



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gesund und nachhaltig – Essen außer Haus und in Gemeinschaft

Referentinnen und Referenten beim Deutschen Ernährungstag 19. Juni 2024



Zugang zu gutem Essen in Kita und Schule ermöglichen – Gelingfaktoren und Herausforderungen



© Ralf Blauert

Ralf Blauert

- Jahrgang 1964
- gelernter Koch
- selbständig seit 1994 mit BlauArt Catering für Kita und Schule in Potsdam
- Bio-zertifiziert seit 2000
- seit 2020 1. Vorsitzender des Verbandes Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC)



© Jan Kohlmüller

Jan Kohlmüller

Für einen Wirtschaftspsychologen habe ich eine überraschend eklektische Erwerbsbiographie: Gastronomie auf einem Kreuzfahrtschiff, Energieeffizienz für die GIZ in Nepal, Erwachsenenbildung für ein Demokratieförderprojekt und wissenschaftliche Mitarbeit bei der Kantine Zukunft Berlin waren einige der Stationen auf dem Weg zur aktuellen Aufgabe bei der BioStadt Bremen.

Dort bin ich als Referent für das Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung (Forum Küche) und für die strategische Umsetzung des angestrebten Wandels in der Gemeinschaftsverpflegung (Aktionsplan 2025: bis zu 100 % Bio, DGE, möglichst regional und saisonaler Einkauf) zuständig. Besonders wichtig ist mir bei meiner Arbeit, dass wir die Ernährungswende kostenneutral für alle Konsumentinnen und Konsumenten organisieren. Ob man sich gesund, lecker und nachhaltig ernährt, darf keine Frage des Einkommens sein.



© Bundesschülerkonferenz

Louisa Basner

Louisa Basner ist seit März 2024 Generalsekretärin der Bundesschülerkonferenz und befindet sich derzeit in der 12. Klasse an einem Gymnasium in Winsen, Niedersachsen.

Seit vier Jahren engagiert sich Louisa in der Vertretung der Schülerinnen und Schüler und wurde im Laufe dieser Zeit zur stellvertretenden Vorsitzenden des Landesschülerrates Niedersachsen gewählt. Nach einem Jahr als stellvertretende Vorsitzende übernahm sie kommissarisch seit Juli 2023 auch den Vorsitz des Landesschülerrates Niedersachsen und setzt sich für die Belange der Schülerinnen und Schüler in Niedersachsen ein. Außerdem ist sie außerhalb der Schülerinnen- und Schülervertretung Mitglied der Kinder- und Jugendkommission in Niedersachsen.



© Riolo Photography

Claudia Fligge-Hoffjann

Claudia Fligge-Hoffjann ist Referatsleiterin im Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend im Referat 513 – Qualität von Kindertagesstätten und Kindertagespflege, Geschäftsstelle „KiTa-Qualitätsgesetz“ und beschäftigt sich mit der Qualitätsentwicklung in Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege für Kinder bis zum Schuleintritt. Sie ist seit 2006 im Ministerium in verschiedenen Bereichen der Jugendabteilung und der Gleichstellungsabteilung tätig. Zuvor war sie Europareferentin in der Landesmedienanstalt von Schleswig-Holstein. Frau Fligge-Hoffjann ist Volljuristin, hat an den Universitäten Trier, Ferrara und Münster studiert und ihr Referendariat in Berlin und Rom absolviert.



© Dietmar Gust

Wiebke Kottenkamp

Studium: 2004 - 2010 Studium der Gesellschafts- und Wirtschaftskommunikation, Universität der Künste (UdK), Berlin; Auslandssemester University of Toronto, Kanada am Institute of Culture, Communication and Information Technology

Beruflicher Werdegang:

- seit 1.1.2024: Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)
- seit 2020: freie Moderatorin für Gesundheits- und Bildungsthemen
- 2020 – 2024: Pressesprecherin bei der Krankenkasse mkk (vormals BKK•VBU)
- 2018 – 2019: Leitung Kommunikation Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb), Berlin
- 2015 – 2018: Projektkoordination für verschiedene peb-Projekte (Bsp.), zum Beispiel: „Kommunale Gesundheitsmoderation IN FORM“, „9+12 Gemeinsam gesund“ u.a.
- 2010 – 2015: Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb), Berlin

Erfahrungen aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung



© Mercedes-Benz Gastronomie GmbH

Moritz Mack

Moritz Mack, gelernter Koch und Diplom-Betriebswirt, startete seine Karriere in der Hotellerie.

