

Programm der Ringvorlesung

Nr.	Datum	Titel der Vorlesung	Vortragende
1	23.10.2024	Einführung „Die Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme“ – Perspektiven aus Wissenschaft und Politik	Vertreter*innen aus Wissenschaft und Praxis kurze Intros von <u>Renate Künast</u> (Grüne) <u>Peggy Schierenbeck</u> (SPD)
2	30.10.2024	Warum es nicht nur um das geht, was auf dem Teller liegt – ein Blick auf die Wertschöpfungsketten	<u>Prof. Dr. Melanie Speck</u> Hochschule Osnabrück und Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie
3	06.11.2024	Die Ernährungsumgebung – Ernährungsverhalten und Essen in Gemeinschaft aus einer psychologischen Perspektive	<u>Prof. Dr. Britta Renner</u> Universität Konstanz
4	13.11.2024	Personalbedarf in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung	<u>Prof. Dr. Margot Dasbach</u> Hochschule Anhalt
5	20.11.2024	Multifunktionale Gerätetechnik: Systeme und Nutzungs- potentiale im Kontext sich verändernder Mahlzeitenangebote	<u>Prof. Dr. Astrid Klingshirn</u> Hochschule Albstadt-Sigmaringen <u>Prof. Dr. Britta Rummler</u> FH Münster
6	27.11.2024	Nachhaltigkeitsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung – Regularien, Normen und Nachhaltigkeits- berichtserstattung	<u>Prof. Dr. Linda Chalupova</u> Hochschule Fulda
7	04.12.2024	Kostenstrukturen der Kita- und Schulverpflegung und Handlungs- perspektiven	<u>Prof. em. Ulrike Arens-Azevedo</u> <u>Dr. Meike Ernestine Tecklenburg</u> HAW Hamburg
8	11.12.2024	Nudging in Betriebs- und Mensagastronomie Nudging – auch in stationären Senioreneinrichtungen ein Thema	<u>Prof. Dr. Nina Langen</u> TU Berlin <u>Prof. Dr. Ulrike Pfannes</u> HAW Hamburg
9	18.12.2024	„Vom Reden ins Umsetzen“ Akteure und Stakeholder der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung – was braucht es für die Gestaltung neuer Wege?	Podiumsdiskussion mit Vertreter*innen aus der Praxis u. a. <u>Philipp Heckmann</u> Studentenwerk Osnabrück <u>Thomas Voß</u> BioMentor <u>Thorsten Garbers</u> Apetito Catering Moderation: <u>Silke Friedrich</u> FH Münster, iSuN
10	08.01.2025	Digitale Plattformen für die Außer-Haus-Verpflegung – Herausforderungen und Chancen	<u>Prof. Dr. Dieter Hertweck</u> Universität Reutlingen
11	15.01.2025	Reformulierung und Beschaffung als Stellschrauben für ein gesünderes AHV-Speisenangebot: Erfahrungen aus den Projekten Start Low und Best-ReMaP	<u>Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann</u> Max Rubner-Institut (MRI) <u>Judith Benedics</u> Österreichisches Gesundheitsministerium <u>Dr. Meike Ernestine Tecklenburg</u> HAW Hamburg <u>Prof. Dr. Astrid Klingshirn</u> Hochschule Albstadt-Sigmaringen
12	22.01.2025	Qualitätsentwicklung in der Kita- und Schulverpflegung	<u>Dr. Kerstin Clausen</u> Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
13	29.01.2025	Ein Einblick in die aktuellen Empfehlungen an ein gesundes und nachhaltiges Frühstück in Schule und Kita	<u>Dr. Jasmin Geppert</u> Deutsche Gesellschaft für Ernährung <u>Anja Löckener</u> Deutsche Gesellschaft für Ernährung
14	05.02.2025	Warum ist Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung auch politisch? Resümee und Ausblick	Online-Podiumsdiskussion mit Bürger*innen aus Bürgerrat Politische Vertreter*innen u. a. <u>Renate Künast</u> (Grüne) <u>Peggy Schierenbeck</u> (SPD) Vertreter*innen aus Wissenschaft und Ernährungsräten