



„Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region“

[Oktober 2016 bis November 2022]

Aktenzeichen: 33274/01

Verband der Bildungszentren

im ländlichen Raum e.V.

Claire-Waldoff-Str. 7

10117 Berlin

Tel. 030 31904-530

Fax 030 31904-539

info@verband-bildungszentren.de

Kontakt:

Peter Klösener M.A.

kloesener@klvhs.de

Abschlussbericht 02/2023



Inhalt

1	Zusammenfassung	5
2	Anlass und Zielsetzung des Projektes.....	11
2.1	Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR)	11
2.2	Verbreitung der Bildungszentren innerhalb des VBLR:.....	12
2.3	Herausforderungen.....	13
2.4	Zielsetzungen des Projektes	17
3	Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden.....	21
3.1	Bildung einer Startergruppe	21
3.2	Auftaktveranstaltung und Projektkommunikation.....	22
3.3	Konstituierung der Nachhaltigkeitszirkel	25
3.3.1	Nachhaltigkeitszirkel Hauswirtschaft.....	25
3.3.2	Nachhaltigkeitszirkel Pädagogik	26
3.4	Befragung zu Voraussetzungen und vorhandenen Erfahrungen.....	26
3.4.1	Bestandserhebung zu Seminaren	26
3.4.2	Bestandserhebung zur Gemeinschaftsverpflegung.....	29
3.4.3	Fazit aus den Bestandserhebungen	32
4	Ergebnisse.....	33
4.1	Curricula für Seminare mit Verbraucher*innen und Erzeuger*innen	33
4.1.1	Ausrichtung an der persönlichen Lebenssituation.....	34
4.1.2	Vermittlung von Hintergrundinformationen und Motivation.....	35
4.1.3	Interaktive Auseinandersetzung	37
4.1.4	Entwicklung von Handlungsansätzen.....	41
4.1.5	Persönliche Zielsetzungen und Perspektiven	45
4.1.6	Erfassung der politischen Dimension.....	46
4.1.7	Praktische Resteverwertung.....	48
4.1.8	Persönliche Begegnungen und Exkursionen	48
4.1.9	Erfahrungen mit Kindern	49
4.2	Nachhaltigkeitsmanagement für die Gemeinschaftsverpflegung	50
4.2.1	Erfassung von Lebensmittelabfällen	50
4.2.2	Sensibilisierung und Schulung von Mitarbeiter*innen	52
4.2.3	Kommunikation als zentrales Element	53
4.2.4	Speiseplanung und Zubereitung von Speisen.....	57
4.2.5	Darbietung von Speisen.....	59
4.2.6	Resteverwertung	60

4.2.7	Lagerung von Lebensmitteln	61
4.2.8	Gesetzliche Vorgaben	62
4.2.9	Checkliste zur Übersicht	64
4.3	Respektvoller Dialog von Verbraucher*innen und Erzeuger*innen	64
4.4	Kommunikation mit der Politik	66
4.4.1	Konzept und Materialien für die politische Arbeit	67
4.4.2	Mailing-Aktion an Bundestagsabgeordnete	72
4.4.3	Mailing-Aktion an Kandidierende für die Bundestagswahl	73
4.4.4	Gespräch mit Robert Habeck im Livestream	76
4.4.5	Podiumsgespräch im Rahmen der Abschlussveranstaltung	77
4.5	Kommunikation mit dem Handel	78
4.5.1	Kontakte zu Direktvermarktern	78
4.5.2	Multiplikator*innen-Anleitung in Seminaren	81
4.5.3	Direkter Kontakt zum Handel	83
4.5.4	Maßnahmen für den Handel im politischen Forderungskatalog	84
4.5.5	Anschreiben an den Handel	86
4.6	Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln als Bestandteil des Qualitätsmanagementsystems	88
5	Diskussion	107
5.1	Entwicklung der Curricula	107
5.2	„Instrumentenkasten“ für die Gemeinschaftsverpflegung	108
5.2.1	Zusammenarbeit mit Hauswirtschaftsleitungen	108
5.2.2	Veränderungen in der Hauswirtschaft aufgrund der Pandemie	110
5.3	Entwicklung von politischen Forderungen	112
5.3.1	Entwicklung politischer Forderungen mit Teilnehmenden in Seminaren	112
5.3.2	Perspektiven für politische Kontakte	113
5.4	Bezüge zum Handel	114
6	Öffentlichkeitsarbeit	117
6.1	Kooperationen, Kooperationen und Transfer	117
6.2	Veröffentlichung von beispielhaften Erfahrungen im Projektverlauf	125
6.3	Handout zu Projektergebnissen	126
6.4	Präsentation zum Projekt	127
6.5	Projektfolder	127
6.6	Giveaway	128
6.7	RollUp	129
6.8	Projekthomepage	129

6.9	Digitale Pinnwand.....	130
6.10	Soziales Netzwerk	132
6.11	Fotoserie zu politischen Impulsen und Forderungen.....	132
6.12	Pressekontakte und Presseveröffentlichungen.....	133
6.13	Radiobeiträge.....	144
6.14	Wettbewerb „Zu gut für die Tonne“	144
6.15	Arbeitshilfe Erntedank des Katholikenrates Osnabrück	145
6.16	Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“	146
6.17	Plattform „lebensmittelwertschaetzen.de“	146
7	Fazit.....	147
8	Anhang	152
8.1	Präsentation des Projektes	152
8.2	Projektfolder	154
8.3	RollUp.....	158

1 Zusammenfassung

Dem Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) gehören 44 selbstständige Bildungszentren an, die sich u.a. der Stärkung der Persönlichkeit und der Förderung des Gemeinwohls verpflichtet haben. Als Träger des Projektes „Mittel zum Leben“ sorgte er für die Vernetzung innerhalb des Verbandes und darüber hinaus. Im Projektverlauf haben sich 18 Bildungszentren zu einer Beteiligung an den Projektinhalten entschieden.

Dass jährlich rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt werden, was etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs entspricht, motivierte die beteiligten Einrichtungen zu einem besonderen Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Vor dem Hintergrund dieser Herausforderungen sollte mit dem Projekt eine deutliche und bewusst wahrnehmbare Steigerung der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ erreicht werden.

Mithilfe der Entwicklung und Erprobung von Curricula für die Seminararbeit mit Verbraucher*innen und landwirtschaftlichen Erzeuger*innen, die auf eine Erweiterung der Kenntnisse bezüglich des Problems der Lebensmittelverschwendung und auf eine Handlungsänderung der Teilnehmenden abzielte, legten die beteiligten Bildungszentren die Basis für eine nachhaltige Ausrichtung des Projektes. Begleitend dazu unterzogen die Einrichtungen ihr eigenes Wirtschaften mit Lebensmitteln einer intensiven Prüfung, entwickelten einen Werkzeugkasten zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten und evaluierten den Erfolg seiner Anwendung. Erfahrungen aus der Arbeit mit Teilnehmer*innen an den Seminaren und mit Fachkräften aus der Hauswirtschaft wurden zudem in politische Forderungen zur Verbesserung von Rahmenbedingungen für einen verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln und in Impulse für den Lebensmittelhandel eingebracht.

Vorausgegangen war all dem eine Befragung der Bildungszentren im VBLR zu ihren bisherigen Erfahrungen und Ansätzen im Bildungsprogramm und in der eigenen Gemeinschaftsverpflegung. Sowohl mit Blick auf die beabsichtigte Entwicklung von Curricula für die Seminararbeit als auch hinsichtlich der Überprüfung des verlustarmen Umgangs mit Lebensmitteln in den Einrichtungen selbst waren förderliche Voraussetzungen im Sinne einer grundlegenden Sensibilität für die betreffenden Themen anzutreffen. Die explizite Thematisierung und

eine entsprechende strukturierte Herangehensweise zur nachhaltigen Reduzierung von Lebensmittelverlusten war jedoch zu diesem Zeitpunkt nur in ausgewählten Einrichtungen festzustellen.

Die Erprobung der entwickelten Curricula für Bildungsangebote fand im Rahmen von insgesamt 96 Seminartage mit 1.523 Verbraucher*innen und 30 Seminartage mit 356 Erzeuger*innen statt. Den Verantwortlichen war es wichtig, dass die Seminare eine interaktive Auseinandersetzung mit der gegebenen Problematik ermöglichen und nur in nachrangigem zeitlichen Umfang frontale Wissensvermittlung beinhalteten. Über 80 Prozent der Teilnehmenden geben an, dass ihnen durch das Seminar die Verringerung von Lebensmittelabfällen wichtiger geworden ist. Bezogen auf die Selbsteinschätzung, die von Teilnehmenden in der Evaluation geäußert wird, waren deutliche Steigerungen zwischen Seminarbeginn und Seminarende zu verzeichnen, wenn es um den Stellenwert des Problems der Lebensmittelverschwendung, um die Motivation für einen eigenen Beitrag zur Problemlösung und insbesondere um das Wissen der Problematik und ihrer Hintergründe ging. Für unterschiedliche Zielgruppen wurden auch unterschiedliche Varianten des methodischen Vorgehens entwickelt und in den Curricula festgehalten. Am Ende des Seminares standen jeweils persönliche Zielsetzungen und Perspektiven der Teilnehmenden im Mittelpunkt, um einen Anschluss an die Orientierungen im Alltag zu erreichen.

Im Rahmen des Projektes wurde ab dem Jahr 2018 ein „Instrumentenkasten“ für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und erprobt. In dieser Zeit wurde in zehn Bildungszentren an der Reduzierung der Lebensmittelverluste gearbeitet. Im Rahmen von durchgeführten „Messwochen“ wurden die eingesetzten Lebensmittel mit den ermittelten Verlusten in Beziehung gesetzt und Veränderungen bzw. Erfolge dokumentiert. Allen Einrichtungen ist es gelungen, ihre Lebensmittelverluste zu reduzieren, selbst wenn diese schon vor dem Eintritt in das Projekt auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau anzusiedeln waren.

Die dargestellten Instrumentarien wurden von Praktiker*innen entwickelt und aufgrund der Erfahrungen in den Einrichtungen mehrfach überarbeitet. Somit liegt nun ein umfangreiches und erprobtes Instrumentarium vor, mit dem in der Gemeinschaftsverpflegung wirksam der achtsame Umgang mit Lebensmitteln praktiziert werden kann. Neben diversen praktischen Hinweisen zur Anfertigung und Präsentation von Speisen gibt es hier insbesondere Hinweise zur Schulung von Mitarbeiter*innen und zur Kommunikation bezüglich des Anliegens

der Reduzierung von Lebensmittelverlusten innerhalb der Einrichtung mit den verschiedenen Abteilungen, mit den Gästen und auch mit den Lieferanten. Eine gelingende Kommunikation hat sich im Zuge der praktischen Erprobung des Instrumentenkastens als zentrale Gelingensbedingungen herausgebildet.

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurde deutlich, dass die Problematik und das Ausmaß der „Lebensmittelverschwendung“ Berührungspunkte zu unterschiedlichen Akteuren innerhalb des Produktweges aufweist. Hier sind insbesondere landwirtschaftliche Erzeuger*innen und Verbraucher*innen zu nennen, die am Beginn und am Ende der Produktkette stehen. Die Arbeit an den Inhalten des Projektes machte deutlich, dass beide Zielgruppen grundsätzliche Einflussmöglichkeiten auf die Handelnden haben, die für den Weg der Lebensmittel zwischen diesen beiden Polen verantwortlich zeichnen (insbesondere Verarbeitung, Handel). Daher bietet es sich an, Erzeuger*innen und Verbraucher*innen miteinander in einen respektvollen Dialog zu bringen, um gemeinsam aus den verschiedenen Blickwinkeln Möglichkeiten zu einem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu beraten. Hierzu wurden verschiedene Herangehensweisen und methodische Settings entwickelt.

Das Projekt „Mittel zum Leben“ sah vor, auch die Kommunikation mit politischen Verantwortungsträger*innen einzugehen, um gesetzliche Vorgaben für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu verbessern. Die politischen Forderungen wurden in den Seminarangeboten mit Teilnehmenden, in Runden mit hauswirtschaftlichen Fachkräften wie auch im Rahmen von Expert*innen-Gesprächen entwickelt und in einem Konzept für Politikgespräche zusammengefasst sowie gegenüber Politiker*innen und Mandatsträger*innen auf den verschiedenen Organisationsebenen transportiert. Im Vorfeld der Wahlen zum Deutschen Bundestag wurden zudem Kandidierende befragt, was sie gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen wollen. Ihre Rückmeldungen wurden zusammengefasst und veröffentlicht.

An verschiedenen Stellen im Projektverlauf wurden darüber hinaus Vertreter*innen aus dem Bereich des Handels einbezogen, Wege zur Einflussnahme auf den Handel wurden in den Seminaren erörtert und es wurden Ergebnisse aus dem Projekt (insbesondere aus den Prozessen innerhalb der Seminare und der Nachhaltigkeitszirkel) gegenüber dem Handel kommuniziert. Dazu wurde u.a. ein eigener Folder „Tipps für den Handel“ als Impuls an die Zentralen der bedeutendsten Unternehmen im Lebensmittelhandel versendet und den am Pro-

jekt beteiligten Bildungszentren zur Nutzung innerhalb ihrer Netzwerke zur Verfügung gestellt. Im Rahmen der Seminarangebote im Projektkontext wurde mit den Teilnehmer*innen zudem ihre Rolle als Kundin oder Kunde und die damit verbundenen Möglichkeiten der Einflussnahme auf den Lebensmittelhandel reflektiert.

Erfahrungen aus der Entwicklung der Curricula und des Instrumentenkastens für die Gemeinschaftsverpflegung wurden beispielhaft für den Eingang in das Qualitätsmanagementsystem einer Bildungseinrichtung aufbereitet. Damit ist der Anspruch verbunden, die Projektergebnisse zu verstetigen und zum kontinuierlichen Bestandteil der Organisationsentwicklung zu machen.

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurden vielfältige Kooperationen eingegangen, die für die beteiligten Bildungszentren auch über die formale Projektlaufzeit hinaus in vielen Fällen eine hohe Relevanz im Zusammenhang mit dem Einsatz für Nachhaltigkeitsfragen hinaus behalten.

Die Themenbezogenen Vernetzungen dienten der Zusammenführung von Erfahrungen und Kompetenzen hinsichtlich eines wirkungsvollen Einsatzes gegen Lebensmittelverschwendung im Sinne des Austausches von „Best-Practice-Erfahrungen“. Zudem trugen sie dazu bei, Fragen rund um die Ausgangsproblematik und die auf dieser Basis zu führenden Diskurse hinsichtlich der Entwicklung von diversen Lösungsstrategien auf eine breitere Basis zu stellen und mit Blick auf unterschiedliche Zielgruppen und Handlungszusammenhänge auszurollen.

Ab dem Jahr 2020 hatte die Corona-Pandemie erhebliche Auswirkungen auf die Arbeit in den Bildungszentren. Neben kurz- und längerfristigen Schließungen der Einrichtungen mussten während der zwischenzeitlichen Öffnung deutliche Veränderungen in allen Abläufen vorgenommen werden, um den Hygienebestimmungen gerecht zu werden. Mit diesen Anforderungen waren besonders Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft konfrontiert.

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurde im Sommer 2021 mittels einer Umfrage unter der Überschrift „Lebensmittelverluste: Veränderungen durch und nach Corona?“ der Blick auf die Rahmenbedingungen während der „Corona-Zeit“ und deren Auswirkungen

gerichtet. Dabei wurde besonders die Frage der Lebensmittelverluste und die damit zusammenhängenden Erfahrungen in den vergangenen Monaten betrachtet. Ergänzend wurden auch andere Themen der Nachhaltigkeit angesprochen.

Für die Mitwirkenden in der Projektleitung wie auch in der konstituierten Steuerungsgruppe des Projektes „Mittel zum Leben“ war es von besonderer Bedeutung, bereits in einem sehr frühen Stadium die entsprechenden Vorhaben, Ziele und möglichen Vernetzungen nicht nur innerhalb des eigenen Verbandes, sondern auch deutlich darüber hinaus zu transportieren. Die entsprechende Verbreitung der Projektanliegen wurde insbesondere über Veranstaltungen der Bildungszentren in zahlreichen Kooperationen mit Netzwerkpartnern, durch die Pflege der Projekthomepage und Beiträge in sozialen Netzwerken, aber auch durch Veröffentlichungen in Presse und Rundfunk kontinuierlich unterstützt.

Im Rahmen der Auswertungsgespräche mit den beteiligten Akteur*innen und den Vertreter*innen der betreffenden Bildungszentren wurde deutlich, dass sich durch die Beteiligung am Projekt „Mittel zum Leben“ eine wahrnehmbare Handlungsänderung herausgebildet hat, die auch deutlichen Einfluss auf das Agieren in und die Strategische Ausrichtung der jeweiligen Einrichtungen nimmt. Die formale Konsequenz daraus ist die Berücksichtigung des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln in dem Qualitätsmanagementsystem der Einrichtungen. Die Rückmeldungen der Beteiligten machen zudem deutlich, dass auch eine hohe Bereitschaft besteht, die dort verankerten Grundlagen für Handlungs- und Verfahrensweisen im Alltag innerhalb des Kollegiums mit Leben zu füllen.

Durch die weitreichenden Kooperationen und Schnittstellen, die das Projekt auf den verschiedenen Ebenen hervorgebracht hat, haben sich vielfältige Möglichkeiten der Multiplikation der Projektanliegen ergeben. Mithin konnten auf diesem Weg auch die Projektergebnisse Verbreitung finden. Mit Fortschreiben der Prozesse innerhalb des Projektverlaufes zeigte sich, dass sich mit dem Auftun einer Kooperation gleichermaßen weitere Schnittstellen zu anderen Akteuren ergaben.

Insgesamt ist hervorzuheben, dass sich der Projektverlauf, der eine Befragung zur Ausgangssituation der beteiligten Einrichtungen und – darauf aufbauend – eine schrittweise Ausweitung der einbezogenen Akteure vorsah, als äußerst förderlich für die erfolgreiche Durchführung herausgestellt hat. Auf diese Weise wurde gewährleistet, dass die Erarbeitung von



Inhalten, Methoden und strukturellen Maßnahmen an vorhandenem Wissen und an schon etablierten Vorgehensweisen in den beteiligten Bildungszentren ansetzen konnte und dass die betreffenden Mitarbeiter*innen unter Berücksichtigung ihrer Kompetenzen einbezogen und „mitgenommen“ werden konnten.

2 Anlass und Zielsetzung des Projektes

2.1 Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR)

Die im VBLR zusammengeschlossenen 44 Bildungszentren sind jeweils eigenständige Einrichtungen und haben sich als Voraussetzung für ihren Beitritt zum VBLR dessen Zielen verpflichtet (u.a. Persönlichkeiten zu stärken und Gemeinwohl zu fördern auf der Basis des je individuellen Profils jeder einzelnen Einrichtung).

Der Verband fördert Vernetzung, Erfahrungsaustausch und Know-how-Transfer zwischen den Bildungszentren und stellt so ein gleichermaßen hohes Qualitätsniveau in allen Bereichen sicher. Auf diese Weise entsteht aus einzelnen Häusern mit regionalem Wirkungskreis ein Netzwerk von Weiterbildungseinrichtungen auf bundesweiter Ebene.

Wichtige Aufgaben des Verbandes sind z.B. Qualifikation und Erfahrungsaustausch sowie Produkt- und Projektentwicklung für gemeinsame Curricula und Seminare. Wichtige Partner in dem Netzwerk sind die Abgeordneten auf Landes- und Bundesebene, die Ministerien auf Bundesebene, Vertreter/-innen von Kirchen und Verbänden sowie Stiftungen, Unternehmen und weitere Organisationen.

2.2 Verbreitung der Bildungszentren innerhalb des VBLR:



An dem Projekt beteiligt haben sich im Projektverlauf folgende Bildungszentren:

- Katholische Landvolkshochschule „Schorlemer Alst“ (NRW)
- Evangelisches Bildungszentrum Hermannsburg (Niedersachsen)
- Heimvolkshochschule am Seddiner See (Brandenburg)
- Katholische Landvolkshochschule Feuerstein (Bayern)

Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region zur Stärkung regionaler Energie- und Lebensmittelkreisläufe

- Bildungshaus Landvolkshochschule St. Gunther Niederalteich (Bayern)
- Katholische LandvolkHochschule Oesede (Niedersachsen)
- Haus der bayerischen Landwirtschaft, Herrsching (Bayern)
- Bischof-Benno-Haus, Schmochtitz (Sachsen)
- Bildungszentrum Ostfriesland-Potshausen (Niedersachsen)
- Evangelisches Bildungszentrum Bad Bederkesa (Niedersachsen)
- Evangelisches Bildungs- und Tagungszentrum Pappenheim (Bayern)
- akademie am see Koppelsberg (Schleswig-Holstein)
- Stiftung Christlich-Soziale Politik e.V. (CSP) (NRW)
- Johannes-Albers-Bildungsforum gGmbH - Arbeitnehmerzentrum Königswinter (NRW)
- Evangelische Landjugendakademie Altenkirchen (Rheinland-Pfalz)
- Evangelisches Bildungshaus Rastede (Niedersachsen)
- Jugendbildungsstätte Haus „Maria Frieden“, Rulle (Niedersachsen)
- Marstall Clemenswerth, Sögel (Niedersachsen)
- Jugendkloster Ahmsen (Niedersachsen)

2.3 Herausforderungen

Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt¹. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs. Dieser Wert muss gleich auf mehrfache Weise größte Bedenken hervorbringen.

Angesichts der mit der Produktion von Lebensmitteln verbundenen Ressourcenverwendung und Klimabeeinflussung ist festzustellen, dass in diesem Bereich erhebliche Umweltbelastungen verursacht werden, ohne letztlich produktive und sinnvolle Ergebnisse zu erhalten. Beispielsweise kommt Gemeinschaftsverpflegern aufgrund des Einkaufs und der Weiterverarbeitung großer Warenmengen bei der Identifizierung von Optimierungspotentialen eine wichtige Rolle zu. Hier liegen große Potentiale in der Abfallvermeidung².

¹ vgl. WWF Deutschland: Das große Wegschmeißen, 2015, S. 54

² vgl. Toni Meier: Nachhaltigkeitsleistungen der Gastronomie erfolgreich quantifizieren, optimieren und kommunizieren, Halle (Saale), 2015

Eine zusätzliche Brisanz ist mit der globalen Dimension der Lebensmittelproduktion und der Handelsstrukturen verbunden, die gegenüber den in regionalen Kontexten angesiedelten Vermarktungsstrukturen erhebliche zusätzliche Klimabelastungen aufgrund der entstehenden Transportwege verursacht. Damit geht die Herausforderung einher, perspektivisch eine wachsende globale Bevölkerungszahl mit den vorhandenen Ressourcen ernähren zu können. Die Europäische Kommission hat beispielsweise bezüglich des Umgangs mit Lebensmitteln in ihrem „Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa“ folgendes Ziel formuliert: „Spätestens 2020 sind Anreize für gesündere und nachhaltigere Erzeugung- und Verbrauchsstrukturen weit verbreitet und haben zu einer Reduzierung des Ressourceninputs der Lebensmittelkette um zwanzig Prozent geführt. Die Entsorgung von genusstauglichen Lebensmittelabfällen in der Europäischen Union sollte halbiert worden sein.“³ Eine Befassung mit der Frage des Umgangs mit Lebensmitteln bietet die Chance, einen globalen Blick für Grundfragen nachhaltigen Lebens im Sinne der Wahrnehmung der kritischen Planetaren Grenzen zu gewinnen.

Unter ethischen Gesichtspunkten drängt sich zudem die Frage nach der Wertschätzung auf, die Lebensmitteln innerhalb der Gesellschaft entgegengebracht wird. Wurden Nahrungsmittel seitens früherer Generationen noch als wertvolle „Mittel zum Leben“ betrachtet, so droht aktuell zumindest in den wirtschaftlich stark ausgeprägten Regionen eine Verschiebung in Richtung einer Geringschätzung. Die Wahrnehmung, dass in Deutschland zurzeit nur noch rund 14 Prozent der Ausgaben von Privathaushalten durchschnittlich für Lebensmittel ausgegeben werden, zeugt von diesem Trend⁴. Lebensmittel sind scheinbar im Überfluss und – unabhängig von Jahreszeiten und Saison – als „unendliches Gut“ vorhanden. In diesem Kontext stellt sich u.a. die Frage, ob insbesondere bezogen auf die westlichen Länder nicht auch zu große Mengen produziert und auf den Markt gebracht werden, um beispielsweise innerhalb der Produktion einen vorhandenen Preisverfall durch Menge zu kompensieren oder auch im Bereich des Handels dem vermuteten Bedarf von Verbrauchern nach einer übergroßen Vielfalt im Angebot nachzukommen.

