



>> Save the Date <<

>> Jahresabschlussveranstaltung mit Verleihung des ELVe-Nachwuchspreises <<

Am **14. Dezember von 12.00 bis 14.00 Uhr** lädt das Zentrum ELVe zu einer Jahresabschlussveranstaltung in **Raum 40.105** (A-Gebäude) ein.

Ab 12.00 Uhr berichtet **Prof. Dr. Jörg Hampshire** im Rahmen eines hochschulöffentlichen Kolloquiums zu den Ergebnissen seines Forschungssemesters. Sein Vortrag widmet sich **„Qualitätsuntersuchungen von Streuobstwiesenäpfeln aus der Region“**.

Ab 12.30 Uhr findet die **Verleihung des diesjährigen ELVe-Nachwuchspreises** statt. Vorgestellt und prämiert werden herausragende Abschlussarbeiten von Studierenden der Hochschule Fulda in den Bereichen Ernährung, Lebensmittel und Versorgung.

Im Anschluss sind alle ELVe-Mitglieder und interessierten Gäste herzlich eingeladen, das Jahr bei Kaffee, Punsch und Canapés gemeinsam ausklingen zu lassen.

Die Veranstaltung ist öffentlich. Zur besseren Planbarkeit freuen wir uns über Ihre Anmeldung im Vorfeld (über elve@lists.hs-fulda.de).

>> Mitglieder im Fokus <<

Das Zentrum ELVe heißt **Jessika Kossow** als neue Mitarbeiterin herzlich willkommen.

Jessika Kossow schloss im September 2022 ihr Bachelor-Studium der Oecotrophologie mit dem Schwerpunkt Verpflegungs- und Versorgungsmanagement ab. Zuvor war sie bereits im Rahmen ihres berufspraktischen Semesters am ELVe tätig. Hierbei unterstützte sie das Zentrum in einem



Bild: Privat

Projekt im Rahmen des Klimaschutzkonzepts der Hochschule Fulda, das auf die Ermittlung der CO₂-Bilanz des Speisenangebots der Mensa abzielt. Ihre Bachelorthesis schloss an dieses Projekt an. So erstellte Frau Kossow Vergleiche und Nutzwertanalysen unterschiedlicher Nachhaltigkeitsrechner, wie der KlimaTeller-App.

Jessika Kossow besetzt nun die Qualifizierungsstelle des ELVe und ist dabei Hauptverantwortliche für das Veranstaltungsmanagement des Zentrums. Des Weiteren zählen die Öffentlichkeitsarbeit und die Unterstützung in laufenden Forschungs- und Transferprojekten des ELVe zu ihren Tätigkeiten.

>>Neues aus Promotionskolleg „Gesundheit und Ernährung“ <<

Im Sommer 2022 fiel der Startschuss für das neu gegründete fachbereichsübergreifende Promotionskolleg „Gesundheit und Ernährung“. Das Promotionskolleg ist ein Teilvorhaben des hochschulweiten Programms „ProGEPP“ (Programm zur Gewinnung und Entwicklung von professoralem Personal). Übergeordnetes Ziel des interdisziplinären Graduiertenprogramms ist die Förderung und Begleitung von Promotionsvorhaben in gesundheits- und ernährungsbezogenen, insbesondere neu akademisierten und HAW-spezifischen Fachrichtungen.

Das Programm ermöglicht die Finanzierung von insgesamt sechs Promotionsstellen mit einer Laufzeit von jeweils vier Jahren. Bis August 2022 konnten alle Promotionsstellen erfolgreich besetzt werden. Die neuen Promovend*innen des Kollegs sind Laura Hoffmann, Lena-Johanna Schmidt und Katja Grötzner (jeweils Fachbereich OE) sowie Eric Seifert, Heike Vollmer und Friederike Hesse (jeweils Fachbereich GW). Die professorale Leitung des Kollegs haben Prof. Dr. Jana Rückert-John (OE) und Prof. Dr. Simone Kreher (GW) übernommen. Koordiniert wird das Kolleg von Dr. Catherina Jansen (OE) und Anna Steinacker (GW).

