

Programm zur Jahrestagung des wiss. Zentrums ELVE
Innovationen für eine nachhaltige Ernährung
06. Oktober 2022, Hochschule Fulda (Raum S 001)

- 8.30 Uhr Ankommen
- 9.00 – 9.15 Uhr Begrüßung
Zentrumsleitung
- 9.15 – 9.45 Uhr Impulsvortrag: Innovationen der Ernährung zwischen Krise und Alltag
Jana Rückert John, Hochschule Fulda

Block 1: Nachhaltige Ernährung zwischen Individuum und Gesellschaft

- 9.45 – 10.05 Uhr Regional, nachhaltig, zukünftig? Ausgewählte Umfrageergebnisse zur Wertorientierung in der Ernährung
Jessica Werking, Marlene Steinwachs, Hochschule Fulda
- 10.05 – 10.25 Uhr Ernährungsrate in Deutschland - Eine explorative Analyse ihrer Angebote zur Ernährungsbildung
Darleen Mikulasch, Hochschule Niederrhein
- 10.25 – 10.45 Uhr Kaffeepause

Block 2: Innovationen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

- 10.45 – 11.05 Uhr Bio-regionale Wochen als Feldexperiment in betrieblichen Kantinen
Anna-Mara Schön, Marita Böhringer, Hochschule Fulda
- 11.05 – 11.25 Uhr Biodiversitäts- und Nachhaltigkeitsbewertung in der Außer-Haus-Verpflegung
Julia Heinz, Wuppertal Institut
- 11.25 – 11.45 Uhr Der Klimateller – CO₂-Bilanzierung eines Mensaspiseplans
Jessika Kossow, Hochschule Fulda
- 11.45 – 12.05 Uhr Bewegte Pause mit FiduS

Block 3: Technische Innovationen für eine nachhaltige Ernährung

- 12.05 – 12.25 Uhr Reduktion von Lagerverlusten von Obst und Gemüse im privaten Haushalt durch feuchteregulierte Gemüseschalen in Kühlgeräten
Astrid Klingshirn, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- 12.25 – 12.45 Uhr Extrusion als nachhaltiger Prozess zur Herstellung von Fleischersatzprodukten aus pflanzlichen Proteinen
Isabell Kötter, Hochschule Fulda
- 12.45 – 13.45 Uhr Mittagspause

Postersessions

Session I Innovationen im Handlungsfeld von Ernährungsintervention und -versorgung

- 13.45 – 13.50 Uhr Die Konzeption eines verhaltenspräventiven Interventionsangebotes mit Pausen als Ansatz für die betriebliche Gesundheitsförderung
Indra Dannheim, Aline Christin Nagel, Hochschule Fulda
- 13.50 – 13.55 Uhr Von der Theorie in die Praxis – Transferforschung zur Umsetzung des Diätetischen Assessments und der Diätetischen Diagnosestellung in die Praxis der Ernährungsberatung und –therapie
Laura Hofmann, Hochschule Fulda
- 13.55 – 14.00 Uhr Planung und Durchführung strukturierter Ernährungsinterventionsmaßnahmen bei Profifußballspielerinnen – Angelehnt an Prozessmodelle
Anna Friedmann, Hochschule Fulda
- 14.00 – 14.05 Uhr Das Hausgemeinschaftskonzept in stationären Einrichtungen der Altenhilfe: Potentiale und Hürden einer Bewohner*innenorientierten Versorgung
Bérénice Barg, Hochschule Fulda
- Ohne Vortrag Anerkennung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Eine qualitative Studie in Einrichtungen unter kirchlicher Trägerschaft
Ina Germer, Fachhochschule Münster

Session II Innovationen im Bereich Lebensmittel und Produktdesign

- 14.10 – 14.15 Uhr Analytik des Vitamin B₁₂ mittels LC-MS
Tamara Lenz, Hochschule Fulda
- 14.15 – 14.20 Uhr Zwischenverpflegung neu gedacht: Potentiale herzhafter Snacking-Produkte für die Gemeinschaftsgastronomie
Astrid Klingshirn, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- 14.20 – 14.25 Uhr Nachhaltige und gesundheitsförderliche Zwischenverpflegung am Schulkiosk: Hürden & Erfolgsfaktoren - eine explorative Studie in Hamburger Schulen
Lena Guthke, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- 14.25 – 14.45 Uhr Kaffeepause
- 14.45 – 16.00 Uhr Podiumsdiskussion „Corona, Krieg und Klimawandel – Resiliente und nachhaltige Ernährungssysteme in Zeiten globaler Krisen“
Jana Rückert-John, Anna-Mara Schön, Julia Heinz, Linda Chalupová
- 16.00 Uhr Verabschiedung