³ Europäische Kommission (KOM (2011) 571): Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa, Brüssel 2011, S. 21

⁴ vgl. Statistisches Bundesamt et. al.: Datenreport 2013, Bonn, 2013

Über die Aspekte von Umweltschutz, globaler Ernährungssicherheit und ethischen Fragen hinaus sind zudem auch ökonomische Fragen im Sinne eines umfassenden nachhaltigen Wirtschaftens nicht zu vernachlässigen. Unterschiedliche Untersuchungen kommen zu dem Ergebnis, dass allein in privaten Haushalten in Deutschland durchschnittlich bis zu 330 Euro je Person und Jahr durch Lebensmittelabfälle verloren gehen⁵.

Die Ursachen für diese Problembeschreibungen sind durchaus vielfältig. Lebensmittelverluste in Landwirtschaft, verarbeitenden Betrieben und Handel sowie Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten und in der Außer-Haus-Verpflegung (Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser, Bildungszentren etc.) sind u.a. durch mangelnde Kenntnisse, nicht reflektierte Praxis, wenig ausgeprägtes Bewusstsein, verlorenem Bezug zum Ursprungsprodukt, einschränkende Gesetze und Verordnungen und vieles mehr bedingt.⁶

Die Komplexität der Problembeschreibungen und Ursachenforschung trägt letztlich dazu bei, dass sich die Akteure entlang der Produktionsketten nicht durchzuringen vermögen, das eigene tägliche Handeln neu zu reflektieren und Veränderungen in ihrem Wirtschaften sowie in ihrer Lebensführung vorzunehmen. Letztlich erscheint es zunehmend schwieriger, eine eigene Position bezüglich des nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln zu finden, die imstande ist, Anfragen im Alltag stand zu halten.

Erschwerend kommt hinzu, dass der Bezug zwischen Produzent*innen und Konsument*innen von Lebensmittelprodukten zunehmend aufgelöst erscheint und damit das Verständnis von Verbraucher*innen für den Wert der Lebensmittel zwangsläufig schwindet. Die Kommunikation zwischen landwirtschaftlichen Produzent*innen und Konsument*innen ist zunehmend auf eine mediale Ebene beschränkt, entbehrt den Aspekt der konkreten Begegnung und verliert an Respekt vor der jeweiligen Situation und Sichtweise des Gegenübers.

Mit Beginn des Projektes konnten bereits verschiedene Ansätze recherchiert werden, mit denen eine Eindämmung von Lebensmittelverlusten in den unterschiedlichen Bereichen in-

⁵ vgl. Verbraucherzentrale NRW et. al. im Auftrag der DBU: Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten und zum Verbraucherverhalten, Düsseldorf 2015, S. 22

⁶ Im Folgenden wird verallgemeinernd der Begriff „Lebensmittelverluste“ ohne Unterscheidung zu „Lebensmittelabfällen“ verwendet.

tendiert wird. Beispielsweise gibt es Initiativen zur Entwicklung von Strategien, um Lebensmittel, die nach den „üblichen Standards“ nicht in den Handel kommen würden, ihrer ursprünglichen Bedeutung zukommen zu lassen (z.B. über Hofläden, regionale Zusammenschlüsse oder besondere Vermarktungswege). Zudem wird eine intensivere Aufklärung über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums betrieben, das von vielen Verbraucher*innen immer noch mit dem Verbrauchsdatum gleichgesetzt wird.

Darüber hinaus widmet sich das Projekt „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft des Problems der Lebensmittelabfälle. Hier werden (auch niederschwellige) Hintergrundinformationen und Anregungen u.a. zur Essensplanung und Lagerung von Lebensmitteln gegeben. Die wohl bekannteste Form der Verwendung der von der Entsorgung bedrohten Lebensmittel ist die Tafelbewegung, die sich allerdings bewusst an Personenkreise wendet, deren Budget einen „normalen Einkauf“ nur begrenzt erlaubt.

Alle recherchierten Initiativen machten jedoch vor allem deutlich: Einerseits werden Anstrengungen zur „Lebensmittelrettung“ vor allem dort unternommen, wo damit unmittelbar auch eine ökonomische Dimension in Betracht gezogen wird und wo aufgrund der vorhandenen Strukturen und personellen Kompetenzen diese ökonomische Dimension auch systematisch und strategisch berücksichtigt werden kann. Dort, wo Unternehmen auf wirtschaftlichen Gewinn ausgerichtet sind (und es auch sein müssen), nämlich im Bereich von Handel und Gastronomie, werden monetäre Ausfälle analysiert und diese Analyse wird als Basis für eine Weiterentwicklung des Unternehmens herangezogen.

In den Bereichen, in denen unweigerlich zwar auch eine ökonomische Dimension festzustellen ist, es jedoch im klassischen Fall keine systematische Eruiierung der wirtschaftlichen Zusammenhänge und möglicher Handlungsalternativen gibt (Endverbraucher-Haushalte und zumeist als Familienunternehmen bestehende landwirtschaftliche Betriebe) werden entsprechende strategische Überlegungen nur in seltenen Fällen angestellt und es fehlt in diesen Fällen zumeist an entsprechenden Kompetenzen und Beratungsangeboten, um einen solchen Weg auch konstruktiv und mit Entschlossenheit zu gehen.

2.4 Zielsetzungen des Projektes

Vor dem Hintergrund der geschilderten Herausforderungen und der bestehenden Ansätze sollte mit dem Projekt eine deutliche und bewusst wahrnehmbare Steigerung der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ erreicht werden. Darin ist eine wichtige Basis zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten zu sehen, weil sich die Frage der Wertschätzung von Lebensmitteln unmittelbar auswirkt auf die Verbindungswege zwischen Produktion, Verarbeitung, Handel, Großverbrauchern und Verbraucher*innen. Ziel war es, diese Wertschätzung vor allem als ethisch begründete Haltung zu erreichen, ohne selbstverständlich im Bereich aller Zielgruppen des Projektes die ökonomischen Begründungen außer Acht zu lassen. Mit der Steigerung der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln wurde zudem der Aspekt der Nachhaltigkeit bezüglich der damit einhergehenden vermeidbaren Umweltbelastungen gefördert.

Ein deutlicher Schwerpunkt wurde in diesem Zusammenhang auf die Arbeit mit den Verbraucher*innen gelegt. Diese Schwerpunktsetzung gründete auf der Wahrnehmung, dass bisher deutlich seltener Aktivitäten in diesem Kontext entfaltet wurden und dass eine bewusste Einführung in Akzeptanz und Verwendung entsprechender in anderen Projekten entwickelter Materialien innerhalb von ganzheitlichen Bildungsveranstaltungen eine deutliche Qualifizierung der zu erreichenden Ergebnisse bei Haltung und Wissen der Teilnehmenden ermöglichen kann. Damit sollte auch den Zusammenhängen Rechnung getragen werden, dass sich unser Wirtschaftssystem vor dem Hintergrund marktwirtschaftlicher Zusammenhänge nach den geäußerten Bedarfen und dem Konsumentenverhalten richtet und ein Ansatz an dieser Zielgruppe somit zwangsläufig auch mindestens mittelbare Auswirkungen auf die anderen Akteure innerhalb der Wirtschaftskreisläufe haben wird. Verbraucher*innen, deren Haltung und Einstellungen hinsichtlich ihres Lebensmittelkonsums eine Änderung erfahren, produzieren eine analoge Nachfrage im Bereich des Handels und der Gastronomie und direkt oder indirekt auch bei den landwirtschaftlichen Erzeuger*innen und den Unternehmen der Weiterverarbeitung.

Darüber hinaus zeigten bisherige Erfahrungen, dass es mit Blick auf Angebote der Erwachsenenbildung nur vereinzelte Ansätze der Weiterbildung und der dafür notwendigen Materia-

lien und Konzepte gab, die sich auf die Vermittlung von Entscheidungs- und Handlungskompetenzen im Zusammenhang mit dem verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln konzentrieren.

Eben auf diesen Bereich beziehen sich aber die Kernkompetenzen und das langjährige Erfahrungswissen der Bildungszentren im ländlichen Raum. Hier kann sowohl auf ein entsprechendes Kompetenzgefüge und vorhandenes ausgebildetes Personal als auch auf ein Netzwerk zurückgegriffen werden, das sich insbesondere ländliche Zusammenhänge und damit auch einen anerkannten Zugang zur Gruppe der landwirtschaftlichen Erzeuger*innen zunutze machen kann.

Die Grundlage der Bildungszentren im ländlichen Raum besteht in dem Angebot an die Teilnehmenden, in einem Hause miteinander zu lernen und zu leben. Ausgehend von der Lebenswelt der Teilnehmerinnen und Teilnehmer wird in einem ganzheitlichen pädagogischen Ansatz eine Vertiefung der Persönlichkeitsbildung angestrebt. Das ist in diesem Zusammenhang von besonderer Bedeutung, weil die Entwicklung einer Haltung (in diesem Fall der Haltung zum Wert von Lebensmitteln und zum verlustarmen Umgang mit ihnen) zwar durch kognitive Wissensvermittlung gefördert wird, letztlich jedoch im Kern unmittelbarer Bestandteil von Persönlichkeitsbildung ist und sein muss.

Auf dieser Basis arbeiten die Bildungszentren mit den betreffenden Zielgruppen nicht nur im Sinne einer klassischen Wissensvermittlung, wie es beispielsweise im Bereich der Volkshochschulen beim Angebot von Unterrichtsreihen üblich ist. Vielmehr verstehen sie sich als Orte, an denen pädagogisch entwickelte Lernzyklen durch das Leben und die Arbeitsweise der Einrichtung selbst nicht nur unterstützt, sondern eigentlich erst unmittelbar erlebbar werden können. Gerade bei der Zielgruppe der Verbraucher*innen ist der Aspekt des „Erlebens“ konstitutiv für die Nachhaltigkeit des Lernerfolges. Erst wenn die lehrende Institution als kongruent zu den vermittelten Lerninhalten erfahrbar wird, ist eine Auseinandersetzung wie auch eine Assimilierung der Botschaft möglich, was auch den Transfer des Gelernten in das eigene Alltagshandeln mit einbezieht.

Somit war es im Sinne der angestrebten Zielsetzungen des Erreichens einer ausgewiesenen und höheren Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln im Alltag unabdingbar, dass neben den entsprechenden Seminarinhalten seitens des anbietenden Bildungszentrums auch das

Angebot des Modelllernens anhand der gastgebenden Einrichtung ermöglicht wurde und somit als eine Form „curricularen Bestandteils“ in das Projekt involviert werden musste.

Das Projekt setzte an den Bildungszentren als lernende Systeme, ihrem Wirtschaften mit Lebensmitteln und somit ihrer Authentizität an, um auf dieser Basis Erfahrungen zu sammeln und ein eigenes Nachhaltigkeitsmanagement zu etablieren. Darauf aufbauend wurden Bildungsveranstaltungen für Endverbraucher*innen und landwirtschaftliche Erzeuger*innen konzeptionell entwickelt, modellhaft umgesetzt und evaluiert. Zudem nutzten Bildungszentren ihre Netzwerkstrukturen für den Aufbau von Kommunikationsplattformen mit landwirtschaftlichen Erzeugern*innen und Endverbraucher*innen innerhalb der Region und engagierten sich für die Initiierung und Qualifizierung von regionalen Vermarktungswegen innerhalb des Lebensmittelbereiches, um den respektvollen Dialog zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen zu fördern, das Verständnis für die jeweils vorhandenen Einstellungen zu unterstützen und den Wert von Lebensmitteln als eine wichtige Voraussetzung für einen verlustarmen Umgang mit ihnen aus unterschiedlichen Perspektiven neu zu fassen.

Bezogen auf die unterschiedlichen Projektebenen bzw. -säulen stellten sich die Zielsetzungen wie folgt dar:

- Auf der Ebene der Bildungszentren wurde deren Rolle als Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung in den Blick genommen. Auf der Basis der Erstellung einer Bestandsaufnahme im Bereich nachhaltigen, wertschätzenden und verlustarmen Wirtschaftens mit Lebensmitteln wurde ein insbesondere auf den verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln bezogener bundesweiter Nachhaltigkeitszirkel zur Aufarbeitung bestehender Ansätze sowie zu ihrer Weiterentwicklung, Qualifizierung und Ergänzung gebildet, der die Entwicklung eines auf den verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln bezogenen Nachhaltigkeitsmanagements für die Arbeit in Bildungszentren zum Ziel hatte. Dessen Inhalte wurden in ausgewählten Bildungszentren erprobt und evaluiert, um eine Rückführung zur Überarbeitung des praxisbezogenen Konzeptes zu erfahren.
- Auf der Ebene der Bildungszentren wurde zusätzlich deren Rolle als Akteure in der Kinder-, Jugend- und Erwachsenenbildung thematisiert. Mit der Erstellung einer Be-

standsaufnahme im Bereich vorhandener Seminaransätze und -materialien zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung vor allem in Bezug auf den verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln wurde die Arbeit in einem überregionalen Nachhaltigkeitszirkel der Pädagogik aufgenommen. Dort wurde ein Nachhaltigkeits-Curriculum mit Blick auf den verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln für die pädagogischen Angebote in den Bildungszentren entwickelt, um dieses in ausgewählten Einrichtungen beispielhaft zu erproben, die Erfahrungen zu dokumentieren und für die Weiterentwicklung zu nutzen.

- In der Arbeit mit den Verbraucher*innen war die Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln und der landwirtschaftlichen Produktion, insbesondere hinsichtlich eines verantwortlicheren und verlustarmen Umgangs mit den Produkten im Fokus. Dabei sollte die Schaffung eines Bewusstseins für gute und nachhaltigkeitsbezogene Ernährung im Mittelpunkt stehen. Das bezog die Vermittlung von Fähigkeiten und Fertigkeiten hinsichtlich einer in diesem Sinne förderlichen Alltagspraxis (z.B. Kochen, Kalkulation, Einkauf, Lagern ...) mit ein. Intendiert war zudem die Herausbildung einer reflektierten Position hinsichtlich der gegebenen rechtlichen Rahmenbedingungen zur Verwendung von Lebensmitteln (z.B. Bewertung des Mindesthaltbarkeitsdatums) und Befähigung zur Mitwirkung in politischen Beteiligungsprozessen mit Blick auf förderliche Rahmenbedingungen für den verantwortlichen Lebensmitteleinsatz (z.B. Beteiligung an entsprechenden Politikgesprächen).
- Über den Bereich der Bildungszentren hinaus war die Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln und der landwirtschaftlichen Produktion auch bei anderen Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich eines verantwortlicheren und verlustarmen Umgangs mit den Produkten angezielt. Es sollte ein erster Einstieg in die Übertragbarkeit der in den Bildungszentren gemachten Erfahrungen auf andere Einrichtungen durch den im Projektverlauf zu gestaltenden Kommunikationsprozess erfolgen.
- Auf der Ebene der landwirtschaftlichen Erzeuger*innen sollte zudem die Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln und die Entwicklung von alternativen Ansätzen des Wirtschaftens in regionalen Zusammenhängen thematisiert werden. Dazu diente die Initiierung von Netzwerkarbeit mit landwirtschaftlichen Erzeuger*innen zur

Unterstützung des Wissenstransfers, der Vermarktungsstrategien und eines adäquaten Marketings

- Neben den benannten Zielsetzungen sollten mit dem Projekt auch Wege zur Kommunikation im Rahmen eines konstruktiven und respektvollen Dialoges zwischen landwirtschaftlichen Erzeuger*innen, Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung und Verbraucher*innen innerhalb von regionalen Wertschöpfungsketten (z.B. Gesprächs-Workshops zur Vorstellung der je individuellen Situation und Einstellung, Veranstaltungen „Offener Hof“ ...) modellhaft entwickelt werden.
- Letztlich hatte das Projekt zum Ziel, die Darstellung, Überprüfung und dialogische Thematisierung von Rahmenbedingungen des Umgangs mit Lebensmitteln (Hygiene-richtlinien, Regelungen zum Mindesthaltbarkeitsdatum ...) im Dialog mit politisch Verantwortlichen anzuregen und modellhaft zu erproben.

Der zentrale Projektansatz war in der Verknüpfung der verschiedenen Ebenen angelegt. Damit wurden die Charakteristika von Bildungszentren in der Form der Heimvolkshochschulen in den Mittelpunkt gestellt, die von ihrem Selbstverständnis her als ganzheitlich orientierte Einrichtungen arbeiten. Nach der Maßgabe „Leben und Lernen unter einem Dach“ stand die Kongruenz von Vermittlungsinhalten in Seminaren für Verbraucher*innen und Erzeuger*innen mit der Ausgestaltung der Arbeit in den Häusern im Mittelpunkt. Das geschah unter der Maßgabe, dass Seminarinhalte nur dann glaubhaft und überzeugend internalisiert werden können, wenn deutlich wird, dass die Verantwortlichen in der Vermittlung die entsprechenden Grundlagen auch selbst verinnerlicht und in ihr Handeln integriert haben.

3 Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden

3.1 Bildung einer Startergruppe

Beginnend mit der Jahrestagung des Verbandes der Bildungszentren (VBLR) im Frühjahr 2015 waren erste Visionen und Zielsetzungen für ein sich mit Lebensmittelverlusten befassendes umfangreiches Projekt entwickelt worden. In den folgenden Monaten hatte eine vorbereitende Kommission bereits Informationen zu den Projektanliegen gesammelt, mit den

entstandenen Ideen abgeglichen und einen möglichen Projektverlauf unter besonderer Berücksichtigung des Profils der Bildungszentren im ländlichen Raum und deren Zusammenschluss im VBLR diskutiert. Ein erstes Konzept war im Rahmen der Jahrestagung 2016 vorgestellt und im Nachgang dazu auch in enger Abstimmung mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) weiter qualifiziert worden.

Im Rahmen der Leitungskonferenz des VBLR im November 2016 wurden die Informationen über die vorgesehenen Projektphasen und deren zeitlichen Verlauf sowie die Grundlegung einer Entscheidungshilfe für die Vertreter*innen der Bildungszentren hinsichtlich ihrer Überlegungen für eine Mitwirkung in der Startergruppe vorgestellt.

Die Möglichkeiten zur Entwicklung eines Nachhaltigkeitsmanagementsystems für die Gemeinschaftsverpflegung, die Schaffung von neuen Standards für die Bildungsarbeit im Sinne der Reduzierung von Lebensmittelverlusten an den verschiedenen Stellen des Produktkreislaufes, die Nutzung vorhandener Netzwerkstrukturen in diesem Sinne wie auch die Wahrnehmung politischer Einflussnahme zur Modifizierung von gesetzlichen Vorgaben und Verordnungen zum Umgang mit Lebensmitteln in den Einrichtungen ließ aus Sicht der Verantwortlichen eine Fülle von attraktiven und Sinn gebenden Aktionsfeldern in den jeweiligen Regionen entstehen.

Vor diesem Hintergrund äußerte bereits frühzeitig eine Reihe von Bildungszentren unmittelbares Interesse an einer Projektbeteiligung. Die entsprechenden Rückmeldungen wurden in einem gemeinsamen Prozess gesichtet. Mit Blick auf die gesamte Laufzeit des Projektes wurde gemeinsam festgelegt, welche Bildungszentren für die erste Projektphase ihre Aktivitäten entfalten sollten. Aus diesen Überlegungen gründete sich eine „Startergruppe“ die zugleich als Steuerungsgruppe unter Beteiligung der Leitung des VBLR fungierte.

3.2 Auftaktveranstaltung und Projektkommunikation

Der offizielle Projektauftritt fand am 10.01.2017 in der Deutschen Bundesstiftung Umwelt statt. Vertreter*innen der DBU sowie der beteiligten Bildungszentren der Startergruppe und der Geschäftsstelle des VBLR trafen sich zur Übergabe des Förderbescheides, zum fachlichen Austausch im Zusammenhang mit der Eindämmung von Lebensmittelverlusten sowie zu ersten Beratungen und Entscheidungen in den Fragen des Projektverlaufes.

Dr. Heinrich Bottermann, damaliger Generalsekretär der DBU, machte in diesem Zusammenhang deutlich, dass Lebensmitteln gegenüber in der Vergangenheit mehr Wertschätzung gezeigt worden sei. Heute seien ihre Preise zu niedrig. Dagegen sei anzustreben, dass perspektivisch wieder „echte“ Preise anzusetzen seien, die den Erzeuger*innen/Landwirt*innen zu Gute kommen; bäuerliche Betriebe müssten ihre Existenz mit Landwirtschaft sichern können.

Das aktuell vorherrschende Vorsorgeprinzip bewirke zudem eine Null-Toleranz gegenüber Risiken, die zu absurden Situationen führen. Tiere würden gegebenenfalls „vorsorglich“ getötet, was auf eine mangelnde Aufklärung zurückzuführen sei. Mit Blick auf die CO₂-Bilanz könne das als eine Katastrophe bezeichnet werden. Bei der Anwendung des Vorsorgeprinzips müsse ein besseres Augenmaß gefunden werden.



Projektauftritt in der DBU

Im Rahmen der Startveranstaltung wurden die organisatorischen Rahmenbedingungen des Projektes festgelegt. Vereinbarungen zwischen dem VBLR und dem federführenden Bildungszentrum, der Katholischen LandvolkHochschule (KLVHS) Oesede, sowie zwischen dem Bundesverband und den in der Startergruppe beteiligten weiteren Bildungszentren bildeten hier die Grundlage. In diesem Zusammenhang wurden auch weitere im Kontext der inhaltlichen Ausrichtung des Projektes durch die DBU begleitete und geförderte Projekte in den Blick genommen und hinsichtlich ihrer Relevanz und möglicher Vernetzungen gesichtet.

Darüber hinaus standen beim Startertreffen erste Beratungen und Entscheidungen bezüglich der Öffentlichkeitsarbeit und der weiteren Verbreitung der Projektanliegen an. Ein wichtiger Aspekt in diesem Zusammenhang stellte sich in der Frage der Kommunikation des Projektes dar. In diesem Zusammenhang wurde schnell deutlich, dass der formale Projekttitel, „Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region“, zwar eine exakte Wiedergabe der Projektanliegen darstellt, für die Öffentlichkeitsarbeit im Sinne einer einprägsamen Überschrift jedoch nicht tauglich erschien. Vor diesem Hintergrund beschlossen die Mitglieder der Steuerungsgruppe die Entwicklung eines alternativen Projekttitels, mit dem eine wirksame Kommunikation der Anliegen sowohl innerhalb des VBLR als auch gegenüber künftigen Netzwerkpartnern und der Öffentlichkeit angegangen werden konnte.

Grundlage für die Entwicklung des kommunizierbaren Projekttitels sollte eine Formulierung werden, mit Hilfe derer die Sensibilisierung für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln und – gewissermaßen als Voraussetzung dafür – der Stellenwert von Lebensmitteln an sich in den Mittelpunkt gerückt wird. Nach Abwägung verschiedener Varianten im Rahmen des Treffens selbst wie auch nach einer erfolgten Beratungsphase innerhalb der beteiligten Bildungszentren in der Startergruppe entschieden sich die Beteiligten für den Titel „Mittel zum Leben – Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“.

Diese Formulierung hebt hervor, dass es sich bei Lebensmitteln – entgegen einer offensichtlich verbreiteten Einstellung in der westlichen Welt – um zentrale Güter für das Überleben handelt, wie es beispielsweise in der Nachkriegsgeneration noch selbstverständlich erschien. Mit der Anlehnung an den Titel der zu dieser Zeit parallel in der DBU präsentierten Ausstellung „ÜberLebensmittel“ sollte verdeutlicht werden, dass die Verantwortung für den Umgang mit Lebensmitteln in allen Zusammenhängen im unmittelbaren Kontext zur Verantwortung für die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung sowie für die im Zusammenhang mit Produktion, Transport, Handel und Vermarktung anfallenden Umweltbelastungen steht. Zudem macht der Projekttitel darüber hinaus deutlich, dass das Vorhaben des VBLR nicht nur in einer „technischen“ Dimension alternative Verfahren zum verlustärmeren Umgang mit Lebensmitteln erzielen will, sondern als nachhaltige Grundlage dafür im Sinne des Bildungsauftrages der beteiligten Bildungszentren auch eine Haltungsänderung der Verantwortlichen an allen Stellen des Lebensmittelkreislaufes intendiert.

Im Zusammenhang mit der Kommunikation des Projektes über einen einprägsamen Titel wurde im Rahmen der Startveranstaltung auch verdeutlicht, dass das Gelingen des Vorhabens in besonderem Maß von der Kommunikation der Inhalte und ihrer Bedeutung in den jeweiligen Einrichtungen abhängig ist. Als Voraussetzung hierfür wurde hervorgehoben, dass die Motivation der eigenen Mitarbeiter*innen in den beteiligten Bildungszentren eine wesentliche Gelingensbedingung ist. Da sowohl im Bereich der für die Verpflegung der Gäste verantwortlichen Hauswirtschaften als auch im Bereich der pädagogisch Tätigen in zunehmendem Umfang immer wieder neue und vielfältige Herausforderungen aufgrund von Verordnungen, Gesetzen und finanziellen Zwängen an die Mitarbeiter*innen gestellt werden, stellte die Überzeugungsarbeit und die Motivation der Betroffenen bereits hier eine grundlegende Voraussetzung dar. Für einen ersten Schritt vereinbarten die Mitglieder der Steuerungsgruppe daher eine intensive Information und Motivation der jeweiligen Belegschaften, um diese für eine zielgerichtete Mitwirkung auf der Basis einer intrinsischen Motivation und unter Einsatz ihrer kreativen Potenziale mit einer entschiedenen Haltung zu gewinnen.