Aktuelle Informationen zu den Promotionsvorhaben, gemeinsamen Workshops und Kolloquien finden Sie unter diesem [Link](#).

>> Neues aus der Forschung <<

>> Bedeutung der Lehrkücheneinheit als interdisziplinärer Therapieansatz in Kliniken und Wohngruppen für Personen mit Anorexia Nervosa (LeA) <<

Autorin: Angelina Heumüller



Bild: Logo LeA

Essstörungen rückten in den letzten Jahrzehnten vermehrt ins Zentrum gesellschaftlicher Aufmerksamkeit. Sie gehören zu den häufigsten psychischen Erkrankungen in der Adoleszenz und im jungen Erwachsenenalter, vor allem bei jungen Frauen [1]. Besonders bekannt ist dabei die Anorexia Nervosa (Magersucht), welche die höchste Sterberate im Vergleich zur altersgemäß erwarteten Mortalität unter den Essstörungen sowie den psychischen Erkrankungen aufweist [2].

Eine stationäre Behandlung in einer psychiatrischen bzw. psychosomatischen Klinik ist aufgrund der hohen Mortalität, medizinischer Folgen der Erkrankung [3] und einer starken Einschränkung der Lebensqualität oft notwendig. Für den Behandlungserfolg der Therapie von Personen mit Anorexie ist ein interdisziplinärer Ansatz von besonderer Bedeutung. Die Ernährungstherapie bildet dabei einen wichtigen Bestandteil. Oftmals besitzen Patient*innen zwar ausgezeichnetes Grundwissen im Bereich Ernährung, können dieses jedoch aufgrund der Erkrankung nicht in gesundem Maße anwenden. Um Ernährungskompetenzen aufzubauen bzw. wiederzuerlangen, gelten eine individuelle Ernährungstherapie und hauswirtschaftlich-ernährungstherapeutische Konzepte, wie Lehrkücheneinheiten und Einkaufstrainings, als Teil des Behandlungskonzeptes als unabdingbar [4].

Die Bedeutung von entsprechenden Interventionen für den Therapieerfolg ist dabei aber kaum erforscht. Besonders der Hauswirtschaft als integraler Bestandteil des Behandlungskonzeptes wurde bisher kaum Beachtung geschenkt.

Vor diesem Hintergrund entstand das Projektvorhaben LeA, das sich mit folgender Forschungsfrage befasst: „Welche Bedeutung haben Lehrkücheneinheiten als interdisziplinärer Therapieansatz in stationären und teil-stationären Einrichtungen für Personen mit Anorexia Nervosa?“ Ziel des Projektes ist es, eine empirische Grundlage zur Bedeutung von ernährungstherapeutisch-hauswirtschaftlichen Maßnahmen im Rahmen des Therapiekonzeptes von Personen mit Essstörungen zu erarbeiten und daraus konkrete Handlungsbedarfe abzuleiten.

Das Projekt beruht auf einem explorativen Forschungsansatz. Im Rahmen qualitativer Interviews wurden Ernährungs- und Psychotherapeut*innen befragt. Zudem wurde eine teilnehmende Beobachtung bei einer Lehrkücheneinheit der Ernährungstherapie von Patient*innen mit Anorexie durchgeführt. Auf dieser Grundlage sollen Ergebnisberichte erstellt werden, die den teilnehmenden Einrichtungen zur Verfügung gestellt werden.

Das Projekt wird im Rahmen der internen Forschungsförderung der Hochschule Fulda finanziert und wird von Prof. Dr. Sigrid Hahn und Angelina Heumüller durchgeführt (Laufzeit 09/22 bis 03/23).

