

>> Veranstaltungen - Save the Date <<

„Dark Sides of Digital Societies“ - 7th Navigating Knowledge Landscapes' Annual Conference

Die inzwischen 7. Jahrestagung des internationalen Netzwerks Navigating Knowledge Landscapes (NKL) richtet ihren Fokus in diesem Jahr auf die Schattenseiten digitaler Gesellschaften. Permanente Überwachung, der Verlust der Privatsphäre, „Technikstress“ und andere Themen werden aus verschiedenen Perspektiven und unter Einbezug unterschiedlicher Disziplinen beleuchtet. Anmeldungen zur englischsprachigen Tagung sind noch bis zum 14. Mai möglich. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Wann: 24. bis 25. Mai 2023

Wo: Hochschule Fulda, Raum 10.101 (S001)

Hier [☞ geht's zum Programm und zum Anmeldeformular.](#)

PQHD-Fachtagung: „Work and Care – ökonomische Perspektiven zur Gleichstellung am Arbeitsmarkt durch haushaltsnahe Dienstleistungen“

Das Kompetenzzentrum „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen“ (PQHD) veranstaltet in diesem Frühjahr eine Fachtagung zum gleichstellungspolitischen Potenzial von haushaltsnahen Dienstleistungen (HDL). Diskutiert werden Perspektiven hinsichtlich der (Neu-) Bewertung und Verteilung von bezahlter und unbezahlter Arbeit durch unterstützende HDL mit Vertreter*innen aus Politik, Wissenschaft und Praxis.

Wann: 1. Juni 2023 von 9:30 bis 13:00 Uhr

Wo: Fulda, Hochschulzentrum Fulda Transfer (Heinrich-von-Bibra-Platz 1a) und im Livestream (via YouTube)

Hier [☞ geht's zum Programm und zum Anmeldeformular.](#)

Landesgartenschau Fulda

Mit einem interaktiven Aktionsstand rund um das Thema „Leguminosen“ beteiligt sich das ELVe an der diesjährigen Landesgartenschau in Fulda.

Wann: 1. Juli 2023, von 9.00 bis 18.00 Uhr

Wo: Aktionsfläche der Hochschule Fulda „am Wassergarten“

Bei Interesse an einer Mitwirkung freuen wir uns über zeitnahe Rückmeldungen an: elve@lists.hs-fulda.de

3. ELVe-Jahrestagung: Nachhaltige (Ernährungs-)Versorgung - zwischen Tradition und Transformation

Wann: 11. Oktober 2023

Wo: Hochschule Fulda, Halle 8

Der Call zur Einreichung von Poster- und Kurzvorträgen wird im Mai veröffentlicht.

>> Mitglieder im Fokus <<

Seit Januar 2023 wird das ELVe-Team durch **Dr. Isabell Englert** verstärkt.

Frau Englert absolvierte den Bachelorstudiengang Oecotrophologie und den Masterstudiengang Public Health Nutrition an der Hochschule Fulda. Im Anschluss promovierte sie in Kooperation mit der Hochschule Fulda an der Universität Hohenheim.



Bild: privat

Im hochschulweiten Transferprojekt RIGL Fulda (Regionales Innovationszentrum Gesundheit und Lebensqualität) war Frau Englert in der Geschäftsstelle tätig. Nun vertritt sie den Innovationschwerpunkt I: Innovation zur Förderung gesunder Lebensmittel und des regionalen Ernährungssystems, welcher formal am ELVe angesiedelt ist. Innerhalb des ELVe ist sie daher für den Bereich Transfer, Austausch und Zusammenarbeit mit relevanten Praxispartner*innen, zuständig.

Ziel bis Mitte 2024 ist es, gemeinsam mit der Region und den vier weiteren Innovationschwerpunkten des RIGL, einen Forschungsantrag für die deutsche Agentur für Transfer und Innovation (DATI) zu verfassen und einzureichen.

>> Neuwahlen der Zentrumsleitung <<

Im Rahmen der Mitgliederversammlung am 28. Februar 2023 fanden turnusmäßig Neuwahlen der Zentrumsleitung statt. Das ELVe-Team bedankt sich bei Prof. Dr. habil. Marc Birringer für sein bisheriges Engagement und begrüßt Prof. Dr. Tonia Ruppenthal als neues Leitungsmitglied.

