

>> Save the Date <<

Zwischen Care-Gap und Care Work - professionelle und gute Arbeit im Privathaushalt - Bilanzveranstaltung des PQHD

Anlässlich seiner vierten Förderphase zieht das Kompetenzzentrum Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen eine Zwischenbilanz. Bei der Hybridveranstaltung werden Ergebnisse und Erkenntnisse aus den verschiedenen Projektbausteinen, die gemeinsam mit den Kooperationspartnern erarbeitet wurden, vorgestellt und diskutiert.

Wann: 20.04.2021, von 9.45 bis 16.15 Uhr

Wo: Hannover Crowne Plaza Hotel und online (Hybridveranstaltung)

Die Einladung und das Anmeldeformular erhalten Sie unter folgendem Link:

https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/FB_Oe/PQHD/Einladung_zur_Bilanzveranstaltung_PQHD__20.4.21.pdf

>> Veranstaltungsrückblick <<

>> Geschlechterverhältnisse und Ernährungssysteme im Wandel <<

Aktuelle Erkenntnisse und Forschungsansätze zu den Wechselwirkungen und Wandlungsprozessen von Geschlecht und Ernährung waren Gegenstand der am 15. und 16. Januar 2021 durchgeführten Onlinetagung unter Leitung von Prof. Dr. Jana Rückert-John und Carla Wember. Neun Referent*innen und rund 80 Teilnehmer*innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz diskutierten über Diversitäts- und Genderfragen im Kontext von Ernährungs- und Versorgungsstrukturen.

Eine Veranstaltungsnachlese finden Sie unter: <https://www.hs-fulda.de/elve>

>> 17. Multiplikatortagung „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“ <<

Wäschpflege, Wohnraumreinigung, Geschirrspülen - ein effizienter, ressourcensparender Umgang mit Waschmittel, Strom und Wasser, sowohl im Privat- wie auch im Großhaushalt, leistet einen wesentlichen Beitrag zu einem nachhaltigen, gesundheits- und umweltverträglichen Konsum.

Seit 2017 kooperiert das ELVe-Zentrum (vormals ZCMK) mit dem Industrieverband Körperpflege und Waschmittel (IKW) und richtet anlässlich des Aktionstags „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“ einmal jährlich eine Multiplikatortagung aus. Die Veranstaltung vermittelt Multiplikator*innen, darunter Hauswirtschaftsleiter*innen, Lehrkräfte und Verbandsvertreter*innen, Grundlagen und neue Erkenntnisse rund um Fachfragen zum nachhaltigen Reinigen und (Ab-)waschen. Am 12. März 2021 fand die Veranstaltung erstmals virtuell statt. **Eine Veranstaltungsnachlese finden Sie unter:** <https://www.hs-fulda.de/elve>

>> Neuigkeiten aus dem Green Food Cluster <<

Das Green Food Cluster konnte trotz pandemiebedingter Kontakteinschränkungen den Auftakt und regelmäßige Workshops mehrerer thematischer Arbeitsgruppen starten. Getreu der Devise „durch die Krise zum Wandel“ befasste sich der Arbeitskreis Gastronomie mit strategischen Maßnahmen zur verstärkten Einbindung regionaler und nachhaltiger Produkte. Gemeinsam mit der AG Start-Ups wurde zudem die erste Green-Food-Start-Up-Trophy ausgelobt und im Rahmen des hochschulweiten Ideenwettbewerbs verliehen. Der mit 750 Euro dotierte und von den Clustermitgliedern gesponserte Preis würdigt Gründungsideen, die wesentliche Kriterien nachhaltiger Lebensmittelwertschöpfungsprozesse erfüllen. Gewinner der ersten Green-Food-Start-Up-Trophy war das Team von „Fair-Food“: Gloria Yap Basoeki, Carolin Steinborn, Philip Hagest und Stefan Habbig, Studierende des Fachbereichs Angewandte Informatik, konzipierten die Idee einer fairen Fast-Food-Kette, welche die Prinzipien einer ökologischen, fair erzeugten und tierwohlorientierten Angebotspalette mit Convenienceansprüchen und innovativen Produktkonzepten verbindet.

Weitere Infos über das Green-Food-Cluster finden Sie unter: www.foodcluster-hessen.de

>> Kurzmeldungen <<

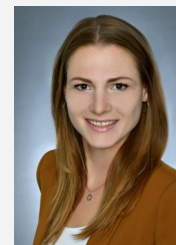
HuW-Wissenschaftspreis 2021

Für das Full-Paper „Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen“ haben Barbara Pfindel, Angelina Heumüller und Stephanie Hagspihl einen Wissenschaftspreis der Zeitschrift „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ erhalten.