>> Kooperationsprojekt: „Gesundheitsförderung und Prävention für Kinder, Jugendliche und erwachsene Menschen mit geistiger Behinderung“ << Autorin: Carina Schüßler

Die Erhaltung, Verbesserung bzw. Wiederherstellung von Gesundheit stellen wesentliche Voraussetzungen für soziale, berufliche und kulturelle Teilhabe und somit auch für Lebensqualität dar. Jedoch sind die Chancen auf Gesundheit nicht für jede und jeden gleichermaßen gegeben. Menschen mit geistiger Behinderung gelten als besonders vulnerable Bevölkerungsgruppe in der gesundheitlichen Versorgung. Passgenaue Interventionen zur Prävention und Gesundheitsförderung sind für diese Zielgruppe kaum existent bzw. zugänglich. Um einer entsprechenden Versorgungs- und Angebotslücke in der Region Fulda begegnen zu können, widmet sich aktuell ein Kooperationsprojekt zwischen dem Fachbereich Oecotrophologie (Prof. Dr. Anja Kroke, Carina Schüßler) und der antonius : gemeinsam leben gGmbH dieser Thematik. Ziel des Projektes ist die Erfassung lokal bereits vorhandener Unterstützungsangebote im Handlungsfeld Prävention und Gesundheitsförderung für Kinder, Jugendliche und erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung sowie die Identifizierung damit verbundener relevanter Akteur*innen, Gremien und Netzwerke. Auf Basis der Ergebnisse sollen schließlich Handlungsempfehlungen abgeleitet werden, welche den Ausgangspunkt für die (Weiter-)Entwicklung zielgruppenspezifischer Interventionen zur Stärkung der Gesundheitsförderung und Prävention für diese Zielgruppe in Stadt und Landkreis Fulda bilden. Erste Ergebnisse des Projektes sind ab Ende 2022 zu erwarten.

>> Ausgewählte Publikation <<

Allgaier, Joachim; Landrum, Asheley R. (Hrsg.) (2022): New Directions in Science and Environmental Communication: Understanding the Role of Online Video-Sharing and Online Video Sharing Platforms for Science and Research Communication. Lausanne: Frontiers Media SA. DOI: 10.3389/978-2-88974-364-3.

Huber, Brigitte; Lepenies, Robert; Quesada, Luis Baena; Allgaier, Joachim (2022): Beyond Individualized Responsibility Attributions? How Eco Influencers Communicate Sustainability on TikTok. Environmental Communication. DOI: 10.1080/17524032.2022.2131868.

Krejebich, Paula; Birringer, Marc (2022): The Self-Administered Use of Complementary and Alternative Medicine (CAM) Supplements and Antioxidants in Cancer Therapy and the Critical Role of Nrf-2-A Systematic Review. In: Antioxidants 11 (11), S. 2149. DOI: 10.3390/antiox11112149. Eine Pressemitteilung zur Veröffentlichung findet sich unter diesem [Link](#).

[1] Eichenberg C, Serf W (2020). Einführung Klinische Psychosomatik. UTB Verlag: 174.

[2] Fichter MM, Quadflieg N (2016): Mortality in eating disorders – results of a large prospective clinical longitudinal study. In: International Journal of Eating Disorders (49): 391-401.

[3] Herpertz S, Fichter M, Herpertz-Dahlmann B, Hilbert A, Tuschen-Caffier B, Vocks S, Zeck A (2018): S3-Leitlinie Diagnostik und Behandlung der Essstörungen. Deutsche Gesellschaft für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie (DGPM) (Hrsg.). Im Internet unter: https://www.awmf.org/uploads/tx_sleitlinien/051-0261_S3_Esstörung-Diagnostik-Therapie_2020-03.pdf. Zuletzt aufgerufen am: 15.10.2021: 74.

[4] Trunk J, Bauer A, Vocks S (2019): Anorexia Nervosa und Bulimia Nervosa. In: Schnell T, Schnell K (Hrsg.): Handbuch Klinische Psychologie. Springer Verlag: 2.