3.3 Konstituierung der Nachhaltigkeitszirkel

3.3.1 Nachhaltigkeitszirkel Hauswirtschaft

Im Mai 2017 konstituierte sich der Nachhaltigkeitszirkel Hauswirtschaft bei einem ersten Treffen in Fulda. Auf der Basis der durch die Leitungen der beteiligten Bildungszentren bereits transportierten Informationen zu den Projektanliegen wurden in diesem Kontext ein eigener Ablauf- und Zeitplan für die Arbeit der Gruppe vorgestellt, beraten und verabschiedet.

Wesentlicher Inhalt des ersten Treffens des Nachhaltigkeitszirkels Hauswirtschaft war die Erstellung eines Fragebogens, mit Hilfe dessen die im VBLR zusammengeschlossenen Bildungszentren zum Zweck einer Bestandsaufnahme hinsichtlich der Charakteristika ihrer Gemeinschaftsverpflegung sowie mit Blick auf bisherige Aktivitäten und Überlegungen im Kontext der Projektanliegen im Sinne einer Bestandsaufnahme befragt werden sollten.

Die zu entwickelnde Befragung sollte sowohl dem umfangreichen Erkenntnisinteresse der Mitglieder des Nachhaltigkeitszirkels gerecht werden, als auch derart gestaltet sein, dass sich die Befragten bei der Beantwortung nicht einer allzu hohen Anforderungshürde gegenübersehen sollten.

3.3.2 Nachhaltigkeitszirkel Pädagogik

Wenige Wochen nach der Initiierung des Nachhaltigkeitszirkels Hauswirtschaft konstituierte sich auch der Nachhaltigkeitszirkel Pädagogik. Fachleute aus der Praxis der Seminararbeit in den Bildungszentren des VBLR befassten sich nahezu parallel mit den Fachkräften aus der Hauswirtschaft mit der Frage der Reduzierung von Lebensmittelverlusten, setzten hier jedoch aus dem Blickwinkel von Bildungsverantwortlichen an.

Gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen aus der Pädagogik der beteiligten Bildungszentren in der Startergruppe wurde auf der Basis der Projektbeschreibung ein eigenständiger Projektplan für die Entwicklung und Erprobung der Curricula entwickelt, der sich an den betreffenden Projektzielen und terminierten Meilensteinen orientierte.

Wesentliches Anliegen war auch hier die Entwicklung einer Befragung zum Ist-Stand bezogen auf die Projektanliegen bei den vorhandenen Curricula in den Bildungszentren. Auf diese Weise wurde gewährleistet, dass bereits vorhandene Erfahrungen, mit deren Hilfe wirksame Inhalte und Methoden für die Seminararbeit identifiziert werden konnten, frühzeitig gesichtet und für das Projekt nutzbar gemacht werden konnten.

Wie bei der Bestandserhebung unter den Verantwortlichen für die Hauswirtschaften war auch diese Befragung darauf ausgelegt, komprimierte Rückmeldungen zu erhalten, aus denen insbesondere hervorging, ob und in welchem Format bereits Erfahrungen bei den Bildungszentren zur Bildungsarbeit im Sinne der Projektanliegen vorlagen.

3.4 Befragung zu Voraussetzungen und vorhandenen Erfahrungen

3.4.1 Bestandserhebung zu Seminaren

Für die Befragung zum Ist-Stand hinsichtlich der Bildungsangebote der Einrichtungen im VBLR im Zusammenhang mit den Projektanliegen wurden folgende Grundanliegen für das Erkenntnisinteresse seitens der Projektleitung festgelegt. Mit der Erhebung sollte ermittelt werden,

- ob und in welcher Form im jeweiligen Bildungszentrum bereits für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln innerhalb der Seminarangebote sensibilisiert wird,
- ob und in welcher Form Kenntnisse zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln innerhalb von Seminaren vermittelt werden,

- ob und in welcher Form andere Nachhaltigkeitsthemen innerhalb von Seminaren behandelt werden und inwieweit es Schnittstellen zu den Projektanliegen gibt,
- welche Erfahrungen mit den benannten Inhalten in Bezug auf unterschiedliche Seminarformate, Zielgruppen und methodische Vorgehensweisen gemacht wurden,
- welche Best-Practice-Modelle seitens der Bildungszentren mit anderen Einrichtungen geteilt werden können.

Die Rückmeldungen zur Befragung haben gezeigt, dass es bei den betreffenden Bildungszentren eine breite Streuung mit Blick auf Kapazitäten in der Bildungsarbeit wie auch auf die personellen Ressourcen bezogen auf die Anzahl der Referentinnen und Referenten gibt.

Mehr als die Hälfte der sich an der Umfrage beteiligenden Einrichtungen gaben an, den Stellenwert von Nachhaltigkeitsfragen in ihrer Organisation besonders zu betonen und folgerichtig auch nach außen zu kommunizieren. Eine ausgewiesene personelle Zuständigkeit für Nachhaltigkeitsfragen gab es zwar nur in jedem vierten Bildungszentrum. Dennoch boten mehr als die Hälfte der Häuser eigene Seminare zu Nachhaltigkeitsthemen an. Hier wurden auch diverse Schnittstellen zu den Anliegen des Projektes „Mittel zum Leben“ gesehen.

In drei von vier Bildungsstätten gab es bereits Seminare für Verbraucherinnen und Verbraucher. Dabei wurden verschiedene Zielgruppen angesprochen. Benannt wurden u.a. Familienseminare, Vater-/Mutter-Kind-Seminare, Mutter-Tochter-Seminare, Angebote für Alleinerziehende oder Großeltern-Enkel-Seminare, Seminare für Frauen, Männer oder Senioren. Da im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ Seminare für verschiedene Verbrauchergruppen vorgesehen waren, stellte es sich als förderlich dar, dass es in den Bildungszentren bereits Erfahrungen mit den entsprechenden Zielgruppen grundsätzlicher Art gab.

Darüber hinaus wurden die Bildungszentren gefragt, ob es bei ihnen innerhalb der Seminare bereits Ansätze gab, für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten zu sensibilisieren. In mehr als 40 Prozent der beteiligten Einrichtungen wurden hier Ansatzpunkte gesehen. Diese bezogen sich vor allem auf Seminareinheiten, in denen Teilnehmerinnen und Teilnehmer Gelegenheit zum Kochen hatten, und auf solche, in denen die Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten sowie die thematische Befassung mit einzelnen Lebensmitteln erfolgte. Benannt wurde in diesem Zusammenhang auch, dass die Verpflegung in der Einrichtung im Sinne eines ganzheitlichen Ansatzes, der den Heimvolkshochschulen laut ihrem Selbstverständnis zu eigen ist, gute Anlässe schaffen könne, um die Thematik der Lebensmittelwertschätzung aufzunehmen.

Die konkrete Vermittlung von Kenntnissen zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln wurde zu diesem Zeitpunkt nur aus jeder sechsten Einrichtung zurückgemeldet. Das entsprach durchaus der Erwartung, dass die entsprechenden Problemstellungen innerhalb der Familien- und Erwachsenenbildung vormals nur vereinzelt aufgegriffen und für Bildungsprozesse nutzbar gemacht wurden. Allerdings wurde im Bereich dieser Themen durchaus Potenzial für die Bildungsarbeit gesehen. Das bezog sich insbesondere auf Seminare für Familien (auch Väter-/Mütter-Kind-Seminare, Alleinerziehende), Seniorenangebote, Kochkurse oder Gesundheitskurse. Konkrete Erfahrungen bezogen auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln wurden zuvörderst mit Blick auf praktische Seminarelemente zurückgemeldet (z.B. Koch- und Fastenkurse).

Im Rahmen der Befragung zum Ist-Stand wurden auch Einschätzungen zu möglichen Hemmnissen und Hürden erhoben. Diesbezüglich wurden von den teilnehmenden Einrichtungen Bedenken hinsichtlich des möglicherweise fehlenden Interesses bei den infrage kommenden Zielgruppen benannt. Das Thema müsse „gut verpackt“ werden und es sei nach Möglichkeiten zu suchen, um die Problematik der Lebensmittelverschwendung im Rahmen von etablierten Kursen als „Inset-Seminare“ anzugehen, so die Hinweise der Dozentinnen und Dozenten. Auch die Frage der Finanzierbarkeit und die fehlende Möglichkeit des Vorhandenseins einer Lehrküche zur Durchführung praxisbezogener Elemente wurden in diesem Zusammenhang benannt.

Mit Blick auf das Angebot von Seminaren für landwirtschaftliche Erzeuger*innen meldeten mehr als drei Viertel der beteiligten Bildungszentren zurück, dass sie Seminare mit dieser Zielgruppe durchführten. Dabei waren die angesprochenen Themen äußerst vielfältig: Rechts- und Steuerseminare, Angebote zur Persönlichkeitsentwicklung, EDV-Fortbildungen, Qualifizierungen zur Berufs- und Arbeitspädagogik, Fortbildungsangebote zu Landwirtschaft im Wandel, Biolandbau, sowie Angebote zur Auseinandersetzung mit der Hofübergabe. Fachseminare für Sonderkultur-Erzeuger oder Direktvermarkter-Seminare rundeten die Palette ab.

Jedoch wurde bis zu dieser Zeit nur in jeder neunten Einrichtung bereits explizit für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln bei Erzeuger*innen sensibilisiert. Dabei ging es vor allem um die Wertschätzung von biologisch erzeugten Lebensmitteln. Konkrete Kenntnisse für Er-

zeuger*innen zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln im Zusammenhang mit der Erzeugung wurden dabei bisher nur in einer Einrichtung vermittelt (Optimale Getreidelagerung).

Mit Blick auf die geplanten Projektthemen wurde zurückgemeldet, dass für die landwirtschaftlichen Erzeuger*innen die Thematik auch als Bereicherung dargestellt werden müsse, um fassbare und die Motivation zur Auseinandersetzung fördernde Vorteile für die Zielgruppe hervorzuheben.

3.4.2 Bestandserhebung zur Gemeinschaftsverpflegung

Mit der Befragung der Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung in den Bildungszentren des VBLR sollte ein erster Überblick darüber gewonnen werden, welche aus anderen Projekten empfohlenen Maßnahmen bereits innerhalb der Einrichtungen Berücksichtigung fanden.

Im Rahmen einer Bestandsaufnahme wurde erhoben,

- welche Fachkräfte für die Verwendung von Lebensmitteln zuständig sind und welche Qualifikationen sie mitbringen,
- durch welche quantitativen Merkmale das Bildungszentrum bezogen auf die Gemeinschaftsverpflegung gekennzeichnet ist,
- welchen quantitativen Umfang der Lebensmitteleinkauf ausmacht,
- welche qualitativen Anforderungen man für die Verwendung von Lebensmitteln und die Form der Gemeinschaftsverpflegung als Grundlage gesetzt hat,
- ob und in welcher Intensität die Frage von Lebensmittelverlusten bereits in der betreffenden Einrichtung thematisiert wurde,
- ob und in welcher Form bereits Ansätze zur Erfassung von Lebensmittelverlusten vorhanden sind,
- ob und in welcher Form es bereits individuelle Zielsetzungen und Erfahrungen mit Blick auf die Vermeidung bzw. Reduzierung von Lebensmittelverlusten gibt und welche Ergebnisse damit erzielt wurden,
- welche Erfahrungen und Einschätzungen es diesbezüglich mit Blick auf die Auswirkungen vorhandener gesetzlicher Regelungen und Verordnungen gibt,
- welches Qualitätsmanagementsystem in der betreffenden Einrichtung zur Anwendung kommt.

Bis auf eine der 23 Einrichtungen, die eine Rückmeldung auf die Umfrage gegeben hatten, erstellten alle regelmäßig eine Menu- bzw. Speiseplanung (i.d.R. wöchentlich). Dabei wurden Erfahrungswerte z.B. mit der entsprechenden Klientel oder wiederkehrenden Gruppen einbezogen. Die Orientierung vollzog sich vor allem am aktuellen Belegungsmanagement, wobei drei Viertel der Befragten auch Saisonmerkmale einbezogen.

Es gab bis auf eine Ausnahme durchweg eine*n Hauptverantwortliche*n für Planung und Einkauf zusammen und der Speiseplan wurde anhand der Belegung in Absprache mit den Kolleg*innen aus der Verwaltung, die für die Buchung der Gruppen zuständig sind, erstellt. Diese Absprachen erfolgten sowohl im Rahmen regelmäßiger Besprechungen als auch kurzfristig unmittelbar im Zusammenhang mit der Gruppenbelegung. In nahezu 90 Prozent der befragten Einrichtungen wurden die Lebensmittelmengen genau und bedarfsgerecht kalkuliert.

In über der Hälfte der befragten Einrichtungen (57 Prozent) waren die frisch eingekauften Waren (Obst, Gemüse ...) nicht oder kaum vorbereitet. Der Grad der Vorbereitung war bei einigen Einrichtungen vom Umfang der Belegung und damit auch der Belastung der Hauswirtschaft abhängig. In jeder fünften Einrichtung wurden frische Produkte zuweilen auch durch Tiefkühlware ergänzt.

Teilfertigprodukte wurden in rund 90 Prozent der Einrichtungen verwendet, was jedoch durchaus eingeschränkt zu sehen war (z.B. in einigen Häusern nur Teigwaren, Brötchen, Kuchen). Fertigprodukte gab es in mehr als einem Drittel der Einrichtungen überhaupt nicht. Die übrigen Befragten gaben an, dass sie selten oder nur in Ausnahmefällen (z.B. auch bei Personalengpässen) Verwendung finden.

Nahezu in allen Bildungszentren boten Lieferanten auch variable Abnahmemengen an. Das erschien für die flexible Bestellung von auf die jeweilige Gästezahl abgestimmten Produktmengen von großer Bedeutung. Kurzfristige Lieferungen erschienen jedoch nur in 61 Prozent der Fälle möglich. Die Einbeziehung regionaler Lieferanten gehörte bei allen Einrichtungen zum Standard. In zwei Drittel der befragten Einrichtungen waren diese auch in irgendeiner Form zertifiziert.

Beim Umgang mit den Rohstoffen wurde während der Verarbeitung bewusst auf die Reduzierung von Lebensmittelverlusten geachtet und es wurde auch nur das zubereitet, was im Rahmen der Speisenplanung auch sicher benötigt wird. Alle befragten Einrichtungen gaben an, dass sie durch ihre Küchentechnik insbesondere bei der Reduzierung von Lebensmittelverlusten unterstützt werden.

Eine Obergrenze des Wareneinsatzes für einzelne Gerichte gab es in 43 Prozent der befragten Einrichtungen. Große Einrichtungen mit über 90.000 Mahlzeiten im vergangenen Jahr hatten zu zwei Drittel Obergrenzen festgelegt.

Die Erfassung von Lebensmittelabfällen nach ihrer Unterschiedlichkeit (z. B. bei Lagerung, Zubereitung, Ausgabe, Rückläufe aus dem Speisesaal...) wurde nur in jeder vierten der befragten Einrichtungen vorgenommen (26 Prozent).

Grundsätzlich gaben alle befragten Einrichtungen an, dass ihr Servicepersonal in der Kommunikation mit dem Tischgast gut geschult sei. Im Rahmen der entsprechenden Anmerkungen wurde jedoch eingeräumt, dass sich hier durchaus weiterer Qualifizierungs- und Entwicklungsbedarf ergeben könne. Dabei bezogen sich die Rückmeldungen insbesondere auf Situationen, in denen die eigene Einrichtung hohe Kapazitäten bewältigen muss und daher auch zusätzliches Servicepersonal, wie beispielsweise Auszubildende oder Aushilfen, im Service zum Einsatz kamen, bei denen eine Kompetenzerweiterung erst noch ansteht.

In gut der Hälfte der befragten Einrichtungen (57 Prozent) wurden auch vermeintliche Abfallprodukte, wie z. B. Gemüseabschnitte verwertet. Diese kamen z.B. bei Brühen, Suppen und Soßen zum Einsatz oder es wurde auch altbackenes Brot zu Herstellung von Pizzabrötchen verwendet.

In vier von zehn Einrichtungen (43 Prozent) wurden noch verbleibende Lebensmittelreste entsorgt, indem sie z. B. zu Strom, Biodiesel oder Dünger recycelt werden. Zubereitete Lebensmittel gingen in einer Einrichtung auch an die Tafel.

In zwei Drittel der Einrichtungen (65 Prozent) wurden zudem Rezeptideen für wiederverwertbare Lebensmittel bewusst gesammelt. Legte man hier nur die Einrichtungen zugrunde, in denen es bereits Fortbildungen zur Thematik gab, lag die Quote derer, die Rezeptideen sammelten, bei 71 Prozent.

Die Thematisierung der Reduzierung von Lebensmittelverlusten im Bildungszentrum war deutlich abhängig von der Größe der Einrichtungen bzw. von der Anzahl der ausgegebenen Portionen. Die Frage wurde bis zu diesem Zeitpunkt in keiner der Einrichtungen mit den Mitarbeiter*innen angesprochen, die insgesamt bis zu 30.000 Mahlzeiten im Jahr ausgaben. Bei

Einrichtungen mit bis zu 60.000 Mahlzeiten im vorhergehenden Jahr wurde die Frage in jedem zweiten Fall thematisiert. Dagegen spielte das Thema in allen Einrichtungen eine Rolle, die über 60.000 Mahlzeiten zubereiteten.

Eine ähnliche Tendenz fand sich auch in der Thematisierung dieser Frage mit den Gästen. In Häusern mit bis zu 30.000 Mahlzeiten wurden Gäste auf diese Fragen noch nicht angesprochen, in Einrichtungen bis zu 60.000 Mahlzeiten war dieses in 25 Prozent der Fall. Jede Dritte Einrichtung mit bis zu 90.000 Mahlzeiten und 40 Prozent der Häuser mit über 90.000 Portionen sprachen die Frage mit den Gästen an.

In den Einrichtungen, in denen es bereits Fortbildungs- bzw. Beratungsangebote zum verlustarmen Wirtschaften mit Lebensmitteln gegeben hatte, wurden auch entsprechende Maßnahmen angegangen. Einrichtungen, von denen eine Mitarbeiterin am Seminar des Bundesverbandes zur Verringerung von Lebensmittelverlusten teilgenommen hatte, konnten ebenfalls (mit einer Ausnahme) auf angegangene Maßnahmen verweisen.

3.4.3 Fazit aus den Bestandserhebungen

Bezogen auf die Umfragen unter den im VBLR zusammengeschlossenen Bildungszentren zeigte sich erwartungsgemäß, dass es eine grundlegende Übereinstimmung mit den innerhalb des Projektes formulierten Zielsetzungen sowie eine tragfähige Basis für die gemeinsame Arbeit gab.

Sowohl mit Blick auf die beabsichtigte Entwicklung von Curricula für die Seminararbeit als auch hinsichtlich der Überprüfung des verlustarmen Umgangs mit Lebensmitteln in den Einrichtungen selbst waren förderliche Voraussetzungen im Sinne einer grundlegenden Sensibilität für die betreffenden Themen anzutreffen. Die explizite Thematisierung und eine entsprechende strukturierte Herangehensweise zur nachhaltigen Reduzierung von Lebensmittelverlusten war jedoch zu diesem Zeitpunkt nur in ausgewählten Einrichtungen festzustellen.

Die weitere Zusammenarbeit innerhalb des Projektes baute bewusst auf den im Rahmen der Umfragen zurückgemeldeten Erfahrungen auf. Auf diese Weise wurde sichergestellt,

dass die beteiligten Mitarbeiter*innen der Einrichtungen mit ihren Erfahrungen und Einschätzungen ernstgenommen und inhaltlich sowie strukturell einbezogen werden konnten, was zu einer wahrnehmbaren hohen Motivation bei ihnen führte.

4 Ergebnisse

4.1 *Curricula für Seminare mit Verbraucher*innen und Erzeuger*innen*

Die zum Beginn des Projekts durchgeführte Bestandserhebung unter den Bildungszentren, bei der es darum ging, welche Erfahrungen bezüglich Nachhaltigkeitsthemen und insbesondere der Problematik der Lebensmittelverschwendung in den Seminaren der Einrichtungen schon vorhanden waren, mündete in die Entwicklung eines umfangreichen Curriculums für Seminarangebote für Verbraucher*innen und landwirtschaftliche Erzeuger*innen.

Zur Erprobung der entwickelten Curricula wurden verschiedene Seminarangebote in den beteiligten Bildungszentren durchgeführt. Insgesamt haben 96 Seminartage mit 1.523 Verbraucher*innen und 30 Seminartage mit 356 Erzeuger*innen stattgefunden. Mittels spezifischer Fragebögen wurden die Einstellungen der Teilnehmenden zu Beginn und am Ende der Seminare sowie ein halbes Jahr danach sowie die fachlichen Einschätzungen der Seminarleitungen zur Wirksamkeit erhoben.

In der Seminarevaluation wurde deutlich, dass sich weniger als die Hälfte der Teilnehmenden im Vorfeld schon einmal mit dem Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt hat. Über 80 Prozent der Teilnehmenden gaben an, dass ihnen durch das Seminar die Verringerung von Lebensmittelabfällen wichtiger geworden ist. Bezogen auf die Selbsteinschätzung, die von Teilnehmenden in der Evaluation geäußert wurde, waren deutliche Steigerungen zwischen Seminarbeginn und Seminarende zu verzeichnen, wenn es um den Stellenwert des Problems der Lebensmittelverschwendung, um die Motivation für einen eigenen Beitrag zur Problemlösung und insbesondere um das Wissen der Problematik und ihrer Hintergründe ging.

Auf der Basis der Rückmeldungen der Teilnehmenden und der fachlichen Reflexionen der Seminarleitungen wurden die Curricula finalisiert, um im Kreis der am Projekt beteiligten Einrichtungen innerhalb des Verbandes der Bildungszentren und darüber hinaus auch anderen

Bildungsträgern zur Verfügung gestellt zu werden. Die finalen Fassungen stehen auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info als Download zur Verfügung.

4.1.1 Ausrichtung an der persönlichen Lebenssituation

Bereits nach dem ersten Probelauf der Curricula bewährte sich der Ansatz, die didaktische und methodische Ausrichtung der konzeptionellen Grundlagen an der persönlichen Lebenssituation der Teilnehmenden zu orientieren. Als Grundlage dafür wurde bereits die Ankommerrunde mit den Teilnehmenden platziert, in der die persönliche Vorstellung mit spontanen Assoziationen zum inhaltlichen Seminarschwerpunkt verbunden wurde.

Um eine weitere frühzeitige Annäherung an die Themenstellung zur Frage der Lebensmittelverschwendung zu ermöglichen, bestimmt ein weiterer Schritt die Einstiegsphase in das Seminargeschehen. Eine Skaldiskussion oder eine alternative, inhaltlichen Thesen zur Problematik der Lebensmittelverschwendung zugeordnete räumliche Aufstellung der Teilnehmer*innen ermöglicht es, erste Einstellungs- und Vorerfahrungsmuster der betreffenden Personen zu ermitteln und diese in den Mittelpunkt des Ankommens zu stellen.

Aufbauend auf diesem, der unmittelbaren Zusammenkunft einer neuen Seminargruppe und den damit verbundenen Gruppenprozessen geschuldeten eher niederschweligen Einstieg wird in einem weiteren Schritt ein vertiefender Blick auf den Alltag der Teilnehmenden gerichtet. Das eröffnet die Verbindung zwischen den kontinuierlichen Herausforderungen im privaten und betrieblichen Zusammenhang und dem Seminarprozess, der für die Beteiligten eher eine Sondersituation darstellt. Zudem wird auf diese Weise ein erster Schritt unternommen, um den Teilnehmenden eine gegenseitige Öffnung zu ermöglichen, die zugleich Basis für das Verstehen der Situation des jeweiligen Gegenübers bildet.

Während es in den Seminaren für Verbraucher*innen darum geht, den Stellenwert des Umgangs mit und des Konsums von Lebensmitteln im Alltag persönlich zu reflektieren, richtet sich diese Seminareinheit bei Bildungsangeboten für Erzeuger*innen besonders auf ihre betrieblichen Schwerpunktsetzungen und Rahmenbedingungen. Bezogen auf beide Zielgruppen kommt dem Alltag, sei es der in privaten oder betrieblichen Zusammenhängen, ein hoher Stellenwert zu, wenn es um Erklärungszusammenhänge bezüglich des Umgangs mit Lebensmitteln geht. Somit bildet die Vergegenwärtigung der betreffenden Umstände unbedingt die Grundlage dafür, um innerhalb des Seminares sachliche Hintergrundinformationen

sowie erarbeitete Lösungen für die Problemstellung einem „Praxischeck“ im Sinne einer Bewertung realistischer Haltungs- und Verhaltensänderungen für die Zukunft zu beurteilen und diesbezüglich auch eine gegenseitige Reflexionshilfe zu geben.