Gemäß Beschluss des Präsidiums setzt sich das Leitungsgremium nun zusammen aus: Prof. Dr. Stephanie Hagspohl (OE), Prof. Dr. Tonia Ruppenthal (OE), Prof. Dr. Stefan Schildbach (LT) und Dr. Catherina Jansen (ELVe).

>> Neues aus der Forschung <<

Lehrkücheneinheiten in der medizinischen Rehabilitation

Projektlogo LeKER

„Lehrküchen - Bestandsaufnahme und Empfehlungen für standardisierte Konzepte in der medizinischen Rehabilitation“ – kurz LeKER – lautet der Titel eines neuen Forschungsprojektes am Fachbereich Oecotrophologie unter Leitung von Prof. Dr. Sigrid Hahn und Mitarbeit von Anne Földesi, Bachelor-Absolventin des Fachbereichs Oecotrophologie.

Lehrkücheneinheiten gelten als wichtiger Bestandteil verhaltensmodifizierender Maßnahmen der Gruppenberatung in der medizinischen Rehabilitation, etwa bei chronischen, ernährungs(mit)bedingten Erkrankungen, wie Diabetes Typ II oder koronarer Herzkrankheit. Was bislang jedoch nicht existiert, sind standardisierte Vorgaben für die Einrichtung von Lehrküchen und Konzepte für die therapeutische Intervention. Mit welchen Zielen, Inhalten und Methoden Lehrküchen(-einheiten) zum Einsatz kommen, ist der individuellen Fachexpertise der jeweils zuständigen Ernährungstherapeut*innen überlassen. Was genau in Lehrküchen in der medizinischen Rehabilitation „passiert“, ist zudem kaum empirisch untersucht.

Hier setzt das zu Beginn des Jahres gestartete Forschungsprojekt LeKER an. Das Projekt ist als multimethodale Entwicklungsstudie konzipiert. Im ersten Schritt ist zur Erfassung des Status-Quos die Durchführung einer



Bild: AfricaStudio - stock.adobe.com

quantitativen Online-Fragebogenerhebung unter Reha-Einrichtungen geplant. Erhoben werden sollen insbesondere die Ausstattung und der Einsatz von Lehrküchen sowie mögliche Weiterentwicklungsbedarfe aus Sicht der Einrichtungen. Zur Erfassung des State of the Art werden parallel dazu Literaturrecherchen zu bestehenden Konzepten und (evidenzbasierten) Ansätzen von Lehrkücheneinheiten durchgeführt. Auf dieser Grundlage ist schließlich die Durchführung eines Expert*innen-Delphies geplant, aus welchem heraus konsentrierte Empfehlungen abgeleitet werden sollen. Ziel des Projektes ist es, hierauf aufbauend ein Rahmenkonzept und standardisierte Praxisempfehlungen für Lehrküchen in der medizinischen Rehabilitation zu entwickeln und zu veröffentlichen.

Das Projekt hat eine Laufzeit von 30 Monaten (2023-2025) und wird finanziert durch die Deutsche Rentenversicherung Bund.

>> Neues aus dem PQHD<<

**Veröffentlichung neuer Expertisen**

Ende 2022 wurden im Auftrag des Kompetenzzentrums PQHD zwei Expertisen fertiggestellt. Zum einen hat

Prof. 'in em. Dr. Uta Meier-Gräwe die „Strategien des Kompetenzzentrums PQHD zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungen (HDL) bei der Unterstützung und Entlastung von Alleinerziehenden in Deutschland“ analysiert. Zum anderen setzt sich der Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) mit den Chancen und Herausforderungen auseinander, die sich im Rahmen des geplanten Ausbaus

der Förderung haushaltsnaher Dienstleistungen für gemeinnützige Unternehmen ergeben ([hier der Link zu den Expertisen](#)).

Imagefilm zum Thema Selbstständigkeit

Die katholische Frauengemeinschaft Deutschland (kfd) hat einen Imagefilm zum Thema Selbstständigkeit im Bereich der haushaltsnahen Dienstleistungen gedreht. Der Film wurde auf dem Gründer:innen-Portal [profi-hauswirtschaft.de](https://www.profi-hauswirtschaft.de) veröffentlicht und soll Frauen ermutigen, den Weg der Gründung eines haushaltsnahen Dienstleistungsunternehmens einzuschlagen ([hier der Link zum Video](#)).

