

ÜBER SUS+

Innovative Bildung für nachhaltige Ernährungssysteme (SUS+) ist ein Projekt, das die Zusammenarbeit zwischen europäischen Universitäten bei der Entwicklung, Umsetzung und Verbreitung von innovativen Unterrichtsmaterialien und -methoden im Bereich nachhaltiger Ernährungssysteme unterstützt. Es trägt zur Strategie Europa 2020 für Wachstum, Beschäftigung, soziale Gerechtigkeit und Integration bei und darauf ab, die nachhaltige Entwicklung seiner Partner im Bereich der Hochschulbildung zu fördern und zur Verwirklichung der Ziele der EU-Jugendstrategie beizutragen. Angesichts des weltweiten Bevölkerungswachstums, der Ressourcenknappheit und wachsender Probleme in den Bereichen Umwelt und öffentliche Gesundheit besteht ein dringender Bedarf Konsummuster zu verändern. Dabei wird der Entwicklung von Strategien zur Verbesserung der Nachhaltigkeit von Lebensmittelproduktions- und -konsum Modellen hohe Priorität eingeräumt. Gleichzeitig gibt es nur wenige Studienprogramme, die sich weltweit mit diesem wichtigen Thema befassen, und nachhaltiges Essen ist in vielen europäischen Ländern nach wie vor ein Nischenmarkt, der kaum von gut ausgebildeten und qualifizierten Hochschulabsolventen gestützt wird. SUSPLUS stellt den Studierenden die notwendigen Kenntnisse, Kompetenzen und Fähigkeiten zur Verfügung und trägt damit zur Erhöhung ihrer Beschäftigungsfähigkeit bei.

FG ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTEL-QUALITÄT UND ERNÄHRUNGSKULTUR AM FB 11 DER UNIVERSITÄT KASSEL

Die zentralen Themen in Lehre, Forschung und Wissenstransfer des Ende 2001 begründeten FG war und ist es, die Bedeutung und den Zusammenhang einer gesundheitsfördernden Ernährung (healthy diets) und nachhaltigen Lebensmittel- und Ernährungssystemen (sustainable food systems) zu untersuchen. Die Verankerung des zunächst von der ökologischen Lebensmittelindustrie etablierten Lehrstuhls am Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, verdeutlicht die Notwendigkeit, die gesamte Wertschöpfungskette (value-chain) „vom Acker bis auf den Teller“ zu erforschen, wobei naturwissenschaftliche (z.B. Lebensmittelqualität) als auch sozialwissenschaftliche (z.B. Bereich Ernährungskultur) Methoden (auch als mixed-method Ansatz) zum Einsatz kommen. Sowohl der inter- bzw. transdisziplinäre Forschungsansatz, als auch die Internationalität und insbesondere das Themenfeld (sustainable food systems) waren und sind immer noch richtungsweisend. Die Themen sind zentraler Bestandteil der 17 Ziele der Agenda 2030 der Vereinten Nationen und zugleich zentraler Teil der EU Food Research Agenda 2030 sowie des Aktionsplans der Bundesregierung für eine nachhaltige Entwicklung. Das FG war und ist an der Entwicklung und Etablierung von zwei der drei englischsprachigen Masterprogrammen des FB 11 maßgeblich beteiligt (M.Sc. International Food Business and Consumer Studies und European Master Sustainable Food Systems).

sus+

Innovative Education towards
Sustainable Food Systems



3. JULI 2018

FROM ORGANIC AGRICULTURE TO
SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS
A RE-VIEW AND PRE-VIEW

INFORMATIONEN ZUR TAGUNG



3. Juli 2018

13.00 - 17.00 Uhr

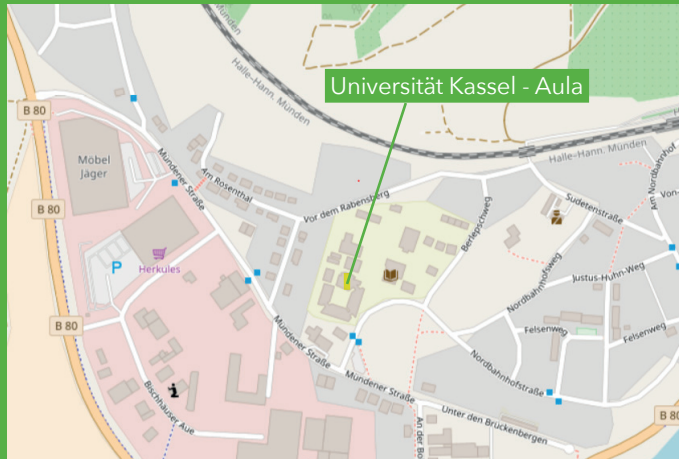
Ab 12 Uhr Imbiss und Getränke vor der Aula.



Universität Kassel

Nordbahnhofstrasse 1a, 37213 Witzenhausen

Die Tagung wird in der neuen (großen) Aula stattfinden.



Anfahrt

Anfahrt mit dem Auto aus Richtung Norden:

Fahren Sie auf der A7 bis zum Dreieck Drammetal. Wechseln Sie dort auf die A38 in Richtung Halle/Leipzig/Nordhausen. Nehmen Sie die Ausfahrt 3 „Friedland“. Folgen Sie der B27 in Richtung Bad Hersfeld/Eschwege. Nach kurzer Zeit gelangen Sie auf die B80, die Sie direkt durch Witzenhausen führt.

Anfahrt mit dem Auto aus Richtung Süden und Westen:

Fahren Sie auf der A7 bis zur Abfahrt 75 „Hann.Münden - Werratal“ und folgen Sie nun der B80 bis nach Witzenhausen.

Mit dem Zug:

Die nächstgelegenen Bahnhöfe mit Anschluss an den Fernverkehr sind Kassel-Wilhelmshöhe oder Göttingen. Steigen Sie dort in den Regionalverkehr um und fahren Sie bis Witzenhausen-Nord.

FROM ORGANIC AGRICULTURE TO SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS A RE-VIEW AND A PRE-VIEW

Leitung der Tagung: Angelika Ploeger und Johannes Kahl

PROGRAMM

13.00 - 13.20 Uhr

Von Ökologische Agrarwissenschaften hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen – ein Rückblick
Angelika Ploeger, Universität Kassel, D

13.30 - 13.50 Uhr

Nachhaltige Agri-Food Systeme 2030 und ökologische Lebensmittelverarbeitung
Otto Schmid, FiBL, CH

14.00 - 14.20 Uhr

What's in a name? Organic, sustainable, ecological, regenerative - conflict or consensus?
Lawrence Woodward, The Organic Research Centre, GB

14.30 - 15.00 Uhr | Kaffeepause

15.00 - 15.20 Uhr

Organic Food as part of dietary concepts: The New Nordic Diet as model for a sustainable, regional diet
Susanne Gjedsted Bügel, University of Copenhagen, DK

15.30 - 15.50 Uhr

Öko-Lebensmittel und Öffentliche Beschaffung: Der einzige Raum für ernährungspolitische Maßnahmen?
Carola Strassner, Fachhochschule Münster, D

16.00 - 16.20 Uhr

Von Ökologische Agrarwissenschaften hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen – eine Vorschau
Johannes Kahl, Universität Kassel, D

16.30 Uhr | Abschluss der Tagung

16.30 - 17.00 Uhr | Besichtigung unseres Fachgebietes

REFERENTINNEN UND REFERENTEN

Angelika Ploeger war nach ihren Tätigkeiten als Professorin an den Hochschulen Niederrhein und Fulda, von 12/2001 bis 4/2018 Professorin und Leiterin des Fachgebietes für ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel. Sie war Mitbegründerin und Leiterin der zwei englisch sprachigen Master Studiengänge IFBC und SusFoods. Für 9 Jahre war sie Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung, Verbraucherschutz.

Otto Schmid ist Schweizer Agrarökonom und war 30 Jahre externer Lehrbeauftragter an der ETH Zürich. Er ist Spezialist für die Entwicklung und Analyse von Richtlinien für biologische Landwirtschaft und deren Verarbeitung (z.B. Koordinator IFOAM-Standards Komitee und Codex Alimentarius Food Labelling Komitee). Von Oktober 2017 bis Juni 2018 war er Teil der Lebensmittel-Expertengruppe 2030 der GD Forschung.

Lawrence Woodward war Gründer und 30 Jahre lang Direktor des O.R.C Elm Farm. Er bekleidete national und international verschiedene Positionen, z.B. als Vorsitzender des British Organic Standards Committees, als Vorsitzender der IFOAM, als Mitglied des United Kingdom Register of Organic Food Standards (UKROFS) und war Mitglied der englischen Task Force „Organic Action Plan“.

Susanne Bügel ist Professorin für Humanernährung und stellvertretende Leiterin des Fachbereiches Nutrition, Exercise and Sports an der Universität Kopenhagen. Sie forscht auf dem Gebiet von Ernährungsinterventionsstudien und ist Präsidentin der dänischen Gesellschaft für Ernährung und zugleich Vorstandsmitglied der Europäischen Ernährungsgesellschaft (FENS).

Carola Strassner ist Professorin für Nachhaltige Ernährungssysteme und Ernährungsökologie am Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster. Ihr Schwerpunkt liegt in der Übertragung des Systemansatzes auf ein erweitertes Ernährungsverständnis. In Lehre und Forschung liegt ihr Fokus auf den Systemen Gemeinschaftsgastronomie und Schulverpflegung. Sie betreut ein internationales Netzwerk zu Bio in der Außer-Haus-Verpflegung.

Johannes Kahl arbeitet ab 2001 im Bereich der Qualität ökologischer Lebensmittel und habilitierte sich 2007. Das Thema nachhaltige Ernährung war sein Schwerpunkt an der Universität Kopenhagen 2015 bis 2018. Zum 1.4.2018 wurde er zum Professor und Leiter des FG für ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur berufen. Er ist Mitbegründer des Organic Food System Programme (OFSP).