

Was braucht es für die Ernährungswende?

Chancen, Herausforderungen und Grenzen bei der Arbeit in Reallaboren

Silke Friedrich

DAFA Webinar-Serie: Agrarforschung zum Klimawandel
25. Mai 2023



Multidimensionalität

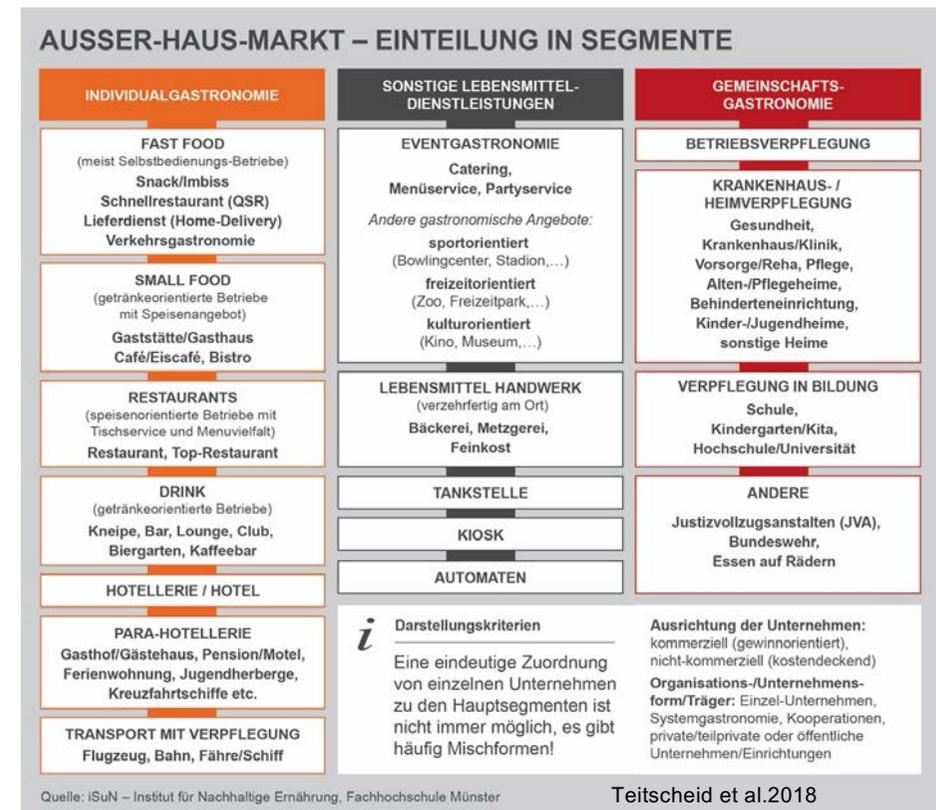
„... die Beziehung des Menschen zum Essen (ist) offensichtlich komplex. Sie verbindet mindestens zwei verschiedene Dimensionen. Die erste führt vom Biologischen bis zum Kulturellen, von der Ernährungsfunktion bis zur symbolischen Funktion. Die zweite verbindet das Individuelle mit dem Kollektiven, das Psychologische mit dem Sozialen.“

Claude Fischler

Der Außer-Haus-Markt ist zentraler Hebel für die Ernährungswende

- Immer weniger Mahlzeiten im Privathaushalt
- Der Anteil außer Haus eingenommener Speisen steigt
- täglich mehr als 16 Mio. Tischgäste in der GV (Pfefferle, et al. 2021)
- Prozessentscheidungen weniger Akteure potenzieren sich (Speck et al 2022)

Komplexität durch:
Zielgruppen, Verpflegungs-/Gastronomiekonzepte, Produktionssysteme, Träger-/Betreiberstrukturen, Unternehmensformen, Alltagsroutinen...



Projektverbund





Projekte Nachhaltig Wirtschaften

Gastronomie & Verpflegung

NAHGAST

Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Verpflegung



GeNAH

Außer-Haus-Angebote gerecht und nachhaltig gestalten



BiTe

Biodiversität über den Tellerrand – Integration von Biodiversität in die Bewertung von Speisen



Friedensteller

Fallstudie zur Anwendung der NAHGAST-Erkenntnisse (Veranstaltungscatering)



Katzensprung

Nachhaltige und klimaschonende Gastronomie



Naturparke
Deutschland



Reallabor

„Ausgehend von einem gemeinsamen Problemverständnis entwickeln und erproben sie gemeinsam neue Konzepte, um zu sowohl wissenschaftlich als auch sozial robusten Orientierungen zu gelangen und dadurch konkrete Lösungen anzustoßen.“