>> Neues aus dem Green Food-Cluster <<



Autorin: Katharina Most

Das Netzwerk Green Food Cluster – Nachhaltige Lebensmittelwirtschaft ist im März 2020 an der Hochschule Fulda gegründet worden und wechselte zu Beginn des Jahres 2023 zur Wirtschaftsförderungsgesellschaft Region Fulda.

Als Netzwerk- und Vermittlungsplattform verfolgt das Green Food Cluster sowohl auf regionaler als auch auf überregionaler Ebene das Kernziel, die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteur*innen des Green Food Ökosystems zu stärken und sie bei ihren Transformationsprozessen und Innovationsbemühungen zu unterstützen. Im Vordergrund steht dabei die Wettbewerbsfähigkeit eines jeden zu steigern und die Wertschöpfung durch Kreislaufprozesse effizient zu verbessern, um ein gleichmaßen profitables wie nachhaltiges Unternehmenswachstum zu fördern.

Seit dem 1. Januar 2023 ist das Green Food Cluster Bestandteil der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Region Fulda. Das Management gibt Dr. Armin Kullmann nach drei erfolgreichen Jahren an Katharina Most ab, die an der Hochschule Fulda Oecotrophologie studiert hat und seit Februar 2022 als Projektmanagerin bei der Region Fulda tätig ist. Neuer Präsident ist der Unternehmensberater Bernd Müller. Als Vizepräsident stehen ihm Nicole Weider, Experte für Klinikkommunikation, und Christoph Burkard, Geschäftsführer der Region Fulda GmbH, zur Seite. Den fünfköpfigen Vorstand bilden Sven Euen (Geschäftsführer Erzeugerschlachthof Kurhessen AG), Patricia Fehrmann (Geschäftsführerin Rudolf Fehrmann GmbH & Co. KG), Christoph Jestädt (Geschäftsführer Hannheinehof Lebensmittel GmbH), Prof. Dr. Claudia Kreipl (Vizepräsidentin für Forschung und Transfer, Hochschule Fulda) und Peter Seufert (Marketingleiter Förstina-Sprudel).

Aktuell umfasst das Cluster 26 Mitglieder, die alle aus der Region Fulda stammen.

Für die Verstetigungsphase, welche die nächsten drei Jahre umfasst, sind neben Mitgliederwachstum und verstärkter regionaler und überregionaler Präsenz ausgewählte Leuchtturmprojekte geplant. Einige Projekte konnten bereits in den ersten Wochen erfolgreich initiiert werden.

Im ehemaligen Galeria Kaufhof Gebäude (Kerber) in der Innenstadt von Fulda eröffnete am 25. März 2023 das Konzeptkaufhaus KARL. Das Green Food Cluster präsentiert sich und seine Mitgliedsunternehmen dort auf einer Fläche von 60 Quadratmetern. Von montags bis samstags können dort hochwertige regionale Produkte der Green Food Cluster Mitgliedsunternehmen gekauft werden. Zudem finden vor Ort regelmäßige Veranstaltungen, wie Verkostungen, Befragungen u. v. m., statt.

// Save the Date //

Vom **5. bis 7. Mai** und noch einmal vom **4. bis 6. August** präsentiert sich das Green Food Cluster im Pavillon des Landkreises Fulda am „Wassergarten“ der Landesgartenschau. Dort stellen unterschiedliche Mitglieder ihr Unternehmen und ihre Produkte vor, die vor Ort verkostet und direkt gekauft werden können.

Am 17. Mai 2023 um 18.00 Uhr richtet das Green Food Cluster in Kooperation mit der Gründerregion Fulda und dem Hessischen Gründerpreis die Veranstaltung „Gründen auf grünem Wege“ aus. Das Green Food Cluster-Mitglied „Green Pioneers“ bestückt auf dem Fulda Acker der Landesgartenschau ein Nutz-Hanf-Feld. Welche Geschichte die Green Pioneers haben, welche Meilensteine hinter ihnen liegen und welche Visionen sie für die Zukunft visieren, das zeigen die Gründer auf ihrem Feld live vor Ort.