>> Neues aus der Forschung - Fortsetzung <<

>> **Bio-regionale Wochen als Feldexperiment in betrieblichen Kantinen - Projektergebnisse aus LogRegio** << Autorin: Anna-Mara Schön

Die verbraucherseitige Nachfrage nach regionalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln steigt. Gerade für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung erweisen sich bio-regionale Wertschöpfungsprozesse aber als große Herausforderung. Ziel des Projekts LogRegio ist vor diesem Hintergrund die Modellierung von ökologisch und ökonomisch effizienten regionalen Wertschöpfungsketten von bäuerlichen Landwirtschaftsbetrieben.

Im Sommer 2022 wurden im Rahmen des Projekts mit zwei Kantinen sog. Feldexperimente durchgeführt. Hierbei bot jede Kantine viermalig und jeweils eine Woche lang ein bio-regionales Gericht an. Dieses wurde projektseitig durch verschiedenen Maßnahmen begleitet. Zunächst wurde eine Befragung der Gäste der Kantinen zu ihren Präferenzen durchgeführt. Dabei wurde deutlich, dass sich viele der Gäste eine biologischere und/oder regionalere Speisen-Auswahl wünschen und partiell auch bereit dazu wären, für diese mehr zu bezahlen. Diese Aussagen wurden am Ende der Experimente im Rahmen einer Abschlussbefragung bestätigt.

Woche 1 stellte die Kontrollwoche dar, in der keinerlei weitere Maßnahmen durchgeführt wurden. Woche 2 wurde mit Postern der Erzeuger als Maßnahme begleitet, die in der Kantine platziert und aufgehängt wurden. So konnten die Gäste die Herkunft einzelner Zutaten der Gerichte direkt erkennen. Woche 3 wurde mit „Nudging“-Maßnahmen begleitet. In Kantine 1 wurde dafür ein „Live-Cooking Counter“ aufgebaut, um einen optischen Anreiz zu bieten, das bio-regionale Gericht zu wählen. Die „Nudging“-Maßnahme in Kantine 2 wurde zunächst verschoben und schließlich aufgrund von Personalmangel abgesagt. Bei der Begleitmaßnahme in Woche 4 handelte es sich um einen „Gamification“-Ansatz. Dabei stellte das Projektteam ein Glücksrad auf und verlost kleinere bio-regionale Gewinne.

Nach Auswertung der Abverkaufszahlen wurde deutlich, dass keine der Maßnahmen Einfluss auf die Motivation, das bio-regionale Gericht zu wählen, nahm. Dies spiegelten auch die Ergebnisse der Endbefragung: Die Gäste nahmen die Maßnahmen gar nicht wahr oder ließen sich kaum bis gar nicht durch sie beeinflussen, wenn sie doch bemerkt wurden. Trotzdem gab die Mehrheit der Befragten an, dass sie den Einsatz von bio-regionalen Zutaten als „wichtig“ bis „sehr wichtig“ empfinde. Dies führt zu dem Fazit, dass Kantinen den Ersatz einzelner Zutaten mit nachhaltigeren Produkten wählen sollten, statt den Gästen die Wahl zu überlassen. Gleichzeitig muss es für Kantinen einfacher werden, bio-regionale Zutaten einzukaufen. Aufgrund dessen setzt sich der weitere Verlauf des Projekts mit dem Thema „Gestaltung regionaler Logistik-Netzwerke“ auseinander.

Das Projekt LogRegio GruFo (HA-Projekt-Nr.: 1268/21-169) wird aus Mitteln des Landes Hessen und der HOLM-Förderung im Rahmen der Maßnahme „Innovationen im Bereich Logistik und Mobilität“ des Hessischen Ministeriums für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen gefördert.

Unter diesem [Link](#) sind die Projektbeschreibung sowie Informationen zu Abschlussarbeiten zu finden. Bei Interesse an einer Abschlussarbeit kann Anna-Mara Schön (anna-mara.schoen@w.hs-fulda.de) gerne kontaktiert werden.