Beispielsweise werden Teilnehmende an einem Seminar unterschiedliche Konsequenzen aus den Seminarinhalten ziehen, je nachdem ob sie als Single oder in familiären Zusammenhängen leben, ob sie in Vollzeit, Teilzeit oder gar nicht berufstätig sind, ob sich ihre berufliche Tätigkeit in regelmäßigen oder unregelmäßigen Arbeitszeiten darstellt, ob sie als landwirtschaftliche Erzeuger*innen ihren Schwerpunkt auf die Tierhaltung oder den Ackerbau ausgerichtet haben und vieles andere.

4.1.2 Vermittlung von Hintergrundinformationen und Motivation

Anknüpfend an die Einstiegssituation im Seminar und die darin eingebundenen ersten Austauschrunden zur behandelten Problemstellung der Lebensmittelverschwendung gilt es in einem weiteren Schritt, sachliche Informationen zu vermitteln, um diese als Grundlage für die weiteren Bewertungen und Arbeiten an Haltungs- und Verhaltensänderungen voraussetzen zu können.

Um die Bedeutung sowie die Brisanz der Thematik zu verdeutlichen, erschöpft sich dieser Schritt nicht in einer frontal vermittelten Präsentation sachlicher Hintergrundinformationen. Vielmehr setzt auch diese Vermittlungseinheit an der Situation der Teilnehmenden und ihren jeweiligen Erfahrungen an. Ein interaktiver Einstieg in diese Einheit mit Hilfe von Einschätzungsfragen zur Problematik der Lebensmittelverschwendung unterstützt die Teilnehmenden darin, den Stellenwert, der bisher der betreffenden Problematik individuell zugemessen wurde, mit der sachlichen Betrachtung zu vergleichen und die persönliche Einschätzung gegebenenfalls zu korrigieren.

Die konkreten Erfahrungen in den Seminarangeboten zeigen, dass diese vergleichende individuelle Betrachtung nicht nur kognitive Folgen im Sinne der Erweiterung des Wissensspektrums aufzeigt, sondern auch deutliche emotionale Auswirkungen hat, wenn Erstaunen und in vielen Fällen Entsetzen über die präsentierten Informationen und Zahlen geäußert wird, die in der Regel von den bisherigen Einschätzungen deutlich abweichen.

Gerade das Ansprechen der Emotionen der Teilnehmenden ist für die Weiterarbeit an der Thematik im Seminarverlauf von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Die emotionale Berührtheit erleichtert die Akzeptanz, dass es in vielen Fällen eine erhebliche Divergenz zwischen der ursprünglichen Einschätzung des Stellenwertes der Problematik der Lebensmittelverschwendung und den präsentierten Fakten gibt. Zudem werden auf diese Weise die eigene Motivation zur weiteren Bearbeitung der Thematik im Seminggeschehen und der Ehrgeiz, sich an der Entwicklung von Lösungsmöglichkeiten zu beteiligen, unterstützt.

Als zentrales Element zur Wissensvermittlung wurde eine grundlegende Präsentation erstellt, die eine Übersicht über die Zusammenhänge und Hintergründe der Lebensmittelverschwendung aufzeigt. Hier wurde danach differenziert, in welchem Umfang Lebensmittelverluste an den verschiedenen Stationen des Produktweges zustande kommen. Zudem wird ein erster Einblick in die grundlegenden Problemstellungen vermittelt, die sich aus einem unachtsamen Umgang mit Lebensmitteln ergeben.

In diesem Zusammenhang wurde nicht nur die ethische Seite von Lebensmittelverlusten unter Hinweis auf die Ernährungssituation der Weltbevölkerung benannt. Insbesondere die mit der Lebensmittelverschwendung verbundene Umwelt- und Klimabelastung ruft bei den Teilnehmenden der Seminare regelmäßig Empörung hervor, was sicherlich auch der aktuellen gesellschaftlichen und medialen Aufmerksamkeit diesbezüglich geschuldet ist (u.a. durch die Bewegung „fridays-for future“).

Die Erfahrungen bei der Vermittlung der Fakten zum Bereich der Lebensmittelverschwendung in den Seminarangeboten zeigen darüber hinaus, dass die Präsentation des Gesamtvolumens von Lebensmittelverlusten (18 Millionen Tonnen resp. 12 Millionen Tonnen jährlich je nach Studie) zwar beeindruckend; jedoch übersteigen diese Zahlen häufig das Vorstellungsvermögen der Teilnehmenden. Daher wurde in die Präsentation auch der Blick auf den Alltag eines Supermarktes aufgenommen. Wenn verdeutlicht wird, welche Umfänge genießbarer Lebensmittel an einem Tag in einem Supermarkt aus dem Müll „gerettet“ wurde, wird der Erfahrungshintergrund Einzelner zusätzlich auf einer anderen Basis berührt: Auf der Basis des persönlichen Erlebens, das mit den Anforderungen des Alltags beim eigenen Einkauf im Einzelhandel unmittelbar korrespondiert.

Die entsprechende Präsentation wird in einem offenen Dateiformat zur Verfügung gestellt, damit spezifische Aspekte des jeweiligen Bildungsträgers oder auch der betreffenden Region, in der das Seminarangebot stattfindet, von den Verantwortlichen adaptiert werden können.

In dem Curriculum werden die benannten methodischen Zugänge ergänzt durch Hintergrundinformationen für die Seminarleitung. Sie dienen dazu, die Dozent*innen bezüglich der zu behandelnden Problematik zusätzlich zu briefen und auch bereits eine erste Überleitung zur weiteren Behandlung der Thematik unter ethischen und wirtschaftlichen sowie ökologischen Aspekten herzustellen. Hier werden auch weitere Informationen zu den komplexen Ursachen von Lebensmittelverschwendung gegeben und das Datenmaterial zum Ausmaß der Problematik wird ergänzend zu den in der Präsentation benannten Fakten weiter ausgefaltet.

4.1.3 Interaktive Auseinandersetzung

Während die Vermittlung der vorausgehenden Problemstellung an den persönlichen Erfahrungen ansetzend bereits eine Einbeziehung der Teilnehmenden in die Kurseinheit vorsieht, ist der sich daran anschließende Prozessschritt wesentlich durch das Tun der Teilnehmer*innen bestimmt.

Als methodische Herangehensweise zur teilnehmerorientierten vertiefenden Erarbeitung der Inhalte dieser Seminareinheit werden verschiedene Varianten angeboten, die vor allem von der Dauer des Seminars und der entsprechend für die Einheit zur Verfügung stehenden Zeit abhängig sind. Ebenso wird die Wahl des methodischen Zugangs durch den Erfahrungshintergrund der Seminarleitung beeinflusst. Hintergrund ist die Erfahrung, dass methodische Werkzeuge in der Vermittlung von Seminarinhalten immer dann effektiv erscheinen, wenn die betreffenden Dozent*innen adäquate Erfahrungen mitbringen und wenn der Einsatz ihrem grundsätzlichen Stil der Wahrnehmung von Leitungsaufgaben in der Vermittlung entspricht.

Alle in den Curricula skizzierten Varianten bauen darauf auf, dass sich die Teilnehmenden in einem ersten Schritt mit einem bestimmten Blickwinkel auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung befassen, um in einem zweiten Schritt die von ihnen dabei gewonnenen Erkenntnisse in eine Interaktion mit anderen Teilnehmenden einzubringen.

Auf diese Weise wird in dem Prozess der intensiven individuellen Auseinandersetzung mit der Thematik der Umfang der zu erfassenden Inhalte reduziert. Gleichzeitig wird die Intensität der Lernerfahrung durch die Notwendigkeit der Verarbeitung, Aufbereitung und Reproduktion des Erlernten im Zusammenhang mit einer der skizzierten Methoden gesteigert.

4.1.3.1 Methode „Fishbowl“

Auf der Basis einer individuellen bzw. in einer Untergruppe angesiedelten eigenen Befassung mit wirtschaftliche Konsequenzen, ethische Konsequenzen, ökologische Konsequenzen und Ursachen von Lebensmittelverschwendung, für die jeweils vorgefertigte ausgewählte Materialien zur Verfügung gestellt werden, bereiten sich die Teilnehmenden auf eine Diskussion innerhalb des Seminares vor.

Die Teilnehmenden werden darüber informiert, dass eine Diskussionsveranstaltung ansteht. Sie steht unter der Überschrift: „Lebensmittelabfälle sollen künftig besteuert werden“. Zu der Diskussionsveranstaltung werden sie von einem Vertreter des Zusammenschlusses örtlicher Lebensmittelhändler eingeladen, die eine Initiative gegen die Überlegungen der Besteuerung von Lebensmittelabfällen gegründet haben. Diese Initiative will engagierte Bürger*innen und Gruppen motivieren, sich gegen das Vorhaben der Besteuerung von Lebensmittelabfällen einzusetzen.

Im Rahmen der anstehenden Diskussionsveranstaltung haben die Seminar-Untergruppen die Aufgabe, das Problem der Lebensmittelverschwendung aus der jeweiligen Perspektive zu verdeutlichen und Argumente beizutragen, die für einen engagierten Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung sowie auch für gesetzliche Maßnahmen in diesem Bereich sprechen.

Bei der Auswertung der Diskussion werden gemeinsam die wichtigsten Eindrücke und Argumente gesammelt, die von den Diskussionsteilnehmer*innen eingebracht wurden. Dabei wird ein besonderes Augenmerk darauf gerichtet, welche Möglichkeiten Verbraucher*innen oder Erzeuger*innen haben, um Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung anzuregen und einzuleiten.

Durch die Ausführung dieser Methode wird es den Teilnehmenden ermöglicht, vor dem Hintergrund der vermittelten Faktenlage ihre eigenen Positionen und Schwerpunkte zu finden und diese selbst in Worte und Argumentationsmuster zu fassen. Somit geht es in der Folge

darum, die eigene Argumentation zu internalisieren, um diese im weiteren Kursverlauf sowie im Handeln nach dem Kursende im eigenen sozialen Umfeld des Alltags anzubringen und zu vertreten.

4.1.3.2 Methode „Planspiel“

Den Rahmen und Ausgangspunkt eines Planspiels bietet eine fiktive Situation, zu der sich verschiedene vorgegebene (wiederum fiktive) Akteur*innen zu verhalten haben. Jede*r Akteur*in wird in einer Rollenbeschreibung charakterisiert. Diese Charakterisierung bietet die Grundlage für eine Argumentations- und Verhaltensausrichtung, lässt jedoch auch Spielraum für eine eigene aktive Interpretation der Rolle.

Ein Planspiel ermöglicht es, die Dynamik von Kommunikations- und Handlungsprozessen nachzuempfinden und zu verdeutlichen, um auf dieser Basis Erkenntnisse für ein zielgerichtetes Handeln in der Realität zu gewinnen. Darüber hinaus bietet ein Planspiel hervorragende Voraussetzungen, um sich in verschiedene Rollen und deren Argumentationshintergrund hineinversetzen zu können. Damit wird der Prozess des gegenseitigen Verstehens gefördert und es wird die Grundlage dafür gelegt, dass konstruktive Argumentationsstränge in einem respektvollen Dialog geführt werden können.

Die fiktive Ausgangssituation in dem dargestellten Planspiel sieht vor, dass das Bundeslandwirtschaftsministerium einlädt, um über das Thema Lebensmittelverschwendung und wie man ihr begegnen könnte zu debattieren. In einer Art „Think-Tank“ möchte das Ministerium kreative Lösungen zum Thema Lebensmittelverschwendung finden, mit denen nach Möglichkeit alle leben können.

In dem Planspiel zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ werden Rollenbeschreibungen für diverse Teilnehmende an dem Prozess vorgegeben: Supermärkte, Discounter, Bäckerhandwerk, Tafeln, Bauernverband, Gastronomie, Greenpeace-Aktivist*innen, Schulen, Presse. Durch das Ausfüllen der jeweiligen Rollen vertiefen sich die Teilnehmenden in die betreffenden Ausgangslagen und erschließen sich auf diese Weise auch die Motivationslagen derer, die sie in der Realität eher als auf der „gegnerischen Seiten“ stehend vermuten. Das eröffnet die Chance, der eigenen Einstellung entgegenstehende Positionen intensiver kennenzulernen und zu verstehen und auf die damit einhergehenden Bedenken adäquat eingehen zu können.

4.1.3.3 Methode „Gruppenpuzzle“

Die Methode „Gruppenpuzzle“ setzt darauf, sich gemäß der eigenen persönlichen Schwerpunkte eine Problemlage aus einem bestimmten Blickwinkel zu erschließen, sich im Austausch und in der Reproduktion der angeeigneten Inhalte bezüglich der Zusammenhänge und ihrer Relevanz zu vergewissern und sich auf diese Weise in eine intensive Vertiefung eines konkreten (Teil-)Problems zu begeben.

In diesem Fall teilen sich die Teilnehmenden in Gruppen zu vier bis acht Personen auf und bilden damit jeweils eine sogenannte „Stammgruppe“. Jede dieser „Stammgruppen“ erhält von der Seminarleitung die Materialien zu den vier Sichtweisen: wirtschaftliche, ethische, ökologische Konsequenzen der Lebensmittelverschwendung und Ursachen.

Die einzelnen Mitglieder einer „Stammgruppe“ entscheiden sich jeweils für die Bearbeitung einer der vier Aspekte. Auf diese Weise übernimmt jedes Mitglied der „Stammgruppe“ die Rolle einer „Expertin“ bzw. eines „Experten“ für den gewählten Aspekt.

In einem zweiten Schritt kommen alle „Expert*innen“, die sich mit einem der vier Aspekte beschäftigt haben, in einer „Expert*innengruppe“ zusammen. So treffen sich z.B. alle, die sich im ersten Schritt mit der wirtschaftlichen Sichtweise befasst haben. Innerhalb der „Expert*innengruppe“ tauschen sich die Mitglieder darüber aus, wie sie die zur Verfügung gestellten Materialien verstanden haben und welche eigenen Erfahrungen und Sichtweisen noch ergänzt werden können.

Anschließend gehen die „Expert*innen“ in ihre „Stammgruppe“ zurück und stellen dort „ihr“ Thema / den entsprechenden Aspekt aus ihrer „Expert*innengruppe“ vor, wie sie es dort überlegt hatten. Abschließend wird überlegt, wie die wichtigsten Punkte zusammenfassend in das Plenum eingebracht werden könnten.

Mit diesem Dreierschritt setzt die Methode an den individuellen Interessen der Teilnehmenden am Seminar an, ermöglicht ihnen eine intensivere Auseinandersetzung mit einem Teilbereich der behandelten Problematik und stellt ihnen einen Schutzraum zur Verfügung, in dem das eigene Verständnis bezüglich dieses Teilbereiches mit anderen Teilnehmenden am

Seminar abgeglichen, verstetigt und gesichert werden kann. Mit der Präsentation der Zusammenhänge aus diesem Teilbereich gehen die betreffenden Inhalte auf diese Weise in das eigene „gesicherte“ Wissen ein.

4.1.4 Entwicklung von Handlungsansätzen

Ziel des Curriculums ist es, auf der Basis der erschlossenen Hintergrundinformationen zur Problematik der Lebensmittelverschwendung Konsequenzen in den Blick zu nehmen, die zu einer Problemlösung beitragen. Auch hier fußt das Seminarkonzept darauf, den Teilnehmenden keine vorgegebenen „Handlungsanweisungen“ mit auf den Weg zu geben. Vielmehr wird weiterhin die Grundlage einer interaktiven und auf den individuellen Lebenshintergrund bezogenen Perspektivsetzung verfolgt. Alle Erfahrungen aus der Bildungsarbeit zeugen davon, dass diejenigen Schlüsse und Erkenntnisse und diejenigen Vorhaben, die eigenständig (wenn auch unter Anleitung und Begleitung) entwickelt wurden, Nachhaltigkeit entfalten können.

Somit sieht das Curriculum vor, aufbauend auf die Analyse der Problemstellung und ihrer Ursachen den notwendigen Veränderungsbedarf festzustellen, ihn hinsichtlich des damit verbundenen Aufwandes und einhergehender Wirkungen zu beurteilen und Konsequenzen hinsichtlich des eigenen Handelns zu ziehen.

Ausgangspunkt für die individuelle Zielsetzung jedes einzelnen Seminarteilnehmers und jeder einzelnen Seminarteilnehmerin ist die Sichtung der insgesamt als erforderlich gehaltenen Möglichkeiten für eine effektive Bearbeitung der Problematik der Lebensmittelverschwendung.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass Teilnehmende an Seminaren zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ sehr unterschiedliche Voraussetzungen mitbringen. Bei Seminaren für Verbraucher*innen bringen beispielsweise Senior*innen oder Teilnehmende aus landwirtschaftlichen Zusammenhängen (z.B. „Landfrauen“) erfahrungsgemäß bereits eine höhere Sensibilität gegenüber dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln mit. Eigene Erfahrungen von Lebensmittelknappheit in früheren Jahren oder auch der noch aktuelle konkrete Bezug zum Anbau von Gemüse oder zur Tierhaltung haben in ihrem Leben oft „Spuren hinterlassen“, die eine andere Beziehung zu Lebensmitteln zur Folge haben.

Bei Seminaren für Erzeuger*innen ergeben sich je nach den Produkten, die schwerpunktmäßig produziert werden, unterschiedliche Rahmenbedingungen bezogen auf das Thema „Lebensmittelverschwendung“. Während diejenigen, die insbesondere Gemüse anbauen, z.B. weitaus konkretere Erfahrungen mit dem Verlust an ihren Produkten machen, ist das bei denen, die ihren Schwerpunkt in der Milchwirtschaft haben, in deutlich geringerem Ausmaß gegeben.

Außerdem füllen die Teilnehmenden in ihrem jeweiligen Alltag verschiedene Rollen aus. Entsprechend werden in den Curricula verschiedene Zugänge für die Entwicklung und Beurteilung konkreter Maßnahmen angeboten. Auf diese Weise kann auf die Zielgruppe Rücksicht genommen werden, indem die Teilnehmenden bei Seminaren für Verbraucher*innen konkrete Maßnahmen für die eigene Haushaltsführung in ihrer Rolle als Verbraucher*innen oder gegenüber dem Einzelhandel und der Gastronomie in ihrer Rolle als Kund*innen oder für ihr Agieren in Netzwerken und Gruppen als Mitglied bzw. Verantwortungsträger*in diskutieren und entwickeln.

Bei Seminaren für Erzeuger*innen werden mögliche Handlungsalternativen für die eigene landwirtschaftliche Produktion in der Rolle als Erzeuger*innen oder gegenüber dem weiterverarbeitenden Gewerbe, dem Einzelhandel und der Gastronomie in der Rolle als Lieferant*innen bzw. für das Agieren in Netzwerken und Gruppen als Mitglied bzw. Verantwortungsträger*in entwickelt.

In diesem Zusammenhang bieten die Curricula wiederum verschiedene methodische Zugänge, die alternativ und wahlweise seitens der Seminarleitung unter Berücksichtigung der Teilnehmer*innenstruktur und des persönlichen Erfahrungshintergrundes einsetzbar sind.

4.1.4.1 Methode „Aktiv im eigenen Haushalt“

Die Teilnehmenden absolvieren in Gruppen einen in drei Stationen mit unterschiedlichen Aufgaben gestalteten Weg innerhalb des Seminars. Diese Stationen beziehen sich sehr konkret auf einzelne Aspekte, mit denen den Ursachen von Lebensmittelverlusten in der privaten Lebensführung beizukommen ist. Dabei geht es um eine realistische und ausgewogene Bedarfsplanung beim Einkauf von Lebensmittel und bei der Zubereitung von Speisen, mit der eine „Überproduktion“ schon im Ansatz vermieden werden kann. Des Weiteren

wird die adäquate Lagerung von Lebensmitteln thematisiert, die Voraussetzung für den Erhalt ihrer Genießbarkeit ist.

Im Anschluss an den Stationsgang trifft sich wieder die gesamte Gruppe. Hier werden die Lösungen und die Ergebnisse der einzelnen Stationen vorgestellt. Die Teilnehmenden haben zudem die Möglichkeit, ihre Erfahrungen mit den Aufgaben an den drei Stationen mitzuteilen und für sie wichtige Merkmale für den eigenen Umgang mit Lebensmitteln zu sammeln.

4.1.4.2 Methode „Aktiv auf dem eigenen Betrieb“

Bei Seminarangeboten für Erzeuger*innen orientieren sich die Teilnehmenden an der vorhergehenden Einheit, in der sie anzustrebende Ergebnisse gesammelt haben, die im Zusammenhang mit der Reduzierung von Lebensmittelabfällen erreicht werden sollen. Auf dieser Basis sammeln sie in Untergruppen, die sich inhaltlich an den Oberbegriffen des vorhergehenden Schrittes orientieren, konkrete Maßnahmen mit denen sie in ihrer Rolle als landwirtschaftliche Erzeuger*innen und innerhalb ihrer Netzwerke zur Reduzierung der Menge an Lebensmittelabfällen beitragen können. Die Ergebnisse der Arbeit in den Untergruppen werden im Plenum auf ihre Effektivität in einer gemeinsamen Beurteilung geprüft. Maßnahmen mit eingeschätzter großer Wirkung und eher niedrigem Aufwand werden besonders als „Vorhaben“ festgehalten. Bei Nennungen mit großer Wirkung und hohem Aufwand schließt sich eine vertiefte Betrachtung an, mit denen der Aufwand reduziert werden kann, ohne dass die Wirkung gänzlich verloren geht.

4.1.4.3 Methode „Als Kund*in bzw. Lieferant*in oder als Akteur*in in Netzwerken

Im Zuge der Erprobung der Curricula innerhalb der Seminarangebote wurde immer wieder deutlich, dass sowohl Erzeuger*innen als auch Verbraucher*innen in einer Vielzahl verschiedener Netzwerke aktiv sind. Im Zusammenhang mit diesen Rollen fungieren sie nicht nur als Akteur*innen, die eigene Entscheidungen zu Handlungsabläufen treffen und entsprechend umsetzen. Vielmehr füllen sie zusätzlich die Rolle von Multiplikator*innen aus, wenn sie beispielsweise im Vorstand des Landfrauenverbandes, des Bauernverbandes, ihres Sportvereins oder etwa aktiv in Gruppen ihrer Kirchengemeinde bzw. als Mitglied eines Kommunalparlamentes wirken.

In all diesen Funktionen haben Menschen nicht nur Einfluss auf ihr persönliches Verhalten als Verbraucher*in oder als Erzeuger*in, sondern können darüber hinaus das Agieren eines ganzen Vereins, eines Verbandes, einer Gruppierung oder gar einer Kommune beeinflussen, wenn es dort um die Ausrichtung und Organisation von Veranstaltungen in größeren Zusammenhängen geht. Nicht selten ist zu beobachten, dass bei Empfängen, Sportveranstaltungen, Jubiläen oder Kongressen im Zuge der begleitenden Verpflegung zu erheblichen Lebensmittelresten kommt, für die sich schließlich niemand mehr zuständig fühlt und die dann entsorgt werden müssen.

Zudem sind bei der Betrachtung der Funktion als Multiplikator*in auch die unmittelbaren Kontakte als Verbraucher*in bzw. als Erzeuger*in zu betrachten, die aufgrund des Vertriebs oder des Konsums von Lebensmitteln zwangsläufig entstehen. Somit haben Erzeuger*innen direkten Kontakt zum weiterverarbeitenden Gewerbe oder bei regionalen Vertriebswegen auch zum Einzelhandel, wenn es um den Absatz ihrer Produkte geht. Verbraucher*innen wiederum kommen beim Einkauf mit den Händler*innen in Kontakt und haben auf diese Weise die Möglichkeit, Grundsätze des von ihnen als sinnvoll erachteten Verbraucherverhaltens unmittelbar zu kommunizieren und damit Einfluss auf die Ausrichtung des Einzelhandels zu nehmen.

Im Seminar werden diese Zusammenhänge im Kontext eines „World-Cafés“ für eine Auseinandersetzung und Bearbeitung geöffnet. Ziel ist es, für die Teilnehmenden am Seminar die Möglichkeiten zu verdeutlichen, wie eine Einflussnahme über den unmittelbaren Wirkungskreis hinaus bzw. an dessen Übergängen zu anderen Sphären erweitert werden kann. Um hierzu Impulse zu setzen, werden an verschiedenen Tischen des „World-Cafés“ unterschiedliche Rollen benannt, in denen sich die Teilnehmenden in ihrem Alltag befinden (können). Das beinhaltet für Verbraucher*innen u.a. folgende Fragestellungen:

- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch mein Verhalten als Kund*in im Einzelhandel einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch mein Verhalten als Gast in einem Restaurant einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch meinen Freundeskreis einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch den Verein, in dem ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch den Verein, in dem ich im Vorstand mitarbeite, einen höheren Stellenwert erhält?

- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch meine Kirchengemeinde einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, damit der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch den Kirchenvorstand / den Pfarrgemeinderat, in dem ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch die Partei, in der ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch die berufstädtische Organisation, in der ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?

Bei Angeboten für Erzeuger*innen werden die zusätzlichen Perspektiven eröffnet, die sich durch ihre Funktion am Markt und den damit verbundenen Einbindungen ergeben:

- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch mein Wirtschaften im Betrieb einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch mein Verhalten bei der Vermarktung gegenüber dem verarbeitenden Gewerbe, dem Einzelhandel oder der Gastronomie einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch die berufstädtische Organisation, in der ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?
- Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch die Partei, in der ich Mitglied bin, einen höheren Stellenwert erhält?

Die Teilnehmenden haben innerhalb der Seminareinheit die Möglichkeit, sich zu verschiedenen Fragestellungen an verschiedenen Tischen auszutauschen und damit ihren persönlichen Lebensumständen und ihren persönlichen Vernetzungen gerecht zu werden. Nach der letzten Diskussionsrunde werden die an jedem Tisch notierten Ergebnisse, Impulse und Handlungsvorschläge im Plenum strukturiert vorgestellt.

Die Erfahrungen in den Seminaren zeigen, dass die Eröffnung dieser zusätzlichen Perspektiven des Handelns außerordentlich sinnvoll ist, um die Teilnehmenden anzuregen, über weitere Möglichkeiten des Agierens in diesen verschiedenen Rollen nachzudenken und auf diese Weise mit ihren im Seminar neu gewonnenen Erkenntnissen über den engen Handlungsraum im Alltag hinaus auch multiplizierend wirksam werden zu können.

4.1.5 Persönliche Zielsetzungen und Perspektiven

In einem letzten Schritt stehen die Handlungsvorsätze der Verbraucher*innen und Erzeuger*innen im Mittelpunkt. Ziel ist es, für den eigenen Alltag zu Hause Vorhaben in den Blick zu nehmen, mit denen erste konkrete Schritte unternommen werden können.

Die Thematisierung am Ende des Seminars dient dazu, die vorhandene Motivation für (kleine) Verhaltensänderungen zu nutzen und sich gegenseitig in dem Vorhaben zu bestärken, im Alltag unter die „Lebensmittelretter“ zu gehen.

Die Teilnehmenden werden gebeten, Vorhaben für ihren Alltag zu benennen, mit denen sie, wenn sie nach dem Seminar wieder zu Hause eingetroffen sind, ihre ganz persönlichen Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung ergreifen möchten. Die Seminarleitung weist darauf hin, dass es sich dabei bewusst auch um „kleine Schritte“ handeln darf.

Die Ideen zu diesen konkreten Schritten im privaten oder im betrieblichen Alltag werden von allen Teilnehmenden gesichtet, um auf diese Weise auch eine gegenseitige Anregung und Bestärkung bezüglich möglicher Vorhaben zu ermöglichen. Nun werden alle Teilnehmenden gebeten, für sich selbst eine kleine persönliche Merkliste anzufertigen, auf der sie Ihre persönlichen Vorhaben notieren. Diese Merkliste nehmen sie nach dem Seminarende mit nach Hause und bilden auf diese Weise auch eine haptische Brücke zwischen der Seminarsituation und ihrem privaten bzw. betrieblichen Alltag. Auf diese Weise wird ein zusätzlicher Impuls gegeben, der als Erinnerungsmoment auch dann Bestand hat, wenn die Anforderungen des täglichen Lebens die Erkenntnisse und Vorsätze aus der Seminarsituation zu verdrängen drohen.



Der Merkzettel für zu Hause

4.1.6 Erfassung der politischen Dimension

Während der Befassung mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung werden immer wieder gesetzliche Rahmenbedingungen berührt, bei denen es sich um Vorgaben seitens

der Politik handelt und die möglicherweise die Reduzierung von Lebensmittelabfällen erschweren (Mindesthaltbarkeitsdaten, Hygieneverordnungen, Haftungsfragen ...) Außerdem kommen die Teilnehmenden am Seminar an verschiedenen Stellen mit der Frage in Berührung, ob die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung nicht auch aktiv durch (neue) gesetzliche Regelungen und Vorgaben der Politik unterstützt werden könnten.

Das Projekt „Mittel zum Leben“ will explizit auch zu Gesprächen mit politischen Verantwortungsträger*innen motivieren, in denen gesetzgeberische Maßnahmen zur Eindämmung der Lebensmittelverluste angesprochen werden können. Auch über das eigentliche Projekt hinaus pflegen Bildungszentren in ihren Netzwerken Kontakte zu politischen Ebenen, um sich im Sinne ihrer Grundüberzeugungen (z.B. bezüglich der Nachhaltigkeit) für gelingende Rahmenbedingungen einzusetzen. Daher sollen Anliegen, die sich auf die politische Dimension der Bearbeitung des Problems der Lebensmittelverschwendung beziehen, innerhalb der Seminare auch nicht ausgeblendet, sondern für eine Weiterverfolgung identifiziert werden.

Die Erfahrungen in den Seminaren haben gezeigt, dass es den Teilnehmenden jedoch unterschiedlich leichtfällt, „politische Perspektiven“ zu entwickeln. Daher wurden im Zuge der Bearbeitung der Curricula unterschiedliche Varianten skizziert, auf welche Weise diese Dimension in Augenschein genommen werden kann.

In den Curricula wurden somit sowohl eine explizite Erarbeitung politischer Forderungen innerhalb einer zeitlich verorteten Seminareinheit als auch eine alternative, den Seminarprozess begleitende Form der Entwicklung eines Kataloges politischer Anliegen und Visionen aufgenommen.

Als dritte Möglichkeit, wird in den Curricula das Vorgehen ergänzt, während des Seminarverlaufes seitens der Seminarleitung darauf zu achten, an welchen Stellen innerhalb der Arbeit zur Thematik „Lebensmittelverschwendung“ Hinweise geäußert werden, dass der eigene Einfluss auf die Problematik begrenzt ist und man sich entweder unterstützende Regeln bzw. politische Vorgaben oder die Veränderung bestehender gesetzlicher oder anderer Rahmenbedingungen wünscht. Nach jeder Einheit notieren die Mitglieder der Seminarleitung die entsprechenden Punkte auf einer für die Teilnehmenden sichtbaren Flipchart, um auf diese Weise die Sammlung transparent und für die Beteiligung der Teilnehmer*innen verfügbar zu machen.

4.1.7 Praktische Resteverwertung

Als optionale Ergänzung des Curriculums für Seminare wurde auch die Durchführung einer Praxiseinheit erprobt, in der die Möglichkeiten der kreativen Verwertung von Speiseresten kennengelernt und durch praktisches Tun verinnerlicht werden konnten. Zudem sollen die Teilnehmenden erfahren, dass die schmackhafte Zubereitung von Mahlzeiten aus Resten Spaß macht.

Für die Durchführung der Einheit konnten in einigen Bildungszentren vorhandene Lehrküchen genutzt werden. Bildungszentren ohne Lehrküche haben z.T. die Möglichkeit genutzt eine Lehrküche in einer anderen Einrichtung anzufragen (z.B. Familienbildungsstätte) oder alternativ Kaltgerichte im Seminarraum anzurichten bzw. Speisen im Seminarraum vorzubereiten, die anschließend von den hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen in der Küche des Bildungszentrums abschließend gekocht wurden.

In der Reflexion der Seminarangebote, bei denen eine solche praktische Einheit durchgeführt werden konnte, gab es diesbezüglich jeweils sehr positive Rückmeldungen, was davon zeugt, dass die Erweiterung der theoretischen Vermittlung der Inhalte durch interaktive und sehr praktisch ausgelegte Einheiten für die Teilnehmenden von sehr hoher Bedeutung ist.

4.1.8 Persönliche Begegnungen und Exkursionen

Durch persönliche Begegnungen mit Menschen, die aus unterschiedlichen Perspektiven die Frage des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln betrachten, gelingt es, den eigenen Horizont zu erweitern, weitere Hintergrundinformationen zu erhalten, Ursachen der Problematik zu ergründen und neue Ideen zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu entwickeln.

Diese Ergänzung hat sich in den durchgeführten Seminarangeboten als außerordentlich eindrucksvoll erwiesen. Für teilnehmende Verbraucher*innen standen hier insbesondere die Begegnungen mit Personen im Vordergrund, die unmittelbar mit der Erzeugung oder mit dem Vertrieb von Lebensmitteln befasst sind (Landwirt*innen, Lebensmittelhändler*innen, Hauswirtschaftler*innen, Mitarbeiter*innen in der Lebensmittelverarbeitung ...) Bei den landwirtschaftlichen Erzeuger*innen trugen Begegnungen und Gespräche mit Direktvermarkter*innen, Personen aus dem Bereich der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln oder auch Lebensmittelhändler*innen dazu bei, den eigenen Wahrnehmungshorizont zu erweitern, die

Komplexität der Problemlage zu erfassen und auch eine emotionale Berührung zu ermöglichen. Für beide Zielgruppen der Seminare war zudem der Austausch mit Engagierten verschiedener Bewegungen bereichernd (Vertreter*innen von Foodsharing oder SlowFood).

Insbesondere für Seminarangebote mit landwirtschaftlichen Erzeuger*innen wurde die ergänzende Durchführung von „Workshops mit Expert*innen“ als Variante in den Blick genommen, um bei Bedarf innerhalb des Seminars oder im Nachgang dazu spezifische Inhalte zu diskutieren, deren Ausfaltung in dem grundlegenden Seminarangebot zeitlich nicht möglich ist. Dabei kann es beispielsweise um Fragen von Diversifizierung, Lagerung, Vermarktungswege, Genossenschaftsberatung oder auch Öffentlichkeitsarbeit gehen.

4.1.9 Erfahrungen mit Kindern

Im Zuge der Erprobung der entwickelten Curricula für die Seminararbeit wurden zusätzliche Erfahrungen im Rahmen von Bildungsangeboten gemacht, die sich nicht ausschließlich an Erwachsene richten. Auch in Seminaren für Familien mit Kindern bzw. für Mütter oder Väter mit ihren Kindern wurden die Inhalte und Methoden eingebracht. Das hatte zur Folge, dass für die bei diesen Angeboten in der Regel parallel eingerichteten Einheiten für Kinder verschiedener Altersgruppen zusätzliche Ansätze entwickelt wurden.

Beispielsweise wurde im Bereich der Vermittlung von Wissen zum Problem der Lebensmittelverschwendung eine Methodenvariante eingesetzt, bei der sich der Fokus darauf richtete, an der Lebenswelt der Kinder und ihren mitgebrachten Erfahrungen anzusetzen. Um die Ausmaße der Lebensmittelverschwendung in ihrer Verhältnismäßigkeit darzustellen, arbeitete man mit Ü-Eier, Kastanien, Steinen oder Murmeln. Die Beteiligung an einem Rätsel wurde mit Bewegungselementen nach Muster der Fernsehserie „1, 2 oder 3“ gestaltet.

Auch bei der Bearbeitung konkreter Maßnahmen im eigenen Haushalt wurde eine methodische Variante einbezogen, bei der im Rahmen eines Stationslaufes zu ausgewählten Aspekten haushaltsbezogener Maßnahmen die Einbeziehung von Kindern im Sinne eines gemeinsamen familienbezogenen Ansatzes möglich erscheint.

Darüber hinaus wurden weitere methodische Zugänge dokumentiert, mit denen im Rahmen von Familienseminaren im begleitenden Programm für Kinder in unterschiedlicher Intensität

zur Frage der Lebensmittelverschwendung und zu Nachhaltigkeitsthemen gearbeitet werden kann. Hier sind ein interaktives Bewegungsspiel zur Nachhaltigkeit, Rollenspiele oder Hinweise auf kindgerechte Filme hinterlegt.

4.2 Nachhaltigkeitsmanagement für die Gemeinschaftsverpflegung

Im Rahmen von „Mittel zum Leben“ wurde ab dem Jahr 2018 ein „Instrumentenkasten“ für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und erprobt. In dieser Zeit wurde in zehn Bildungszentren an der Reduzierung der Lebensmittelverluste gearbeitet.

Im Rahmen von durchgeführten „Messwochen“ wurden die eingesetzten Lebensmittel mit den ermittelten Verlusten in Beziehung gesetzt und Veränderungen bzw. Erfolge dokumentiert. Allen Einrichtungen ist es gelungen, ihre Lebensmittelverluste zu reduzieren, selbst wenn diese schon vor dem Eintritt in das Projekt auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau anzusiedeln waren. Die verbleibenden Verluste wurden nach Anwendung dieser Instrumentarien im Umfang zwischen 4 Prozent und 14 Prozent ermittelt. Verluste beim Großverbraucher allgemein liegen nach anderen Untersuchungen bei ca. 33 Prozent, bei Schulungsheimen bei 310 g pro Übernachtung (BLE 2012).

Die dargestellten Instrumentarien wurden von Praktiker*innen entwickelt und aufgrund der Erfahrungen in den Einrichtungen mehrfach überarbeitet. Somit liegt nun ein umfangreiches und erprobtes Instrumentarium vor, mit dem in der Gemeinschaftsverpflegung wirksam der achtsame Umgang mit Lebensmitteln praktiziert werden kann.

Auf der Basis der Auswertung des Engagements und der fachlichen Reflexionen der beteiligten Fachkräfte wurden die Materialien finalisiert, um über den Kreis der am Projekt beteiligten Einrichtungen innerhalb des Verbandes der Bildungszentren und darüber hinaus auch anderen Einrichtungen zur Verfügung gestellt zu werden. Die finale Fassung wurde auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info unter Downloads eingestellt..

4.2.1 Erfassung von Lebensmittelabfällen

Die Wahrnehmung, dass Lebensmittelverluste an verschiedenen Stellen der Produktkette innerhalb von Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung entstehen, rückt angesichts der

unterschiedlichen Belastungen im Arbeitsalltag oft in den Hintergrund. Daher ist eine systematische, mengenmäßige Erfassung der Lebensmittelabfallmengen notwendig, um die Problemstellung ganzheitlich zu begreifen und zu erfahren, dass es konkrete Möglichkeiten zu Verbesserungen gibt, an denen jede*r Einzelne mitwirken kann.

Die Messung der Lebensmittelabfälle verschafft einen Ein- und Überblick darüber, wie viel Abfall in welchen Bereichen anfällt. Dadurch können Zusammenhänge erkannt werden, z.B. wie hoch der Anteil an Lebensmittelabfällen an der Gesamtmenge des Müllaufkommens ist und durch welche Maßnahmen diese Menge ggf. reduziert werden kann.

Im Rahmen des Projekts wurde mit beteiligten Hauswirtschaftsleitungen intensiv darüber beraten, in welcher Form und wie differenziert die Erfassung von Lebensmittelabfällen geschehen soll. Die beteiligten Praktiker*innen waren sich der Herausforderung bewusst, dass die vorhandene Arbeitsdichte in allen beteiligten Einrichtungen auch schon vor dem Eintritt in das Projekt „Mittel zum Leben“ beträchtlich war. Damit einher ging die Abwägung, wie groß der Aufwand zur Erfassung / Messung der Lebensmittelverluste sein darf, wenn die Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft nicht überfordert werden sollen.

Alle Beteiligten waren sich jedoch schnell dahingehend einig, dass es ein hohes Erkenntnisinteresse bezüglich der Lebensmittelverluste in den Einrichtungen gibt. Eine Beschränkung auf Messungen bzw. Erfassung von Überschüssen, die nur nach dem Ort ihrer Entstehung differenziert sind (Küche, Buffet, Tisch) erschien den Mitwirkenden zu wenig aussagekräftig.

Daher einigte man sich auf die Entwicklung einer Systematik für die Resteerfassung, die darüber hinaus nach Mahlzeiten und Bestandteilen dieser Mahlzeiten unterschiedet. Somit wurde eine Mahlzeit in bis zu acht Produktgruppen unterteilt, deren Gewicht jeweils in der Produktion erhoben wurde, um anschließend das Gewicht des Rücklaufes zu erfassen und damit die Grundlage für eine prozentuale Bestimmung der Verluste zu erhalten. Beispielsweise wurde für das Frühstück in den Einrichtungen folgende Unterteilung der Bestandteile vorgenommen:

- Brot / Brötchen
- Aufschnitt und Käse
- Streichfett
- Süßer Aufstrich
- Milch u. Eierspeisen / Frischkorn-Müsli

- Getränke (kein Leitungswasser)
- Salatdeko u. Obst
- Sonstiges / Cerealien

Produktionsabfälle bei der Zubereitung von Speisen (nicht essbare Teile wie Bananenschalen, Knochen etc.) wurden nicht eigens gemessen. Jedoch wurde empfohlen, aufmerksam zu beobachten, ob hier ggf. durch eine noch sorgfältigere Bearbeitung möglicherweise verwertbare Bestandteile, die bisher entsorgt wurden, einer Verwertung zugeführt werden können.

Speisereste, die aufgrund der geltenden Hygieneregeln und aufgrund einer verantwortlichen Beurteilung ihrer Qualität innerhalb der Einrichtung wiederverwertet werden können, wurden eigens erfasst und entsprechend nicht den Verlusten zugerechnet. Darüber hinaus wurden Verluste, die im Lager anfallen, erfasst, wie z. B. verpackte und verdorbene Ware, Bruchware, Verdorbenes aufgrund falscher Lagertemperatur.

Um eine möglichst große Hilfestellung für die Organisation der Erfassung der Lebensmittelabfälle bieten zu können, gibt es in der Anleitung eine differenzierte Übersicht über das Verfahren, die beispielsweise mit Vorlagen für Behälterbeschriftungen ergänzt wurde. Ein digitales Tool steht für das Eintragen der jeweiligen Einzelwerte zur Verfügung und übernimmt die Berechnung der Verluste für das betreffende Produkt, der Verluste eines Verpflegungstages insgesamt und des durchschnittlichen wirtschaftlichen Wertes der Verluste an einem Tag. Darüber hinaus bildet das Tool eine Gesamtübersicht über die Verlustwerte innerhalb einer angesetzten Messwoche mit einer Ausdehnung auf bis zu sieben Tagen.

4.2.2 Sensibilisierung und Schulung von Mitarbeiter*innen

Voraussetzung für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ist eine grundsätzliche Sensibilisierung für die entsprechenden Notwendigkeiten. Die Mitarbeiter*innen werden über die Motivation der eigenen Einrichtung informiert, die zum Engagement in der Frage der Reduzierung von Lebensmittelverlusten geführt hat. Der Hintergrund der Motivation wird vorgestellt und die Mitarbeiter*innen werden mit den in diesem Zusammenhang anzuwendenden Instrumenten vertraut gemacht. Dabei sollen sowohl die Mitarbeiter*innen einbezogen werden, die unmittelbar mit der Zubereitung der Speisen betraut sind, als auch die Kollegen*innen im Service.

Damit ein gemeinsamer Rückblick auf Ergebnisse einer Messwoche, eine Zwischenbewertung zur Anwendung der Instrumente oder ein Vergleich der mehrerer Messwochen vorgenommen werden kann, bietet es sich an, im Verlauf der Bemühungen einen Workshop mit den Mitarbeiter*innen durchzuführen. Erfahrungen zeigen, dass insbesondere die Bewertung der Ergebnisse innerhalb von Kleingruppen, in denen Mitarbeiter*innen aus Küche und Service gemeinsam beraten, für die weitere Aufstellung des Teams besonders hilfreich ist. Auch für die Durchführung eines solchen begleitenden Workshops befinden sich Vorschläge und Anregungen zum Ablauf in den entwickelten Vorlagen.

Auf diese Weise wird die Verantwortung für das Gelingen des gemeinsamen Bemühens um einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geteilt und Einfluss auf die Haltung genommen. In der Projektlaufzeit hat sich bestätigt, dass es von zentraler Bedeutung für das Engagement gegen Lebensmittelverlusten in den Einrichtungen ist, dass die Mitarbeiter*innen entsprechend motiviert sind. Insbesondere mit der Erfassung der Lebensmittelverluste ist ein deutlicher Mehraufwand verbunden, der nur auf der Basis einer eigenen Motivation aufgebracht werden kann.

Dass die Einbeziehung der betroffenen Mitarbeiter*innen in das gesamte Vorgehen überaus wirksam ist, macht beispielhaft eine Rückmeldung aus der KLVHS Oesede deutlich. Hier berichtet die Leiterin der Hauswirtschaft davon, dass nach einiger Zeit des Projektverlaufes eine Mitarbeiterin über Gespräche aus ihrem privaten Umfeld mitgeteilt hat, wie sie ihren Vater über die Notwendigkeit eines achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln aufgeklärt hat. Derartige Erlebnisse verdeutlichen, dass es insgesamt auf eine Haltungsänderung ankommt, die dann nicht nur im beruflichen Kontext, sondern auch in allen anderen Zusammenhängen Wirkung entfaltet.

4.2.3 Kommunikation als zentrales Element

Während der Reflexionsgespräche innerhalb des Projektes „Mittel zum Leben“ wurde der Stellenwert einer gelungenen Kommunikation des Anliegens, Lebensmittelverluste in der Einrichtung zu reduzieren, immer deutlicher.

Eine allein innerhalb des Teams der Mitarbeiter*innen, die für den Verpflegungsbereich zuständig sind, diesbezüglich verfolgte Zielsetzung stößt immer dann auf Grenzen, wenn es die (unvermeidlichen) Berührungen mit Personen außerhalb des Teams gibt. Daher ist es

von zentraler Bedeutung, veränderte Abläufe und Grundhaltungen innerhalb der Küche und des Service zu erläutern, über die dahinterstehende Philosophie aufzuklären und kommunikativ um deren Unterstützung zu werben.

4.2.3.1 Kommunikation mit der Verwaltung

Absprachen bezüglich der Zusammensetzung von Seminar- oder Gästegruppen laufen in Bildungseinrichtungen im Bereich der Verwaltung zusammen. Hier sind zu hauseigenen Veranstaltungen sowie zu Seminarangeboten von Gastgruppen Informationen zur Größe und Zusammensetzung wie auch zur Seminarplanung zu erheben und zu dokumentieren.

Um für den Speiseplan bzw. den Einkauf der Lebensmittel so gut wie möglich zu planen und zu kalkulieren, ist es von großer Bedeutung, die Kommunikation zwischen den Verantwortlichen aus dem Bereich der Hauswirtschaft und denen aus der Verwaltung abzustimmen.

Auf diese Weise wird erreicht, Überbestellungen weitgehend zu vermeiden und den Bestand in den Lagerräumen bzw. in der Kühlung zu reduzieren. Zudem wird auf diesem Weg vorab die genaue Anzahl der zu erwartenden Gäste mit Wünschen zur Sonderkost (Allergiker*innen, Veganer*innen etc.) ermittelt, um einen gesonderten Einkauf genauestens zu kalkulieren.

In der Folge wird sich dieses auch auf die Kommunikation der Verwaltung gegenüber den Kund*innen der Einrichtung auswirken. Flyer bzw. schriftliche Hinweise für Gäste zum Belegungsvertrag, aus denen nachvollziehbar hervorgeht, warum man möglichst genaue Zahlen bezüglich der Hausbelegung benötigt und warum die Angaben zur Ernährungsform der Gäste bereits im Vorfeld der Belegung erfragt werden, unterstützen die entsprechenden Kommunikationswege und erleichtern eine Form der Bildung von Standards.

4.2.3.2 Kommunikation mit Lieferant*innen

Der achtsame Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten in Bildungszentren erfordern immer wieder ein kurzfristiges Disponieren bezüglich der Bestellung und der Kommunikation mit Lieferant*innen, wenn sich Veränderungen bei der Größe oder der Zusammensetzung von Seminargruppen oder Gästen für die Verpflegung ergeben.

Um bei den Lieferant*innen Verständnis dafür zu gewinnen, dass unter bestimmten Umständen kurzfristige (Um-)Bestellungen getätigt oder auch kleinere Liefermengen angefordert werden, müssen sie über die Anliegen und Erfordernisse informiert sein. Zudem wird ihnen mitgeteilt, dass für die Einrichtung regionale Produkte sehr wichtig sind und der Anspruch besteht, jahreszeitgemäß zu kochen bzw. Speisen zuzubereiten.

Zentrale Momente der Kommunikation mit Lieferant*innen sind der persönliche Kontakt und das persönliche Gespräch. Auch hier zeigt sich, dass eine intakte Beziehungsebene die besten Voraussetzungen für einen respektvollen Umgang miteinander und für die gemeinsame Verfolgung von strategischen Zielen bietet.