Danach folgten Stationen bei der Rational AG im Marketing & Vertrieb für den deutschen und internationalen Raum.

Seit 2012 ist er in der Gastronomie bei Mercedes-Benz. Zunächst als Leiter Angebot, Qualität & Standortentwicklung, folgend ab 2016 als operativer Geschäftsführer (COO) der Daimler Gastronomie GmbH, bis er nun seit 2020 als Gesamtverantwortlicher CEO der Mercedes-Benz Gastronomie fungiert. In dieser Position implementierte er die Voraussetzungen für die Planetary Health Diet in der Mercedes-Benz Gastronomie. Moritz Mack liegt die Ernährungswende besonders am Herzen und sieht dabei große Potentiale in der Gemeinschaftsverpflegung und deren Beiträge zur Dekarbonisierung und den Sustainable-Development-Zielen der UN.



© Nina Skripietz

Jana Fuhrmann-Heise

Geschäftsführerin Biond GmbH Kassel

- seit 2011: Geschäftsführende Gesellschafterin der biond GmbH
- 2017: Ausgezeichnet als GV Manager des Jahres
- 2009 – 2011: Selbstständig als Unternehmensberaterin
- 2006: Berufsbegleitende Ausbildung zur systemischen Beraterin
- 2005 – 2009: Produktionsleitung und operative Geschäftsführung bei Bio-Catering Marbachshöhe GmbH
- 2004 – 2006: Berufsbegleitendes Studium Personalwesen
- 2003: Filialleitung und Assistenz der Geschäftsführung, Bio-Catering Marbachshöhe GmbH



© Monique Wüstenhagen

Tobias Grau

Hotel Bayerischer Hof München – Kochausbildung/Kermess Institut/IHK München – Küchenmeister

Weitere Stationen im beruflichen Entwicklungsprozess:

5 Sterne-Hotellerie, Gastronomie, Premium Seniorenresidenzen & Catering-Branche, z.B.: Bayerischer Hof München, Garden Restaurant München, Tertianum Residenzen Deutschland, Vienna International, CUBE Hotels Österreich

Managementpositionen:

- seit 2017: Vivantes Gastronomie – SVL Speiseversorgung und -logistik GmbH Berlin – Geschäftsführer
- 2012 – 2017: Augustinum Service Gesellschaft mbH – Prokurist der Gesellschaft
- 2009 – 2012: Studentenwerk München – Bereichsleiter Mensen

BMEL-Projektförderung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und der Außer- Haus-Verpflegung



© Fotostudio Nina Hamburg

Prof. Dr. Sibylle Adam

Prof. Dr. Sibylle Adam ist Diplom-Ökotrophologin und seit 2015 Professorin für Ernährungswissenschaften an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) in Hamburg.

Nach dem Studium arbeitete sie freiberuflich viele Jahre im Bereich der Prävention und Therapie – vor allem in den Bereichen Übergewicht und Adipositas. Zudem war sie im Team vom Ernährungspsychologen Prof. Dr. Westenhöfer tätig, welches sich mit wissenschaftlichen und praktischen Fragestellungen rund um das Ernährungsverhalten von Menschen beschäftigte. Prof. Dr. Sibylle Adam verfügt über eine umfassende Expertise in der Konzeption, Umsetzung und Evaluation von wissenschaftlich basierten Ernährungs- und Gesundheitskonzepten. Ihre Arbeits- und Forschungsschwerpunkte an der HAW Hamburg liegen in den Bereichen Ernährungskonzepte und Ernährungsverhalten. Insbesondere fokussiert sie sich hier auf die Konzeption von Ernährungskonzepten für bestimmte Zielgruppen (z. B. Sportlerinnen und Sportler, Schichtarbeiterinnen und Schichtarbeiter), um eine gesündere Ernährungsweise durch Verhaltensänderungen umsetzen und eine (gesteigerte) Leistungsfähigkeit gewährleisten zu können. Auch die Prozesse der Verhaltensentscheidung und -motivation sind dabei ein wesentlicher Gegenstand ihrer Arbeit und Forschung.