>> Neues aus dem PQHD <<

Das Kompetenzzentrum „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen“ startet in die nächste Förderphase. Durch den Beschluss und die Veröffentlichung des Bundeshaushalts kann das im Jahr 2013 initiierte Projekt bis 2025 fortgesetzt werden. Im Sinne des interdisziplinären Wissenschaftsmanagements agiert das Zentrum so auch zukünftig als Vernetzungsstelle zwischen Wissenschaft, Politik und Praxis.

In der nun fünften Förderphase ist unter anderem die Weiterentwicklung des Referenzrahmens für die (Teil-) Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft geplant. Mithilfe des bereits entwickelten Referenzrahmens sollen möglichst alle Qualifizierungsangebote von Bildungsträgern und Dienstleistungsunternehmen an dieser bundesweit einheitlichen und anerkannten Ausbildungsgrundlage ausgerichtet werden. Zudem soll der Referenzrahmen den in diesem Bereich Tätigen oder zukünftig Tätigen eine Perspektive durch Qualifikation und berufliche Weiterbildung bieten. Um den Referenzrahmen stärker zu verbreiten, liegt der Fokus auf der Unterstützung und Beratung von Arbeitsagenturen, Jobcentern, Bildungseinrichtungen, Dienstleistungsunternehmen sowie weiteren zuständigen Stellen.

Darüber hinaus arbeitet das PQHD bis 2025 an der Umsetzung einer Informations- und Imagekampagne für haushaltsnahe Dienstleistungen. Projektträger ist das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend.

Durch die Verlängerung können aktuelle Projekte weiterhin vorangetrieben werden und neue Projekte im Bereich haushaltsbezogener Dienstleistungen auf den Weg gebracht werden, die zur Vernetzung zwischen Wissenschaft, Politik und Gesellschaft und der Weiterentwicklung im Bereich haushaltsnahe Dienstleistungen beitragen. Weitere Informationen rund um das Kompetenzzentrum PQHD und die Newsletter-Anmeldung finden Sie unter diesem [Link](#).



>> Neues aus dem Bereich Transfer <<

>> Ernährungswerkstatt im Rahmen der 9. Hessischen Gesundheitsspiele <<

Autorin: Eva-Maria Straub

„Einfach bewegend!“, unter diesem Motto fanden am Marianum Fulda im September die 9. Hessischen Gesundheitsspiele statt. Veranstalter des interaktiven Tages ist das Hessische Kultusministerium unter Organisation der Zentralstelle für Schulsport und Bewegungsförderung (ZFS). In Kooperation mit dem Marianum Fulda, dem Staatlichen Schulamt Fulda, der AOK Hessen und der Hochschule Fulda war das Ziel der Veranstaltung auch in diesem Jahr, Schülerinnen und Schüler für Themen rund um Gesundheit und Bewegung zu begeistern.

Schulklassen der Jahrgangsstufen 4 und 5 aus den Schulamtsbereichen Fulda, Bebra und Gießen konnten sich zur Teilnahme an den Gesundheitsspielen bewerben. Rund 900 angemeldete Schüler*innen erhielten so die Möglichkeit, über vielfältige Stationen an Bewegung-, Sport-, Spiel- und Gesundheitsangeboten teilzunehmen. Durch die Kooperation mit dem ELVe konnte in diesem Rahmen auch eine Ernährungswerkstatt angeboten werden, die in Zusammenarbeit mit einer 9. Klasse des Marianums erarbeitet und umgesetzt wurde. Die 9.-Klässler*innen, die hierfür eigens geschult wurden, fungierten dabei als Peer-Multiplikator*innen, die selbstständig Wissen vermittelten und die Stationen betreuten.