Inhalte der Absprachen können beispielsweise Vereinbarungen von flexiblen Liefertagen oder flexiblen Abnahmemengen sein. Besonders hilfreich sind darüber hinaus Absprachen zur Möglichkeit sehr kurzfristiger Lieferungen noch am selben Tag (Metzger, Bäcker vor Ort etc.) Ergänzend zu den persönlichen Kontakten können den Geschäftspartner*innen schriftliche Informationen zum Anliegen der Einrichtung bezüglich der Berücksichtigung von Nachhaltigkeitszielen zur Verfügung gestellt werden.

4.2.3.3 Kommunikation mit Gästen

Der Einstellung und dem Verhalten der Gäste kommt in diesem Zusammenhang wohl die höchste Bedeutung zu, wenn es um das Bemühen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung geht. Das betrifft insbesondere ihr Verhalten, wenn es um das Befüllen ihres eigenen Tellers geht. Zudem reagieren Gäste immer wieder mit Befremden, wenn eher kleine Portionen ausgegeben oder kleine Mengen auf einem Buffet angeboten werden.

Die Gäste sollen die hinter den getroffenen Maßnahmen stehenden Anliegen verstehen und angeregt werden, aktiv mitzuwirken um Essensreste zu vermeiden. Die Sensibilisierung für den Wert von Lebensmitteln soll gefördert werden.

Erfahrungen im Projektverlauf zeigen sehr deutlich den Stellenwert der Kommunikation mit den Gästen auf. Aus einer Einrichtung wird beispielsweise berichtet, dass es beim Mittagessen irritierte Reaktionen von Gästen gegeben habe, als auf den Platten halbe Schnitzel nachgereicht wurden. Es wurde nachgefragt, ob man in finanziellen Schwierigkeiten sei und nun

an der Verpflegung sparen müsse. Diese Irritationen konnten vom Servicepersonal durch die Vermittlung der entsprechenden Hintergründe aufgeklärt werden.

In einem anderen Fall wurde zu Beginn einer Tagung in wenigen Sätzen darüber informiert, dass sich die Einrichtung am Projekt „Mittel zum Leben“ beteiligt und es das Ziel sei, etwas gegen den „Wahnsinn der Lebensmittelverschwendung“ zu unternehmen. Daher werde im Speisesaal mit kleineren Mengen bei der Speisenausgabe gearbeitet. Selbstverständlich könnten jedoch alle Gäste nach Belieben etwas nachbekommen. Bei dieser Tagung meldeten gleich mehrere Teilnehmer*innen zurück, dass dieser Ansatz sehr zu unterstützen sei. Mit einem Schmunzeln ergänzten sie, dass sich beim Mittagessen ein Wettbewerb mit dem Nachbartisch ergeben habe, wer es schaffe, möglichst wenig Reste in Schüsseln und auf den Platten zurückzulassen – und man habe alles restlos aufgegessen.

Solche Rückmeldungen haben die Verantwortlichen in den Einrichtungen vielfach erreicht. Die Erläuterung der Hintergründe einer veränderten Organisation und einer veränderten Mengenbemessung in der Speisenausgabe oder Speisenpräsentation stießen auf große Zustimmung bei den Gästen und hatten immer wieder unterstützende Rückmeldungen zur Folge.

Der wichtigste Kommunikationsweg besteht auch hier in der persönlichen Ansprache. So ist der zentrale Kommunikationsanlass die Anreise der Gäste und hier insbesondere der Tagungs- bzw. Seminarbeginn, bei dem Informationen zum Projekt durch die Tagungs- bzw. Seminarleitung oder eine andere Vertretung der Einrichtung gegeben werden und dazu auch Nachfragen möglich sind.

Ergänzend sollten verschiedene Formen von schriftlichen Hinweisen zum Anliegen der Reduzierung von Lebensmittelverlusten genutzt werden, die beispielsweise zusammen mit Schlüsseln, Formularen oder anderen Hinweisen zur Einrichtung herausgegeben werden. Entsprechende Hinweise können bei Einrichtungen mit Übernachtungsmöglichkeit auf den Gästezimmern und in anderen Räumen ausgelegt werden. Über einen Aushang (am Speisesaal) mit Informationen zum Projekt oder über die Aufstellung von Tischkarten können zusätzliche Impulse eben dort gegeben werden, wo die Gäste mit den Konsequenzen der Ausrichtung der Einrichtung am unmittelbarsten in Berührung kommen. Zu diesen Varianten

wurden innerhalb des Projektes verschiedene Vorschläge entwickelt und in die zur Verfügung stehenden Materialien eingearbeitet.

Unabdinglich ist jedoch das Briefing der Mitarbeiter*innen im Service, von denen das Buffet betreut wird bzw. die an den Tischen im Speisesaal bedienen. Gerade diese Mitarbeiter*innen sind herausgefordert, auf kleine, spontane und ggf. „spitze“ Bemerkungen der Gäste zu reagieren. Beispielsweise gab es immer wieder die Situation beim Tischservice, dass seitens des Personals nachgefragt wurde, ob noch etwas nachgebracht werden solle, und ein einzelner Gast am Tisch selbstbewusst antwortete: „Ja, gern von allem!“ Die Nachfrage der Servicekraft, ob auch die anderen Gäste an diesem Tisch noch Bedarf an Speisen haben und wie viel es sein dürfe, galt bisher als Tabu, wird nun aber bewusst gestellt. Ergänzt wird der kurze Hinweis, dass es der Einrichtung um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen gehe und man gern auch noch ein zweites Mal nachbestellen könne.

Für die Mitarbeiter*innen im Service im Speisesaal sind solche Situationen meist nicht nur ungewohnt, sondern vor allem auch unangenehm, da sie sich in einen kommunikativen Konflikt hineingezogen wähen. Daher ist es wichtig, sie auf entsprechende Situationen vorzubereiten und gegebenenfalls Formulierungen beim Servieren und beim Nachgeben der Speisen für das Servicepersonal einheitlich festzulegen. Eine Rhetorik-Schulung der Mitarbeiter*innen, die für die Kommunikation mit den Gästen in Speisesaal und Verwaltung zuständig sind, erscheint darüber hinaus sinnvoll, um den Umgang mit Konflikten einzuüben und den Kolleg*innen ein respektvolles, aber auch selbstbewusstes Auftreten zu ermöglichen.

4.2.4 Speiseplanung und Zubereitung von Speisen

Schon bei der Erstellung des Speiseplanes können an verschiedenen Stellen Maßnahmen getroffen werden, um Lebensmittelabfälle zu verringern und auch andere Aspekte der Nachhaltigkeit zu berücksichtigen. Die Grundlage dafür liegt in der Nutzbarmachung der vorhandenen Erfahrungen mit bestimmten Zielgruppen und Angebotsformaten der Einrichtung.

Beispielsweise kann die Berücksichtigung von Erfahrungswerten bezüglich der zu erwartenden Gästegruppen bei der Speiseplanung deutliche Hinweise in der Frage der einzuplanenden Komponenten und Mengen liefern. Der Anteil von Erwachsenen und Kindern in der Gastgruppe, der Anteil von Männern und Frauen oder auch bestimmte Seminarthemen lassen deutliche Rückschlüsse auf die Bedürfnisse der Gäste hinsichtlich Auswahl und Menge

des Speisenangebotes zu. Die Planungsgrundlage kann regelmäßig mit Hilfe der jeweiligen aktuellen Kurserfahrungen aktualisiert und erweitert werden. Insbesondere in einer Einrichtung wiederkehrende Seminarangebote oder Gastgruppen bieten vergleichsweise verlässliche Anknüpfungspunkte für die Speisenplanung, sofern die bisherigen Erfahrungen von den Mitarbeiter*innen nachvollziehbar dokumentiert wurden.

Darüber hinaus ist eine konkrete Festlegung notwendig, welche Mengen der jeweiligen Bestandteile einer Mahlzeit bei welcher Gästezahl im Buffet präsentiert werden. Gegebenenfalls sind hier kleinere Mengen zu bevorzugen, um bei Bedarf (wiederum kleinere Mengen) nachzulegen.

Im Rahmen der Speisenplanung soll auch die Frage der Verwertbarkeit möglicher Reste bei der nächsten Mahlzeit oder für den Folgetag Berücksichtigung finden. Mit Blick auf das Abendessen, so die eindeutige Rückmeldung von Praktiker*innen, ist in vielen Fällen die Planung von frischen warmen Speisen nicht notwendig, da hier meist Reste aus dem Mittagsangebot verwendet werden können.

Grundsätzlich ist zu beachten, dass Reste von aus frischen Zutaten zubereiteten Speisen besser verwertet werden können. Daraus ergibt sich eine weitere Motivation, Speisen aus frischen und saisonalen Zutaten zuzubereiten.

Grundsätzlich wird die Empfehlung ausgesprochen, am Ende des Tages und / oder der Woche zu notieren, an welchen Stellen die Resteverwertung besonders gut gelungen ist (Best-Practice innerhalb der eigenen Einrichtung), und das auch innerhalb des Teams zu kommunizieren und zu reflektieren. Das bietet die Chance, aus Erfolgen eine weitere Motivation zu schöpfen, die Erfolge zu verstetigen sowie kritische Stellen als Ausgangspunkt für weitere Überlegungen im Sinne einer Weiterentwicklung zu vereinbaren.

Auch bei der Zubereitung von Speisen ist es von großer Bedeutung, die Frage der Lebensmittelverluste mit zu berücksichtigen. Das betrifft die Verluste, die bei der Produktion entstehen (Abwägung von vermeidbaren und nicht vermeidbaren Verlusten) wie auch die Frage, wie die Wahrscheinlichkeit einer späteren Verwertung von Lebensmittelresten erhöht werden kann. Zudem können Reste vermieden werden, wenn das ganze Produkt weiterverarbeitet wird, was vor allem bei Produkten tierischer Herkunft relevant ist.

Zudem können bei der Zubereitung von Mahlzeiten verschiedene am gleichen Tag oder am Vortag entstandene Reste einbezogen werden. Fruchtereeste können beispielsweise zu Eistee, Butterreste für eine Mehlschwitze verwendet oder über gekochtes Gemüse gegeben werden. Schalen von geputztem Gemüse können ausgekocht und als Gemüsebrühe verwertet werden.

4.2.5 Darbietung von Speisen

„Das Auge isst mit“ – auch die visuelle Wahrnehmung einer Speise ist ausschlaggebend für ein besonderes Geschmackserlebnis. Sind die Gerichte ansprechend dekoriert und richtig portioniert, bleiben weniger Reste übrig. Um einen geringeren Lebensmittelverlust zu erzielen, sollte gut überlegt sein, wie die Speisen präsentiert werden.

In Bildungshäusern oder anderen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung kommen i.d.R. der Tisch-Service oder das Buffet zum Einsatz.

Vorteilhaft beim Tisch-Service ist es, dass Erläuterungen zum Anliegen der Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch den Service am Tisch gegeben werden können. Voraussetzung dafür ist eine entsprechende Schulung und Vorbereitung der Servicekräfte.

Die Portionsanzahlen werden durch die Sitzplätze am Tisch bestimmt und es ist unkompliziert möglich, eine reduzierte Ausgabenmenge vorzusehen und auf die Möglichkeit eines Nachschlages aufmerksam zu machen. Produktionsüberschüsse, die nicht herausgegeben werden, können unkompliziert in die Weiterverwertung übernommen werden. In diesem Zusammenhang sind jedoch auch die rechtlichen Grundlagen zu beachten, nach denen Speisen, die bereits auf dem Tisch standen, nicht wiederverarbeitet werden dürfen.

Vorteilhaft bei der Präsentation der Speisen am Buffet ist, dass der Gast mehr Auswahlmöglichkeit hat, wenn z.B. ein vegetarisches Gericht für alle angeboten werden soll. Zudem können Überproduktionen täglich ins Buffet eingebaut werden, auch wenn die daraus zubereiteten Speisen nicht für alle Gäste ausreichend sind. In diesem Fall wird empfohlen, die betreffenden Speisen motivierend zum Beispiel als „Gutes von vorhin“ anzubieten. Zudem ist vorteilhaft, dass Speisen, die bereits im Buffet standen, unter bestimmten Voraussetzungen auch wiederverarbeitet werden dürfen.

Als Kombinationsmöglichkeit von beiden Ausgabesystemen lässt sich denken, dass die Speisen zu Beginn der Mahlzeit an den Tischen aufgetragen werden – für die Möglichkeit des „Nachschlags“ jedoch ein kleines Ergänzungsbuffet zur Verfügung steht. Während der Corona-Pandemie 2020 / 2021 haben einige Einrichtungen die Erfahrung gemacht, dass sie aufgrund der vorgegebenen Hygieneauflagen zu einer Tellerausgabe durch die Mitarbeiter*innen umgestellt und in diesem Zuge einen weiteren Rückgang von Lebensmittelverlusten verzeichnet haben. Dafür werden von den Verantwortlichen verschiedene Begründungen genannt, die weiter unten als Ergebnis einer entsprechenden Umfrage skizziert sind. Ein zentrales Element ist auch in diesem Fall die Kommunikation des Servicepersonals mit dem Gast am Ausgabebuffet.

Bei der Präsentation von kleineren Mengen an Resten kann der Einsatz von kleineren und attraktiv aussehenden Schüsseln oder anderen Behältnissen positiv wirken.

4.2.6 Resteverwertung

Für Speisereste, die nicht in die Ausgabe gelangt sind oder die entsprechend den gesetzlichen Vorgaben wiederverwendet werden dürfen, sollten in der Gemeinschaftsverpflegung systematisch Sammlungen von Anregungen und Rezeptideen zur weiteren Verwertung von nicht verbrauchten Lebensmitteln zur Hand sein.

Fertig zubereitete Produktionsüberschüsse vom Mittagessen (Fleisch, Beilagen, Nachtisch etc.) können den Gästen als zusätzliches Angebot beim Abendessen (z.B. in Form eines ergänzenden Buffets) angeboten werden. Versehen mit einer motivierenden Erläuterung, dass es sich hier um qualitativ hervorragende Speisen handelt, mit deren Angebot zudem Lebensmittelverluste reduziert werden, bieten sie eine Aufwertung des Angebotes im Sinne einer erweiterten Vielfalt für die Gäste.

Für Speisen, die vor dem Hintergrund der gesetzlichen Vorgaben weitergegeben werden, jedoch aufgrund der Speiseplanung nicht sinnvoll in weitere Mahlzeiten der Gemeinschaftsverpflegung integriert werden können, bietet sich ein offener, für Gäste zugänglicher Kühlschrank an. Diese haben so die Möglichkeit, sich zwischen den Mahlzeiten oder abends zu bedienen.

Dazu wird empfohlen, dass die Gäste der Einrichtung mit einem Aushang am Kühlschrank informiert werden, dass die dort vorhandenen Speisen vom heutigen Tag stammen und sorgfältig zubereitet wurden. Zudem sollte darauf hingewiesen werden, dass auch die Gäste die vorhandenen Speisen sorgfältig behandeln und dass anderenfalls die Einrichtung keine Haftung übernehmen kann.

Auch für Gastgruppen ohne Übernachtung, denen ein Imbiss gereicht wird (z.B. belegte Brote), wird aus den Erfahrungen heraus eine Empfehlung zur Verwertung der Speisereste gegeben. Hier werden Tüten ausgelegt, mit denen die Gäste eingeladen werden, nicht verzehrte Reste einzupacken und mitzunehmen. Dabei ist zu empfehlen, keine leicht verderblichen Lebensmittel (wie z.B. Mett) zu verwenden.

Bei diesen Veranstaltungen, die nicht selten im Abendbereich stattfinden und bei denen der Imbiss während der Tagung oder bei einer Pause zu einem späteren Zeitpunkt eingenommen wird, sind Reste des zubereiteten Imbisses früher meist stehengeblieben, da die Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft zum Zeitpunkt des Endes der Veranstaltung bereits nicht mehr im Dienst waren. Am folgenden Tag konnten und durften die Imbissreste dann nicht mehr eingesetzt werden und waren zu entsorgen.

Konkrete Erfahrungen in diesem Bereich zeigen, dass sich die Teilnehmenden an derartigen Veranstaltungen über die Möglichkeit der Mitnahme der Reste sehr freuen und das dahinterstehende Anliegen der Vermeidung von Lebensmittelverlusten, das mit der Präsentation von den entsprechenden Tüten kommuniziert wird, sehr wertschätzen.

Auch hier sollten die Gäste mit Hilfe einer beigelegten Information oder eines Aufdrucks auf der Tüte darüber informiert werden, dass die Verantwortung für die Qualität der Lebensmittel ab dem Zeitpunkt der Mitnahme bei ihnen liegt. Entsprechende Vorlagen und Beispiele werden in dem Instrumentenkasten für die Gemeinschaftsverpflegung angeboten.

4.2.7 Lagerung von Lebensmitteln

Die optimale Lagerung von Lebensmitteln ist Voraussetzung, um die Verringerung von Lebensmittelverlusten und -abfällen zu ermöglichen.

Daher wird das System des „First-in-first-out“ als Grundlage für die Einrichtungen favorisiert. So ist bei Warenverräumung darauf zu achten, dass die ältere Ware vorn platziert und dass

das Mindesthaltbarkeitsdatum im Blick behalten wird, soweit die neue Ware ein älteres Mindesthaltbarkeitsdatum aufweist.

Gleichzeitig wird darauf verwiesen, dass auch Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum „abgelaufen“ ist, weiterhin einer Verwendung zugeführt werden dürfen, wenn sich die Mitarbeiter*innen von deren Unbedenklichkeit über Sicht-, Geruchs- und Geschmacksproben überzeugt haben. Dass diese Grundhaltung auch bei ausgebildeten Fachkräften nicht selbstverständlich ist, zeigten zahlreiche Gespräche im Projektverlauf, bei denen von einer bedingungslosen Entsorgung von Lebensmitteln mit einem überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum berichtet wurde.

Die Mitarbeiter*innen sind gehalten, regelmäßig den Warenbestand zu kontrollieren, wodurch die Sensibilisierung für den Warenbestand gefördert wird. Zusätzlich wird empfohlen, Restekisten mit Waren anzulegen die bald verbraucht werden müssen, und Regale zu beschriften, damit gewährleistet ist, dass die Waren immer an der gleichen Stelle stehen und die Übersichtlichkeit erhalten bleibt.

Um die Sensibilisierung für eine sorgsame und systematisch überwachte Lagerhaltung zu erhöhen, wurde im Zusammenhang mit der Erfassung der Lebensmittelverluste in den Messwochen des Projektes auch eine eigene Kategorie zu Verlusten in der Lagerhaltung eingerichtet.

4.2.8 Gesetzliche Vorgaben

Im Zusammenhang mit dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und den Anstrengungen, Lebensmittelverluste zu reduzieren, treten bei den Verantwortlichen häufig Unsicherheiten bezüglich rechtlicher Rahmenbedingungen und Haftungsfragen auf.

Dieses hat zur Folge, dass die Entsorgung von Lebensmittelresten immer wieder aus Gründen der vermeintlichen Sicherheit einer Wiederverwendung oder Weitergabe vorgezogen wird.

Mit den Hinweisen zur Gemeinschaftsverpflegung wird daher auch auf zentrale gesetzliche Vorschriften hingewiesen. Das bezieht sich insbesondere auf allgemeine Hygieneregeln für

die Gemeinschaftsgastronomie sowie Hinweise im Zusammenhang mit dem Speisenangebot an Büfets und Theken zur Selbstbedienung sowie auf die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen.

Im Projektverlauf wurde sehr deutlich, dass es auch bei hochqualifizierten Fachkräften immer wieder Unsicherheiten dahingehend gibt, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittelreste weitergegeben oder weiterverarbeitet werden dürfen. Beispielsweise war nicht bei allen Beteiligten bekannt, dass auch Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch verwendet werden dürfen, wenn man sich von deren einwandfreier Qualität überzeugt hat.

Auch bei der Frage der Weiterverwendung von Speisen, die nach einer Mahlzeit auf dem Buffet verbleiben, gab es unterschiedliche Einschätzungen. Während die einen grundsätzlich Reste entsorgten, um der Gefahr einer möglichen Verunreinigung vorzubeugen, gingen andere deutlich differenzierter vor, indem sie nach Art der Speisen und ihrer Verderblichkeit, nach der technischen Beschaffenheit des Buffets (z.B. Kühlung, Abdeckung), nach Art der Gruppe (Erwachsene und/oder Kinder) und auch nach Sichtkontrolle vorgehen.

Letztlich zeigt sich in diesem Zusammenhang als problematisch, dass die entsprechenden Vorgaben wesentlich formulieren, was bei der Aufbewahrung, Zubereitung und Präsentation von Speisen zu vermeiden ist. Eine Beschreibung, unter welchen Voraussetzungen beispielsweise Reste am Buffet einer Weiterverwendung zugeführt werden können, wird aber vermisst. Nachfragen bei den für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Ämtern nach einer entsprechenden „Positivliste“ erbrachten keinen Erfolg. Zuständige Mitarbeiter*innen verwiesen darauf, dass eine solche grundsätzliche Listung nicht zur Verfügung gestellt werden könne. Man sei aber gern bereit, zu einzelnen konkreten Anfragen telefonisch Auskunft zu geben.

Ein kreativer und verlustmindernder Umgang mit Lebensmitteln würde deutlich erleichtert, wenn es gelingen würde, den verantwortlichen Mitarbeiter*innen in der Praxis ein höheres Maß an Sicherheit zu verleihen. Vielfach begegnen Bedenken, dass eine zu weitgehende Interpretation bestehender gesetzlicher Vorgaben, wenn es um die Weiterverwendung von Lebensmitteln geht, haftungsrechtliche Konsequenzen nachziehen könnten. Dann werden

die Regelungen im Zweifelsfall restriktiv ausgelegt, um nicht Gefahr zu laufen, belangt zu werden.

4.2.9 Checkliste zur Übersicht

Gute Vorhaben geraten im Alltag oft aus dem Blick. Daher erscheint es sinnvoll, die verschiedenen Impulse des Instrumentenkastens regelmäßig zu betrachten, um so auch zu prüfen, ob die Umsetzung in die Praxis wie geplant erfolgt ist.

Dafür wird eine kleine Checkliste mit einer Reihe von Fragen als Unterstützung angeboten. Beispielsweise bei regelmäßigen Dienstbesprechungen in der Hauswirtschaft, jedoch auch in bereichsübergreifenden Runden (z.B. mit der Verwaltung und der Pädagogik der Einrichtung) kann auf diese Weise schnell überprüft werden, ob das gemeinsame Vorhaben noch überall im Blick ist.

4.3 *Respektvoller Dialog von Verbraucher*innen und Erzeuger*innen*

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurde deutlich, dass die Problematik und das Ausmaß der „Lebensmittelverschwendung“ Berührungspunkte zu unterschiedlichen Akteuren innerhalb des Produktweges aufweist. Hier sind insbesondere landwirtschaftliche Erzeuger*innen und Verbraucher*innen zu nennen, die am Beginn und am Ende der Produktkette stehen.

Die Arbeit an den Inhalten des Projektes machte deutlich, dass beide Zielgruppen grundsätzliche Einflussmöglichkeiten auf die Handelnden haben, die für den Weg der Lebensmittel zwischen diesen beiden Polen verantwortlich zeichnen (insbesondere Verarbeitung, Handel). Daher bietet es sich an, Erzeuger*innen und Verbraucher*innen miteinander in einen respektvollen Dialog zu bringen, um gemeinsam aus den verschiedenen Blickwinkeln Möglichkeiten zu einem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu beraten.

Bildungszentren im ländlichen Raum zeichnen sich durch eine gewachsene Vielfalt an Seminarangeboten und diesbezüglichen Zielgruppen aus. Rund drei von vier der im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ befragten Bildungszentren gaben an, Seminare verschiedener Formate für Endverbraucher*innen anzubieten. Ebenso groß ist der Anteil der Einrichtungen,

die Seminarangebote zu unterschiedlichen Inhalten für landwirtschaftliche Erzeuger*innen anbieten.

Vor dem Hintergrund der entsprechenden Seminarangebote und der damit einhergehenden Kooperationen zu weiteren Bildungsträgern, Verbänden und Organisationen gibt es ein weit verzweigtes Netzwerk von Partnern, die in unterschiedlichen Zusammenhängen und Kooperationskonstellationen diesbezüglich wirksam aktiv werden können.

Auf der Basis dieser Rahmenbedingungen können in einem zielgruppenübergreifenden Dialog zentrale Fragestellungen aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet werden. Auf diese Weise können Bildungsprozesse mit hohen Reflexionsanteilen initiiert und im Sinne einer Moderatorenfunktion begleitet werden.