Seit 2016 leitet sie zusammen mit ihrer Kollegin Prof. Dr. Pfannes die Forschungsgruppe „Nudging im Norden“.



© Simon Malik

Brigitte Hilcher

Studium der Geografie in Trier und berufsbegleitende Fortbildung zur Regionalberaterin bei der Akademie der Katholischen Landjugend, ist Gründungsmitglied des Bundesverbandes der Regionalbewegung e.V. und seit 2018 dort stellvertretende Geschäftsführerin. Sie ist die Vorsitzende des Landesverbandes Regionalbewegung NRW e.V. und Leiterin des RIWERT Projektes „Biowertschöpfungszentrum Eissen - mit regionalen Biowertschöpfungsketten zu neuen nachhaltigen und tragfähigen Geschäftsmodellen in der Region“, welches die Regionalbewegung NRW gefördert vom Bundeslandwirtschaftsministeriums umsetzt.

Im Rahmen eines Landesdialogprozesses NRW erstellte sie die bundesweit erste Regionalitätsstrategie mit konkreten Handlungsempfehlung zum Ausbau der regionalen Vermarktung. Zentrale Idee des Papiers ist die Einrichtung von Regionalen Wertschöpfungszentren.



© Waldkliniken

Alexander Mayrhofer

Nach der Ausbildung zum Koch und Hotelfachmann in Salzburg folgten 20 Jahre in der hochwertigen Hotellerie in Österreich, der Schweiz und Deutschland. Danach war er 10 Jahre als Tourismusmanager in Thüringen tätig.

Seit vier Jahren ist Alexander Mayrhofer in den Waldkliniken Eisenberg als Hotelmanager und Gastgeber für die Gastronomie, drei Restaurants und die zentrale Großküche und alle Hotelservices verantwortlich.



© Katja Saupe

Katja Saupe

Diplom-Ingenieurin (TU Berlin), Köchin

- aktuell: Projektagentur gGmbH - Netzwerkkoordinatorin für Unser Schulessen - bundesweit
- seit 2010: für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg in Trägerschaft der Projektagentur gGmbH tätig, seit 2017 Projektverantwortliche Schulverpflegung und im In Form-Projekt „Webanwendung Unser Schulessen“
- 2008 – 2014: selbstständige Tätigkeit im Bereich Gesundheitsförderung, Ernährungsbildung an Kitas und Schulen im Land Brandenburg
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



© Helliwood media & education

Thomas Schmidt

ist Geschäftsführer von Helliwood media & education und entwickelt als Medien- und Kompetenzexperte seit 25 Jahren Bildungsinitiativen und -programme im Themenfeld Bildung und Digitalisierung. Er versteht sich als aktiv gestaltendes Mitglied einer digitalisierten Gesellschaft. Seine Mission ist Kinder, Jugendliche und ihre erwachsenen Begleiter auf das Leben in einer zunehmend digitalisierten Welt vorzubereiten und mit ihnen neue Wege des Lernens zu entwickeln. Er steht regelmäßig in digitalen Klassenzimmern, auf Konferenzen und in digitalen Lernlaboren, um erfolgreiche Projekte und innovative Ansätze im Bereich der digitalen Bildung mit Vertreterinnen und Vertretern aus Gemeinwesen, Bildung, Politik und Wirtschaft zu präsentieren. Aktuelles Schwerpunktthema ist Kompetenzentwicklung im Zeitalter künstlicher Intelligenz.

Publikation:

- Thomas Schmidt „Neuland: 40.000 Jahre Medienkompetenz“
- Jutta Schneider, Thomas Schmidt „Das Turtle Buch – Ein Handbuch zum Programmieren für alle in inklusiven Settings“

Maßnahmen und Aktivitäten in den Bundesländern



© Ann-Christin Weber

Ann-Christin Weber

- seit 2018: Referentin für ministerielle Grundsatz- und Einzelangelegenheiten Ernährung bei der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz
- 2017 – 2018: Projektkoordinatorin des Bundesforums Familie, Projekt der Arbeitsgemeinschaft der deutschen Familienorganisationen (AGF)
- 2011 – 2017: Wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Nicole Maisch, MdB, zuständig für Ernährung und Verbraucherpolitik, Grüne Bundestagsfraktion
- 2009 – 2011: Wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Ulrike Höfken, MdB, zuständig für Ernährung und Landwirtschaft, Grüne Bundestagsfraktion
- 2009: Zweites Staatsexamen, Rechtswissenschaften
- 2006: Erstes Staatsexamen, Rechtswissenschaften
- 2000 – 2006: Studium der Rechtswissenschaften an der Universität Potsdam
- 1999: Abitur, Elisabeth Gymnasium in Marburg