Mit dem Ziel, Bewusstsein und Interesse an einer ausgewogenen Ernährung zu fördern, wurden drei thematische Stationen angeboten. Die Station „Trink-Quiz“ vermittelte in Form eines Quiz die Relevanz einer ausreichenden Flüssigkeits-Aufnahme und sensibilisierte für eine gesundheitsförderliche Getränke-Wahl. Bei der Station „Zucker-Würfel-Raten“ konnten die Schüler*innen spielerisch Zuckergehalte verschiedener Lebensmittel schätzen und sich mit Funktionen von Zucker in Lebensmitteln und Folgen eines übermäßigen Zuckerkonsums auseinandersetzen. Durch die Blindverkostung von Obst- und Gemüseproben an der Station „Sensorische Verkostung“ konnten unvoreingenommen auch unbekannte Obst- und Gemüsesorten kennengelernt werden.

Die Stationen wurden vom sogenannten „Entdecker-Heft“ begleitet, in welchem die Schüler*innen Einträge zu den Stationen tätigten sowie weiterführende Informationen zu den behandelten Themen finden konnten. Zudem bieten die Hefte auch den Lehrkräften Material, um die Stationsthemen im Unterricht aufzugreifen und den Schüler*innen die Gelegenheit zu geben, sich tiefergehend mit den Inhalten zu beschäftigen.

Das ELVe-Team blickt auf eine gelungene und engagierte Zusammenarbeit mit der Kooperations-Klasse des Marianums und dem Klassenlehrer Tobias Schraub zurück. Vor allem aber bleiben interessierte und neugierige Lernende in Erinnerung, welche gezeigt haben, dass „gesunde Ernährung“ viel Spaß machen kann.



Bild: privat, ELVe-Mitarbeitende und Kooperationsklasse

Bild: privat,
Station Zucker-Würfel-Raten

>> Neues aus dem Green Food-Cluster <<

Am 17. November lud die Hochschule Fulda unter dem Leitthema „Innovationen im Lebensmittelsektor als Antwort auf globale Herausforderungen“ zur Herbsttagung des Green Food Clusters ein. Neben einer Rückschau auf die Arbeit des Clusters durch den bisherigen Clustermanager Dr. Armin Kullmann lieferten drei Vorträge aus der Praxis Einblicke in gegenwärtige Herausforderungen einer nachhaltigen Versorgung entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette. Die Veranstaltung markierte zugleich den Abschluss der Clusteraufbauphase, die seit 2019 durch die Wirtschafts- und Infrastrukturbank Hessen (WIBank) und den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) finanziert wurde. Im Rahmen der anschließenden Mitgliederversammlung wurden sowohl ein neues Präsidium als auch ein neuer Vorstand gewählt. Neuer Präsident des Clusters ist der Fuldaer Unternehmensberater Bernd Müller. Im Zuge der Umstrukturierung und eines neuen Satzungsbeschlusses übergibt die Hochschule die Verantwortung und Trägerschaft des Clusters nun an die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Region Fulda GmbH. Als neue Clustermanagerin wurde Katharina Most, Absolventin des Studiengangs Oecotrophologie der Hochschule Fulda, vorgestellt. Die Hochschule Fulda gestaltet das Green Food Cluster als „geborenes Vorstandsmitglied“ auch in Zukunft mit. Weitergehende Informationen finden Sie unter diesem [Link](#).



Bild: privat, Übergabe der Abschiedsgeschenke

>> Veranstaltungsrückblick <<

>> Jahrestagung des ELVe: „Innovationen für eine nachhaltige Ernährung“ <<

Am 6. Oktober veranstaltete das wissenschaftliche Zentrum ELVe seine zweite Jahrestagung. In diesem Jahr lag der thematische Schwerpunkt auf „Innovationen für eine nachhaltige Ernährung“. Ziel der Tagung war es, fachbereichs- und hochschulübergreifend Kompetenzen zu bündeln, ein Forum für den Austausch zu schaffen und Leistungen des wissenschaftlichen Nachwuchses im Themenfeld des ELVe zu würdigen. Es wurden vielfältige Vorträge zu den Themenfeldern nachhaltige Ernährung, innovative Gemeinschaftsverpflegung und technische Innovation geboten. Weiterhin wurden in zwei Postersessions Projektergebnisse und Abschlussarbeiten zu Innovationen aus den Bereichen Ernährungsintervention und -versorgung sowie Lebensmittel und Produktdesign präsentiert. Die rund 60 Teilnehmenden und Referierenden reisten aus verschiedenen Hochschulen und Institutionen Deutschlands an.



Bild: privat, Begrüßung der Teilnehmenden

Eröffnet wurde die Tagung mit einem Impulsvortrag von Prof. Dr. Jana Rückert-John (Professur Soziologie des Essens) zum Thema „Innovationen der Ernährung zwischen Krise und Alltag“. Im ersten Themenblock mit dem Fokus auf „Nachhaltige Ernährung zwischen Individuum und Gesellschaft“ stellte Darleen Mikulasch (Absolventin Hochschule Niederrhein) ihre Bachelorarbeit über Ernährungsräte in Deutschland vor. Geplant, aber krankheitsbedingt ausgefallen war der Vortrag von Jessica Werking und Marlene Steinwachs (Hochschule Fulda, RIGL) „Regional, nachhaltig, zukünftig? Ausgewählte Umfrageergebnisse zur Wertorientierung in der Ernährung“. Dr. Anna-Mara Schön (Hochschule Fulda, HOLM) eröffnete den zweiten Themenblock „Innovationen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ mit ihrem Vortrag über bio-regionale Wochen als Feldexperiment in betrieblichen Kantinen. Anschließend berichtete Julia Heinz (Wuppertal Institut) über Möglichkeiten zur Biodiversitäts- und Nachhaltigkeitsbewertung in der Außer-Haus-Verpflegung. Geschlossen wurde der Themenblock durch einen Vortrag von Jessika Kossow (Hochschule Fulda, ELVe) über die mit der KlimaTeller-App durchgeführte CO₂-Bilanzierung eines Mensaspiseplans. Nach der durch FiduS (fit durchs Studium) geleiteten bewegten Pause folgte der dritte Themenblock über „Technische Innovationen für eine nachhaltige Ernährung“, welcher von Prof. Dr. Astrid Klingshirn (Hochschule Albstadt-Sigmaringen) eingeleitet wurde. In ihrem Vortrag stellte Klingshirn „Coole Innovationen“ zur Reduktion von Lagerverlusten durch feuchteregulierte Gemüseschalen in Kühlgeräten vor. Außerdem berichtete Isabell Kötter (Hochschule Fulda, M. Sc. Food Processing) von den Erkenntnissen im Rahmen ihrer Masterarbeit zur „Extrusion als nachhaltiger Prozess zur Herstellung von Fleischersatzprodukten aus pflanzlichen Proteinen“.



Bild: privat, FiduS-Bewegungspause

Nach einer Mittagspause, die zum regen Austausch und Netzwerken genutzt wurde, folgten am Nachmittag zwei Postersessions. Im Rahmen von 5-Minuten-Pitches gaben die Referierenden Einblicke in ihre Arbeiten rund um Innovationen im Handlungsfeld von Ernährungsintervention und -versorgung sowie im Bereich Lebensmittel und Produktdesign.

Den Abschluss der Jahrestagung bildete eine Podiumsdiskussion zum Thema „Corona, Krieg und Klimawandel – Resiliente und nachhaltige Ernährungssysteme in Zeiten globaler Krisen“. Moderiert von Dr. Catherina Jansen (Mitglied der Zentrumsleitung ELVe) kamen Dr. Anna-Mara Schön, Prof. Dr. Jana Rückert-John, Julia Heinz und Prof. Dr. Linda Chalupová (bis dato HSEQ-Direktorin Compass Group) miteinander ins Gespräch und verdeutlichten auch mitunter kontroverse Perspektiven.

Das ELVe-Team bedankt sich bei allen Referierenden und Teilnehmenden und freut sich, Sie bei der nächsten ELVe-Jahrestagung im Herbst 2023 erneut begrüßen zu dürfen. Eine Tagungsdokumentation finden Sie in Kürze unter diesem [Link](#).



Bild: privat, Podiumsdiskussion