Unter Berücksichtigung der jeweiligen Rahmenbedingungen und Ausrichtung von Einrichtungen und Organisationen bezogen auf Zielgruppen, Seminarformen und Netzwerkpartner kann der Dialog von landwirtschaftlichen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen im Rahmen unterschiedlicher Formate gestaltet werden. Daher wurden innerhalb des Projektes in einem eigenen „Kommunikationszirkel“ drei Varianten skizziert, mithilfe derer in unterschiedlichen Zusammenhängen und Settings ein entsprechender Dialog von Erzeuger*innen und Verbraucher*innen zur Wertschätzung von Lebensmitteln gesprächs- und / oder aktionsorientiert initiiert werden kann.

Die drei Varianten beinhalten die Form der Gesprächsrunde als klassisches Modell, die im Rahmen eines Erzeugerseminars oder eines Seminars mit Verbraucher*innen (Familienseminar, Mutter-Kind- bzw. Vater-Kind-Seminar ...) oder auch in einem gesonderten Format wie zum Beispiel als „Hofgespräch“ durchgeführt werden kann.

Als zweite Variante ist die Möglichkeit einer Aktion mit dem Lebensmitteleinzelhandel beschrieben, der als relevantes Bindeglied zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen im Zusammenhang mit der Wertschätzung von Lebensmitteln bezeichnet werden kann.

Im dem betreffenden Format kommen Erzeuger*innen im oder vor dem Supermarkt, Discounter etc. mit Kund*innen ins Gespräch über das Thema Lebensmittelverschwendung und diskutieren, wie das persönliche Einkaufsverhalten diese beeinflussen kann. Dabei nutzen die Erzeuger*innen ihre authentische Sichtweise auf die letztlich von ihnen erzeugten

Lebensmittel, um Verbraucher*innen zu verdeutlichen, das hinter der scheinbaren Selbstverständlichkeit, immer und überall frische, sichere und günstige Lebensmittel kaufen zu können, ein hoher Einsatz von Mensch und Tier, von Arbeitskraft und ökologischen Ressourcen steckt.

Ein drittes beispielhaftes Format, das entwickelt wurde, bezieht sich auf einen „Kino-Abend“, bei dem die Anliegen sichtbar gemacht werden. Anhand von vorhandenen Filmvorschlägen soll die Möglichkeit gegeben werden, niederschwellig Besucher*innen anzusprechen und den Film mit der Einladung zu anschließenden Gesprächen über die Themen zu ergänzen.

Die unterschiedlichen Ausrichtungen und Perspektiven der entwickelten Zugänge ermöglicht zugleich, unterschiedliche Partner für eine solche Veranstaltung zu gewinnen und wiederum deren Netzwerke einzubeziehen. So wird die Möglichkeit eröffnet, Beteiligte aus den unterschiedlichen Stationen der Produktkette einzubeziehen und weitere Dialogebenen über Verbraucher*innen und Erzeuger*innen hinaus zu erschließen.

Die ausführliche Darstellung der entsprechenden inhaltlichen und methodischen Zugänge, die im Kommunikationszirkel entwickelt und den Bildungszentren zur Verfügung gestellt wurden, ist auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info unter Downloads zur freien Verwendung eingestellt.

4.4 Kommunikation mit der Politik

Das Projekt „Mittel zum Leben“ sah vor, auch die Kommunikation mit politischen Verantwortungsträger*innen einzugehen, um gesetzliche Vorgaben für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu verbessern. Dazu gibt es auch politische Vorgaben, an denen anzuknüpfen ist:

- Die Abgeordneten des EU-Parlamentes haben die Länder im Jahr 2017 aufgefordert, die Lebensmittelverschwendung bis 2025 um 30% und bis 2030 um 50% zu verringern (verglichen mit den Bezugswerten von 2014).
- Im Februar 2019 beschließt das Bundeskabinett die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“.

4.4.1 Konzept und Materialien für die politische Arbeit

Für Politikgespräche bietet es sich an, seitens der jeweiligen Einrichtungen und Organisationen in einem ersten Schritt auf Politiker*innen zuzugehen, zu denen bereits gute Kontakte bestehen. Da das Thema der Lebensmittelverschwendung auf den verschiedenen Ebenen relevant ist, können Mandatsträger*innen von kommunaler Ebene, Landes- und Bundesebene sowie aus dem EU-Parlament angesprochen werden.

Dabei können die Erkenntnisse aus den im Rahmen des Projektes durchgeführten Seminarangeboten mit Verbraucher*innen und landwirtschaftlichen Erzeuger*innen sowie die Rückmeldungen der Fachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung zugrunde gelegt werden, die sich auf die politischen Vorgaben beziehen.

Wie an anderer Stelle beschrieben wurde innerhalb des Projektes „Mittel zum Leben“ vermehrt deutlich, dass es bei den Praktiker*innen sowohl im Bereich der Endverbraucher*innen als auch im Bereich der Fachkräfte erheblich Unsicherheiten bezüglich angeregter Maßnahmen zur Eindämmung von Lebensmittelverlusten gibt.

Diese Unsicherheiten beziehen sich wesentlich auf mögliche Konsequenzen hinsichtlich der Haftungsregelungen bei der Wiederverwertung von nicht eingenommenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung und auch auf die Kenntnisse bei Verbrauchern*innen bezüglich der Unbedenklichkeit des Konsums von Lebensmitteln, die nach den Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums „abgelaufen“ sind, für die eigene Gesundheit.

Gespräche, die im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ mit Fachleuten aus dem Bereich der Lebensmittelsicherheit geführt wurden, bestätigten, dass die Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln nahezu vollständig interpretationsbedürftig sind und hiermit die betreffenden Akteure*innen in einem gewissen Rahmen in der Unsicherheit belassen, wie ein rechtssicheres Agieren unter Berücksichtigung eines achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln aussehen kann.

Das hat zur Folge, dass Verantwortliche in der Regel ihre Entscheidungen diesbezüglich am Aspekt des Sicherheitsdenkens orientieren. In der Praxis wirkt sich das beispielsweise dergestalt aus, dass nicht eingenommene Speisen von angebotenen Buffets bei Veranstaltungen eher entsorgt als wiederverwendet werden, dass Lebensmittel mit überschrittenem

Mindesthaltbarkeitsdatum ohne weitere Überprüfung aussortiert werden oder dass es in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Gastronomie den Gästen verwehrt wird, nicht eingenommene Speisen mit zum späteren Verzehr mit nach Hause zu nehmen.

Die Sichtung dieser Problemstellung, bei der zwar Normen zur Berücksichtigung von Hygienegesichtspunkten aufgestellt wurden, die Umsetzung bei den Beteiligten mit Blick auf ihre Verantwortung und ihre daraus resultierende mögliche Haftung jedoch eine hohe Unsicherheit verursacht, veranlasst dazu, politische Entscheidungsträger*innen mit dieser Wahrnehmung zu konfrontieren und angesichts der Vorgabe, Lebensmittelverluste bis zum Jahr 2030 im Vergleich mit dem Jahr 2014 zu halbieren, neue Wege zu gehen.

Dazu lehnte sich das Projekt „Mittel zum Leben“ an vorhandene Strategien und Perspektiven aus anderen gesetzgeberischen Ressorts unseres Landes an. Die letzte Regierungskoalition hat im Bereich der Förderung von Kindern und Familien bewusst Akzente gesetzt, mit denen positive Signale und nicht, wie in vielen anderen Bereichen, negative Abgrenzungen betont wurden. Dieses Unterfangen wurde zudem durch die Bezeichnung der entsprechenden Gesetze durch positive und motivierende sprachliche Formulierungen untermauert. Das „Gute-Kita-Gesetz“ oder das „Starke-Familien-Gesetz“ mögen hier als nachvollziehbare Beispiele dienen. Allein durch die entsprechenden Namensgebungen konnten die durch das BMFSFJ initiierten Gesetzesvorhaben hinsichtlich ihrer Intentionen wirkungsvoll kommuniziert werden und sie wurden sowohl in der Bevölkerung als auch in der parlamentarischen Landschaft überaus positiv aufgenommen.

Mit Blick auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung wollte das Projekt „Mittel zum Leben“ angelehnt an diese Wahrnehmungen agieren. Im Zusammenhang mit der Ansetzung politischer Gespräche soll es intentional weniger darum gehen, Signale bezüglich einer geringeren Lebensmittelsicherheit, einer Abschwächung der Gesundheitsfürsorge oder eine Lockerung der Verantwortung von Akteuren*innen des Lebensmittelhandels gehen. Vielmehr sollen die EU-Vorgaben und der Prozess der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unmittelbar aufgenommen werden, um positive Forderungen zu entwickeln und den Prozess damit politisch und in der Gesellschaft kommunikativ zu befördern.

In den Politikgesprächen geht es somit nicht um Konfrontation. Politiker*innen sollen für das Thema sensibilisiert werden und es soll auch Aufklärungsarbeit geleistet werden. Es ist hervorzuheben, dass aktuelle Regelungen eher dazu führen, dass es weiterhin erhebliche Verluste bei Lebensmitteln gibt. Zudem soll aufgezeigt werden, dass im Projekt „Mittel zum Leben“ Ideen entwickelt wurden, um positive Signale setzen zu können.

In diesem Sinne wurden die innerhalb des Projektes zusammengetragenen Aspekte und Wahrnehmungen in der Forderung nach einem „Lebensmittel-Rettungs-Gesetz“ kumuliert. Das impliziert die Strategie, sich nicht in erster Linie mit der Abschwächung von vormals aufgestellten gesetzlichen Einschränkungen zur Verwendung von Lebensmitteln zu befassen. Vielmehr soll bereits die Bezeichnung verdeutlichen, dass es um positive Schritte in der Befassung mit einem zentralen Problem geht, dessen Bedeutsamkeit im Rahmen der Bildungsmaßnahmen innerhalb des Projektes an jeder Stelle von den Teilnehmenden nachvollzogen werden konnte.

In diesem Zusammenhang sollen positive Forderungen in den Gesprächen kommuniziert werden, die Bestandteil eines „Lebensmittel-Rettungs-Gesetzes“ sein können, das wiederum die notwendigen Schritte zum Abgleich möglicherweise konkurrierender bestehender Normen beinhaltet.

Mögliche Elemente in der Diskussion des „Lebensmittel-Rettungs-Gesetzes“ mit der Politik können beispielsweise folgende oder ähnlich gelagerte Aspekte sein:

- Verbraucher*innen-Informationen
 - Veränderte Bezeichnung des „Mindesthaltbarkeitsdatums“, um Verwirrung zu vermeiden (z.B. „Beste Qualität bei einem Genuss bis ...“),
 - Erweiterung des Kataloges der Lebensmittel ohne MHD-Kennzeichnungspflicht nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV),
 - deutliche und leicht verständliche Hinweise zur sachgerechten Lagerung der jeweiligen Lebensmittel auf ihrer Verpackung als Information für Verbraucher*innen,
- Bildung
 - Thematisierung des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln in Kindertagesstätten,
 - Verbindliche Ergänzung der Curricula in allgemeinbildenden Schulen (beginnend mit der Primarschule) zur Thematik des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln (Hintergrundinformationen, Verbraucherverhalten, Verwendung von Resten ...) und interdisziplinäre Verknüpfung der Themen und Konsumstile in weiterführenden Klassen u.a. im Rahmen der Behandlung von Ethik, Religion, Politik,

- Integration der Thematik in die Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft und der gastgewerblichen Berufe inklusive des Kochs sowie des Ernährungshandwerks (z.B. Bäcker) unter Einbeziehung einer Prüfungsrelevanz,
- Einführung einer Fortbildungsverpflichtung für Mitarbeiter*innen in hauswirtschaftlichen und gastronomischen Berufen vergleichbar mit der Fortbildungsverpflichtung zu HACCP unter Einbeziehung von an- und ungelernen Mitarbeitern*innen (z.B. in Kindertagesstätten, Schulküchen etc.) u.a. im Bereich der Kommunikation mit Gästen,
- Förderung von Projekten zur Entwicklung von Fort- und Weiterbildungsmaterialien (auch E-learning-Tools) zu den entsprechenden Themen für verschiedene Zielgruppen (z.B. Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Berufsschulen, Einrichtungen der Fort- und Weiterbildung etc.) und entsprechende Veröffentlichung und Bewerbung (z.B. in Ergänzung einer Rubrik für Fachpersonal auf „Zu gut für die Tonne“),
- Anreize für den Handel und die Gastronomie
 - Unterscheidung zwischen „sensiblen Bereichen“ (Krankenhaus, Altenheim ...) und allgemeiner Gastronomie oder Bildungshäusern,
 - Positivliste zur Möglichkeit der Verwertung von Restbeständen von Komponenten, die in der Gemeinschaftsverpflegung auf dem Tisch serviert und nicht verzehrt wurden (Butter, Zucker, Kakao ...) ggf. unter bestimmten Bedingungen und in einer bestimmten Form (Präsentation am nächsten Tag auf dem Buffet oder im Restekühlschrank, Verwendung bei Erhitzung etc.),
 - Steuererleichterungen bei geringeren Lebensmittelverlusten,
 - Steuerliche Anreize bei der Begrenzung auf ein verringertes Warensortiment, da mit der Vielfalt vergleichbarer Angebote auch das Risiko der Entsorgung von Lebensmitteln steigt,
 - Steuerbefreiung für die Veräußerung von „uglyfoods“ (nicht normgerechte, nicht schön aussehende frische Lebensmittel, die bisher seitens der landwirtschaftlichen Erzeuger*innen aufgrund sog. „Qualitätsnormen“ nicht abgesetzt werden können),
 - Vorgabe zur Preisreduzierung x Tage vor dem Ablauf des MHD im Handel, um auch die wirtschaftliche Motivation von Verbrauchern*innen anzusprechen, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren,
 - Einführung von konkreten Verfahren zur Übertragung der Produkthaftung bei der Weitergabe von Lebensmitteln vor allem in der Gastronomie, aber auch in Gemeinschaftsverpflegung und Handel,
 - Zertifizierung technischer Einrichtungen für Buffets, die den Lebensmittelvorschriften entsprechen und die Wiederverwendung von Buffetresten ausdrücklich ermöglichen,
 - Einführung einer Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlusten, bei der die „Aussortierung“ in Landwirtschaft, Industrie und Handel erhoben wird, zur Verbesserung der Selbstkontrolle und als Basis für Steuererleichterungen,

- Unterstützung von „Lebensmittelretter*innen“
 - Rechtssichere Klarstellungen für alle Tätigkeiten der „Lebensmittelretter*innen“ und „Foodsharer*innen“ im Zusammenhang mit der Nutzung von „Fairteilern“ und vergleichbaren Systemen,
 - Straffreiheit für das sog. „Containern“ bei entsprechender nicht kommerzieller Weiterverwendung von Lebensmitteln,
- Nachhaltigkeit in politischen Prozessen
 - Einführung von Runden Tischen zur Wertschätzung von Lebensmitteln auf allen politischen Ebenen,
 - Einführung einer Verträglichkeitsprüfung zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln beim Erlass von Gesetzen und Verordnungen,

Seitens verschiedener Politiker*innen, die im Rahmen einer Mailing-Aktion des VBLR danach gefragt wurden, was sie zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung favorisieren, wurden bereits eine Reihe von Vorschlägen benannt, die zum Teil auch den innerhalb des Projektes entwickelten Forderungen entsprechen. Beispielsweise wurden mehrfach das Verbot einer Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln, Veränderungen bei der Anwendung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder auch eine Intensivierung der Bildungsbemühungen zur Frage der Lebensmittelverschwendung benannt. Eine strukturierte Auflistung der eingegangenen Rückmeldungen wurde vorgenommen, damit in Politikgesprächen daran angeknüpft werden kann.

Darüber hinaus wurden mögliche Formate und Beteiligungsstrukturen unter Einbeziehung regionaler Netzwerke entwickelt. Politikgespräche können als gesonderte und eigens zu bewerbende Veranstaltung mit offener Ausschreibung, als „Kamingespräch“ in kleinem Kreis, im Rahmen von Bildungsveranstaltungen, bei denen sich die Teilnehmenden aktiv auf der Basis der innerhalb des Curriculums behandelten Themen und ihrer entsprechenden Positionierungen einbringen können, oder im Rahmen oder im Anschluss an eine Versammlung oder Konferenz stattfinden.

Zudem können darüber hinaus Vertreter*innen aus Netzwerken beteiligt werden, in denen die jeweiligen Organisationen bzw. Einrichtungen aktiv sind. Beispielsweise sind hier Landesverbände der Bildungszentren, Zusammenschlüsse der Erwachsenenbildung, Netzwerke regionaler Entwicklung oder kirchliche Organisationsebenen wie Bistümer und Dekanate, Landeskirchen und Kirchenkreise zu nennen.

Auch für einen möglichen Ablauf eines Politikgespräches wurden in einer entsprechenden Vorlage Impulse gegeben, die Raum für inhaltliche und thematische Besonderheiten der

durchführenden Einrichtungen lassen. Wesentlich sind die Verankerung der Thematik bei den Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen, dem Votum des EU-Parlamentes zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und der „Nationalen Strategie“ in Deutschland. Auf dieser Basis sollen die Informationen zum Projekt „Mittel zum Leben“ vor allem hinsichtlich der in diesem Zusammenhang wahrgenommenen Wünsche und Forderungen bezüglich veränderter gesetzlicher Rahmenbedingungen im Mittelpunkt stehen. Auf dieser Basis sind die Einschätzungen der politischen Vertreter*innen zu diskutieren.

Im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit wird angeregt, einen interaktiven Prozess zur Information und Beteiligung der Bürger*innen zu gestalten. Damit kann die Zielsetzung verfolgt werden, über einen gewissen Zeitraum des Vorlaufes der Gespräche sowohl die Öffentlichkeit einzubeziehen als auch eine gesellschaftliche Beteiligung über die bereits bisher im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ hinaus zu ermöglichen.

Für eine zielgerichtete Öffentlichkeitsarbeit im Vorfeld sowie im Nachgang der Politikgespräche werden seitens der Projektkoordination verschiedene Vorlagen zur jeweiligen individuellen Anpassung zur Verfügung gestellt.

Die Materialien für die Durchführung von Politikgesprächen wurden auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info unter Downloads zur freien Verwendung eingestellt.

Als Basis für politische Gespräch im Rahmen der Seminarangebote sowie im Zuge der Arbeit mit den Fachkräften in der Hauswirtschaft wurde eine Vielzahl von Verbesserungsmöglichkeiten erarbeitet, die auf einen schonenden Umgang mit Lebensmitteln in Form von veränderten Verordnungen und Gesetzen hinwirken können. Auch diese umfangreiche Liste ist auf der Projekthomepage unter Downloads – Politische Kommunikation zur weiteren Verwendung eingestellt.

4.4.2 Mailing-Aktion an Bundestagsabgeordnete

Da die Möglichkeiten zur Durchführung von Politikgesprächen in Präsenz im Zuge der Corona-Pandemie ab dem Jahr 2020 weitgehend eingeschränkt waren, wurde ein Konzept entwickelt, mit dem sich das Projekt an der deutschlandweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ vom 22. bis 29. September 2020 beteiligt hat. Dabei wurde die Aktions-

woche als Starttermin ausgewählt, während die Aktion über diesen Zeitraum hinaus fortgeführt wurde, um auf diese Weise die Veröffentlichung der Projektanliegen und ihrer Thematisierung im politischen Bereich Vorschub zu leisten.

In digitaler Form wurden bundesweit Verbände, Initiativen, Organisationen und Einzelpersonen aufgerufen, Politiker*innen bezüglich ihrer Vorhaben gegen Lebensmittelverschwendung zu befragen. Die Rückmeldungen wurden dokumentieren und innerhalb des Projektes aufbereitet.

Auf die Aktion wurde in Sozialen Netzwerken hingewiesen. Zudem wurde über die digitalen Wege der Öffentlichkeitsarbeit ebenfalls beworben.

4.4.3 Mailing-Aktion an Kandidierende für die Bundestagswahl

Anlässlich der bevorstehenden Bundestagswahl im Herbst 2021 wurde die Mailing-Aktion nun noch einmal ausgeweitet auf Politiker*innen, die bisher noch nicht ein Mandat im Bundestag haben, jedoch als Kandidatin oder Kandidat nominiert wurden.

Parallel zur in 2020 gestarteten Mailing-Aktion an Abgeordnete wurde nun die Zielgruppe erweitert und die vorliegenden Materialien wurden entsprechend modifiziert.

Auf der Projekthomepage wurden dafür Materialien zum Download zur Verfügung gestellt, die von Interessierten zur Beteiligung an der Aktion verwendet werden konnten. Dieses sind eine Mailvorlage für das Anschreiben an die Kandidierenden sowie eine Kurzanleitung zum Verfahren.

Bei der Sichtung der Rückmeldungen der bereits amtierenden Mandatsträger*innen wurde deutlich, dass eine Vielzahl von Beiträgen eher im unbestimmten Bereich verblieb. Darüber hinaus wurde wiederholt auf den Prozess der „Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“ abgehoben, der seitens Ministerin Klöckner im Jahr 2019 ins Leben gerufen wurde.

Im Zuge der Bewertung der vorliegenden Rückmeldungen sowie der Rückmeldungen, die perspektivisch von den Kandidatinnen und Kandidaten für ein Bundestagsmandat gegeben wurden, wurde die im Projektverlauf erstellte Argumentationsvorlage für die noch anstehenden Politikgespräche aus dem Pool der geäußerten Ideen und Vorhaben ergänzt. Auf diese



Weise wurde ein Abgleich zwischen den politischen Positionierungen und den nach der Bundestagswahl anstehenden Vorhaben ermöglicht.

Kurzinfo zur Mail-Aktion an Kandidierende für den Bundestag „Was tun gegen Lebensmittelverschwendung“

Herzlichen Dank, dass Du dich an unserer Aktion beteiligst!

Hier findest Du in aller Kürze dazu die Schritte, was zu tun ist:



Fragen an die Kandidat*innen schicken:

1. Suche die Kandidierenden der Parteien „Deines“ Wahlkreises:
Eine Übersicht über die Wahlkreise findet sich hier:
<https://www.bundeswahlleiter.de/bundestagswahlen/2021/wahlkreiseinteilung.html>
Falls Dir die Kandidat*innen in Deinem Wahlkreis nicht bereits bekannt sind, gibst Du am besten in deine Suchmaschine ein:
„bundestagswahl 2021, kandidaten [Name des Wahlkreises]“.
In der Regel findest Du hier schon Presseveröffentlichungen über die Kandidat*innen-Kür der verschiedenen Parteien. Wenn du den dort gefunden Namen einer Kandidatin oder eines Kandidaten wiederum in die Suchmaschine eingibst, findest Du auch Kontaktmöglichkeiten (oft über eine persönliche Homepage der betreffenden Person).
2. Kopiere die Mailvorlage in eine neue E-Mail in Deinem Mailprogramm.
3. Setze die persönliche Anrede für „Deine*n“ Kandidat*in ein.
4. Ergänze – nach Wunsch – eine persönliche dritte Frage. Falls Du das nicht möchtest, lösche diesen Abschnitt.
5. Setze Dich als Absender unter den Gruß.
6. Ergänze – wenn Du möchtest – weitere Kontaktdaten von Dir oder Deiner Organisation z.B. in einer Signatur.

Wenn die Antwort bei dir eingetroffen ist:

Klicke nach dem Erhalt der Antwort einfach auf „weiterleiten“ und lass sie uns an folgende Adresse zukommen:

info@mittel-zum-leben.info

Was passiert mit den Antworten?

1. Wir veröffentlichen die Antworten auf www.mittel-zum-leben.info.
2. Die Rückmeldungen der Kandidat*innen nehmen wir mit in die im Rahmen unseres Projektes „Mittel zum Leben“ geplanten Politikgespräche in den Regionen und auf Bundesebene.

Falls es noch Fragen gibt, melde Dich gern unter info@mittel-zum-leben.info

Kurzanleitung zur Mailing-Aktion an Kandidierende für den Bundestag

Die Rückmeldungen von Bundestagsabgeordneten sowie von Kandidierenden für den Bundestag wurden dokumentiert und auf der Projekthomepage veröffentlicht.

Was sagt die Politik zu Lebensmittelverschwendung?

„Mittel zum Leben“

Jährlich landen rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs. Dieser Wert sollte gleich auf mehrfache Weise größte Bedenken hervorbringen.

Mit dem Projekt „Mittel zum Leben“ – Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln –, welches fachlich und finanziell durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wird, setzt der Bundesverband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) mit seinen



Screenshot Projekthomepage

Welche Maßnahmen sollten Ihres Erachtens ergriffen werden, um Lebensmittelverschwendung weitgehend zu vermeiden?

Stephan Albani (CDU)
Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



2019 hat der Bund die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet. Das Ziel lautet, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 pro Kopf auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren. Hierzu sind eine ganze Zahl von Maßnahmen auf dem Weg. Dies schließt auch jene Lebensmittel ein, die in der Produktions- und Lieferkette entstehen. Zudem sollen die Nachernteverluste verringert werden. Zum einen stellt der Bund rund 16 Millionen Euro für die Forschung bereit: Forschungsgegenstände sind u.a. Ressourceneffizienz, Verarbeitungsprozesse, intelligente Verpackungen und auch das Wegwerfverhalten von Konsument*innen. Zum anderen hat der Bund 2019 einen umfassenden Beteiligungsprozess aller Akteur*innen auf den Weg gebracht: Sektorspezifische Dialogforen wurden durchgeführt sowie ein Internationaler Workshop zur harmonisierten Methodenbeschreibung (da diese Frage aufgrund der globalisierten Lebensmittelproduktion nicht nur national gelöst werden kann). Überdies gibt es seit Herbst 2019 nun das Nationale Dialogforum, das sämtliche Erkenntnisse weiterer Institutionen (Bund-Länder-Gremien; Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 sowie die thematischen Dialogforen) bündelt. Alle Maßnahmen (etwa die Folgen vergangener und künftiger, einschlägiger Gesetzgebungen sowie Rechtsverordnungen) werden durch die AG Indikator SDG 12.3 einem Monitoring mit Blick auf die Frage unterzogen, wie stark die Lebensmittelverschwendung hierdurch reduziert werden konnte/kann. 2024 soll es einen umfassenden Zwischenbericht geben, auf dessen Basis die rechtlichen Grundlagen weiter justiert werden.

Jens Beeck (FDP)
Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems

Leider landen noch immer viele Lebensmittel auf dem

egen Lebensmittelverschwendung

Ausschnitt zur Dokumentation der Rückmeldungen von Abgeordneten

4.4.4 Gespräch mit Robert Habeck im Livestream

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum führte am 25. November 2020 zusätzlich ein Interview mit Robert Habeck (Bündnis90 / Die Grünen), das über YouTube live übertragen wurde. Robert Habeck besuchte die Heimvolkshochschule am Seddiner See, die Mitwirkende im Projekt „Mittel zum Leben“ ist, um dort das Gespräch in einer kleinen Runde zu führen.

Würden die Landwirte die Gelder bekommen, die weggeworfene Lebensmittel wert sind, hätten wir alle Probleme gelöst, so Robert Habeck im Gespräch mit dem Geschäftsführer des Verbandes der Bildungszentren im ländlichen Raum, Dr. Peter Buhrmann. Im Wert von 20 Milliarden Euro würden bei uns jährlich Lebensmittel vernichtet.

Alle könnten sich darauf einigen, dass man keine Tiere mästet, um sie später – in übertragbarem Sinne – wegzuwerfen, machte Robert Habeck deutlich. Es müsse eine Allianz gebildet werden, die wirklich etwas bewege. Bildungsarbeit, wie sie im Rahmen des Projektes des VBLR betrieben werde, könne dabei unterstützen und eine solche Bewegung anstoßen.

Der Umgang mit Lebensmitteln sei ein ökonomischer Zwang, den sich die Gesellschaft selbst aufgelegt habe. Dass Lebensmittel wenig kosten, sei grundsätzlich für die Menschen hilfreich. In Deutschland geben die Menschen nur durchschnittlich 14 Prozent ihres Einkommens für die Verpflegung aus. Diese „Effektivität im System“ habe jedoch auch zusätzliche Probleme geschaffen. Dagegen könne auch mit Bildungsarbeit angesteuert werden.

Ein Kurzbericht zum Interview sowie die entsprechende Verlinkung zum Beitrag auf Youtube wurde auf der Projekthomepage veröffentlicht:



Screenshot Projekthomepage

4.4.5 Podiumsgespräch im Rahmen der Abschlussveranstaltung

Im Rahmen der Abschlussveranstaltung zum Projekt „Mittel zum Leben“ am 30. Mai 2022 in Bad Bederkesa wurde mit Vertreter*innen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie mit Bundestagsabgeordneten zu einer Auswahl von Themen im Zusammenhang mit dem Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung diskutiert. Mit dabei waren auch „Caro und Franzi“, die vor dem Bundesverfassungsgericht im Jahr 2020 mit ihrer Klage gescheitert waren, „Containern“ straffrei zu stellen.

Eva Bell, Abteilungsleiterin aus dem BMEL, bestärkte bei der Veranstaltung, dass die Bewusstmachung ein zentraler Ansatzpunkt sei, um die Problembewältigung anzugehen. Sie sprach sich auch dafür aus, Mitarbeiter*innen in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entsprechend zu schulen und die Gäste aufzuklären.

Peggy Schierenbeck, vom Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestages forderte, alle müssten Botschafter*innen sein, wenn es um Bewusstseinsbildung im wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln gehe. Zudem sprach sie sich dafür aus, wie vom Verband der Bildungszentren gefordert, ein Lebensmittelrettungsgesetz auf den Weg zu bringen.

Gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen, sei ein wichtiger Schritt bei den Anstrengungen im Kampf gegen den Klimawandel, hoben „Caro und Franzi“ hervor. Sie forderten die Politik dazu auf, rechtliche Formulierungen zu entwickeln, mit deren Hilfe die Straffreiheit gesichert werden könne, wenn entsorgte aber noch genießbare Lebensmittel mitgenommen würden.

Ulrike Kornhage, selbst Hauswirtschaftsleiterin in der Katholischen Landvolkhochschule Oesede, bezeichnete das Projekt „Mittel zum Leben“ als einen „Weckruf für gemeinsame Anstrengungen gegen den Wahnsinn der Lebensmittelvernichtung“. Letztlich sei eine „offensive Kommunikation der Schlüssel, um das Thema wach zu halten“.

Die Menge der Entsorgung von noch genießbaren Lebensmitteln sei „ethisch eine Sauererei und ökologisch eine Katastrophe“, hatte Christian Rach, Fernsehkoch und Autor bereits in seiner Key-Note herausgestellt. Die Aufklärung darüber müsse Teil des Lehrplans werden,

um schon Kindern zu verdeutlichen, wie ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln auszusehen habe.

4.5 Kommunikation mit dem Handel

Die unmittelbare Einbeziehung von Akteuren aus dem Bereich des Handels wurde im Rahmen der Projektplanung nicht als ausgewiesener Schwerpunkt dargestellt. Hintergrund waren diesbezüglich u.a. Erfahrungen aus einem durch die Katholische LandvolkHochschule Oesede in den Jahren 2011 bis 2014 durchgeführten Projektes „Triolog“, bei dem sich die Involvierung des Handels als außerordentlich mühsam erwiesen hatte.

Zudem intendierte das Projekt „Mittel zum Leben“, dass durch eine Handlungs- und Einstellungsänderung bei Endverbraucher*innen sowie bei landwirtschaftlichen Erzeuger*innen mittelbar auch Auswirkungen im Sinne der Marktmechanismen auf den Handel zu erwarten seien.

Unabhängig davon wurden an verschiedenen Stellen Vertreter*innen aus dem Bereich des Handels in das Projekt einbezogen, Wege zur Einflussnahme auf den Handel wurden in den Seminaren erörtert und es wurden Ergebnisse aus dem Projekt (insbesondere aus den Prozessen innerhalb der Seminare und der Nachhaltigkeitszirkel) gegenüber dem Handel kommuniziert.

4.5.1 Kontakte zu Direktvermarktern

Insbesondere im Kontext von Angeboten für landwirtschaftliche Erzeuger*innen, aber auch für Verbraucher*innen wurde die Problematik der Lebensmittelverschwendung vielfach mit Vertreter*innen der Direktvermarktung kommuniziert. Das bezog sich sowohl auf die Kommunikation mit entsprechenden Vertreter*innen innerhalb der betreffenden Angebote als auch auf eigene Programmpunkte, innerhalb derer Vertreter*innen der Direktvermarktung eingeladen oder im Zuge einer Exkursion kontaktiert wurden.

Beispielsweise wurde unter dem Titel „Regionale Qualität vermarkten – mit Lebensmitteln achtsam umgehen“ ein Direktvermarkter-Tag an der Katholischen LandvolkHochschule in Oesede durchgeführt. Über 50 Gäste kamen, um sich über alternative Vermarktungswege für Lebensmittel zu informieren und angebotene Produkte zu probieren.

Die Veranstaltung war eingebettet in das Projekt „Mittel zum Leben“ des VBLR. Den Teilnehmenden wurde das Projekt vorgestellt und sie wurden darüber informiert, dass im Projektkontext Konzepte für Großverbraucher entwickelt, Seminare für Erzeuger*innen und Verbraucher*innen angeboten und Dialoggespräche mit politischen Entscheidungsträger*innen geführt werden sollen.

Im Rahmen der Veranstaltung stellten fünf junge Unternehmer*innen ihre Produkte und Geschäftsideen zum Thema Direktvermarktung vor. Die fast schon klassische „Milchtankstelle“ aus Dreierwalde war vor allem bei den anwesenden Milchviehhaltern von Interesse. Ein Hofladen in Osnabrück-Atter wurde vorgestellt, in dem neben Hausmacherwurst, Schinken und Eiern und vielem Weiterem auch Käse aus der hofeigenen Milch verkauft wird. Von Erfahrungen auf den Wochenmärkten der Region berichtete ein Erzeuger aus Hüde. Dort vermarktet er mit seiner Familie die Produkte der eigenen Hofkäserei. Zum Thema Vermarktung der Schweine aus dem eigenen Maststall wurden neue Ideen von einem Betrieb mit Schweinezucht und -mast im emsländischen Lengerich vorgestellt.

In diesem Zusammenhang wurde deutlich, dass der Weg der Direktvermarktung unmittelbar an den Zielsetzungen des VBLR-Projektes anschließt, wenn im Zuge des Absatzprozesses ein direkter Kontakt zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen entsteht und der Wert von Lebensmitteln auf der Basis einer vertrauensvollen Beziehung auch in den Fällen transportiert werden kann, in denen aufgrund des äußeren Erscheinungsbildes der Produkte die Vermarktung auf den konventionellen Absatzwegen über den Handel nicht möglich erscheint, wie es beispielsweise bei sogenannten „uglyfoods“ der Fall ist.

Des Weiteren befasste sich der Hauptkurs der Katholischen Landvolkshochschule (LVHHS) Freckenhorst mit Lebensmittelspenden in der 38.000 Einwohner-Stadt Warendorf. Diese fallen bei den Warendorfer Supermärkten sowie bei Lebensmittel produzierenden Betrieben in der Region an. Beim Besuch des „Warendorfer Warenkorbs“ des Caritasverbandes konnten sich die jungen Landwirt*innen, Teilnehmer*innen des LVHS-Hauptkurses, von den beeindruckenden Mengen dieser Spenden überzeugen: Von Bio-Lebensmitteln über Bananen, Aufschnitt, Gebäck bis hin zu großen Mengen „Lindt-Osterhasen“ – war alles dabei. Nicht nur durch die Mithilfe eines Hauptkursteilnehmers am „Sozialen Tag“, sondern vor allem durch die sehr gut organisierte Ausgabe der „Warendorfer Warenkorbes“ erreichen diese Lebensmittel auch diskret die Menschen in der Stadt, die auf diese Hilfen angewiesen sind.

Deutlich wurde im Rahmen dieses Seminars auch, dass bei den Produzent*innen eine professionelle Lagerung, wie sie der Hauptkurs auf einem Kartoffelbetrieb sehen konnte, zur Eindämmung von Lebensmittelverlusten beiträgt. Regionale Direktvermarktung und die jahrzehntelange Erfahrung zu den zu produzierenden Mengen – wie der Besuch eines Bäckerei-handwerksbetriebes verdeutlichte -, unterstützen zudem dabei, Übermengen in der Produktion zu vermeiden. Falls dennoch Übermengen an Tomaten und Gemüse entstehen, werden diese z.B. an die Münsteraner Initiative „Fair-Teiler“ weitergegeben.

Weitere Kommunikationsanlässe wurden seitens der Kursteilnehmer*innen bei einer Fahrt zum Naturland-Hof Lohmann, zum Freckenhorst Kartoffelschälbetrieb und zum Hofladen Lohmann genutzt.

Besonders das Gespräch mit einem örtlichen Bäcker konnte die Praxisrelevanz der Thematik „Lebensmittelverschwendung“ bei den Teilnehmenden unterstreichen. Auf diesem Weg wurde der Zusammenhang verdeutlicht, in welcher Weise Kundinnen und Kunden durch ihre benannten und vermuteten Anforderungen die Ausrichtung des Handels beeinflussen (z.B. der Anspruch, auch kurz vor Ladenschluss noch ein reichhaltiges Sortiment von Backwaren zur Auswahl zu haben).

Auch die KLVHS Oesede besuchte mit Seminarteilnehmer*innen eine Großbäckerei zum Thema „vom Korn zum Brot“. In diesem Zusammenhang wurde der Weg vom Grundlebensmittel über die Verarbeitung und Vermarktung bis in unseren Einkaufskorb aufgezeigt. Kritisch wurde u.a. hinterfragt, was den mit Brotresten und übriggebliebenen Teigwaren passiert.

Im Evangelischen Bildungszentrum Hermannsburg war innerhalb eines Seminars ein Referent einbezogen, der aus seiner Berufserfahrung als Bäcker berichtete. Seine Erzählungen, wie eine Bäckerei Mengen im Verkauf berechnet, wieviel Einfluss der Kunde mit dem Wunsch nach ständig frischer Ware auf die Mengen an Abfällen nimmt und wie schwierig es ist, die Kundenwünsche vorauszuberechnen, haben maßgeblich zu einer veränderten Sicht auf das eigene Einkaufsverhalten der Teilnehmenden beigetragen und konnten die Anliegen des Projektes gegenüber dem Unternehmer verdeutlichen.

Auch der Besuch auf einem Hof mit Direktvermarktung und der anschauliche Bericht über Ernte, Lagerung und Handel mit Lebensmitteln sowie die wirtschaftlichen und politischen

Hintergründe war für Seminarteilnehmer*innen eine neue Erkenntnis und führte zum Verständnis der Wirkung des eigenen Einkaufsverhaltens auf größere wirtschaftliche Prozesse, die wiederum mit dem Unternehmer diskutiert wurden.

4.5.2 Multiplikator*innen-Anleitung in Seminaren

Die Rolle des Handels im Zusammenhang mit der Problematik der Lebensmittelverschwendung wurde bewusst in die Curricula integriert. Innerhalb der Einheit „Feststellung des Veränderungsbedarfes“ werden seitens der Teilnehmenden die bisher im Seminarverlauf aufgenommenen Informationen bewusst mit Blick auf eine Gruppenpositionierung für eine perspektivische Ausrichtung formuliert. Dabei sollen die Möglichkeiten der gegenseitigen Bestärkung innerhalb von Untergruppen wie auch im Plenum genutzt werden. Auf diese Weise können auch vorhandene Bedenken hinsichtlich der Leistbarkeit und der Wirksamkeit des eigenen Handelns als Verbraucher*in oder Erzeuger*in reflektiert und bearbeitet werden.

Auf dieser Basis wird in den Seminaren im nächsten Schritt der Blick auf die mögliche praktische Vorgehensweise gelegt. Die Auseinandersetzung auch mit auf den ersten Blick nicht im eigenen Verantwortungsbereich liegenden Problemfeldern (z.B. Handel, Gastronomie ...) zeigt die vielfältigen Möglichkeiten (besonders für landwirtschaftliche Erzeuger*innen), mit ihrer Kompetenz, ihrem Ansehen und innerhalb ihrer Netzwerke und Verbände etwas im Sinne der Verringerung von Lebensmittelabfällen erreichen zu können.

Es gibt die Beobachtung, dass im Rahmen von Seminaren erarbeitete Zielsetzungen und Maßnahmen zuweilen im theoretischen Bereich verbleiben, wenn es im Seminarzusammenhang keine Möglichkeit gibt, sie bereits mit Verantwortlichen als konkretes Gegenüber zu diskutieren und entwickelte Argumentationen praktisch anzubringen. Daher besteht an dieser Stelle auch die Möglichkeit, Personen in das Seminar einzuladen, denen die Teilnehmenden ihre innerhalb des Seminares entwickelten Ergebnisse vorstellen können. Beispielsweise bietet es sich an, dass diese Vertreter*innen aus dem Handel kommen können, um somit unmittelbar nach der eigenen Kenntniserweiterung Einfluss auf die betreffenden Verantwortlichen ausüben zu können.

Je nach den Voraussetzungen der Zielgruppe für das jeweilige Seminar können ergänzend verschiedene alternative methodische Zugänge innerhalb des Lehr- und Lernprozesses ge-

wählt werden, die sich jeweils auf unterschiedliche Rollen der Teilnehmenden im Alltag beziehen. Eine der explizit im Curriculum benannten Rollen für landwirtschaftliche Erzeuger*innen ist die des/der Lieferant*in gegenüber dem Einzelhandel. Die sich daraus ergebende Frage lautet: „Wie kann ich dazu beitragen, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln durch mein Verhalten gegenüber dem Einzelhandel (als Kund*in oder als Lieferant*in) einen höheren Stellenwert erhält?“

Die methodischen Vorgehensweisen innerhalb der Seminare mit Verbraucher*innen und Erzeuger*innen zu verschiedenen Handlungsperspektiven ermöglichen es, nicht nur die Auswirkungen der angeeigneten Erkenntnisse auf das eigene Verhalten und die eigene Haltung im engeren Sinne in den Blick zu nehmen, sondern gleichermaßen sich der Einwirkungsmöglichkeiten auf andere Zielgruppen bewusst zu werden und noch innerhalb des Seminars diesbezügliche eigenen Handlungsalternativen zu entwickeln und mit anderen Teilnehmer*innen zu reflektieren. In diesem Sinne werden die Teilnehmenden darauf vorbereitet, in der Fläche auf den Handel einzuwirken, indem sie nicht nur ihr Verbraucherverhalten verändern, sondern dieses auch bewusst gegenüber Vertreter*innen aus dem Bereich des Handels kommunizieren.

Auf diese Möglichkeiten des Weitertragens der eigenen Haltung bezogen auf die Projektzusammenhänge wird auch in der Neuauflage des Projektflyers „mit einem Augenzwinkern“ hingewiesen, wenn es heißt:

„Wie wäre es,

... wenn wir abends um 18 Uhr den Bäcker loben, weil die Regale fast leer sind?

... wenn wir im Restaurant nach kleineren Portionen fragen und Dosen für die Reste mitbringen?

... wenn wir am Imbissstand um weniger Ketchup und Majo bitten, um ggf. etwas nachnehmen zu können?

... wenn wir den Gastgeber bei der Geburtstagsfeier beglückwünschen, weil das Buffet leer gegessen ist?

... wenn wir den Nachbar am Buffet ansprechen, wie toll das ist, wenn man hier viele Dinge erst einmal mit kleinen Portionen probieren kann?

... wenn wir an der Kühltheke bewusst die Milch nehmen, deren MHD morgen „abläuft“, weil der Liter sowieso bei uns heute getrunken wird?

... wenn wir die Gäste zu unserer Feier oder Veranstaltung mit der Einladung ermuntern, Behälter für Reste mitzubringen?

... wenn wir Lebensmittel, die wir nicht mehr essen können, in einen Fair-Teiler geben?

...“

Rückmeldungen von ehemaligen Teilnehmenden an Seminaren haben verdeutlicht, dass die intensive Auseinandersetzung mit Umfang und Ursachen von Lebensmittelverschwendung innerhalb des Kurses dazu geführt hat, die eigenen (zum Teil neu gewonnenen) Erkenntnisse eben in dieser Form an Verantwortliche aus dem Bereich des Handels weiterzugeben. Besonders Mut-machend sind in diesem Zusammenhang Berichte, dass sich beispielsweise beim Bäcker kurz vor Ladenschluss noch Gespräche entwickelt haben, bei denen Mitarbeiter*innen über eben jene Kund*innen geklagt haben, die auch abends noch eine reichhaltige Auswahl an Brot- und Brötchensorgen erwarten, offensichtlich jedoch nicht über die Konsequenzen bezüglich des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln nachdenken.

4.5.3 Direkter Kontakt zum Handel

Im Rahmen des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln innerhalb der am Projekt „Mittel zum Leben“ beteiligten Bildungszentren selbst wurde auch das Netzwerk der Lieferant*innen betrachtet, mit dem die jeweiligen Einrichtungen in Beziehung stehen.

Dabei wurde auch deutlich, dass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten in Bildungszentren immer wieder ein kurzfristiges Disponieren bezüglich der Bestellung und der Kommunikation mit Lieferant*innen erfordern, wenn sich Veränderungen bei der Größe oder der Zusammensetzung von Seminargruppen oder Gästen für die Verpflegung ergeben.

Die Aufrechterhaltung guter Beziehungen zu den Lieferant*innen machte es erforderlich, bei diesen um Verständnis dafür zu werben, dass unter bestimmten Umständen kurzfristige (Um-)Bestellungen getätigt oder auch kleinere Liefermengen angefordert werden, um eine möglichst passgenaue Beschaffung für gegebenenfalls kurzfristig veränderte Belegungszahlen erreichen zu können. In diesem Kontext wurde der betreffende Handel über die mit dem Projekt „Mittel zum Leben“ verfolgten Anliegen und Erfordernisse informiert und dazu motiviert, seinerseits Maßnahmen zu berücksichtigen, die einen möglichst verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen.

Ergänzend zu den persönlichen Kontakten können den Geschäftspartner*innen schriftliche Informationen zum Anliegen der Einrichtung bezüglich der Berücksichtigung von Nachhaltigkeitszielen zur Verfügung gestellt werden.

4.5.4 Maßnahmen für den Handel im politischen Forderungskatalog

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurden auch Forderungen zu politische Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung formuliert. Diesbezüglich ging es u.a. um folgende Maßnahmen, die seitens des Handels berücksichtigt werden sollen:

- Veröffentlichung von verständlichen und auffallenden Hinweise zu den Produkten für Verbraucher*innen, die sich sowohl auf die Unterstützung beim Kaufentscheid als auch bei der Lagerung und weiteren Verwendung der Lebensmittel zu Hause beziehen.
- Veröffentlichung von ergänzenden Hinweisen zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), damit dieses nicht mit dem Verfallsdatum verwechselt wird. Hier wurden alternative Bezeichnungen wie z.B. „Beste Qualität bei einem Genuss bis ...“ vorgeschlagen.
- Mut machende positiv formulierte gesetzliche Vorgaben zum möglichst verlustfreien Wirtschaften im Handel: Neue Vorgaben sollten sich vor allem auf die Hebung der Motivation konzentrieren, sich dem Problem der Lebensmittelverschwendung positiv und kreativ zu stellen und dabei nach Möglichkeit auch eine wirtschaftliche Unterstützung zu erhalten.
- Reform von Vermarktungsnormen auf der EU-Ebene: Derzeit landen in der EU mehr als ein Drittel des angebauten Obstes und Gemüses gar nicht erst im Supermarkt, weil es nicht den Vermarktungsnormen entspricht (Form, Größe etc.). Auch im Handel gehen Obst und Gemüse palettenweise wegen optischer Anforderungen an die Erzeuger*in zurück.
- Steuerbefreiung bei der Veräußerung von „uglyfoods“: „uglyfoods“ unterscheiden sich von anderen Lebensmitteln nur durch das Aussehen, nicht aber durch die Qualität. Die Motivation zum Kauf kann durch vergünstigte Preise und entsprechende Aufklärung ihrer Vernichtung vorbeugen.

- Steuerliche Anreize bei der Begrenzung auf ein verringertes Warensortiment: Mit der Vielfalt der Auswahl zu einem konkreten Produkt (Kaffee, Brot, Saucen ...) steigt die Wahrscheinlichkeit nicht verkaufter Produkte und des Risikos ihrer Entsorgung.
- Vorgabe zur Preisreduzierung x Tage vor dem Ablauf des MHD im Handel: Das MHD unterscheidet sich vom Verfallsdatum, was jedoch immer noch nicht bekannt genug ist. um auch die wirtschaftliche Motivation von Verbrauchern*innen anzusprechen, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren.
- Einführung einer Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlusten zur Verbesserung der Selbstkontrolle und als Basis für Steuererleichterungen: Die Erfahrungen in den Bildungszentren zeigen, dass eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmittelverlusten das Engagement und die Motivation zu ihrer Verhinderung steigert. Zudem kann eine Dokumentationspflicht die Basis für eine positive Sanktionierung geringerer Lebensmittelverluste bilden (z.B. durch Steuererleichterungen).
- Steuererleichterungen bei geringeren Lebensmittelverlusten: Durch die Schaffung von zusätzlichen wirtschaftlichen Anreizen ist eine ergänzende Motivation für ein verlustarmes Wirtschaften zu unterstützen.
- Verbot der Entsorgung genießbarer Lebensmittel: Neben den genannten Maßnahmen zur Förderung der Motivation der Verlustminderung bei Lebensmitteln ist letztlich ein Verbot der Entsorgung auszusprechen.

Die an dieser Stelle benannten Maßnahmen des Einflusses auf die politischen Rahmenbedingungen für den Handel wurden innerhalb des Projektes insbesondere im Rahmen der durchgeführten Seminarangebote von Verbraucher*innen und Erzeuger*innen angestoßen. Sie verfolgen besonders die Tendenz, