

2018

JAHRESBERICHT

Impressum

Herausgeber:

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt
für Landwirtschaft

KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des
Bayerischen Staatsministeriums für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach und
Am Gereuth 4, 85354 Freising-Weihenstephan

www.kern.bayern.de

Redaktion:

Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
E-Mail: redaktion@kern.bayern.de
Telefon: 09221-40782-31

Bildquellen:

Alle Abbildungen – soweit nicht anders
angegeben – © KErn

Auflage: Mai 2019

JAHRESBERICHT 2018



Inhalt

Vorwort	6
DAS KERN STELLT SICH VOR	9
Ziele und Aufgaben	10
Organigramm	11
Öffentlichkeitsarbeit am KERN	13
BEREICH ERNÄHRUNGSMFORMATION UND WISSENSTRANSFER.....	17
BEREICH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT UND PRODUKTION	29
BEREICH WISSENSCHAFT	41
VERANSTALTUNGEN UND VERÖFFENTLICHUNGEN.....	55
KOOPERATIONSPARTNER	59



Rainer Prischenk, Leitung KErn

Vorwort

Das Jahr 2018 ist zu Ende und damit möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihnen mit unserem Jahresbericht einen Überblick über die Arbeit des KErn sowie die wichtigsten Projekte, Veranstaltungen und Highlights zu geben. Das Kompetenzzentrum für Ernährung bündelt nicht nur das Wissen rund um Ernährung in Bayern, es konzipiert Fachveranstaltungen, bietet Ernährungsfachkräften mit Coachings und fachlichen Informationen Hilfestellung und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft.

Wissenschaftliche Studien sind die Grundlage für fachliche Empfehlungen. So führen Erkenntnisse aus Untersuchungen und die daraus folgenden Ableitungen nicht nur zu Handlungsempfehlungen, sondern auch zu neuen Projekten des KErn. Gemeinsam mit Partnern aus Hochschulen, Forschung und Krankenkassen entstanden beispielsweise im Bereich Wissenschaft Projekte wie Smart Moving und Smarter Lunchrooms sowie ein innovatives Warenwirtschaftssystem im Privathaushalt oder die digitale Rohstoffbörse.

Im Bereich Wissenstransfer spielen wissenschaftliche Erkenntnisse ebenso eine große Rolle, denn diese sollen Anwendung in der Praxis finden. Zu den Themenfeldern Ernährung und Bewegung sowie Gemeinschaftsverpflegung standen und stehen auch zukünftig Konzepte für verschiedene Altersgruppen, Lebenssituationen und unterschiedliche Settings im Fokus. So sind SeniorInnen, Netzwerke für Junge Eltern und Familien oder der Generation 55+, Schwangere, aber auch Kitas und Schulen wichtige Zielgruppen, für die das KErn praxistaugliche Leitlinien erarbeitete, Coachings durchführte und umsetzbare Maßnahmen entwickelte und optimierte. Die Berücksichtigung und Umsetzung neuer wissenschaftlicher Ergebnisse ist ebenso Bestandteil der Arbeit wie auch die Entwicklung neuer Schwerpunkte und Zielgruppen, dem sich der Bereich Wissenstransfer widmet.

Um das Spannungsfeld Innovation und Tradition kümmert sich am KErn der Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion. Wie schon die Jahre vorher standen auch 2018 regionale Wertschöpfungsketten im Mittelpunkt, ebenso wie Fort- und Weiterbildungslehrgänge für Fachkräfte. Neben der

Optimierung bestehender Wertschöpfungsketten und Qualifizierungsangebote lag das Augenmerk auch auf der Stärkung des Innovationspotenzials der bayerischen Ernährungswirtschaft. Als besondere Innovationstreiber gelten beispielsweise Food-Start-ups. Um diese kümmert sich der am KERN angesiedelte Cluster Ernährung. Welche Ideen sich über die Förderung freuen können, lesen Sie ebenso in diesem Bericht wie auch weitere Erfolgsgeschichten aus den drei Bereichen des KERN.

Dass das Model „Kompetenzzentrum“ Schule macht, beweist das Interesse anderer Landesregierungen. So durfte das KERN im Mai 2018 die Staatssekretärin aus Baden-Württemberg, Frau Friedlinde Gurr-Hirsch, begrüßen. Die Politikerin wollte sich ein Bild über das KERN machen, denn auch Baden-Württemberg plant den Aufbau eines Landesentrums für Ernährung und ist daher sehr an den Erfahrungen und der Struktur des KERN interessiert. Der Besuch festigte nicht nur die Zusammenarbeit der beiden Bundesländer, sondern förderte auch den zukünftigen Wissensaustausch.

Die neu geschaffene Stabsstelle für Kommunikation und Pressearbeit ist seit dem 1. Februar 2018 tätig. Diese kümmerte sich in den letzten Monaten unter anderem um eine intensive Zusammenarbeit mit regionalen und überregionalen Medienvertretern. Zahlreiche Interviews in Zeitschriften, Zeitungen und Radiosendern gehören ebenso zur erfreulichen Bilanz wie auch die zunehmenden Anfragen nach Expertenmeinungen des KERN.

So werden wir auch in Zukunft unsere Stärken bündeln, um die Position des KERN weiter auszubauen.

Viel Spaß beim Lesen



Rainer Prischenk, Leiter des KERN



Guido Winter, Leitung KErn

Nachtrag: Rainer Prischenk wurde zum 1. Dezember 2018 als Leiter des Bereichs Ernährung und Landwirtschaft an die Regierung von Oberfranken bestellt. Seine Nachfolge trat Guido Winter am 1. April 2019 an. Zuvor war der Leitende Landwirtschaftsdirektor für das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kulmbach verantwortlich.

DAS KERN STELLT SICH VOR

Ziele und Aufgaben

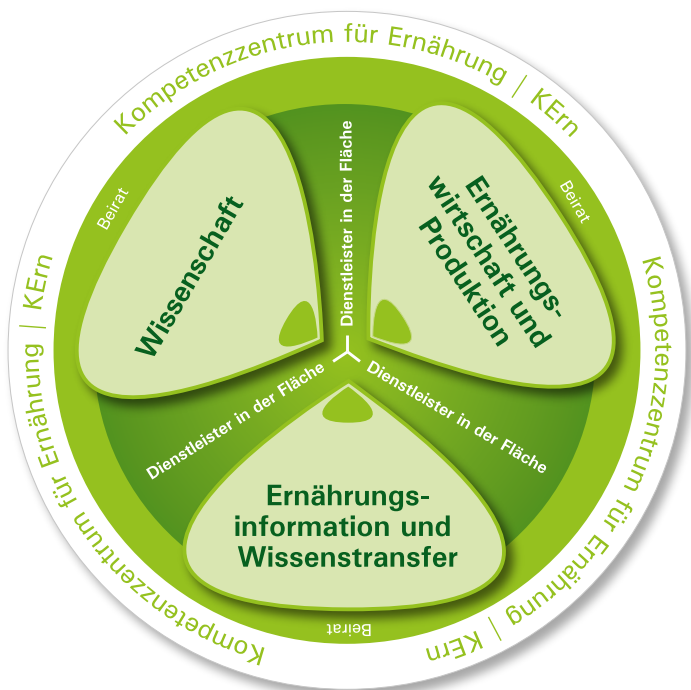
Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) kann mittlerweile auf sieben erfolgreiche Jahre zurückblicken. Mit seinen beiden Standorten in Kulmbach und Freising gehört das KERN zum Ressort des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und ist an die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft angebunden.

Aufgaben:

Das KERN bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern, konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien, wie Leitlinien, und Modellprojekte entwickelt: Für Ämter, Bildungs-, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, ÄrztInnen und Hebammen, Ernährungsberatung, Wirtschaft und nicht zuletzt die Medien.

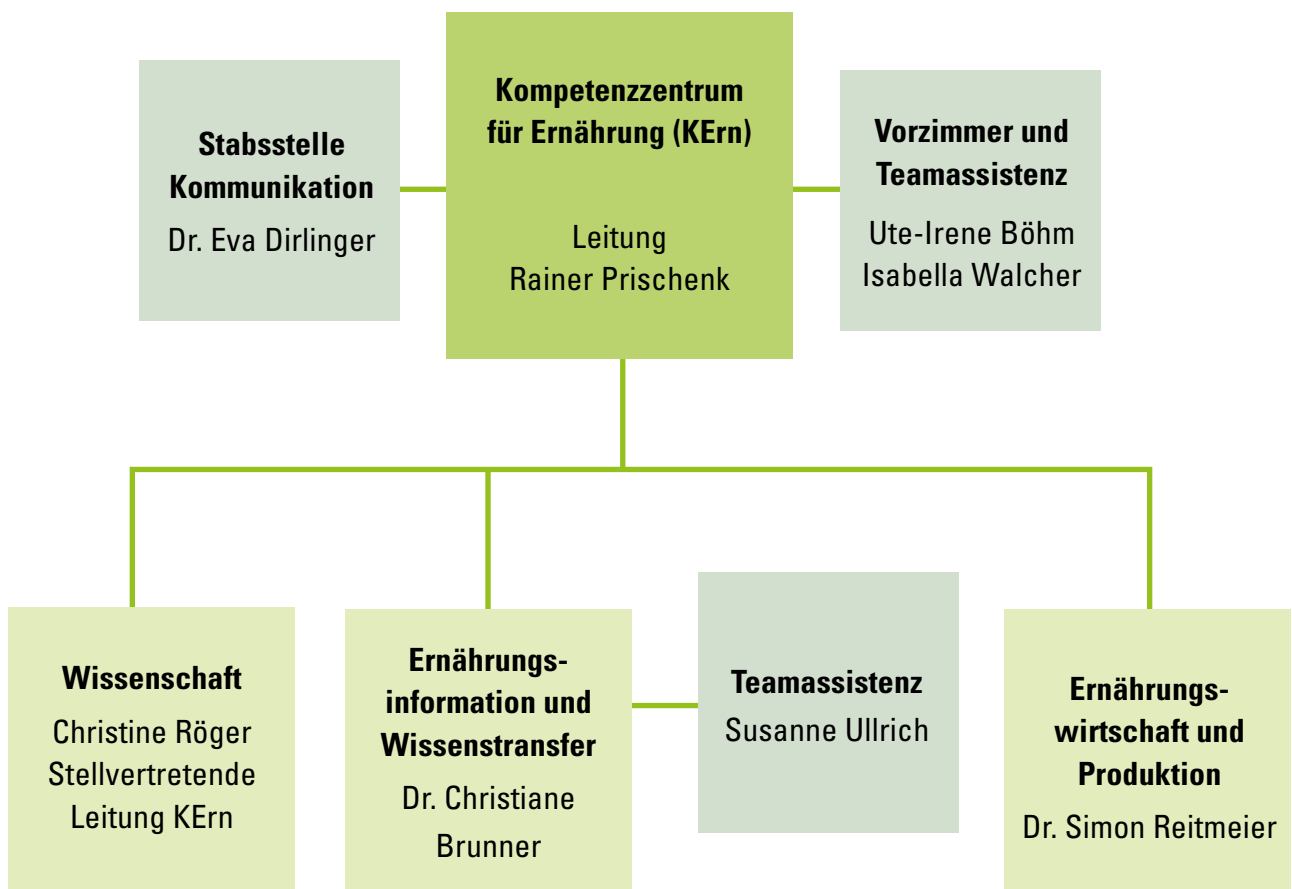
Ziele:

- Unterstützung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstils
- Förderung der Wertschätzung für Lebensmittel
- Steigerung der Ernährungskompetenz
- Verbesserung der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Vorantreiben von Innovationen
- Anfertigung von Schulungs- und Beratungsunterlagen
- Initiierung und Mitwirkung bei Aus- und Fortbildungen im Ernährungsbereich



Das KERN widmet sich drei Schwerpunkten: Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion, Wissenschaft

Organigramm



Öffentlichkeitsarbeit am KErn

Das KErn richtet sich mit seinen Angeboten und Events vorrangig an Multiplikatoren und Fachkräfte aus dem Ernährungsbereich und der Ernährungswirtschaft. Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit unterstützt das KErn Medien und entsprechende Fachmedien mit Pressemeldungen, Bildern oder Informationsmaterial und bereitet Informationen spezifisch für die Medien auf. Die Beantwortung von Presseanfragen gehört ebenfalls zur Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des KErn.

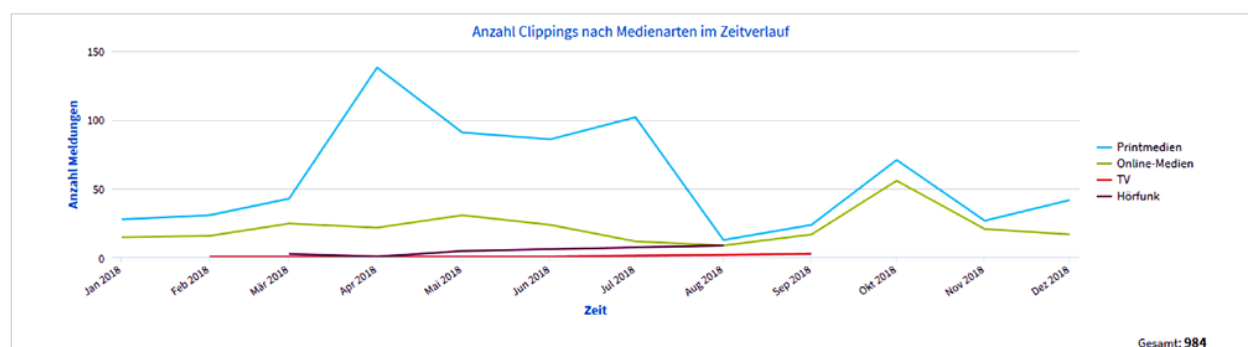
Pressearbeit 2018

Im Jahr 2018 berichteten Fachmedien und Verbraucherpresse über KErn-Themen insbesondere in Form von Nachrichten, Berichten, Interviews, aber auch Videos und Reportagen. Von größter Bedeutung für das KErn sind dabei die Printmedien mit einem Anteil von 70 Prozent der Berichterstattungen, gefolgt von

Online-Medien mit rund 27 Prozent. Beiträge in Hörfunk und TV kommen auf rund 2 Prozent.

Am häufigsten berichteten die Lokalmedien aus Oberfranken über das KErn wie die Bayerische Rundschau oder der Nordbayerische Kurier. Aber auch überregionale Portale wie Focus Online und Fachzeitschriften wie die Allgemeine Fleischerzeitung berichteten über Veranstaltungen und Aktionen des KErn.

Die Höhepunkte der Veröffentlichungen 2018 zeigten sich in den Monaten März, Juni, August und November. Medienrelevante Themen waren „ENKÜ – die energieeffiziente Küche“, „Smarter Lunchrooms“, das 1. Bayerische Symposium gegen Lebensmittelverschwendung, die Vorstellung der Bayerischen Leitlinien für Seniorenverpflegung und das „2. Fleischforum Bayern“ des Cluster Ernährung am KErn. Auch das Projekt „Smart Moving



Anzahl Clippings 2018 nach Medienarten (Stand Februar 2019, Quelle: ARGUS DATA INSIGHTS)

– Start Moving“ für mehr Bewegung im Uni-Alltag sowie die Beiträge zu den Sommelier-Ausbildungen der Genussakademie griff die Presse gerne auf.

Newsletter

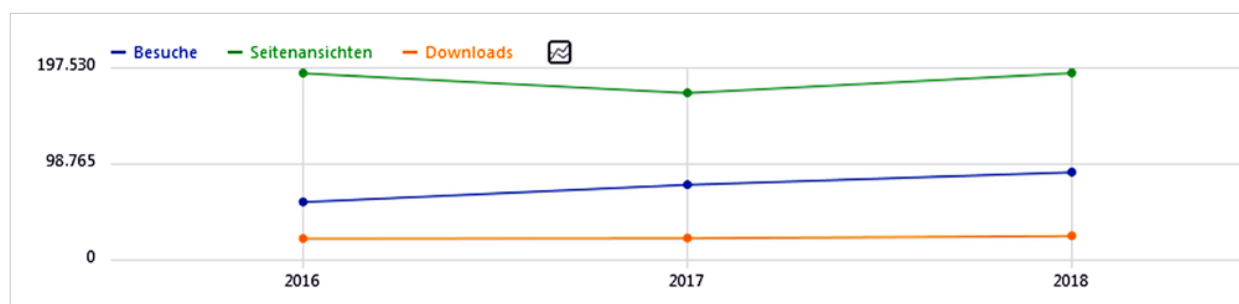
Neben Informationen an die Presse versendet das KERN regelmäßig Informationen an Multiplikatoren in Form eines Newsletters. Das „Bayerische Ernährungsjournal“ informiert über neue Projekte, Publikationen und Veranstaltungen des KERN sowie rund um Ernährungsthemen in Bayern. Der Newsletter erscheint alle zwei bis drei Monate und kann auf der KERN-Website unter www.kern.bayern.de kostenlos abonniert werden.

2018 verschickte das KERN zwei Ausgaben des „Bayerischen Ernährungsjournal“ mit thematischem Fokus sowie zwei weitere Newsletter mit einem Überblick über kommende Veranstaltungen. Im Fokus standen 2018 die Themen: „Zuckersteuer – sinnvoll oder nicht?“ sowie „Gesünder und nachhaltiger dank Nudging-Maßnahmen?“



Der KERN-Newsletter erscheint drei- bis fünfmal im Jahr und wird an rund 10.000 AbonnentInnen verschickt

Aktuelle Projekte und Informationen für Presse, Multiplikatoren und Verbraucher veröffentlicht die Online-Redaktion auf der Website des KERN unter der URL www.kern.bayern.de. 2018 verzeichnete die Homepage die höchste Besucherzahl seit Bestehen des KERN: Rund 90.000 Menschen besuchten die KERN-Homepage und generierten rund 190.000 Seitenansichten. Die BesucherInnen luden zudem über 24.000 Materialien herunter.



Überblick über Besucherzahlen, Seitenzugriffe und Downloads auf der KERN-Website von 2016–2018

KErn-Materialien

Die vom KErn erarbeiteten und frei zugänglichen Materialien stehen zum großen Teil als PDF-Dateien zum Download zur Verfügung unter URL: www.kern.bayern.de/publikationen

Es besteht auch die Möglichkeit, einzelne Materialien in Druckform gegen eine Schutzgebühr zu bestellen.

Neben der KErn-Website betreibt das KErn noch verschiedene Themenplattformen, z. B. das Portal für die Kita- und Schulverpflegung, die Plattform Wirt sucht Bauer, die Bayerischen Ernährungstage, die Genussakademie Bayern sowie für das Projekt Smart Moving.



Die vom KErn erarbeiteten und frei zugänglichen Materialien stehen auf der KErn-Website zum Download oder zum Bestellen in Druckform zur Verfügung



BEREICH ERNÄHRUNGSMFORMATION UND WISSENSTRANSFER

Der Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer am KErn bereitet wissenschaftliche Erkenntnisse zu den Themenfeldern Ernährung und Bewegung sowie Gemeinschaftsverpflegung praxisorientiert auf. Im Mittelpunkt stehen Konzepte für verschiedene Altersgruppen und Lebenssituationen sowie verschiedene Settings. Der Bereich unterstützt die 47 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) sowie die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in den jeweiligen bayerischen Regierungsbezirken durch zielgruppenge-

recht aufbereitete Materialien sowie Maßnahmen und fördert so den Wissenstransfer in die Bevölkerung.

Die Basis für die Arbeit des Bereichs stellt das Konzept „Ernährung in Bayern“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) dar. Ziel der Ernährungsbildung ist es, die oder den Einzelnen zu befähigen, sich gesundheitsförderlich zu ernähren. Der Ansatz wird durch verhältnispräventive Angebote im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung ergänzt.

Themenschwerpunkt: Senioren

In der diesjährigen Ausgabe des Jahresberichts wird der Themenschwerpunkt „Senioren“ ausführlich vorgestellt. Diese Lebenswelt wurde im vergangenen Jahr vom KErn intensiv bearbeitet. Fachlich-inhaltliche Konzeptionen von Projekten und Veranstaltungen sowie bayernweite Aktionen sind in diesem Zusammenhang entstanden.

Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und Coaching Seniorenverpflegung

Um auch die Senioreneinrichtungen zu unterstützen, hat das KErn im Auftrag des StMELF Leitlinien für die Seniorenverpflegung erarbeitet. Die **Leitlinien Seniorenverpflegung** bilden nach den Leitlinien für die Betriebsgastronomie sowie für die Kita- und die Schulverpflegung als vierte bayerische Leitlinie den Abschluss der Leitlinien-Reihe. Ein unabhängiges Fachgremium aus VertreterInnen der Praxis, Wirtschaft und Wissenschaft hat die Arbeit beratend unterstützt. Grundlage der Leitlinien bildet der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen.

Im Rahmen des Symposiums Seniorenverpflegung stellte Frau Staatsministerin Michaela Kaniber die Bayerischen Leitlinien zur Seniorenverpflegung am 07. Juni 2018 dem



Die Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung; verfügbar unter www.kern.bayern.de

Fachpublikum und der Öffentlichkeit vor. Mit den vier Leitgedanken „Gesundheit“, „Wertschätzung“, „Regionalität“ und „Ökologie“ beschreiben die Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung die Philosophie einer guten Verpflegung in Senioreneinrichtungen. Neben diesen Leitgedanken werden die Leitlinien durch Orientierungshilfen ergänzt, die den Verpflegungsverantwortlichen praxisorientierte Tipps und Anregungen zur Umsetzung geben.

In Bayern werden derzeit täglich rund 110.000 ältere Menschen in mehr als 1.400 Senioreneinrichtungen versorgt. Dabei trägt die Verpflegung wesentlich zum Wohlbefinden der BewohnerInnen bei. Für jede Einrichtung stellt die Gestaltung dieser Verpflegung eine verant-

wortungsvolle Aufgabe mit zahlreichen Herausforderungen dar. Um die Einrichtungen fachlich bei der Umsetzung der Leitlinien zu unterstützen, wurde das Coaching Seniorenverpflegung entwickelt. Im Rahmen dieses Coachings werden die Einrichtungen 2019 zum ersten Mal begleitet, wenn sie die verschiedenen Aspekte ihrer Verpflegung unter die Lupe nehmen. So können sie Optimierungspotenziale entdecken und eigene Ziele sowie Maßnahmen für die Gestaltung ihres Verpflegungsangebots festlegen. Die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den ÄELF begleiten die Einrichtungen dabei fachlich.

Die Inhalte des Coachings orientieren sich an den Leitgedanken und Orientierungshilfen der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung. In vier Gruppentreffen, bis zu zwei individuellen Vor-Ort-Terminen und durch den fachlichen Austausch mit den anderen Teilnehmenden setzen sich die Einrichtungen intensiv mit den verschiedenen Bereichen der Verpflegung auseinander. Besprochen werden die Themen „Rahmen für die Mahlzeiten gestalten“, „Bedarfs- und bedürfnisgerecht verpflegen“, „Verantwortungsvoll einkaufen und handeln“ sowie „Erfolgreich kommunizieren“. Die Teilnehmenden befassen sich aktiv mit der bedarfs- und bedürfnisgerechten Verpflegung, lernen Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche und altersgerechte Speisenplanung kennen und überprüfen anhand dieser Empfehlungen den eigenen Speiseplan durch einen Speiseplan-Check. Neben Informationen zur optimalen Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen bei den Mahlzeiten erhalten die Teilnehmenden auch Tipps für den verantwortungsvollen und nachhaltigen

Einkauf. Zudem geht es um die erfolgreiche interne und externe Kommunikation in einer Senioreneinrichtung. Hier befassen sich die Teilnehmenden mit den „Fallstricken“ in der Kommunikation. Im Rahmen von Diskussionen und Übungen mit den anderen Teilnehmenden erkennen sie Verbesserungspotenziale in der internen und externen Kommunikation bis hin zu einem erfolgreichen Schnittstellenmanagement. Über die Vernetzung mit anderen teilnehmenden Einrichtungen nehmen sie zusätzlich wertvolle Anregungen und Ideen mit.

Das Interesse am erstmalig angebotenen Coaching Seniorenverpflegung war sehr groß: bayernweit haben sich 86 Einrichtungen für das Coaching beworben. In der ersten Runde werden die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung 54 Einrichtungen begleiten. Aufgrund der großen Nachfrage wird das Coaching Seniorenverpflegung 2020 erneut stattfinden.

Netzwerk Generation 55plus – Ernährung und Bewegung

Gesundheitsförderliche und präventive Maßnahmen gewinnen in Anbetracht des demografischen Wandels für ältere Menschen immer stärker an Bedeutung. Sie fördern und erhalten Gesundheit, Wohlbefinden und die Selbstständigkeit bis ins hohe Alter. Mit dem Ziel, älteren Menschen Anregungen für die Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils in den Bereichen Ernährung und Bewegung zu geben, haben im Jahr 2018 sukzessive zehn ÄELF in ganz Bayern ihre Dienstaufgabe im „Netzwerk Generation 55plus“ mit offiziellen Auftaktveranstaltungen aufgenommen.

Seither organisieren zehn Ansprechpartnerinnen an den ÄELF das neue Bildungsangebot mit externen ReferentInnen in einem Netzwerk von lokalen Kooperationspartnern und Multiplikatoren. Konzipiert und begleitet werden diese Maßnahmen vom KERN. Ein vom KERN erstellter Handlungsleitfaden, der die Erfahrungen aus der über vierjährigen Pilotphase an den drei Modellämtern in Augsburg, Ebersberg und Landshut bündelt, dient den Ansprechpartnerinnen an den ÄELF als Hilfestellung bei der Initiierung und Umsetzung des Projekts. Das KERN steht bei Fragen und Anregungen mit den Ansprechpartnerinnen im steten Austausch und unterstützt die Arbeit kontinuierlich im Hintergrund.



Schulung der Ernährungsreferentinnen in Nabburg, April 2018

Eine zentrale Aufgabe der Ansprechpartnerinnen ist es, qualifizierte ReferentInnen für die Veranstaltungen zu rekrutieren. Im Sinne der Qualitätssicherung wurden diese in eigens dafür vom KERN konzipierten Schulungen in Nabburg und Memmingen im April 2018 sowie in Ingolstadt und Fürstentfeldbruck im



Schulung der Bewegungsreferentinnen in Memmingen, April 2018

November 2018 in die Bildungsaufgabe eingeführt. Die Teilnahme ist Voraussetzung für die ReferentInnen, um für die Ämter bei Bildungsveranstaltungen mit der Zielgruppe „ältere Menschen“ eingesetzt werden zu können. Insgesamt stehen damit derzeit 130 qualifizierte ReferentInnen im Netzwerk Generation 55plus zur Verfügung, 90 für den Bereich Ernährung und 40 für den Bewegungsbereich.

Diese Basis-Fortbildung beinhaltet ein Update über die neusten Ernährungs- und Bewegungsempfehlungen für die Zielgruppe 55plus sowie eine inhaltlich detaillierte Vorstellung der festgelegten Angebotslandschaft. Zudem stellt ein Pädagoge des KERN Ideen zur methodisch-didaktischen Umsetzung der Inhalte vor. Das vermittelte Wissen steht den ReferentInnen gebündelt in Schulungsunterlagen zu den verschiedenen Themen zur Verfügung. In der Schulung erarbeiteten die Teilnehmenden Beispielveranstaltungen zu vorgegebenen Ernährungs- und Bewegungsthemen in kleinen Arbeitsgruppen. Ihre Ergebnisse stellten sie

anschließend den FachkollegInnen vor und diskutierten intensiv darüber.

Mit Impulsveranstaltungen wie beispielsweise „Genussvoll mitten im Leben: Bewusst essen, täglich bewegen!“, „Knochen stärken: Mit Kraft und Balance!“ oder „Genussvoll essen, das Herz stärken“ können die Inhalte an die Zielgruppe weitergegeben werden. Jährliche Fortbildungen für die ReferentInnen zu aktuellen Themen sind für 2019 in Planung.

Im Jahr 2018 erprobten die drei Modellämter in Augsburg, Ebersberg und Landshut zwei weitere Bildungsangebote. Mit diesen Maßnahmen werden die Zielgruppen „ältere Beschäftigte im Setting Betrieb“ und „Betreuungspersonen von Menschen mit Demenz“ angesprochen. Die Erprobungsphase an den drei ÄELF wird vom KErn wissenschaftlich unterstützt und begleitet. Der Transfer der beiden Themen von den Modellämtern auf die zehn ÄELF erfolgt 2019.

Weitere Projekte des Bereichs Ernährungsinformation und Wissenstransfer

Neben dem Themenschwerpunkt „Senioren“ bearbeitete der Bereich auch 2018 eine Vielzahl an Projekten, die einen gesundheitsförderlichen Lebensstil mit ausgewogener Ernährung bzw. Verpflegung und mehr Bewegung in bestimmten Lebenssituationen und bei definierten Zielgruppen verankern wollen.

Gesund leben in der Schwangerschaft (GeliS)

Am 20. April 2018 fand mit dem **Fachkongress „Gesund leben in der Schwangerschaft (GeliS) – erste Ergebnisse der GeliS-Studie im wissenschaftlichen Kontext“** der Abschluss der GeliS-Studie im StMELF in München statt.

Projektleiter Prof. Dr. med. Hans Hauner von der Technischen Universität München-Weihenstephan (TUM) stellte den ca. 130 Teilnehmenden die ersten Ergebnisse der GeliS-Studie vor. Nationale und internationale ExpertInnen gaben Einblick in das Forschungsfeld der frühkindlichen Prägung und Prävention. Zudem wurden weitere Projekte zur Förderung eines gesunden Lebensstils rund um Schwangerschaft und Geburt präsentiert und mögliche Perspektiven diskutiert.

Ein Großteil der Studienteilnehmerinnen befindet sich derzeit im Follow-up: Sie stellen Daten über den eigenen Gesundheitszustand,



„Gesund leben in der Schwangerschaft (GeliS)“ – Erste Ergebnisse der GeliS-Studie im wissenschaftlichen Kontext

das Ernährungs- und Bewegungsverhalten sowie zur Entwicklung und Gesundheit ihrer Kinder bis zum Alter von 5 Jahren zur Verfügung, sodass Langzeitdaten über die Auswirkungen des Lebensstils gewonnen werden können.

Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern bis 3 Jahre

Eltern auf dem Weg zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil zu unterstützen, ist das Ziel des flächendeckenden Netzwerks „Junge Eltern/Familien“ (JEF) mit Kindern bis zu drei Jahren in den Bereichen Ernährung und Bewegung. Um die Angebote für Eltern auf gleich-

bleibend hohem Niveau zu halten, wurden auch 2018 Schulungen für die JEF-Referentinnen durchgeführt. Damit hat sich der Pool geschulter Referentinnen für Ernährung bzw. Bewegung von etwa 200 auf knapp 300 erhöht. Parallel zur Schulung der JEF-Referentinnen wurden die Ansprechpartnerinnen für Ernährung an den ÄELF in einem zweitägigen Seminar zur „Qualität in der Ernährungsbildung“ fortgebildet.



Flyer zu den Ernährungs- und Bewegungsangeboten für die Zielgruppe Eltern mit Kita-Kindern

Um das Angebot auch für Eltern mit Fluchterfahrung zu öffnen, fand zu Beginn des Jahres 2018 ein Seminar statt, das sich ausschließlich mit dieser Zielgruppe befasste. Die Ansprechpartnerinnen für Ernährung diskutierten u. a. darüber, wie Eltern mit Fluchterfahrung am besten zu erreichen wären und wie Kooperationen mit Institutionen, die schon Erfahrung mit der Zielgruppe haben, aufgebaut werden können. Das Bewusstsein für die vielfältigen kulturellen Unterschiede wurde geschärft und die Ansprechpartnerinnen für den Umgang damit sensibilisiert. Für die speziellen Bedürfnisse der Zielgruppe wurden Lösungen erarbeitet.

Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren

Das Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern bis zu 3 Jahren erweiterte sich 2014 um die Zielgruppe der jungen Familien mit Kindern im Kita-Alter. Seit dem Kindergartenjahr 2014/2015 können Eltern aus sechs verschiedenen Ernährungs- und Bewegungsangeboten auswählen, die im Setting Kita stattfinden.

Im Kindergartenjahr 2017/2018 haben sich 238 Einrichtungen an den Bildungsangeboten beteiligt, in etwa so viel wie im Vorjahr. Die Kitas haben insgesamt 819 Ernährungs- und Bewegungsangebote nachgefragt und damit etwas weniger als im Vorjahr. 2017/18 nahmen 37.523 Personen teil, davon 18.547 Erwachsene und 18.976 Kinder. Im Vorjahr war die Teilnehmerzahl mit 37.101 Personen etwas geringer, davon 18.028 Erwachsene und 19.073 Kinder.

Das zugrunde liegende Konzept sieht eine laufende Qualitätssicherung vor. Um die Qualität der Angebote zu sichern, führte das KErn 2018 erneut Schulungen von künftigen Ernährungs- und BewegungsreferentInnen durch.

Kita- und Schulverpflegung

Service-Telefon

Im Rahmen des vom Bund geförderten Projekts „Niedrigschwelliges Angebot zur Verbesserung der Verpflegungsqualität für alle Kitas und Schulen“ wurde ein einfacherer Zugangsweg zur Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern und ihrer Angebote geschaffen. Viele Kitas und Schulen möchten die Qualität ihrer Verpflegung verbessern, wissen aber nicht, an wen sie sich wenden sollen. Über das kostenlose Service-Telefon erhalten



Kitas und Schulen sofort und unkompliziert wertvolle Informationen bei Fragen. Alternativ können Kitas und Schulen ihre Fragen und Probleme schriftlich über ein Online-Kontaktformular mitteilen. Dieses ist auf den Websites www.schulverpflegung.bayern.de und www.kitaverpflegung.bayern.de zu finden.

Forum Kita- und Schulverpflegung

Am 26. April 2018 fand wieder das etablierte „Forum Schulverpflegung – Sachaufwandsträger unter sich“ statt. Am zentralen Termin in Ingolstadt informierte die Juristin Frau Dr. Ruhland 41 Teilnehmende umfassend über die Ausschreibung und Vergabe von Verpflegungsleistungen. Neben dem Fachvortrag standen der Erfahrungsaustausch und der bei allen Sachaufwandsträgern beliebte gemeinsame Austausch im Fokus der Veranstaltung.

Aufgrund der guten Resonanz des Forums Schulverpflegung wurde dieses im Herbst 2018 auch für die Kitaverpflegung initiiert.

An der Auftaktveranstaltung zum ersten „Forum Kitaverpflegung – Sachaufwands-

träger unter sich“ im Nürnberger Rathaus am 22. November 2018 nahmen 35 Kitaträger und einen Tag später im StMELF in München 33 Träger aus ganz Bayern teil. In München wurde das Forum von der Referatsleiterin für Ernährungsstandards und Qualitätssicherung, Frau Reiter-Nüssle, eröffnet. Anschließend stellte die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung und die dazugehörigen Angebote rund um die Kitaverpflegung vor. Der Impulsvortrag über Organisations- und Fördermöglichkeiten in der Kitaverpflegung von der erfahrenen Kita-Beraterin Frau Seyfarth startete die anschließende Diskussionsrunde. An fünf Stationen konnten sich die Teilnehmenden untereinander austauschen. Besonders über die Themen Rahmenbedingungen und Gestaltungsmöglichkeiten guter Kitaverpflegung wurde rege diskutiert. Die Veranstaltungsreihe „Forum Kitaverpflegung/Forum Schulverpflegung – Sachaufwandsträger unter sich“ wird 2019 fortgesetzt.



Angelika Reiter-Nüssle, Leiterin des Referats für Ernährungsstandards und Qualitätssicherung am StMELF, begrüßt die Teilnehmenden des Forums in München



Vielfalt schmecken und entdecken – die ersten Tage der Kitaverpflegung 2018

Neben den etablierten Tagen der Schulverpflegung fanden 2018 erstmals bundesweit die Tage der Kitaverpflegung unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ statt. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hat hierzu eine Aktionswoche mit Kreativwettbewerb vom 18. bis 22. Juni 2018 ausgerufen. Kitas, Eltern, ErzieherInnen, Kinder und Essensanbieter haben sich im Rahmen der Aktionstage gemeinsam für die Wertschätzung einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung stark gemacht. Rund 30 Kitas haben sich zu den bayerischen Tagen der Kitaverpflegung angemeldet und im Rahmen der Aktionswoche eine gesundheitsförderliche Verpflegung in den Fokus gerückt. Eine Jury wählte unter allen Beiträgen zehn GewinnerInnen aus.

Neuer Workshop „Kita-Mahlzeiten wertschätzend gestalten“

Die Essenssituation in der Kita wertschätzend zu gestalten, ist eine Gemeinschaftsaufgabe von pädagogischem und hauswirtschaftlichem Personal. Im Rahmen von Mahlzeiten werden

Sozial- und Alltagskompetenzen gefestigt und Essgewohnheiten entwickelt. Der neu konzipierte Workshop mit dem Titel „Kita-Mahlzeiten wertschätzend gestalten“ soll ab 2019 durch Tipps und Ideen für die Praxis die Teilnehmenden darin unterstützen, gesundheitsförderliche Ernährung erfahrbar zu machen und das gemeinsame Essen zu einem Wohlfühlerlebnis werden zu lassen. Darüber hinaus bietet sich die Möglichkeit zu einem kollegialen Austausch. Durchgeführt wird der Workshop von den acht regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Bayern.

Praxisheft: „Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztag“

Da gerade PädagogInnen, die die Mittagszeit begleiten, entscheidend zu ihrem Gelingen beitragen und darüber hinaus außerunterrichtliche Projekte anstoßen können, ist im Jahr 2018 das Praxisheft „Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztag“ entstanden. Hiermit stellt die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern eine Arbeitshilfe bereit, die die Leitgedanken der Bayerischen Leitlinien



„Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztag“, verfügbar unter www.schulverpflegung.bayern.de

Schulverpflegung – Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Ökonomie – für den Schulalltag konkretisiert. Mit wertvollen Tipps unterstützt das Heft alle beteiligten Akteure bei der Ausgestaltung der Mittagsverpflegung.

Die fünf Hauptkapitel verdeutlichen den Stellenwert der Schulverpflegung im Schulalltag und zeigen den Facettenreichtum des Themas auf:

- Alle an einem Strang – Akteure der Schulverpflegung
- Gemeinsam auf dem Weg – Konzeption und Kommunikation
- Ernährung erlebbar machen – Lernen in der Ganztagschule
- Fit durch den Schultag – Ernährung und Gesundheit
- Professionell arbeiten – Organisation der Mittagsverpflegung

Ernährungsbildung an Grundschulen

Nach der Pilotphase 2017 ging das Projekt „Wissen wie’s wächst und schmeckt“ direkt nach den Osterferien 2018 an bayerischen Grundschulen an den Start. Kinder der zweiten und dritten Klassen konnten im Rahmen dieses Pflanzprojekts aktiv die gesamte Wertschöpfungskette anhand ausgewählter Lebensmittel wie Radieschen, Salat und Schnittlauch kennenlernen. Das Anpflanzen, Pflegen bis hin zum Ernten, Zubereiten und Verkosten vermittelte den Kindern nachhaltige Erlebnisse und ist ein gelungenes Beispiel für praktische Ernährungsbildung. Die Erfahrung



Eine Gärtnerin unterstützte die Kinder beim Bepflanzen der Kisten



Mit vollem Eifer dabei – die Klasse beim Zubereiten des Gemüse-Wraps



Geschmeckt hat der selbst hergestellte Imbiss auch

zeigte, dass das Projekt auch sehr gut für Förderklassen und Kinder mit Migrationshintergrund geeignet ist.

Die gärtnerische Expertise für dieses Projekt brachte der Kooperationspartner ein, die Landesanstalt für Wein und Gartenbau (LWG). Das KErn konzipierte das Projekt federführend, erstellte die erforderlichen Unterrichtsmaterialien sowie Informationen für Lehrkräfte und führte eine Evaluierung durch. Aufgrund der positiven Resonanz bei den Schulkindern sowie den Lehrkräften findet die Pflanzaktion auch 2019 wieder bayernweit statt.

Informationen für VerbraucherInnen

Kompendium Hülsenfrüchte

Für interessierte VerbraucherInnen sowie Multiplikatoren in der Ernährungsbildung bereitete das KErn 2018 ein weiteres Ernährungsthema ausführlich in einem Kompendium auf. Das Heft „Hülsenfrüchte: Kleine Kraftpakete – vielfältig und zeitgemäß“ beleuchtet den Nähr-, Gesundheits-, Gebrauchs- und Genusswert von Hülsenfrüchten, die durch den Trend zur fleischlosen bzw. -armen Ernährung und das Interesse der VerbraucherInnen an nachhaltigen Lebensmitteln wieder mehr an Bedeutung gewinnen. Betrachtet werden im Kompendium positive Gesundheitswirkungen dieser Lebensmittelgruppe, aber auch unverträgliche Inhaltsstoffe sowie das Vermeiden von Blähungen. Der warenkundliche Teil bietet einen Überblick über die Vielfalt an Bohnen-, Erbsen- und Linsensorten und informiert auch über Lupine und Soja.



*Titelblatt Kompendium Hülsenfrüchte:
Kleine Kraftpakete – vielfältig und zeitgemäß;
verfügbar unter www.kern.bayern.de*

Verbraucherportal VIS Bayern

Das staatliche „**Verbraucherportal VIS Bayern**“ bietet VerbraucherInnen neutrale Informationen und Aufklärung in den Bereichen Ernährung, Produkte, Recht, Finanzen, Internet, Energie und Nachhaltigkeit. Es wird federführend vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz betrieben. Dem KErn obliegt die fachliche Betreuung der Rubrik Ernährung, die nach wie vor eine der gefragtesten im VIS Bayern darstellt. Im vergangenen Jahr wurden rund 45 Fachartikel aktualisiert und neu erstellt.

BEREICH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT UND PRODUKTION

Der Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion am KERN arbeitet schwerpunktmäßig im Spannungsfeld zwischen Innovation und Tradition. Ziele des Bereichs Wirtschaft sind der Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungs-

ketten, die Qualifizierung von Fachkräften durch spezielle Fort- und Weiterbildungslehrgänge an der Genussakademie Bayern sowie die Stärkung des Innovationspotenzials der bayerischen Ernährungswirtschaft.

Regionalität im Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion

Ein Schwerpunkt des Bereichs Ernährungswirtschaft und Produktion ist Regionalität. Ein wichtiges Anliegen ist dabei, regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen sowie das ohnehin schon gute Vertrauen der VerbraucherInnen in die regionale Wirtschaft noch weiter zu stärken.

Der Bereich Wirtschaft und Produktion identifiziert zusammen mit den Akteuren vor Ort das Potenzial der Region, baut Plattformen, Portale und Vereine im Umfeld Genuss, Gastronomie und Ernährung auf, erarbeitet mit den Beteiligten Handlungsempfehlungen und umsetzungsfähige Konzepte, initiiert Gesprächsrunden mit dem Handel, um regionale Produkte verstärkt zu listen, und bietet Vernetzungs- und Informationsmaßnahmen im Bereich des europäischen Herkunftsschutzes.

Ein Beispiel der Aktivitäten im Bereich Regionalität ist das Projekt **„Inwertsetzung der fränkischen Zwetschge“**. Ziel ist es, Zukunftsperspektiven für Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter der fränkischen Zwetschge zu schaffen. Neben Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit werden Produzenten und Verarbeiter gesucht, die innovative und kreative Wege mit der Zwetschge gehen und dadurch Vermarktungsalternativen für die Wertschöpfungskette Zwetschge schaffen.

Auch für das **„Augsburger Huhn“** wurde gemeinsam mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Geflügel- und Kleintierhaltung der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Kitzingen ein Projekt zur Förderung und Erhaltung der einzigen bayerischen Hühnerrasse ins Leben gerufen. Durch eine Erfassung der Leistungsdaten wurde zunächst der Status Quo eruiert. Im weiteren Projektverlauf sollen kreative Möglichkeiten gefunden werden, die Augsburger Hühner als wirtschaftlich interessantes, regionales Nischenprodukt zu platzieren und somit den Fortbestand der Rasse zu sichern.

Das **Starter Kit für Regionalinitiativen** dient als Orientierungshilfe für Entscheider und Schlüsselakteure in den Regionen. Ausgestattet mit den wichtigsten Informationen zu Themen wie Marketing, Qualitätssicherung sowie Angeboten in Sachen Regionalvermarktung können Akteure Ihre Fragen vorstrukturieren und mit einem Blick den richtigen Ansprechpartner für ihre Belange herausfinden.

Mit der Studie **„Analyse der Marktpotenziale von Nischenprodukten“** werden sechs Nischenprodukte in unterschiedlichen Produktlebenszyklusphasen hinsichtlich ihrer Marktpotenziale untersucht. Mithilfe verschiedener Methoden sollen die Erfolgs- bzw. Misserfolgskriterien der Produkte am Markt

identifiziert und allgemeine Handlungsempfehlungen für Nischenprodukte gegeben werden.

Doch nicht nur wirtschaftliche Faktoren spielen eine Rolle, auch „weichere“ Faktoren wie Nachhaltigkeit oder der Erhalt traditioneller Spezialitäten und kulinarischer Vielfalt stellen wichtige Inhalte dar. Beispielsweise beleuchtete die im Februar durchgeführte **„Fachtagung Genuss & Nachhaltigkeit“** das Thema aus unterschiedlichsten Perspektiven. Die hochkarätigen Referenten zeigten den rund 70 überregionalen und begeisterten Teilnehmenden dabei u. a. auch auf praktische Art und Weise (z. B. Live-Cooking), dass sich die beiden Themen keinesfalls ausschließen und durchaus vereinbar sind.



Sterne Koch Felix Schneider beim Live-Cooking

Bayern ist ein Land mit gewachsener Kultur und lebendiger Tradition – auch und besonders in der Küche. Mit www.Spezialitaetenland-Bayern.de trägt das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) dazu bei, traditionelle Spezialitäten aus ganz Bayern zu bewahren und in ihrer Außenwahrnehmung zu stärken. Am Kern wird die zugehörige Website betreut – mit dem Ziel, ein umfassendes, multimediales Informationsportal zu schaffen, das den BesucherInnen praxisorientierte Inhalte zu den typischen Produkten Bayerns bietet. Seit 2011 betreut das Kern die inhaltliche Erweiterung und Überarbeitung sowie die Optimierung der zugehörigen Website. Es werden 265 bayerische Spezialitäten vorgestellt – von Abensberger Spargel bis Zwickelbier –, das Thema Herkunftsschutz wird nahe gebracht und auf Museen mit Bezug zu bayerischen Spezialitäten aufmerksam gemacht.

KundInnen möchten immer häufiger wissen, wo die Ware herkommt und wie sie hergestellt wurde. Das staatliche Qualitäts- und Herkunftsprogramm **„Geprüfte Qualität – Bayern“** unterstützt durch seine durchgängige Zertifizierung diese Forderung. Mittlerweile 21 Produktgruppen erfüllen die Ansprüche von Handel und Verbrauchern. Im Laufe des Berichtszeitraums 2018 sind die Produkte „Fisch“, „Wein und Sekt“ sowie die Senfsaaten, vor allem zur Herstellung von Senf, neu hinzugekommen. Den Programmserfolg belegen die Zuwachszahlen im zweistelligen Bereich. Durch die belebte Nachfrage war der Markt für die Teilnehmenden interessant. Gleichzeitig blieb die Forderung nach mehr Wertschöpfung, um noch mehr ErzeugerInnen und VerarbeiterInnen für „Geprüfte Qualität – Bayern“ zu gewinnen,

bestehen. Die effiziente PR-Arbeit trug sicher mit zum Erfolg bei. Zu erwähnen ist die Zusammenarbeit mit der alp Bayern, dem Bayerischen Bauernverband und dem Lebensmittelhandel.

Als Ergänzung in der Bio-Sparte bereichert seit drei Jahren das **Bayerische Bio-Siegel** den Markt. Neben einer hohen, über den gesetzlichen Anforderungen liegenden Bio-Qualität auf Niveau der bayerischen Öko-Anbauverbände steht das bayerische Bio-Siegel außerdem für einen lückenlosen Herkunftsnachweis: Neben der ausschließlichen Verwendung bayerischer Rohstoffe müssen auch alle Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte lückenlos in Bayern erfolgen. Seit gut drei Jahren am Markt nutzen bereits über 150 Zeichennutzer das Siegel auf mehr als 1.200 Produkten, etwa 1.100 ErzeugerInnen sind im System eingebunden. Die Koordination des Netzwerks inklusive der engen Abstimmung mit den Lizenznehmern, der Systemkontrolle sowie dem Zeichenträger erfolgt am KERN.

Neben den bayerischen Qualitäts- und Herkunftsschutzprogrammen ist das KERN auch an der Betreuung der **europäischen Herkunftsschutzprogramme** „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“, „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ und „geschützte traditionelle Spezialität (g. t. S.)“ beteiligt. Europaweit werden damit traditionelle Spezialitäten und Produkte geschützt, deren Qualität, Ansehen oder sonstige Eigenschaften wesentlich mit ihrem geografischen Ursprung verbunden sind. Vom Allgäuer Bergkäse über Bayerisches Bier bis hin zur Nürnberger Rostbratwurst sind immer mehr bayerische Produkte mit einem der EU-Herkunftssiegel geschützt. Seit

November 2018 genießt auch „Bayerisch Blockmalz“ als neueste und somit 32. bayerische Spezialität den Status „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“. Das KERN informiert interessierte Akteure zum Prozedere und ist vor und während des laufenden Antragsverfahrens unterstützend tätig.

Darüber hinaus soll mit der **Studie „Analyse der ökonomischen Relevanz des europäischen Herkunftsschutzes“** der wirtschaftliche Mehrwert des europäischen Herkunftsschutzes analysiert werden. Die Ergebnisse sind sowohl wissenschaftlich als auch in praxisrelevanter Hinsicht für das KERN von grundlegender Bedeutung, um Interessensgruppen potenziell schützenswerter Produkte fundiert beraten und unterstützen zu können.

Das Online-Netzwerk **„Wirt sucht Bauer“** konnte innerhalb der letzten vier Jahre auf über 724 Erzeuger-, 214 Verarbeiter- und 223 Gastronomiebetriebe wachsen. Das Sortiment



Fleischsommelier Andreas Jais zeigte den Teilnehmenden des GastroRegioTags neue Wege in der regionalen Fleischvermarktung auf



Wirt und Bauer lernen sich beim Speed-Dating kennen

umfasst über 400 verschiedene Regionalprodukte. Bereits zum zweiten Mal konnten Teile der Online-Plattform vor Ort zusammengebracht werden: Beim zweiten „**GastroRegio-Tag – Wirt sucht Bauer live**“ erlebten die 65 Teilnehmenden impulsgebende Good-Practice-Beispiele in vier Praktikervorträgen rund um das vielfältige Spektrum regionaler Produkte und kamen beim einstündigen Speed-Meeting auch alle in persönlichen Austausch untereinander.

Das Veranstaltungsformat wird sukzessive weiter ausgebaut. „Wirt sucht Bauer“ wird am Kern betreut, nachdem der Cluster Ernährung die Aufbauphase in den ersten drei Jahren begleitet hatte. Das vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium initiierte und geförderte Vorhaben wird in enger Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, dem Bauernverband und dem Partnerprojekt Regionales-Bayern der LfL umgesetzt.

Innovation im Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion



Die GewinnerInnen des Food-Start-up-Pitches mit den OrganisatorInnen

Neben dem Erhalt und der Entdeckung regionaler Schätze und Wertschöpfungsketten richtet sich der Fokus des Bereichs Wirtschaft auf Zukunftsfelder und Innovationen der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft. Als besondere Innovationstreiber in der Branche gelten dabei Food-Start-ups. Diese zeichnen sich vor allem durch kreative Ideen und innovativen Unternehmergeist aus und setzen daher nicht selten Trends im Lebensmittelbereich. Aus diesem Grund führte der Cluster Ernährung 2018 bereits zum zweiten Mal den **Food-Start-up-Wettbewerb Next Level!** durch.

Sechzehn Start-ups aus ganz Deutschland nahmen an dem zweistufigen Wettbewerb teil. In

Runde 1 – der Crowdfunding-Runde – ging es darum, die meisten UnterstützerInnen für sich zu gewinnen. Ausschlaggebend war nicht die Höhe der eingesammelten Gelder, sondern die Anzahl der Personen, die gegen eine finanzielle Unterstützung eine Gegenleistung der teilnehmenden Start-ups im Rahmen des Crowdfundings erworben haben. Insgesamt wurden von über 2.300 UnterstützerInnen mehr als 70.000 Euro während des Contests finanziert. Der Cluster Ernährung vergab zusätzlich an die ersten drei Plätze Geldpreise in Höhe von 5.000, 3.000 und 2.000 Euro in Form von Finanzierungszuschüssen.

In Runde 2 – dem Start-up-Pitch – hatten fünf Start-ups die Möglichkeit, die Gunst der Jury für sich zu gewinnen. Neben dem Cluster Ernährung bewerteten Dr. Fabian Heuschele, Geschäftsführer des ProSiebenSat1-Accelerators, David Liebscher, Einkäufer für Frischeprodukte bei Feinkost Käfer, und Walther Bruckschen von StartinFOOD, der Crowdfunding-Plattform, die für den Start-up Contest mit dem Cluster Ernährung kooperiert, die Präsentationen der fünf KandidatInnen. Den Hauptpreis gewann Raccoon: Das vegane Schokoladen-Label aus Düsseldorf erhielt ein exklusives Coaching durch den ProSiebenSat.1-Accelerator mit Option auf eine Mediabeteiligung in Höhe von 1,3 Millionen Euro. Beeneo, Versender kreativer Honigkreationen aus

Stuttgart, durfte sich über einen Monat auf dem Foodstartuptable bei Feinkost Käfer in München freuen. Ein Beratungspaket vom Food Lab der Genussakademie Bayern wurde an Zveetz aus Berlin vergeben. Das Medienpaket des Radiosenders egoFM aus München wurde an HANS Brainfood überreicht.

2019 soll der Wettbewerb fortgeführt und somit die Start-up-Szene und deren innovativ-strebende Kraft durch den Cluster Ernährung unterstützt werden.

Um neben den Jungunternehmen auch bereits etablierte kleine und mittlere Unternehmen (KMU) in Ihrer Innovationskraft zu unterstützen, hat der Cluster Ernährung in seinem **Ennovation**-Format zum dritten Mal das **Fleischforum** und die Kooperationsveranstaltung **„Digitale Transformation in der Ernährungswirtschaft“** angeboten.



Fleischforum: Flank/rückwärts/Rote Beete x 3, eine der Kreationen von Ludwig Maurer



Das Event zur digitalen Transformation in der Ernährungswirtschaft in Garching (Bild: ZD.B)



Fleischforum: Progressive Kochtechniken, u. a. Räuchern mit Ludwig Maurer (Bild: David Seitz)

Für 2019 ist das erste **Bäckerforum** in Zusammenarbeit mit dem Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk und der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks geplant.

Genussakademie Bayern – Qualifizierungsangebote für Fachkräfte aus der Ernährungsbranche

Im August 2017 gegründet, hat sich die **Genussakademie Bayern** inzwischen zu einer festen Größe für Fortbildungen im Ernährungs- und Genussbereich entwickelt.

Im Rahmen der vom Ministerrat 2016 beschlossenen „Premiumstrategie Bayern“ hat das Kern eine Genussakademie aufgebaut und etabliert. Statt einzelne Lehrgänge zu organisieren und zu vermarkten, bündelt die Genussakademie mit Sitz in Kulmbach Qualifizierungsangebote im Genuss- und Sommelier-Bereich. Durch diese Dachverband-Strategie ergeben sich vielfältige Synergieeffekte: Netzwerke werden aufgebaut, gemeinsame Qualitätsstandards sichergestellt und eine effizientere Öffentlichkeits- und Organisationsarbeit betrieben. In der Genussakademie findet ein breites Bildungsangebot statt, das inhaltlich und didaktisch individuell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe ausgerichtet ist. Dies sind vorrangig Fachkräfte und Auszubildende der Ernährungswirtschaft (u. a. aus der Gastronomie, dem Metzger- und Bäckerhandwerk und dem Lebensmitteleinzelhandel). Die Teilnehmenden erwerben umfassendes Wissen in Theorie und Praxis rund um den jeweiligen Themenkomplex. Lernende, Lehrende und Forschende können sich in der Akademie austauschen und untereinander vernetzen. Die Genussakademie ist zudem

ein Ort, an dem innovative und kreative Ideen rund um den Themenkomplex Ernährung entwickelt werden.

47 neue Sommeliers in den Bereichen Edelbrand, Gewürze und Käse ausgebildet

Erstmals fanden 2018 die Qualifizierungen zum Edelbrand-, Gewürz- und Käsesommelier erfolgreich unter dem Dach der Genussakademie Bayern statt. Bei den rund zweiwöchigen Kursen, die jeweils in mehrere Schulungsblöcke gegliedert sind, qualifizierten sich 19 Teilnehmende zum Gewürzsommelier, 16 zum Käse- und 17 zum Edelbrandsommelier.



Referent Ingo Holland zeigt den Teilnehmenden den praktischen Einsatz von Gewürzen

Die Sommelierkurse werden bereits seit mehreren Jahren erfolgreich am Kern angeboten. 2012 entwickelte der Cluster Ernährung in Kooperation mit der Landesvereinigung der bayerischen Milchwirtschaft e. V. mit dem Käsesommelier ein Qualifizierungsangebot speziell für Fachkräfte der Ernährungsbranche. 2013 finanzierte der Cluster Ernährung anteilig den von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf durchgeführten Edelbrandsommelier-Lehrgang. Sowohl den Käse- als auch den Edelbrandsommelier bietet die Genussakademie Bayern nun eigenverantwortlich an – ähnlich dem Gewürzsommelier, den der Cluster Ernährung 2014 entwickelt hat. Abgerundet wird das Sommelier-Angebot durch die Kurse der Kooperationspartner Doemens e. V. (Bier- und Wassersommelier) sowie der IHK Würzburg-Schweinfurt (Weinsommelier).

Alle Kurse werden auch 2019 erneut angeboten. Kooperationen mit dem Fleischerverband Bayern (Fleischsommelier) wurden 2018 initiiert und sollen weiter ausgebaut werden. Mit einem Sommelier-Gipfel leistet die Genussakademie Bayern 2019 zudem einen Beitrag zur Vernetzung der verschiedenen Sommeliers untereinander. Im Herbst lädt die Akademie hierzu zu einem mehrtägigen Fortbildungssymposium nach Kulmbach ein.

Profikurse vermitteln gezielt Produktwissen und Verarbeitungstechniken

Neben den Sommelierkursen finden Fachkräfte aus der Ernährungsbranche an der Genussakademie ein- bis zweitägige Workshops, in denen sie sich zielgerichtet zu einzelnen Produkten und/oder Verarbeitungs-

techniken fortbilden können. Voraussetzung für die Teilnahme ist eine (aktuell laufende oder bereits absolvierte) Ausbildung oder ein Studium im Lebensmittelhandwerk, im Lebensmittelhandel, in der Gastronomie oder der Ernährungswirtschaft, oder eine einschlägige praktische Berufserfahrung ("Quereinsteiger") im Lebensmittelhandel, in der Gastronomie oder der Ernährungswirtschaft.



Im Profikurs „Leaf to Root“ zeigte Sternekoch Andree Köthe, wie sich Gemüse vollständig verarbeiten lässt, z. B. als gefüllte Erbsenschoten (Bild: Uwe Spitzmüller)

2018 bot die Genussakademie Bayern zehn Profikurse an vier Standorten (Kulmbach, Fichtelberg, Heinersreuth, Rattenberg) zu Themen wie Flavour Pairing, Fingerfood, vegetarische Küche, Ganztierverwertung, Wildkräuter, Grillen, Komplettverarbeitung von Gemüse und Sous-vide an. Für die Workshops verpflichtete die Genussakademie Bayern u. a. Heiko Antoniewicz, Andree Köthe, Esther Kern, Ludwig Maurer, Jean-Marie Dumaine und Fabian Beck als ReferentInnen.

An den Profikursen nahmen mit durchschnittlich 14 Teilnehmenden insgesamt 139 Personen



Wie man Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel verwertet, lernten die Teilnehmenden am Profikurs „Leaf to Root“ von Sternekoch Andree Köthe

teil, 63 Frauen und 74 Männer. Von diesen kam rund die Hälfte (87 Personen) aus der Gastronomie (z. B. KöchInnen, Restaurantfachleute, Auszubildende in der Gastronomie). Weitere vertretene Berufsgruppen waren u. a. das Metzger- und Bäckerhandwerk, Fotografie, Produktentwicklung, Verkauf, Hotelfachgewerbe, Agrartechnik und Produktionsleitung. Die ab 2018 bei einzelnen Kursen angebotene 2-für-1-Aktion (kostenlose Teilnahme für einen Auszubildenden pro Vollzahler) nahmen zwölf Auszubildende wahr. Über die Hälfte der Teilnehmenden kam aus dem Postleitzahlenbereich 9, ein Viertel aus dem Postleitzahlenbereich 8.

2019 wird das Angebot der Genusswerkstatt weiter ausgebaut. Neue ReferentInnen und Themen sprechen ein breites potenzielles Teilnehmerfeld innerhalb der Zielgruppe an, zudem soll durch die Einbindung weiterer Veranstaltungsorte (u. a. München) das Einzugsgebiet der Genussakademie Bayern vergrößert werden. Aktuell sind Kurse zu den Themen Dessert, Bitter, Fotografie, Würzen, Komplett-

verarbeitung von Gemüse, das moderne Wirtshaus, Brot, Ganztierverwertung, Fermentation, Grillen, Wildkräuter, Umami, Kulturlandschaften und Räuchern geplant.

youngStars★ sind die Genussexperten von morgen

2018 bot die Genussakademie erstmals auch Kurse für Kinder und Jugendliche an. In den Sommerferien konnten sich Kinder und Jugendliche ab sechs bzw. zehn Jahren kostenfrei für Kurse mit den Sterneköchen Tobias Bätz (Herrmann's Posthotel, Wirsberg) und Michael Laus (SoulFood, Auerbach) anmelden. Dabei standen die spielerische Heranführung an Sensorik und die Verwendung regionaler Zutaten im Mittelpunkt.

Ein Food Lab als Kreativereinheit der Genussakademie

Etabliert wurde 2018 auch das Food Lab. Hier bringt die Genussakademie Bayern ExpertInnen aus Wissenschaft, Handwerk und Gastronomie zusammen, um losgelöst vom Arbeitsalltag mithilfe modernster Küchentechnik in einem kreativen Umfeld neue Erkenntnisse zur Verarbeitung von Lebensmitteln zu erlangen. 2018 setzten sich die Mitglieder des Labs mit den Themen Räuchern und Veredeln auseinander. Bei jedem Treffen wurden theoretische Erkenntnisse ausgetauscht und um praktische Anwendungen ergänzt. Dabei befassen sich die ExpertInnen mit den Grundideen des Geschmacks. Das im Lab generierte Wissen wird 2019 online über einen Blog verfügbar und somit auch für Gastronomie, Ernährungshandwerk und Ernährungswirtschaft verständlich und nutzbar gemacht.

Langfristiges Ziel ist es, dadurch eine neue Identität der deutschen Küche zu schaffen.

Cook Tank führt zehn Spitzenköche nach Kulmbach

Gemeinsam mit dem Portal für Gourmets und Feinschmecker, sternefresser.de, lud die Genussakademie Bayern am 22. Januar 2018 zum 13. CookTank nach Kulmbach ein. Der CookTank ist eine an den sogenannten „Think Tank“ angelehnte Koch- und Denkfabrik. Die Aufgabe: Neue, wegweisende Gerichte zum Motto „Wildes Bayern“ schaffen, welche so noch nicht auf der Speisekarte standen.

Von den zehn Köchen, die insgesamt antraten, waren auch vier Köche vertreten, die im Food Lab der Genussakademie mitwirken: Heiko Antoniewicz – kürzlich erneut zum Impulsgeber des Jahres gewählt – wagte sich unter dem Titel „Alles Zwetschge“ an eine Kombination aus Zwetschgenbaumes (Schinken) und Zwetschgenholzeis. Felix Schneider (1 Michelin-Stern) servierte einen mit der japanischen Methode „Ike-Jime“ geschlachteten Karpfen mit Rettich sowie Reh und Wildschwein in Miso. Tobias Bätz (1 Michelin-Stern) kombinierte sein geschmortes Longhornrind mit Haselnussnougat und tropischen Früchten aus dem Tropenhaus in Tettau, dazu gab es Gewürzbutter und frisches Blaukraut. Ludwig Maurer brachte eine Neuinterpretation der bayerischen Brotzeitplatte mit. Darin hatte er u. a. Biber und Dachs, bayerische Garnelen, mit der japanischen Methode „Ike-Jime“ geschlachteten Zander, Schneckeneier und fermentierten Radi verarbeitet.

Mit ihren Gerichten zeigten die Chefs, wie vielfältig regionale Produkte aus Bayern interpretiert werden können. Hierfür boten die Genussakademie Bayern und sternefresser.de mit dem CookTank optimale Voraussetzungen: Außerhalb des gewohnten Arbeitsumfelds konnten die Köche neue Geschmackskombinationen und Verarbeitungstechniken ausprobieren – und erhielten dafür ein unmittelbares Feedback. Im Austausch mit Produzenten, Medienvertretern und Wissenschaftlern wurden die Neukreationen diskutiert.



Felix Schneider interpretierte das „Cook Tank“-Thema „Wildes Bayern“ mit einem durch Ike-Jime geschlachteten Karpfen mit Rettich (Bilder: Klaus Einwanger, White Plate)

Die Genussakademie in der Öffentlichkeit

Zur Bewerbung des Kursangebots nutzte die Genussakademie Bayern 2018 verschiedene Kanäle. Neben der Homepage www.genussakademie.bayern mit insgesamt 7.466 Besuchern und 39.695 Seitenaufrufen (01.01.–31.12.2018) betreibt die Genussakademie Bayern eine Facebook-Seite mit inzwischen 1.032 Fans (Stand 31.12.2018) sowie einen Newsletter mit 333 AbonnentInnen (Stand 31.12.2018). Zudem präsentierte das Team der Genussakademie bei Veranstaltungen wie dem Genussfestival am Odeonsplatz in München, der Landesgartenschau, der Bauernmarktmeile, dem Tag der Forschung und der Food & Life das Kursangebot. Die bestehenden Werbemittel (Klappflyer, Programmbeileger) sollen 2019 um eine Imagebroschüre ergänzt werden, die derzeit erarbeitet wird.

BEREICH WISSENSCHAFT

Der Bereich „Wissenschaft“ am KErn trägt dazu bei, die Zusammenarbeit der verschiedenen Disziplinen in Wissenschaft, Wirtschaft sowie einschlägiger Zielgruppen der Branche in Bayern zu verbessern. Zu den weiteren Schwerpunkten gehören die genaue Betrachtung, Dokumentation und wissenschaftliche

Bewertung neuer Forschungsergebnisse sowie die zielgruppenspezifische Aufbereitung.

Im Jahr 2018 lagen die Schwerpunkte der Projekte in den Bereichen Gesundheitsförderung, Nachhaltigkeit sowie Wissenschaftskommunikation und Digitalisierung.

Gesundheitsförderung

Ernährungsbildung und Bewegungsförderung sind zwei wichtige Bausteine in der Gesundheitsförderung und der Prävention u. a. von modernen Zivilisationskrankheiten sowie der Erhaltung einer gesunden und leistungsfähigen Gesellschaft. Im Folgenden werden fünf Projekte des Bereichs Wissenschaft mit Ausrichtung Gesundheitsförderung vorgestellt.

Projekt Smart Moving

Die öffentlichen Räume machen es leicht, Bewegung zu vermeiden, z. B. durch Rolltreppen, Aufzüge oder Sitzmöglichkeiten – auch an Hochschulen. Zudem sind, nach Angaben der TK-Studie „Beweg dich, Deutschland!“ (2013), 25 Prozent der Studierenden nicht sportlich aktiv. Die Folgen des Bewegungsmangels sind gravierend: Neben Fehlernährung und Rauchen ist Bewegungsmangel eine der häufigsten Ursachen für Zivilisationskrankheiten wie z. B. Bluthochdruck, Diabetes mellitus Typ 2 und koronare Herzkrankheit.

Vor diesem Hintergrund strebt das Kooperationsprojekt **Smart Moving**, gefördert von der Techniker Krankenkasse als Modellprojekt sowie unter Beteiligung der Universitäten Bayreuth und Regensburg, eine Erhöhung der körperlichen Aktivität im Setting Hochschule an, v. a. durch eine Steigerung der Alltagsbewegung während der Anwesenheit in der Hoch-

schule, aber auch durch eine Reduzierung des sogenannten „Sedentary Behaviour“ (deutsch „sitzendes Verhalten“). Zielgruppe sind Studierende der Universitäten Bayreuth und Regensburg.

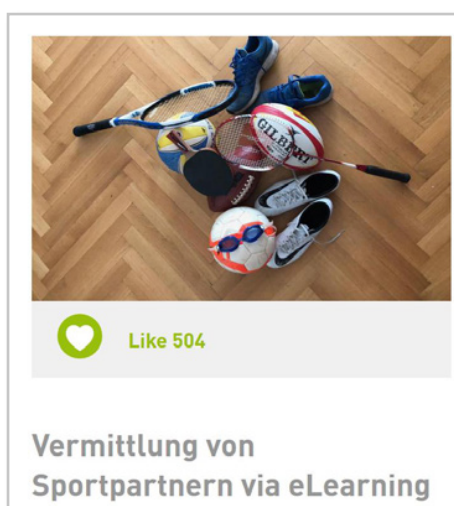
Das Projekt startete im März 2018 mit einer kontextspezifischen Analyse beider Hochschulsettings durch Interviews und Photo-Voice-Erhebungen – Studierende fotografieren Orte auf dem Campus, an denen sie besonders gute oder schlechte Chancen für Bewegungsförderung sehen und kommentieren diese Fotos – sowie mit Fragebögen zum Bewegungsverhalten der Studierenden und Aktivitätsmessungen. Pro Hochschule wurde



Bewegte Pause während der Kick-off-Veranstaltung an der Universität Regensburg

eine kooperative Planungsgruppe mit Lehrenden, Studierenden, Hochschulleitung, Forschungsteam u. a. initiiert.

Anfang Juni 2018 fanden Kick-off-Informationsveranstaltungen an beiden Universitäten statt, mit prominenter Unterstützung durch den Olympiasieger Fabian Hambüchen. Der Online-Ideenwettbewerb für Studierende beider Hochschulen lief von Mai bis November



Beispiele der eingereichten Vorschläge beim Online-Ideenwettbewerb

2018, im Dezember wurden die Studierenden mit den besten Ideen zur Bewegungsförderung mit ihren Preisen bedacht.

Das Projekt läuft bis 2021. Als Nächstes stehen die folgenden Schritte an:

- die Entwicklung von Konzepten für Maßnahmen zur Bewegungsförderung basierend auf der Setting-Analyse und der Ideen aus dem Ideenwettbewerb,
- die Implementierung ausgewählter Maßnahmen im Sinne eines Pilottests in der Praxis der beiden Hochschulen,
- eine vergleichende Evaluierung der Auswirkungen der implementierten Maßnahmen durch Vorher-Nachher-Analyse der körperlichen Aktivität in der Zielgruppe sowie
- die Entwicklung praxisnaher Handlungsempfehlungen.

Projekt Ernährungsverhalten in Bayern und seine Folgekosten

Zu den direkten (Behandlungskosten von Erkrankungen) und indirekten (aufgrund von Fehltagen, Frühverrentung etc.) Kosten von Fehlernährung in Bayern liegen kaum Zahlen vor. Ziel des Projekts war es daher, belastbare Zahlen zu direkten und indirekten Gesundheitskosten ernährungsbezogener Krankheiten in Bayern zu generieren, Daten zu Kosteneinsparungen durch verbessertes Ernährungsverhalten zu erheben und neuartige und zielgruppengerechte Maßnahmen zu entwickeln, um ein Ernährungsverhalten in Bezug auf einen gesunden Lebensstil zu fördern und in Form von Handlungsleitlinien nachhaltig zu etablieren.

Um diese Ziele zu erreichen, wurden drei Arbeitspakete geschürt:

- „Folgekostenbewertung ernährungsbedingter Erkrankungen und Einsparpotenzial durch verbessertes Ernährungsverhalten“ (Institut für Gesundheitsökonomie und Management im Gesundheitswesen des Helmholtz Zentrums München),
- „Identifikation von Ernährungsrisiken und -kontexten“ (Institut für Soziologie der Universität Bern) und
- „Smarter Lunchrooms im GV-Praxistest in Bayern“ (Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen).

Alle drei konnten im Jahr 2018 abgeschlossen werden. Aus Arbeitspaket 3 gingen bisher eine Fachpublikation ([Winkler et al. 2018](#)) sowie praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa („Nudging – leicht gemacht“) hervor. Die Ergebnisse aller Arbeitspakete werden 2019 im Abschlussbericht dargestellt.



Smarter-Lunchroom-Maßnahme: Obstschalen an der Kasse VOR den Süßigkeiten, Bild: Wolfgang Pulfer

Modellprojekt Smarter Lunchrooms

Zur Förderung gesunder ernährungsbezogener Entscheidungen der Essensgäste in der Gemeinschaftsverpflegung wurde das Modellprojekt Smarter Lunchrooms, eine Kooperation zwischen dem KERN, der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und der Techniker Krankenkasse, im Praxistest durchgeführt. Für das Projekt wurde die aus der verhaltensökonomischen Forschung stammende „Nudging“-Methode herangezogen. Das Wort Nudging kommt aus dem Englischen und bedeutet übersetzt „Stups“: Ein kleiner Anstupser, der das Verhalten von Menschen auf vorhersagbare Weise beeinflusst, ohne auf Verbote oder Gebote zurückgreifen oder ökonomische Anreize verändern zu müssen.

Das Projektteam überprüfte in einer Hochschulmensa und einer Schulmensa, inwieweit mit beschränkten Mitteln Nudges eingeführt werden können und inwieweit diese im praktischen Küchenalltag beibehalten werden. Weiterhin wurde untersucht, ob diese Nudges das Auswahlverhalten in Richtung einer gesünderen Auswahl verbessern.

Ziel des Projekts war es, die Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung gesünder zu gestalten: mehr gemüselastige Hauptgerichte, mehr Vollkornbackwaren, höherer Anteil von Wasser an allen Getränken, gesteigerter Zugriff zu Obst als Dessert sowie Reduzierung des Anteils von Süßigkeiten an diversen Artikeln.

Die Ergebnisse des Projekts sind positiv: Ein Vergleich der Verkaufsdaten vor und nach der Umsetzung von Nudging-Maßnahmen zeigte, dass diese eine gesündere Speisenauswahl



Smarter-Lunchroom-Maßnahme: Vollkornprodukte werden auffällig platziert und mit grünen Smileys gekennzeichnet, Bild: Wolfgang Pulfer

fördern. In der Hochschulmensa ergaben sich bei Studierenden und Angestellten unmittelbar, fünf und elf Monate nach Einführung der Nudges Verbesserungen in der Speisen- und Getränkeauswahl von bis zu elf Prozent. Der Griff zum Salat steigerte sich bei den Studierenden um 4,7 Prozent, der Anteil an vegetarischen/veganen Hauptgerichten stieg um 10 Prozent und der Anteil an konsumiertem Wasser um 8,2 Prozent. Auch der Obstkonsum zeigte einen positiven Verlauf. In der Schulmensa ließ sich ein weniger deutlich ausgeprägtes und uneinheitlicheres Veränderungsmuster erkennen.

Um den Interventionsansatz Nudging in die Breite zu tragen, wurden zwei **Broschüren mit Handlungsempfehlungen für Hochschul- und Schulmensen** erarbeitet. Beide Broschüren stehen zum kostenlosen Download auf der Homepage des KErn zur Verfügung.



Nudging leicht gemacht – Broschüren mit Handlungsempfehlungen für (Hoch-)Schulmensen; verfügbar unter www.kern.bayern.de

Thema Nachhaltigkeit

Im Jahr 2016 hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ initiiert mit dem Ziel, gemeinsam mit den Akteuren der Wertschöpfungskette Maßnahmen und Strategien zu entwickeln und umzusetzen, um zu einer Reduzierung der Lebensmittelverluste beizutragen. Hierfür wurden siebzehn Maßnahmen erarbeitet, vier davon werden am Kern umgesetzt: der „Lebensmittelretter-Führerschein in Schulen“, die „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“, die „Vermeidung von Lebensmittelverlusten mittels eines Food-Scanners“ sowie das „Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt“.

Neben den Bündnismaßnahmen beschäftigen sich am Kern noch zwei weitere Projekte mit dem Thema Nachhaltigkeit: die „digitale Rohstoffbörse“ und die „Energieeffiziente Küche“. Diese beinhalten einen Ansatz für ein nachhaltiges, ökonomisch und ökologisch sinnvolles Ressourcenmanagement.

Projekt „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“

Das im Frühjahr 2017 gestartete Projekt basiert auf der Studie „Lebensmittelverluste und Wegwerfraten in Bayern“ von 2014 und

wird gemeinsam mit der Universität Stuttgart durchgeführt. Es soll Einsparungen an Lebensmittelverlusten entlang der Wertschöpfungskette dokumentieren, die Entwicklung der Lebensmittelabfälle in Bayern insgesamt darstellen und bestehende Datenbanken fortschreiben. Die untersuchte Wertschöpfungskette besteht aus den Teilbereichen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung/Industrie, Handel und Konsum (Außer-Haus-Verpflegung, Haushalte). Die Daten zu Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen werden durch Auswertung von Statistiken, Durchführung von Hochrechnungen und Erhebungen erfasst. Außerdem wurden mithilfe von Bündnispartnern Messungen bei Unternehmen bzw. Betrieben und für alle Wertschöpfungsstufen Expertengespräche mit Stakeholdern aus den entsprechenden Bereichen durchgeführt. Eine Veröffentlichung der Ergebnisse ist für 2019 geplant.

„Lebensmittel-Freunde“ – Bildungsmaterial für einen Lebensmittelretter-Führerschein in Schulen

Um bereits in jungen Jahren an die Thematik Lebensmittelwertschätzung und -verschwendung heranzuführen, wurde im Rahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ das Bildungsmaterial „Lebensmittel-Freunde“

erstellt. Das Material wurde Anfang 2018 in einer Pilotphase in Grundschulen getestet und anschließend nochmals überarbeitet. 2019 soll es bayernweit zur Verfügung stehen.

Projekt „Food-Scanner“ – Lebensmittelqualität einfach bestimmen

Im Frühjahr 2017 ist das Projekt „Zerstörungsfreie Messmethode zur schnellen Qualitätsbewertung und Haltbarkeitsabschätzung von Lebensmitteln mithilfe von Food-Scannern“ gestartet. Ziel ist die Entwicklung einer Methode zur einfachen und schnellen Messung der Qualität und Haltbarkeit ausgewählter (abgepackter) Lebensmittel. Das entwickelte Modell soll Händlern und Konsumenten eine bessere Orientierung zur Haltbarkeitsabschätzung von Lebensmitteln ermöglichen.

Am 16. Mai 2018 fand in München der **Fachkongress „Lebensmittel retten 4.0“** statt, auf dem innovative Verfahren zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten vorgestellt wurden. Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, eröffnete den Fachkongress und testete live vor Ort den Prototyp. Der Scanner bestimmt mithilfe von Infrarot-Licht unter anderem den Reifegrad von Obst und Gemüse, liefert aber auch Informationen, ob Lebensmittel, wie etwa Hackfleisch, noch verzehrbar sind.

Eine im Herbst 2018 durchgeführte Verbraucherumfrage zeigte, dass der Food-Scanner allgemein auf positive Resonanz stößt und zum anderen ein geeignetes Tool darstellt, um Unsicherheiten bei der Beurteilung der Haltbarkeit vorrätiger oder einzukaufender Lebensmittel zu beseitigen.

Für 2019 ist u.a. eine Veranstaltung für Fachleute aus der Lebensmittelbranche, der Industrie und des Lebensmittelhandels geplant, um auch andere Anwendungen des Food-Scanners vorzustellen und zu prüfen. Das Projekt endet zum Jahresende 2019.



Staatsministerin Michaela Kaniber testet den Prototyp des Food-Scanners, Bild: Hauke Seyfarth

Projekt Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt

Am Ende der Wertschöpfungskette, bei EndverbraucherInnen, fallen die meisten Lebensmittelverluste an. Ziel des im Juni 2018 initiierten Projekts ist die Entwicklung einer digitalen Anwendung (App) für Konsumenten, um diese zu einem planvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen und damit der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Anhand eines mobilen Lebensmittelinventars sollen vorhandene Lebensmittelvorräte im Haushalt kontinuierlich erfasst und damit die

Einkaufs- und Speisenplanung erleichtert werden. Dabei wird der Bedarf an die vorhandenen Vorräte angepasst und die Zahl der Essensteilnehmer und bald ablaufender Vorräte berücksichtigt. Nutzer erhalten auch kreative Anregungen zur Resteverwertung, durch die Verwendung übrig gebliebener Zutaten in neuen Rezepten oder die Weitergabe in einem Lebensmittel-Verteilersystem. Sie lernen mithilfe des digitalen Küchenassistenten, wie man beispielsweise ein ausgewogenes

Wochenmenü für die Familie plant, und sie erhalten von der App eine digitale Einkaufsliste, die bereits vorhandene Vorräte mitberücksichtigt. Ein weiteres angedachtes Element ist eine Community-Plattform, auf der Nutzer Rezepte, Tipps und Tricks rund um den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln austauschen können. Neben der Einsparung von Zeit, Kosten und

Energie soll die App durch spielerische Elemente unterhalten und zur längerfristigen Nutzung motivieren.

Im Rahmen einer repräsentativen Verbrauchermfrage zeigte sich die Zielgruppe junge Familien besonders affin gegenüber dem Thema. Darauf basierend wurden qualitative Interviews mit potenziellen Nutzern geführt und die Ergebnisse in einem Design Thinking Workshop mit ExpertInnen genutzt, um kreative Lösungsansätze für die App zu entwickeln.



Nachhaltige Ernährung per App

Veranstaltung: 1. Bayerisches Symposium gegen Lebensmittelverschwendung

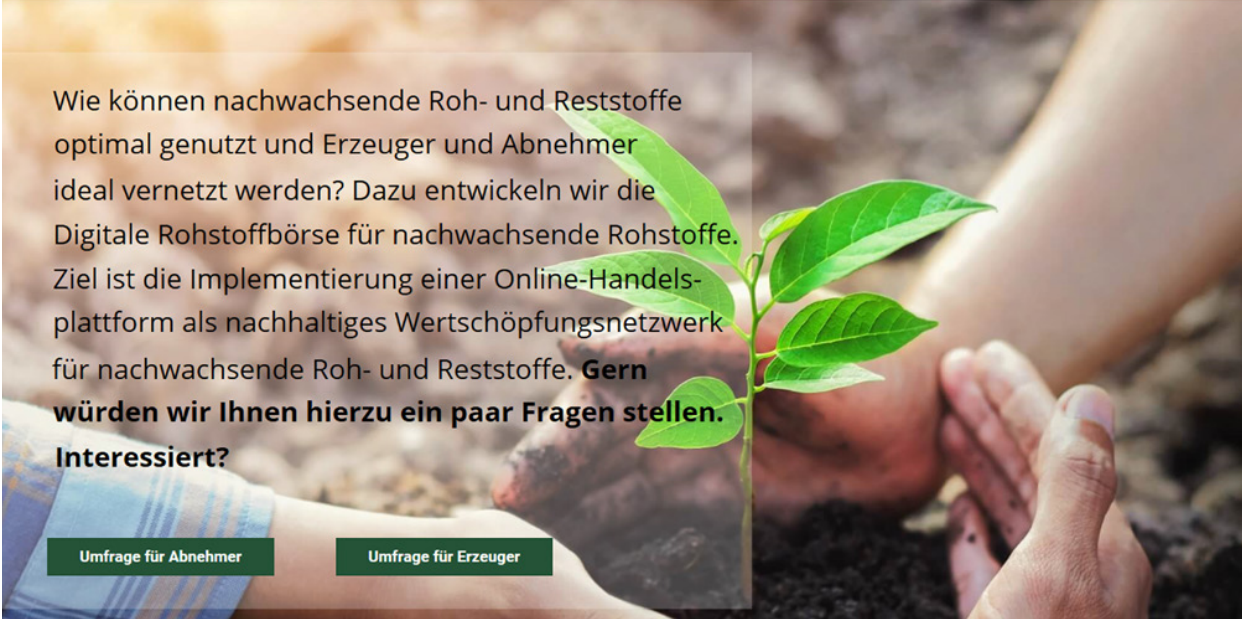
Im Juli 2018 wurden auf dem „1. Bayerischen Symposium gegen Lebensmittelverschwendung – Du bist, was du aufisst!“ verschiedene Maßnahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“; private Initiativen und technische Möglichkeiten vorgestellt, um Lebensmittel nicht zu verschwenden, sondern zu retten. Das Symposium war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Dank der Mithilfe des Vereins Foodsharing wurde am Symposium zudem live demonstriert, wie viele Lebensmittel in einer Stadt wie München täglich im Müll landen.



Der Foodsharing-Verein „spendet“ am Symposium Lebensmittel, die ansonsten weggeworfen worden wären, Bild: Hauke Seyfarth

Digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Roh- und Reststoffe

Biobasiertes Wirtschaften und nachhaltige Produktionskreisläufe sind ein zentrales Thema der



Wie können nachwachsende Roh- und Reststoffe optimal genutzt und Erzeuger und Abnehmer ideal vernetzt werden? Dazu entwickeln wir die Digitale Rohstoffbörse für nachwachsende Rohstoffe. Ziel ist die Implementierung einer Online-Handelsplattform als nachhaltiges Wertschöpfungsnetzwerk für nachwachsende Roh- und Reststoffe. **Gern würden wir Ihnen hierzu ein paar Fragen stellen. Interessiert?**

Umfrage für Abnehmer

Umfrage für Erzeuger

Die Website www.digitale-rohstoffboerse.de ist Projektseite mit Anwenderbeispielen und präsentiert eine Umfrage für Erzeuger und Abnehmer von Roh- und Reststoffen

„Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. Immer mehr Branchen setzen bei der Wahl ihrer Ausgangsstoffe für die industrielle Produktion auf nachwachsende bzw. organische Rohstoffe aus land- und forstwirtschaftlicher Erzeugung. Bislang fehlt aber eine Marktanbindung, d. h. eine ökonomische Handelsplattform für Erzeuger und Hersteller, um Roh- und Reststoffe zu handeln. Die **digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Roh- und Reststoffe** soll eine effiziente Vernetzung der Akteure fördern und neue Absatzmärkte für Reststoffe und Nebenprodukte aus der Land- und Ernährungswirtschaft fördern.

Bis Ende 2018 wurden folgende Meilensteine umgesetzt:

- Gründung eines Netzwerks aus wissenschaftlichen ExpertInnen und interessierten

Stakeholdern sowie Analyse der besonderen qualitativen und funktionalen Anforderungen an eine solche Plattform.

- Gestaltung eines fachlichen Rahmens und Ausarbeitung von Umsetzungsstrategien.
- Umsetzung eines Marketingkonzepts: Ein Innovationskonzept und eine qualitative Marktanalyse wurden im ersten Schritt durchgeführt, die Ausarbeitung einer Kommunikationsstrategie erfolgt im zweiten Schritt 2019, beginnend mit einer quantitativen Analyse.

Projekt Energieeffiziente Küche

Im Projekt „Energieeffiziente Küche“ (ENKÜ) wurden unter Leitung des KErn effiziente Maßnahmen erarbeitet, um Energie in der Großküche einzusparen und damit Ressourcen zu schonen. Im Fokus des Projekts

standen vier Themenbereiche: CO₂-Bilanz, Lebensmittelverluste, Verkaufsprognosen und Energieeffizienz. Für diese wurde in vier Pilotküchen eine Ist-Analyse erstellt und dazu die entsprechenden Maßnahmen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung entwickelt.

Im Februar 2018 fand der **Fachkongress „Ressourcen schonen wird sich lohnen“** statt, mit den beteiligten Projektpartnern – Ressource Management Agentur, Technische Hochschule Deggendorf und Universität Stuttgart – sowie den Pilotküchen: Betriebsgastronomie Infra-Serv Gendorf in Burgkirchen an der Alz, Navitas bei BSH in Dillingen, WWK Lebensversicherung a. G. in München und Campus am Hermann-Gmeiner-Weg in München. Auf dem Fachkongress wurden die Ergebnisse vorgestellt und die Leitungen der beteiligten Pilotküchen berichteten aus der Praxis, welche Maßnahmen sie bereits umgesetzt haben, welche leicht umzusetzen und effektiv waren – und welche Ideen nicht so einfach zu verwirklichen waren wie gedacht.

Würden alle im Projekt ermittelten Maßnahmen umgesetzt, ließen sich in der bayerischen Betriebsgastronomie folgende beispielhafte Einsparungen erzielen:

- Vermeidung von 13.000–53.000 Tonnen Lebensmittelabfällen
- Einsparung von 6.000–99.000 MWh elektrischer Energie (knapp 10 Prozent des Gesamtverbrauchs der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern)
- Reduzierung um 130.000–160.000 Tonnen CO₂ pro Jahr



Gäste beim ENKÜ-Fachkongress „Ressourcen schonen wird sich lohnen“; Bild: Hauke Seyfarth



Das von der Uni Stuttgart im Rahmen des Projekts entwickelte Online-Tool „Rescue my food“ wurde auf dem Kongress vorgestellt; Bild: Hauke Seyfarth

Im Anschluss an den Fachkongress wurde das Projekt auf Fachtagungen in den Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung sowie beim Netzwerktreffen Außer-Haus-Verpflegung des Berufsverbands Oecotrophologie e. V. (VDOe) vorgestellt. Teilbereiche des Projekts werden innerhalb des Kern vom Bereich Ernährungsbildung und Wissenstransfer übernommen.

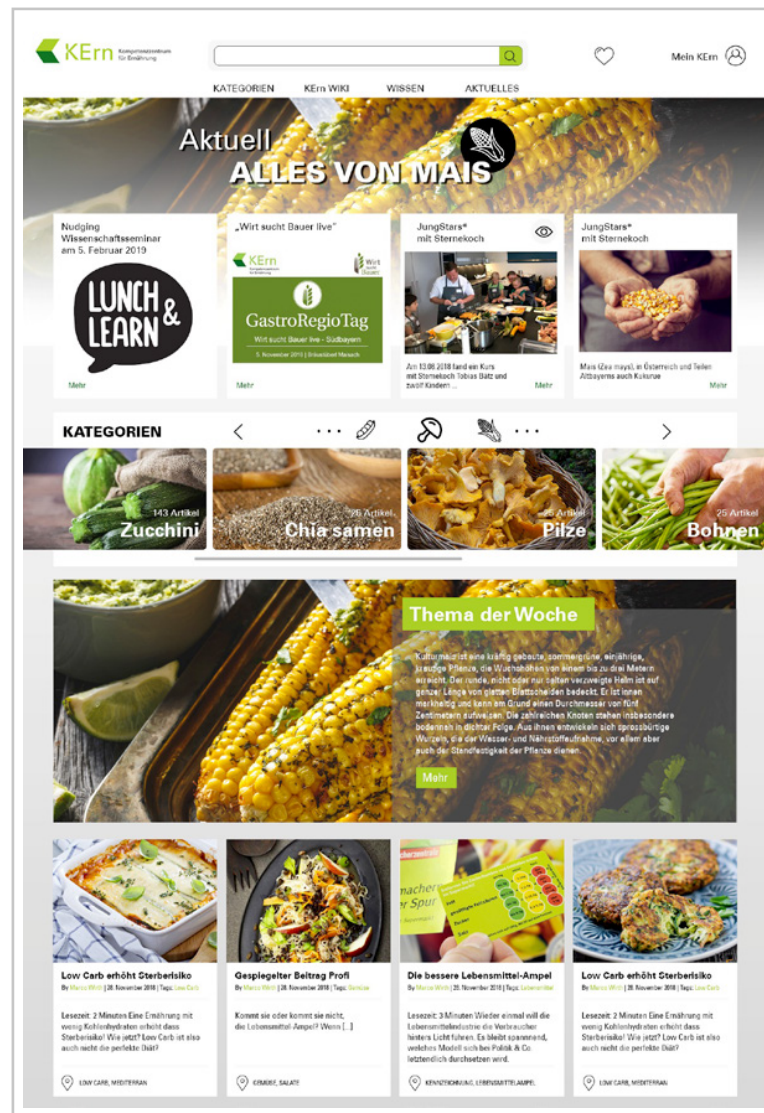
Wissenschaftskommunikation und Digitalisierung

Wissensplattform

Am KErn wird eine zentrale, interne Wissensplattform entwickelt, die Ernährungswissen in ausgewählten Themenfeldern bündeln und mit aktuellen Trends, Studienergebnissen sowie passenden Projektergebnissen verknüpfen soll. Die Plattform soll wissenschaftsbasierte Ernährungskompetenz am KErn fördern und ein aktives Themenmonitoring sowie einen schnellen Überblick über aktuelle Erkenntnisse und relevante Themen bieten.

Die Inhalte der Plattform werden von einem wissenschaftlichen Dienst erarbeitet. Die im Bereich Wissenschaft angesiedelte redaktionelle Einheit recherchiert aktuelle Forschungs- und Studienergebnisse, trägt diese zusammen und speist die Informationen in Form aufbereiteter Inhalte (z. B. als Artikel, Video oder Podcast) in die Wissensplattform. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse werden auf die Kernaussagen reduziert und leicht verständlich dargestellt. Zusätzlich können Themen und Inhalte für die Wissensplattform durch freiberufliche Redakteure mit ernährungswissenschaftlichem Hintergrund oder im Rahmen wissenschaftlicher Kooperationen entstehen.

Die Wissensplattform wird abhängig von der Quantität der Inhalte mittel- bis langfristig in Form eines externen Themenportals nach



Die Wissensplattform des KErn ist bereits auf dem Entwicklungsstand eines teilweise funktionierenden Prototyps. Der Screenshot zeigt eine vorläufige Landingpage mit möglichen KErn-Themen.

außen geöffnet. Zielgruppen des Portals sind externe Ernährungsprofis und Multiplikatoren wie OecotrophologInnen, Ernährungsfachkräfte, Studierende, wissenschaftliche Mitarbeitende, Fachpresse und JournalistInnen. Das Themenportal soll, im Vergleich zu bestehenden Angeboten, eine stärkere inhaltliche Tiefe und umfassendere Durchdringung von Ernährungsthemen erreichen und als „Fachinformationsdienst“ bzw. als „Bayerischer Ernährungskompass“ Ernährungsprofis Zugriff auf wissenschaftlich fundierte und behördlich gesicherte Inhalte ermöglichen. Kurz: Ziel des Themenportals ist es, Fakten zu schaffen und Ernährungsmythen zu bekämpfen.

Mythen im Themengebiet Lebensmittelverschwendung von Fakten unterscheiden lassen – und wie mithilfe des Storytellings HeldInnen identifiziert werden können, um komplexe Zusammenhänge und zahlenlastige Fakten an die Zielgruppe zu bringen.

Marie Lampert stellte das Thema Storytelling vor: Eine Schreibmethode, die in der Werbung mit viel Erfolg zum Einsatz kommt und daher auch von JournalistInnen gern verwendet wird. Frau Lampert spannte den Bogen von der Theorie hin zu praktischen Umsetzungsideen und skizzierte mit den Teilnehmenden potenzielle HeldInnen der Lebensmittelrettung. Zum Thema Mythen & Fakten gab Dominik Leverenz vom Lehrstuhl für Abfallwirtschaft und Abluft der Universität Stuttgart einen Überblick und widerlegte zahlreiche Mythen. Weitere hochkarätige ReferentInnen waren unter anderem: Regisseur und Buchautor Valentin Thurn, Wirtschaftsredakteur der FAZ Jan Grossarth, Günes Seyfarth von Foodsharing e. V. und Dr. Felicitas Schneider vom Thünen-Institut.



Marie Lampert berichtet beim Journalisten-Workshop 2018, wie Storytelling geht

Journalistenworkshop: Mythen & Fakten in der Ernährung – Lebensmittelverschwendung

Im Fokus des **Journalisten-Workshops 2018**, der am 04. Mai im Presseclub München veranstaltet wurde, stand die Lebensmittelverschwendung. Die Leitfrage war, wie sich

Abgeschlossene Projekte 2018

Beta-Casein A1 und A2 in Kuhmilch und mögliche Einflüsse auf die menschliche Gesundheit

Das KErn hat in Kooperation mit Cochrane Deutschland an der Universität Freiburg eine umfangreiche Literaturstudie durchgeführt, um zu klären: a) ob A1-beta-Casein in Milch ein höheres Risiko für Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes Typ 1, neurologische Störungen sowie Darmbeschwerden darstellt und b) ob A2-beta-Casein in Milch sich positiv auf die Verdauung auswirkt.

Die Bewertung der Studien zeigte, dass zum gegenwärtigen Zeitpunkt keine eindeutigen und nur wenige vertrauenswürdige Ergebnisse vorliegen, die einen möglichen gesundheitlichen Nutzen von A2-Milch gegenüber A1-Milch stützen. Die Ergebnisse werden in Form einer Kurzpublikation sowie eines Faltblattes kommuniziert, ein **wissenschaftlicher Artikel** wird 2019 im Fachmagazin Nutrition Reviews publiziert.

Ernährungsbildung in Schulen

Das Projekt „Ernährungsbildung in Schulen“ untersuchte in Zusammenarbeit mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf von 2016 bis 2018 den LehrplanPLUS bayerischer Schulen

hinsichtlich ernährungsbezogener Inhalte. Die Ergebnisse zeigen, dass die Themen Ernährungs- und Verbraucherbildung in allen Lehrplänen verortet sind. In Mittel- und Realschulen gibt es ein eigenes Wahlpflichtfach zur Ernährung sowie praktischen Unterricht (z. B. Mahlzeitzubereitung), in Gymnasien nicht. Nachhaltigkeit und damit verbundene Themen wie Regionalität, Saisonalität und Lebensmittelverschwendung nehmen einen großen Bereich in allen Lehrplänen ein.

Eine Erfassung zeigte, dass es über 118 Projekte, Materialien und Maßnahmen in Bayern gibt. Viele davon sind von geringer (Förder-)Dauer, werden unzureichend evaluiert und sind oft einseitig entweder auf Verhaltens- oder Verhältnisprävention ausgerichtet, langfristige Erfolge sind somit fraglich. Die Ergebnisse der Untersuchungen sowie Verbesserungsmöglichkeiten und Handlungsansätze sind in einem Abschlussbericht festgehalten.

VERANSTALTUNGEN UND VERÖFFENTLICHUNGEN

2018 initiierte das KErn zahlreiche unterschiedliche Veranstaltungen: Workshops, Fachkongresse, Sommelier-Lehrgänge sowie Referenschulungen mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten.

Eine Auswahl der KERN-Veranstaltungen 2018

Datum	Veranstaltung
19. Februar – 5. Mai 2018	Qualifizierung zum Käse-Sommelier , Kempten, Kulmbach, Schönegg, Veitshöchheim, Kisslegg
20. Februar 2018	Fachkongress „Ressourcen schonen wird sich lohnen! ENKÜ – die energieeffiziente Küche“ , München
27./28. Februar 2018	3. Fleischforum Bayern , Augsburg
5. März 2018 + 18. September 2018	Digitale Transformation in der Ernährungswirtschaft , Garching + Kulmbach
15. März – 29. Juni 2018	Qualifizierung zum Edelbrand-Sommelier , Pretzfeld, Veitshöchheim, Oberkorb, Hetzenhausen/München
14./18. April 2018 + 22./27. November 2018	Schulungen ReferentInnen "Generation 55plus" , Schwandorf, Memmingen, Fürstenfeldbruck, Ingolstadt
20. April 2018	Fachkongress zur Studie „Gesund leben in der Schwangerschaft (GeliS)“ , München
24. April/8. Mai/1. + 24. Juli/29. November 2018	Schulung Referentinnen „Junge Eltern und Familien , Pfaffenhofen/Ansbach/Fürstenfeldbruck + Fürth/Roth
26. April 2018	13. Forum Schulverpflegung – Sachaufwandsträger unter sich , Ingolstadt
04. Mai 2018	Journalisten-Workshop „Mythen und Fakten in der Ernährung – Thema Lebensmittelverschwendung , München
16. Mai 2018	Fachkongress „Lebensmittel retten 4.0“ , München
05. + 07. Juni 2018	Kick-off-Veranstaltung Smart Moving , Bayreuth + Regensburg
16. Juli 2018	1. Bayerisches Symposium gegen Lebensmittelverschwendung – Du bist, was du aufisst! , München
26. Juli 2018	Cross-Cluster-Workshop „Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen“ , Augsburg
13. September 2018	Zentraler Coaching-Workshop 2018/19, Kita- und Schulverpflegung , Nürnberg
22. + 23. Oktober 2018	Vortrag zum Gesundheitstag der Regierung Oberfranken: Fit und gesund am Arbeitsplatz , Bayreuth + Bamberg
22. + 23. Oktober 2018	1. Forum Kitaverpflegung – Träger unter sich , Nürnberg + München
22./23. Oktober 2018	6. Update Käse-Sommelier , Kulmbach
05. November 2018	2. GastroRegioTag – Wirt sucht Bauer live Südbayern , Maisach
07./08. November 2018	Seminar „Qualitätssicherung in der Ernährungsbildung“ an der Staatlichen Führungsakademie , Landshut
01. Dezember 2018	Food-Start-up-Contest: Next-Level-Pitch und Siegerehrung auf der Food&Life , München
05. + 06. Dezember 2018	Preisverleihung im Rahmen des Smart-Moving-Ideenwettbewerbs , Bayreuth + Regensburg

KErn-Materialien auf www.kern.bayern.de

Mittlerweile finden Besucher auf der KErn-Homepage zahlreiche Informationsmaterialien: Kompendien, Broschüren, Faltblätter und mehr. Die Materialien und Veröffentlichungen bieten den Zielgruppen wissenschaftlich fundierte Informationen. Zu finden sind sie auf der Homepage unter www.kern.bayern.de/publikationen.

Eine Auswahl der 2018 veröffentlichten Fachartikel

Berger Barbara, Grillenberger Anja: Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel der Betriebsgastronomie. Behr's Verlag, Jahrbuch 2018 Gemeinschaftsverpflegung, S. 27–36

Dietz Angela: Unverträglichkeiten: Zeitgeist oder Tatsache? Ernährung im Fokus 07-08/2018, S. 218

Dietz Angela: Zucker in der Kritik. Schule und Beratung 3-4/2018, S. 35–38

Feldhoffer Ina: Wie viel kostet uns eine schlechte Ernährungsweise? Schule und Beratung 3-4/2018, S. 33–35

Grillenberger Anja: Ernährungshandwerk erleben. Schule und Beratung 1-2/2018, S. 60–62

Hörst Johanna, Rubach Malte: Netzwerk Generation 55plus. Beitrag in Ernährung im Fokus 05–06/2018, S. 192–193

Hund Stephanie, Bischofsberger Elisabeth, Schäfer Sabine: Auftakt für das „Netzwerk Generation 55plus“. Schule und Beratung 7/2018, S. 32–34

Hund Stephanie: Leuchttürme der Betriebsgastronomie. Schule und Beratung 1-2/2018, S. 63–65

Püttman Rosina, Mehring Sabine: Vier Leitgedanken für eine gute Seniorenverpflegung. Schule und Beratung 8-9/2018, S. 42–44

Rausch Samantha: Ernährungsbildung in Schulen: Projekt „SchmExperten“. Schule und Beratung 8-9/2018, S. 30–32

Röger Christine, Thalmeier Eva-Magdalena: Gesundere Essensauswahl durch Nudging. Schule und Beratung 8-9/2018, S. 39–41

Spreidler Sirkka, Pawellek Ingrid, Distler Birgit: Unser täglich Korn: Vielfältig. Wertvoll. Schmackhaft. Schule und Beratung 3-4/2018, S. 39–41

Steffens Miriam, Püttman Rosina, Mehring Sabine: Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Mit vier Leitgedanken zu einer guten Verpflegung. Beitrag in CAREkonkret (33), vom 17.08.2018

KOOPERATIONSPARTNER

Kooperationspartner

Adalbert-Raps-Stiftung

Akademie für Ganztagschulpädagogik im Diakonieverein Hiltpoltstein e. V.

Allianz Deutschland GmbH

alp Bayern

AOK Bayern

Bayerische Edelbrandsommeliers e. V.

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Bayerische Landesärztekammer

Bayerischer Brauerbund e. V.

Bayerischer Hebammen Landesverband e. V.

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.

Bayerischer Müllerbund

Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

Bayern Tourist GmbH

BayWa AG

BICCnet – bayerisches Cluster für Informations- und Kommunikationstechnologie

Brauerei Gebr. Maisel KG

Bundesverband Regionalbewegung

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.

Bundeszentrum für Ernährung

Campus Hermann-Gmeiner-Weg München

Carl-von-Ossietzky-Universität Oldenburg

Cluster Niederösterreich

Cluster Oberösterreich

Cochrane Deutschland

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Deutsche Sportjugend im Olympischen Sportbund

EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen

Fachzentrum Ökolandbau Bamberg

Fleischerschule Augsburg

Fleischerverband Bayern

fortiss GmbH – An-Institut Technische Universität München

Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband

Frankenobst GmbH

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung

Fraunhofer IOSB

Fraunhofer IML

Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

Helmholtz Zentrum München

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Hochschule für Angewandte Wissenschaften München

Hochschule Deggendorf

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

IG bio-zertifiziertes Streuobst Lallinger Winkel GbR

InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG Burgkirchen

Internat St. Marien Kaufbeuren

Kantar Health GmbH München

Kleinbrennerverband Lindau (B) e. V.

Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft Schweiz

Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V.

Landhandelsverband Bayern e. V.

Ludwig-Maximilians-Universität München

Max Rubner-Institut

Museum Mensch und Natur, München

muva Kempten

Navitas – BSH Hausgeräte GmbH Dillingen

Netzwerk „Gesund ins Leben – Netzwerk junge Familie“

Presseclub München e.V.

Raps GmbH & Co. KG

Ressource Management Agentur Wien

Sine-Institut

Staatliche Fachakademie für Landwirtschaft

Kooperationspartner

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Stiftung Kindergesundheit

Stiftung Zuhören

Studentenwerk München

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Südzucker AG

Techniker Krankenkasse

Technische Hochschule Deggendorf

Technische Universität München

Universität Bayreuth

Universität Bern

Universität Regensburg

Universität Stuttgart

VC Vollwertkost GmbH Catering

Verband deutscher Mühlen

Verband Private Brauereien Bayern

WWK Lebensversicherung a. G., München

ZD.B – Zentrum Digitalisierung. Bayern