© Joanna-Nottebrock

Dinah Hoffmann

Sie ist stellvertretende Projektleiterin von Kantine Zukunft Berlin und stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg. Sie hat Gastronomiewissenschaften in Italien studiert und einen Master in Communication, Health and Life Sciences von der Universität Wageningen absolviert. Sie bringt ihr Wissen und ihre internationalen Erfahrungen zurück in ihre Heimatstadt Berlin, um mit Speiseräume dort und anderswo einen positiven sozialen Wandel durch die nachhaltige Entwicklung städtischer Ernährungssysteme zu fördern.

Ihr Ziel mit Kantine Zukunft ist es, die Qualität, den Geschmack und die Nachhaltigkeit der öffentlichen Speiserversorgung Berlins nachhaltig weiterzuentwickeln.



© Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Alexandra Lienig

Studium:

Dipl. Ernährungswissenschaften in Jena

Beruflicher Werdegang:

nach dem Studium

freiberufliche Dozentin unter anderem an Berufsschulen mit dem Schwerpunkt Ernährungslehre sowie Hauswirtschaft Kurse im Bereich Gesundheitsförderung

- seit 2009: Leitung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen; 2017 wurde durch die INFORM Bundesförderung der Fokus stärker auf Kommunikationsstrukturen und Qualitätssicherung in der Kita- und Schulverpflegung sowie seit 2021 die konzeptionelle Begleitung von Beschaffungsverfahren bei Schulverwaltungen gelegt.
- 2020: Entwicklung eines Speiseplanchecks der die konsequente Umsetzung der DGE-Empfehlungen, für bis zu 4 Menülinien prüfen kann
- seit 2021 Leitung der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Thüringen



© Sigrid Waibel

Sigrid Waibel, Ministerialrätin

Studium der Haushaltsökonomie Universität Hohenheim

- Tätigkeit in der Landwirtschaftsverwaltung Baden-Württemberg im Bereich Ernährung, insbesondere Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi)
- Tätigkeit im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, u.a. Pressestelle, Leitung der Geschäftsstelle der Verbraucherkommission Baden-Württemberg, Referentin im Bereich Verbraucherpolitik und im Bereich Ernährung
- seit Mai 2023 Leiterin des Referats 66 Ernährungsstrategie im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



© Landratsamt Emmendingen

Andrea Kühner

Andrea Kühner ist seit 2019 Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Freiburg. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Koordination verschiedener Projekte zur Förderung des Ökolandbaus und Stärkung regionaler Vermarktungswege. Zentraler Bestandteil ihrer Tätigkeit ist die Vernetzung der lokalen Akteure entlang der Wertschöpfungskette von landwirtschaftlicher Erzeugung, über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. In diesem Zuge spielt die Außer-Haus-Verpflegung eine zentrale Rolle als Absatzmarkt für regionale Bio-Produkte, wodurch die Bio-Musterregion Freiburg Großküchen und Kantinen dabei unterstützt mit regionalen Erzeugern, Verarbeitern und Lieferanten in Kontakt zu kommen. Zudem fördert sie mit Veranstaltungen das Wissen, wie mehr regionales Bio auf den Speiseplan gebracht werden kann.

Aufgewachsen in der ländlich geprägten Eifel liegt ihr das Themenfeld einer nachhaltigen regionalen Landwirtschaft nicht erst seit der aktuellen beruflichen Tätigkeit am Herzen. Auch im Rahmen ihres Geographiestudiums mit den Schwerpunkten „Räumliche Planung und Entwicklung“ und „Globaler Wandel“ hat sie sich intensiv mit den Herausforderungen und Chancen der Landwirtschaft beschäftigt sowohl im lokalen als auch globalen Kontext. Die praktische Landwirtschaft ist ihr durch die Mitarbeit im landwirtschaftlichen Familienbetrieb vertraut.