Rose et al. 2018

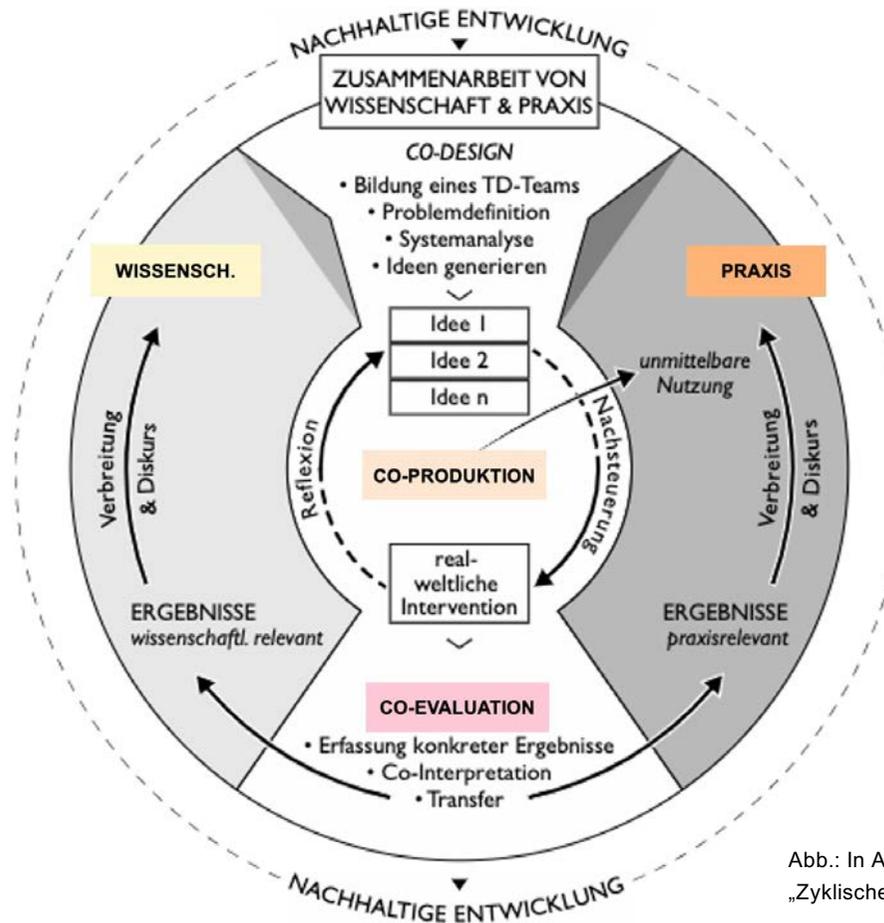


Abb.: In Anlehnung an Rose et al. 2018: 7
„Zyklisches Konzept für die Reallabore in Wuppertal“

Hemmnisse und Grenzen

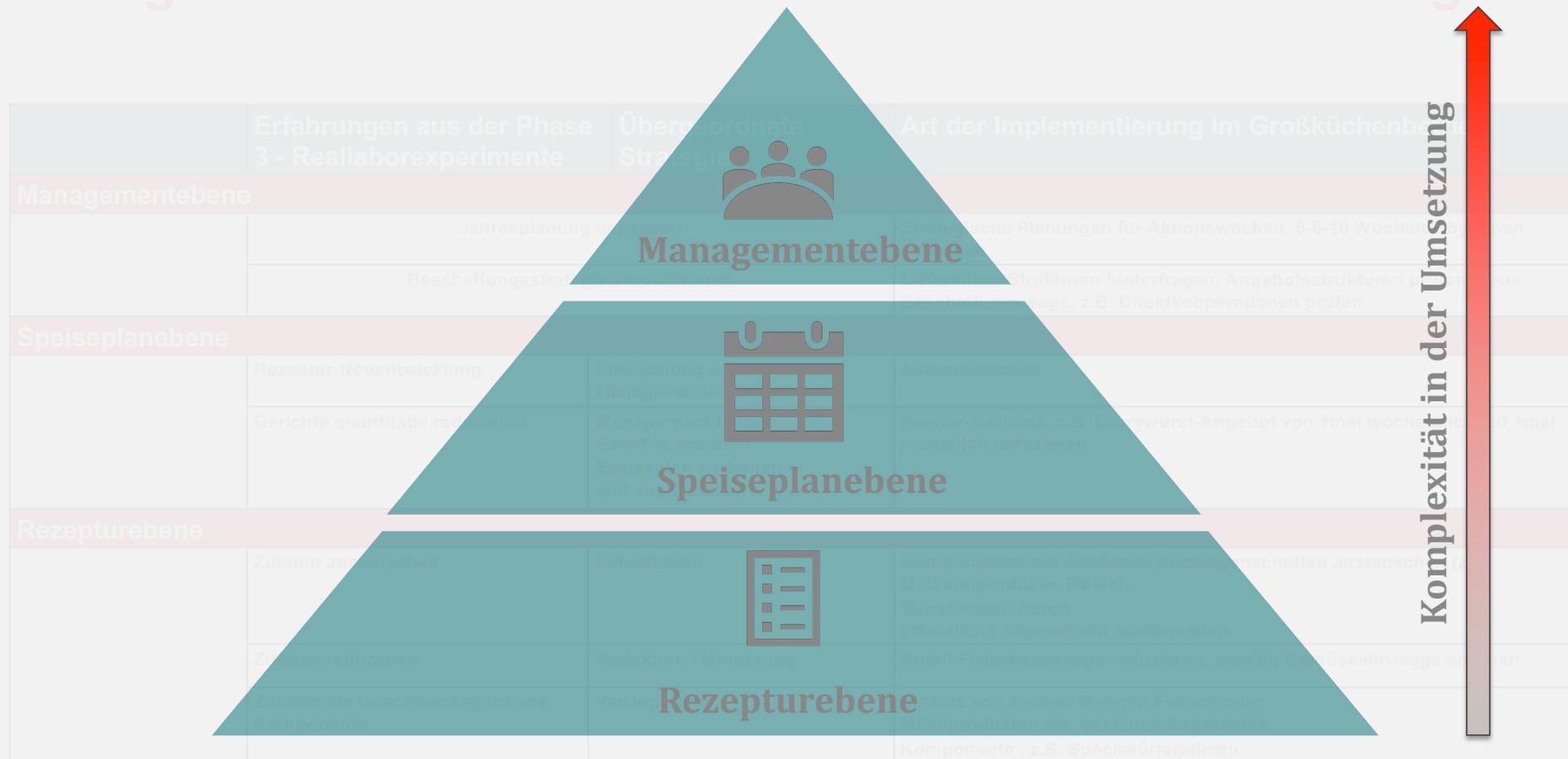
- Verständnis der Wissenschaftler für Zwänge in denen Mitarbeitende der Unternehmen stecken
- Verständnis der Praktiker für Anforderungen an stabile Verhältnisse für Validität/Vergleichbarkeit von Daten
- Eine gemeinsame Sprache finden
- Einbindung anderer Abteilungen/ Mitarbeitenden je nach Struktur, Hierarchie und Größe des Unternehmens

- Große Unsicherheiten durch strukturelle Veränderungen (Corona)
- Ständiger Zeitmangel
- Personalmangel
- Steigende Kosten



Produktentwicklungsworkshop mit Kochfrauen der Kita St Felizitas in Lüdinghausen

Strategie-Ebenen und Akteurs-orientierte Entscheidungen



Speck et al. 2022b

Speck et al. 2022

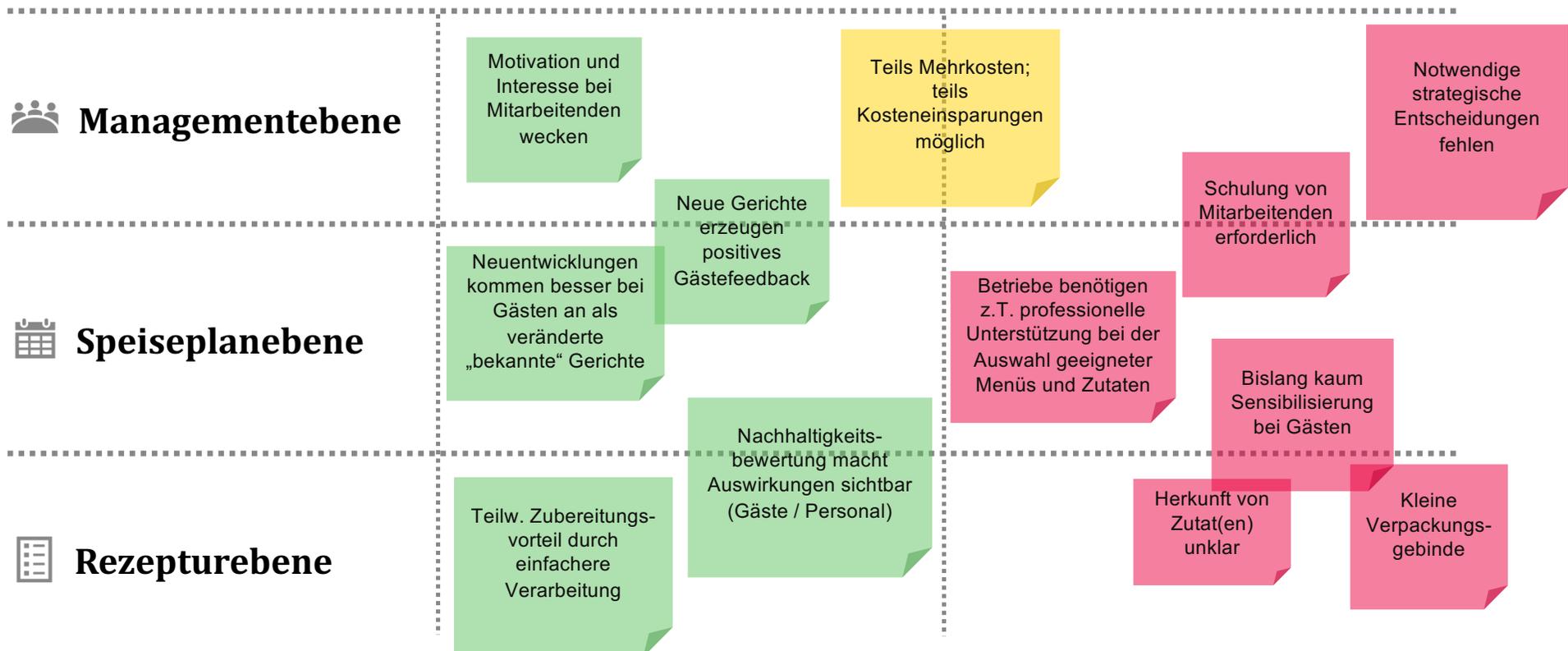


Chancen und Hemmnisse



Chancen

Hemmnisse



Heinz et al. (under Review)

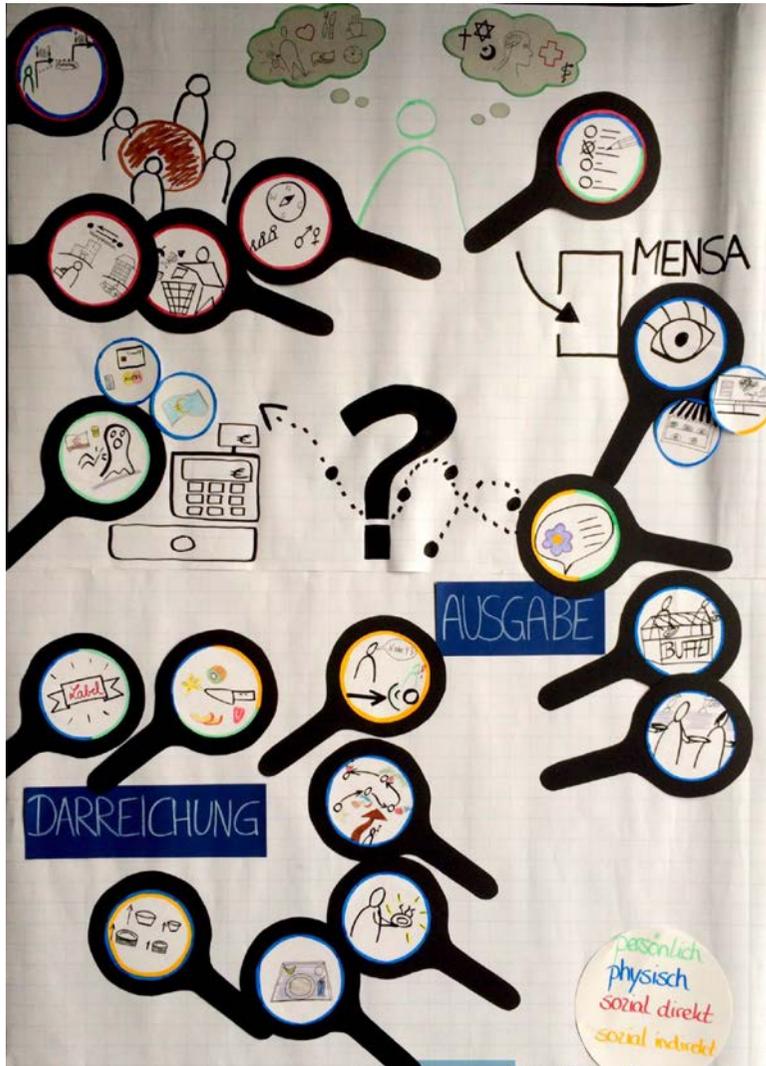
Umgang und Kommunikation mit den Gästen im Reallabor:

- standardisierter empirischer Ansatz, um verschiedene Nudging-Maßnahmen im Bereich der physischen Umgebung und des Entscheidungsprozesses von Verbrauchern zu vergleichen,
- Vergleich der Auswirkungen der gleichen Intervention in verschiedenen Umgebungen.

⇒ Ergebnisse von Ort zu Ort und von Setting zu Setting variieren,

⇒ Nudges müssen an die situativen Bedingungen angepasst werden, um die höchste Wirksamkeit zu erzielen.

Langen et al. 2022



Perspektive Institutionen & Organisationen

Welche Strukturen und welche Prozesse können die Praxispartner in eigener Verantwortlichkeit verändern?

Und wo liegt die Verantwortlichkeit bei Dritten?

Welche übergeordneten strategische Entscheidungen der Betreiber und Strukturen von Institutionen helfen?

02.Juni 2022

Die LWL-Küchen präsentieren:
Linsenfrikadellen mit Ofengemüse
Gnocchi-Gemüsepfanne
Kichererbsencurry

NACHHALTIG

LECKER

LWL

QR-Code Rezepturen:

Foto: Inga Vianden

LWL
Landschaftsverband
Westfalen-Lippe

PH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Im Rahmen des
GeNÄH-Projektes
gefördert durch:

DBU
Deutsche
Bundesanstalt für
Ernährung

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Silke Friedrich

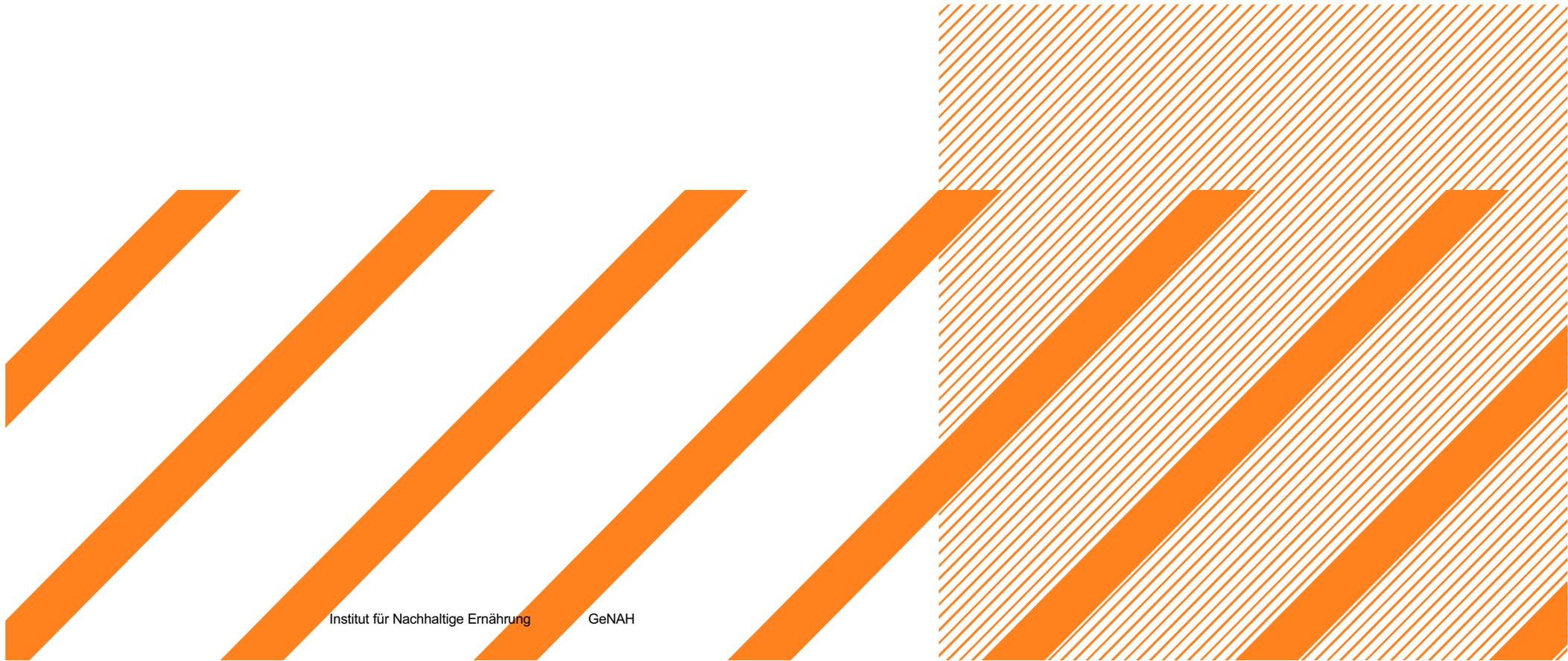
Corrensstraße 25
D-48149 Münster

fon +49 (0)251.83 65570
silke.friedrich@fh-muenster.de

www.fh-muenster.de/isun



ANHANG



Institut für Nachhaltige Ernährung

iSuN

Leitung **Prof. Dr. Petra Teitscheid**

Corrensstr. 25
D-48149 Münster

fon +49 (0)251 83 65570
fax +49 (0)251 83 65402

isun@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun



Ziele und Grundsätze

- Die Forscher:innen des iSuN fühlen sich dem Leitbild der "Nachhaltigen Entwicklung" verpflichtet:

"Dauerhafte (nachhaltige) Entwicklung ist eine Entwicklung, die Bedürfnisse (aller Menschen) der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.,,

Weltkommission für Umwelt und Entwicklung (Brundtland-Report) 1987

- Entwicklung von zukunftsfähigen Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen in Kooperation mit Ernährungswirtschaft und Handel
- gezielte Ernährungs- und Verbraucherforschung

Silke Friedrich

- Oecotrophologin
- 14 Jahre Forschung zu den Themen Nachhaltigkeit des Ernährungssystems im Institut für Nachhaltige Ernährung an der FH Münster, iSuN
- Koordinatorin des Instituts
- 2020 Gründung von pfadwechsel - Agentur für nachhaltigen Wandel



Aktuelle Projekte:

- GeNAH Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten, gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt
- Weiterentwicklung des Produkt-Portfolios des Umweltzeichens Blauer Engel mit dem Schwerpunkt auf Dienstleistungen "Veranstaltungscatering & Kantine"



Quellen

- **Fischler, Claude** (1988) Food, self and identity. *Social Science Information/Surles Sciences Sociales*, 27(2): 275–292.
- **Heinz J, Wagner L, Speck M, Menzel A, Langen N**, (2023) Biodiversität über den Tellerrand: Von der Bewertungsmethodik bis zur Implementierung in die Großküche (im Review). *Ernährungs Umschau*.
- **Langen, Nina et al.** (2022) Nudges for more sustainable food choices in the out-of-home catering sector applied in real-world labs. *Resources, Conservation and Recycling*, 180 :106167 2022. ISSN: 09213449 DOI 10.1016/j.resconrec.2022.106167
- **Pfefferle, Holger; Hagspihl, Stephanie; Clausen, Kerstin** (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. In: *Ernährungs Umschau* (8), S. 470–483. DOI: 10.4455/eu.2021.03.
- **Rose, Michael; Wanner, Matthias; Hilger, Annaliesa** (2018) Das Reallabor als Forschungsprozess und -infrastruktur für nachhaltige Entwicklung. Konzepte, Herausforderungen und Empfehlungen. In: *Nachhaltiges Wirtschaften NaWiKo Synthese Working Paper No. 1*, Hrsg.: Walz, Rainer; Gotsch, Matthias (Fraunhofer ISI).
- **Speck M, Hennes L, Wagner L** (2022) Gemeinschaftsverpflegung: Potenziale für ein nachhaltiges Ernährungssystem. In: Rogall H, Eckhardt F, Gapp-Schmeling K (Hrsg.) *Jahrbuch 2022/2023b Nachhaltige Ökonomie – Im Brennpunkt: Kommunale Wärmewende*. Metropolis Verlag, Marburg.
- **Teitscheid, P., Göbel, C., Weber, J.** (2018) Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa, in: Teitscheid, P., Langen, N., Speck, M., Rohn, H. (Hg.), *Nachhaltig außer Haus essen. Von der Idee bis auf den Teller*, München: Oekom, 27-38.