>> Veranstaltungsrückblick <<

Verleihung des ELVe-Nachwuchspreises 2022

Zum dritten Mal in Folge - und erstmals in Präsenz - wurde am 14. Dezember 2022 der ELVe-Nachwuchspreis für herausragende Abschluss- und Projektarbeiten in den Themenschwerpunkten „Ernährung“, „Lebensmittel“ und „Nachhaltige Versorgungssysteme“ vergeben. Ziel des Nachwuchspreises ist es, mehr Transparenz über das innovative Potential studentischer Qualifizierungsarbeiten zu schaffen und studentische Beiträge zu Forschung und Transfer im Themenfeld des ELVe verstärkt zu würdigen. Die Nachwuchspreise sind mit jeweils 300 Euro dotiert.

Den ELVe-Nachwuchspreis 2022 in der Kategorie „Ernährung“ erhielt Anna Friedmann (Fachbereich Oecotrophologie) für ihre Bachelorarbeit zum Thema „Planung und Durchführung von strukturierten Ernährungsinterventionsmaßnahmen bei Profifußballspielerinnen - angelehnt an Prozessmodelle“. Ausgezeichnet in der Kategorie „Lebensmittel“ wurde Christoph Magnus Kringel (Fachbereich Oecotrophologie) für seine Bachelorarbeit zum Thema „Vergleich von Vollkornmählerzeugnissen gewonnen aus Mahlverfahren in elektrischen Küchengeräten“. Den Nachwuchspreis in der Kategorie „Nachhaltige Versorgung“ erhielt Meta Leonie Boller (Fachbereich Lebensmitteltechnologie) für ihre Masterarbeit zum Thema „Evaluation of distributed ledger technologies for the prevention of food fraud in the supply chain of organic-certified products“.

Eine ausführliche Pressemitteilung und weiterführende Infos zu den ausgezeichneten Arbeiten finden sich [hier](#).

Mehr über die ausgezeichneten Arbeiten gibt es demnächst auch im Wissenschafts-Podcasts „Gesprächsstoff“ der Hochschule Fulda zu hören. [Hier](#) geht's zur Folge 36, der Vorankündigung der Podcast-Serie „Lebensmittel und Ernährung“.

19. Multiplikatorentagung „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“

Zur Vorbereitung des jährlichen Aktionstags „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“ fand vom 16. bis 17. März 2023 in Kooperation mit dem Industrieverband Körperpflege und Waschmittel e. V. die inzwischen 19. Multiplikatorentagung statt. Rund 70 Multiplikator*innen aus dem Berufsfeld Hauswirtschaft wurden im Rahmen vielseitiger Vorträge und Workshops zu Fachfragen und aktuellen Erkenntnissen rund um die Themen Waschen und Reinigen, insbesondere im Kontext Nachhaltigkeit, geschult. Eine ausführliche Veranstaltungsdokumentation sowie Videoaufzeichnungen und Präsentationen der Plenarvorträge finden sich [hier](#).



Multiplikatorentagung 2023, Bilder: Hochschule Fulda, Carola Holler

3. Fuldaer Forum „Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen - Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft“

Nach einer coronabedingt mehrjährigen Pause fand am 24. März in Kooperation mit dem Fachausschuss für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. das 3. Fuldaer Forum statt. Nach Impulsvorträgen von Prof. Dr. Matthias Klemm (Fachbereich Sozial- und Kulturwissenschaften) und Cornelia Feist vom Caritasverband der Stadt Köln, welche das Thema „Arbeiten mit und in multikulturellen Teams“ sowohl aus einer wissenschaftlichen als auch aus einer praktischen Perspektive beleuchteten, waren die Teilnehmenden aufgefordert, sich im Rahmen selbst gewählter Workshops aktiv mit Ansatzpunkten erfolgreicher multikultureller Teamarbeit in der hauswirtschaftlichen Fachpraxis auseinanderzusetzen.



3. Fuldaer Forum, Bilder: Hochschule Fulda

Eine ausführliche Veranstaltungsdokumentation wurde in der Zeitschrift „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ veröffentlicht. [Der Beitrag findet sich hier](#).