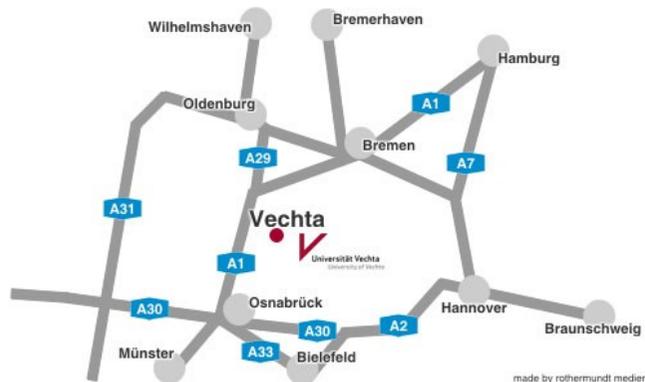




Anreise zur Universität Vechta



Vechta befindet sich im Oldenburger Münsterland in Niedersachsen im Dreieck zwischen Oldenburg, Bremen und Osnabrück.

Der Campus der Universität Vechta befindet sich im Süden der Stadt an der Ecke Driverstraße/Universitätsstraße und ist an vielen Hauptkreuzungen ausgeschildert.

Anfahrt über die A1 aus dem Süden/aus dem Norden

Verlassen Sie die Autobahn an der Abfahrt Vechta und folgen Sie den Wegweisern Richtung Vechta.

Anfahrt aus dem Großraum Hannover bzw. aus dem Osten

Verlassen Sie die Autobahn A2 an der Abfahrt Hannover-Herrenhausen (AS 42) und folgen Sie der B6 bis Nienburg/Weser, danach der B214 (Richtung Sulingen/Diepholz) und schließlich der B69, Beschilderung Richtung Vechta.

Mit dem Zug

Die NordWestBahn fährt den Bahnhof in Vechta jeweils aus den Richtungen (Hauptbahnhöfen) Bremen und Osnabrück an. Von Oldenburg kommend ist ein Umstieg in Delmenhorst notwendig.

Informationen zum Streckennetz und zum Fahrplan erhalten Sie hier: www.nordwestbahn.de

Kontakt

Universität Vechta +++

Kompetenzzentrum Schulverpflegung

Univ.-Prof. Dr. Steffen Wittkowske
Fon +49. (0) 4441.15 238
E-Mail steffen.wittkowske@uni-vechta.de

Dr. Monika Reimer
Fon +49. (0) 4441.15 833
E-Mail monika.reimer@uni-vechta.de

Universität Vechta
Driverstraße 22
D-49377 Vechta

Telefon (Sekr., vorm.) +49. (0) 4441.15 694 (Sylke Schulz)
Fax +49. (0) 4441.15 67 694
Internet www.uni-vechta.de

Kooperationspartner

Deutsches Netzwerk Schulverpflegung (DNSV) e.V.

Vorsitzender
Dr. Michael Polster
Köpenicker Allee 38
D-10318 Berlin
Fon +49. (0) 30.5139214 bzw. +49. (0) 171.451 4615
E-Mail vorsitzender@schulverpflegungev.net

Internet www.schulverpflegungev.net und www.dnsv.eu

Kompetenzzentrum Schulverpflegung



Ringvorlesung

„Nachhaltige Ernährungsbildung im Fokus von Schule und Gesellschaft“
Wintersemester 2022/2023



Einladung zur Ringvorlesung

Das **Kompetenzzentrum Schulverpflegung** wurde anlässlich des 8. Deutschen Kongresses für Schulverpflegung am 14. November 2014 an der Universität Vechta gegründet. Es veranstaltet im Wintersemester 2022/23 eine zweite Ringvorlesung unter dem Titel „Nachhaltige Ernährungsbildung im Fokus von Schule und Gesellschaft“ an der Universität Vechta.

Die Vortragsreihe wird in Kooperation mit dem Deutschen Netzwerk Schulverpflegung (DNSV) e.V. und der Zeitschrift Schulverpflegung stattfinden und ist im Studiengang „MASTER OF EDUCATION“ verortet.

Die Vorträge der Ringvorlesung werden vom 07. November 2022 bis zum 23. Januar 2023, jeweils montags von 16 bis 18 Uhr, in Raum E133 gehalten (siehe „Programm der Ringvorlesung“).

Die Zielgruppe der Ringvorlesung umfasst alle Masterstudierenden im o. g. Studiengang. Gleichzeitig richten sich die Vortragenden auch an die interessierte Öffentlichkeit.

Der Vorsitzende des Deutschen Netzwerkes Schulverpflegung (DNSV) e.V., Dr. Michael Polster (Berlin), freut sich über das Vortragsprogramm und die Zusammensetzung der Vortragenden und betont, „dies liest sich wie das ‚Who is Who‘ der deutschen Ernährungswissenschaft und verdeutlicht einmal mehr mit welchem Anspruch das Kompetenzzentrum agiert“.

Der Leiter des Kompetenzzentrums Schulverpflegung, Herr Prof. Dr. Steffen Wittkowske (Universität Vechta), hebt im Zusammenhang mit dieser Einladung zur Teilnahme an der Ringvorlesung die regionale Vernetzung und die Strahlkraft des Projektes hervor: „Wir wollen die Inhalte Schulverpflegung, Gesundheits- und Ernährungsbildung sowie Verbraucher:innenorientierung in unserer Universität und unserem Landkreis erfolgreich weiter etablieren. So können wir auch über die Region hinaus zeigen, was eine praxisorientierte Kooperation für die Lehrer:innenbildung bewirken kann.“

Die Vorträge und weitere Texte werden in einem Sammelband zusammengefasst, der 2023 im Verlag Julius Klinkhardt (www.klinkhardt.de), Bad Heilbrunn, erscheinen wird.

Homepage des Schulverpflegungskongresses:

<https://www.kongress2022.dnsv.eu/>



Programm der Ringvorlesung (montags von 16 bis 18 Uhr, Raum E133)

- 07.11.2022 **Bea Hackbarth**,
Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.
Wo kommt dein Essen her?
- 14.11.2022 **Robert Diede**,
Hygieneberatungsteam Diede GbR, Urbar
Die geheime Welt der Mikroben – warum Hygiene eine Spaßbremse ist!
- 21.11.2022 **Prof. Dr. Nick Lin-Hi**, Universität Vechta
Die Zukunft is(s)t besser: Fleisch aus dem Labor als Sprunginnovation für eine nachhaltige Entwicklung
- 28.11.2022 **Anja Köchermann**,
DNSV-Botschafterin, Stadt Göttingen
Zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen, klimaeffizienten und nachhaltigen Schulverpflegung
- 05.12.2022 **Prof.in Dr.in Christine Brombach**, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Culinary Practices – Hilfestellungen für ein nachhaltigere Ernährungsweise
- 12.12.2022 **Prof.in Dr.in Anja Carlsohn/ Prof.in Dr.in Ulrike Pfannes/ Prof.in Dr.in Sibylle Adam**, HAW Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Nachhaltige und gesundheitsförderliche Schulverpflegung – Potenzial von Nudging und Co.
- 19.12.2022 * **Uwe Knop**,
Ernährungswissenschaftler und Publizist, Eschborn
Aus der Glaskugel der Ernährungsforschung: 5-am -Tag Kaffee und Schokolade – für die Gesundheit?
- 09.01.2023 * **Dr. Peter Clausing, Toxikologe**,
Übersetzer und Journalist, Wilhelmshorst
„Bio“ im Schulessen – Luxus oder Weitsicht?
- 16.01.2023 **Prof.in Dr.in Melanie Speck und Kolleg:innen**,
Hochschule Osnabrück
BiTe – Biodiversität über den Tellerrand, wie wir mit Aktionen in der Gemeinschaftsverpflegung nachhaltige Ernährung unterstützen können!
- 23.01.2023 **Prof. Dr. Marco Rieckmann**, Universität Vechta
Bildung für nachhaltige Entwicklung zum Thema „Ernährung“: Zwischen Überwältigung und Beliebigkeit?

* Seminare am 19.12.22 und 09.01.23 finden online statt.
(<https://webmeetings.uni-vechta.de/b/rei-rjq-wak-7ex.>,
Zugang jeweils ab 16 Uhr möglich)



Lageplan Campus Vechta



Die Durchführung der Ringvorlesung wird unterstützt durch
St. Leonhards Quellen (<https://st-leonhards-quellen.de/>)
und die Handwerksbäckerei Mack (<https://www.handwerksbaeckerei-mack.de/>)