>> Mitglieder im Fokus <<



Angelina Heumüller



Felicitas Wissel

Seit Oktober 2020 wird das ELVe-Team durch zwei neue Mitarbeiterinnen verstärkt: Angelina Heumüller, Absolventin des Bachelorstudiengangs Oecotrophologie und Felicitas Wissel, Absolventin des dualen Bachelorstudiengangs Diätetik. Im Rahmen ihrer Qualifizierungsstellen beteiligen sich Frau Heumüller und Frau Wissel an der Bearbeitung von laufenden Forschungsprojekten zum Thema Senior*innenversorgung und an der Akquise neuer Forschungs- und Transfervorhaben. Zudem unterstützen sie die Zentrumsaktivitäten in der Öffentlichkeitsarbeit, der strategischen und inhaltlichen Weiterentwicklung von Kommunikationsmaßnahmen sowie im Bereich des (Online-)Verwaltungsmanagements.

>> ELVe-Nachwuchspreis 2020 <<

Das ELVe-Zentrum hat im Oktober 2020 erstmals einen Nachwuchspreis für herausragende Abschlussarbeiten ausgelobt. Prämiert werden sehr gute Arbeiten von Studierenden und Absolvent*innen der Hochschule Fulda in den Bereichen Naturwissenschaften und Technik, Haushaltswissenschaften und Sozialwissenschaften, Ernährungswissenschaften, Wirtschaftswissenschaften und Informatik, die sich mit einem Schwerpunktthema des Forschungszentrums beschäftigen. Durch die Preisverleihung soll nicht nur der wissenschaftliche Nachwuchs gefördert, sondern auch Transparenz über das innovative Potenzial im Themenfeld des Zentrums an der Hochschule Fulda geschaffen werden.

Vier Absolvent*innen wurden im Dezember 2020 mit dem ELVe - Nachwuchspreis ausgezeichnet.

Den mit 1000 Euro dotierten 1. Platz erzielte Johanna Stietz, Bachelorabsolventin des Studiengangs Verpflegungs- und Versorgungsmanagement, für ihre Arbeit mit dem Titel: „Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf Ebene des Lebensmitteleinzelhandels und deren Umsetzung im Landkreis Fulda.“

Den 2. Platz, mit jeweils 500 Euro dotiert, teilten sich die Ba-

chelorabsolventinnen Michelle Adam und Mareike Krämer. Frau Adam, Absolventin des Studiengangs Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft, verfasste ihre Arbeit zum Thema: „Absperrgitter in der Bienenhaltung - Eine Analyse der Auswirkungen auf die sensorischen Attribute von Honig.“

Frau Krämer, Absolventin des dualen Studiengangs Diätetik, beschäftigte sich mit der „Erarbeitung eines Dokumentationskonzeptes für ernährungsbezogene Patient*innendaten zur Einbindung in das Entlassmanagement des Klinikums Fulda und dessen praktische Umsetzung.“

Ebenfalls mit 500 Euro dotiert wurde außerdem ein „Sonderpreis für Praxistransfer“. Den durch die Region Fulda GmbH geförderten Sonderpreis erhielt Jonas Sieweke, Absolvent des Bachelorstudiengangs Logistikmanagement für seine Arbeit mit dem Titel: „Analyse der Implementierung einer eigenen Beschaffungslogistik bei der tegut... Logistik GmbH & Co. KG am Beispiel ausgewählter Lieferanten“.

Mehr Informationen zum Preis und zu den gewürdigten Arbeiten finden Sie unter: <https://www.hs-fulda.de/forschen/forschungseinrichtungen/wissenschaftliche-zentren-und-forschungsverbuende/elve/meldungen/elve-nachwuchspreis-1>



Bilder: privat

>> Neuigkeiten aus dem ELVe-Nachwuchskolleg <<

Am 06. Oktober 2020 startete das ELVe-Nachwuchskolleg mit 16 Teilnehmer*innen in eine neue Runde. Schwerpunkt des halbtägigen Workshops war das Thema Wissenschaftstransfer und -kommunikation. Diskutiert wurde nicht nur über Chancen und Perspektiven, die sich aus dem Transfer und einer „öffentlichen Wissenschaft“ ergeben, sondern auch über diesbezügliche Herausforderungen, insbesondere aus Sicht des wissenschaftlichen Nachwuchses

Am 22. und 23. Oktober 2020 nahmen außerdem 12 Mitglieder des ELVe-Nachwuchskollegs an einer Weiterbildung zum Thema „Wissenschaftskommunikation“ teil. Das 2-tägige Schreibseminar des Nationalen Instituts für Wissenschaftskommunikation

(NaWik) vermittelte den Teilnehmer*innen Grundlagen der Wissenschaftskommunikation und konkrete Schreibtechniken, die anhand von zahlreichen, auch eigenen Text- und Anwendungsbeispielen angewandt wurden. Weitere Maßnahmen der wissenschaftlichen Weiterbildung befinden sich derzeit in Planung.

Das nächste Nachwuchskolloquium unter wissenschaftlicher Leitung von Prof. Dr. Jana Rückert-John findet am 06. April, von 10-14 Uhr in einem Onlineformat statt. Diesmal stehen wieder aktuelle Forschungsarbeiten der Teilnehmer*innen im Fokus.

Bei Interesse an einer Teilnahme freuen wir uns über eine E-Mail an: Carina.Schuessler@oe.hs-fulda.de

>> Neues aus der Forschung <<

>> Ernährung in der Corona Gesellschaft <<

Die Corona-Pandemie hat viele unserer Alltagsroutinen buchstäblich auf den Kopf gestellt. Wie hat sich die Pandemie auf unseren Ernährungsalltag ausgewirkt? Dieser Frage widmete sich ein durch das ELVe gefördertes Literaturreview zur „Ernährung in der Corona-Gesellschaft“. Dabei wurde den Fragen nachgegangen, wie sich die Ernährungsweise und Essgewohnheiten von Verbraucher*innen durch die Corona-Pandemie verändert haben und welche Auswirkungen auf die Außer-Haus-Verpflegung zu beobachten sind. Hierzu wurden wissenschaftliche Studien sowie Publikationen aus Fachzeitschriften, die zwischen März und November 2020 veröffentlicht wurden und sich auf Deutschland bezogen, ausgewertet.

Die Literatur zu **Privathaushalt** zeigt, dass Konsument*innen aufgrund der Corona-Pandemie verstärkt Lebensmittel online einkaufte oder sich zubereitete Speisen liefern ließen. Zu Beginn des Jahres 2020 kauften sie außerdem seltener ein, dafür jedoch größere Mengen, um sich unter anderem Vorräte anzulegen oder sich weniger einem Ansteckungsrisiko auszusetzen. Durch die Pandemie gewannen sowohl nachhaltige als auch gesundheitsförderliche Lebensmittel an Bedeutung. So belegt die Literatur, dass zum Beispiel Obst und Gemüse seither häufiger gekauft wurden. Zudem wurden verstärkt Convenience-Produkte konsumiert. Diese Tendenz lässt sich zu Beginn der Pandemie am stärksten beobachten. Infolge von Home-Office und Home-Schooling trat häufiger ein Snackeffekt auf, der sich auch teilweise in einer Zunahme des Körpergewichts der Verbraucher*innen zeigte. Infolge der Schließung von Betrieben und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung wurden Speisen überwiegend selbst zubereitet, wodurch die Mahlzeit wieder verstärkt in den Privathaushalt gerückt ist. Die Literatur zeigt auf, dass häufiger gemeinsam gegessen und öfter gebackten wurde. Dabei sind vorrangig Frauen für die Zubereitung von Mahlzeiten verantwortlich und investieren mehr Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten als Männer. Kohlrausch und Zucco (2020) konstatieren, dass Frauen „den größeren Anteil der zusätzlich anfallenden Sorgearbeit“ während der Pandemie übernehmen und dass sie „häufiger von Arbeitszeitreduktionen betroffen“ sind als Männer (Kohlrausch/Zucco 2020: 8 f.).

In der Literatur zur **Außer-Haus-Verpflegung** wird berichtet, dass die Gastronomie in der ersten Jahreshälfte 2020 mit einem Minus von mehr als 30 Prozent im Vorjahresvergleich zu kämpfen hatte. Gastronomen mussten neue Vertriebswege und Marketingkonzepte, wie beispielsweise Online-Shops oder Kochboxen, entwickeln, um in der Pandemie zu überleben. Während im ersten Lockdown das Interesse der Verbraucher*innen am Selberkochen besonders groß war, ist nach den ersten Lockerungen im Frühjahr 2020 die Nachfrage an Lieferungen von Mahlzeiten gestiegen. Zugleich wurden neue Service-Angebote geschaffen, zusätzliche Liefergebiete erschlossen und Lieferzeitfenster ausgedehnt. Auch Einrichtungen der **Gemein-**

schaftsverpflegung haben deutliche Einschnitte erfahren, so ein weiteres Ergebnis der Literaturrecherche. Alternative Konzepte, die auf die Herausforderungen der Pandemie reagierten, bestanden in der Buchung von Time-Slots, um ein Anstehen vor der Essensausgabe zu vermeiden sowie dem Vorausbestellen und -bezahlen von Speisen. In Kliniken und in Seniorenheimen wurden Krisenpläne ausgearbeitet – so wurden beispielsweise Speisepläne abgewandelt, um die Handhabung der Speisenzubereitung zu vereinfachen und im Notfall auch fachfremde Personen in der Küche einsetzen zu können. Auch die „Tafeln“ verzeichneten tiefe Einschnitte und mussten neue Ausgabemodelle erarbeiten. Durch die Pandemie hat sich die Menge der abgegebenen Lebensmittel verringert und die Kundenstruktur verändert. Tafelbesucher*innen sind zunehmend Menschen, die aufgrund der Corona-Pandemie weniger finanzielle Mittel zur Verfügung haben. Resümierend ergeben sich unter anderem folgende Fragen, die im Anschluss an das Literaturreview weiterverfolgt werden sollen:

Wie haben es Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung während der Pandemie geschafft, neben der physischen Funktion auch ihre soziale und wirtschaftliche Funktion aufrechtzuerhalten? Welche alternativen Konzepte in der Außer-Haus-Verpflegung bleiben als innovative Vorhaben im Sinne einer zukunftsfähigen Neugestaltung auch nach der Pandemie erhalten?

Ein ausführlicher Ergebnisbericht des Literaturreviews kann bei Jessica Werking (jessica.werking@oe.hs-fulda.de) oder Sophie Röckert (sophie.roeckert@oe.hs-fulda.de) angefragt werden.

>> Ausgewählte Publikationen <<

>> Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil II <<

Der Fachausschuss Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft hat nach umfangreichen Überarbeitungen nun Teil 2 des Handbuchs für gewerbliche Küchen herausgegeben. Das Handbuch befasst sich mit physikalisch-technischen Grundlagen küchentechnischer Verfahren und Prozesse und wendet sich an Studierende und Auszubildende aus den Bereichen Oecotrophologie, Hauswirtschaft, Haushaltstechnik, Großküchentechnik, Facility Management sowie Individual- und Gemeinschaftsgastronomie. Das Handbuch ist als pdf kostenfrei abrufbar unter: <https://haushalt-wissenschaft.de/handbuch-kueche-und-technik/>

Zitation: Greiner M, Hagspühl S, Klingshirn A, Schlich E, Schwarz P, Skorupka S (2020): Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020), ISSN online 2626-0913. <https://haushalt-wissenschaft.de> DOI: 10.23782/HUW_14_2020

>> Neues aus dem Bereich Transfer und Kooperation <<

>> Klimabilanz für das Speisenangebot der Hochschulmensa <<

Gefördert durch die Nationale Klimaschutzinitiative der Bundesregierung und das Land Hessen erarbeitet die Hochschule Fulda unter Federführung der Klimaschutzbeauftragten Clarissa Plendel derzeit ein Klimaschutzkonzept. Das ELVe-Zentrum beteiligt sich an dieser Initiative, indem es das Handlungsfeld Ernährung in den Fokus nimmt.



Bild: Hochschule Fulda

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie die vom Studentenwerk Gießen betriebene Mensa der Hochschule Fulda, haben durch den Einkauf, die Lagerung, Zubereitung und Ausgabe bis hin zur Entsorgung einen wesentlichen Einfluss auf die Erzeugung von Treibhausgasen und auf die Gewährleistung nachhaltiger Ernährungspraktiken. Ziel des durch das ELVe-Zentrum verantworteten Teilprojekts war es, eine Beschreibung der aktuellen Klimabilanz der Mensa zu ermöglichen, das Reduktionspotenzial von Treibhausgasen zu ermitteln und mögliche Handlungsstrategien abzuleiten. Hierzu erfolgte - mithilfe eines Nachhaltigkeitsrechners - im Zeitraum zwischen November 2020 und März 2021 eine CO₂-Bilanzierung der Mittags- und Zwischenverpflegung für das Jahr 2019.

Die Ergebnisse des Projekts sollen dem Studentenwerk Gießen Optimierungspotenziale und konkrete Handlungsperspektiven zur Reduktion von Treibhausgasen aufzeigen und es Kundinnen und Kunden erleichtern, nachhaltigere Ernährungsentscheidungen zu treffen.

>> Referenzrahmen „Modulare (Teil-)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ <<

Das Kompetenzzentrum Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD) hat im März 2020 eine interdisziplinäre Arbeitsgemeinschaft (AG) zur Entwicklung eines Referenzrahmens zur (Teil-)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft ins Leben gerufen. An der AG unter Leitung von Frau Dr. Mareike Bröcherler beteiligten sich Akteur*innen aus den Bereichen Bildung, Unternehmen, zuständigen Stellen und Verbänden, Beteiligte am Neuordnungsverfahren der Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter*in und Vertretungen der Agentur für Arbeit. Ziel der AG war es, eine bundesweit einheitliche und anerkannte Teilqualifizierung für den Ausbildungsberuf zur Hauswirtschafter*in zu konzipieren, mit besonderer Berücksichtigung einer Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen (HDL). Zu diesem Zweck wurden sechs Module mit unterschiedlichen Schwerpunkten entwickelt. Module 1 bis 3 qualifizieren für den Tätigkeitsbereich der HDL. Alle sechs Module decken den gesamten Inhalt der Berufsausbildung Hauswirtschaft ab. Die

einzelnen Module können je nach fachlichem Bedarf gewählt werden. Nach dem erfolgreichen Absolvieren aller sechs Module ist die Möglichkeit zur externen Prüfung zum/zur Hauswirtschafter*in gegeben. Der Referenzrahmen wurde im Oktober 2020 veröffentlicht und im Rahmen einer Onlinetagung des PQHD mit rund 130 Teilnehmenden vorgestellt.

Der vom PQHD gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft herausgegebene Referenzrahmen ist im Download über folgenden Link verfügbar: https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/Referenzrahmen_Modulare_Teil_Qualifizierung_fuer_haushaltsnahe_Dienstleistungen_und_Hauswirtschaft.pdf

Als Umsetzungshilfe wurde ergänzend zum Referenzrahmen eine FAQ-Liste erstellt, die hier abrufbar ist: https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/FB_Oe/PQHD/FAQ_Referenzrahmen_Modulare_Teilqualifizierung.pdf

>> LogRegio – Regionale Produkte für die Stadt <<

Um die Vernetzung innerhalb der Hochschule voranzubringen und interdisziplinäre Kooperationspotenziale aufzuzeigen, möchten wir an dieser Stelle eine Projektinitiative vorstellen, die nicht am ELVe-Zentrum, sondern am House of Logistics and Mobility (HOLM) der Hochschule Fulda angesiedelt ist.

Unter dem Titel LogRegio beschäftigt sich der Forschungsverbund HOLM mit Lebensmittel-Wertschöpfungsketten aus der Region (100 km um Frankfurt am Main) und stellt dabei ökologisch wirtschaftende Familienbetriebe in den Mittelpunkt. Herausforderungen bei der Gestaltung dieser Lebensmittel-Wertschöpfungsketten ergeben sich insbesondere durch die geringen zu transportierenden Mengen sowie durch die geforderten Qualitätsstandards und Preisvorgaben. Ziel der Forschungsaktivitäten ist es, die Rahmenbedingungen für effiziente Wertschöpfungsketten zu analysieren und Verbesserungspotenziale aufzuzeigen. Dafür eruiert der Forschungsverbund aktuell weitere Fördermöglichkeiten für das Projekt LogRegio, um das Thema auch in Zukunft im Forschungsverbund zu verankern. Zentrale Themen sind dabei die Versorgung der Außer-Haus-Verpflegung mit regionalen Bio-Produkten, ebenso wie das Schaffen einer transparenten Bündelungsplattform für die Koordination regionaler Anbieter*innen und Abnehmer*innen. Der Forschungsverbund steht außerdem in Kontakt mit dem Verein Bionales e.V., der sich im Rahmen eines Arbeitskreises mit dem Konzept eines House of Food für Frankfurt am Main auseinandersetzt.

Mit Unterstützung der internen Forschungsförderung konnte vorab bereits eine Masterarbeit am Forschungsverbund angefertigt werden, sechs weitere sind aktuell in Bearbeitung.

Mehr zum Projekt LogRegio und zu den Themen der Masterarbeiten finden sich auf der Homepage des Forschungsverbunds: <https://www.hs-fulda.de/forschen/forschungseinrichtungen/wissenschaftliche-zentren-und-forschungsverbuende/holm/forschen/logregio-regionale-produkte-fuer-die-stadt-1>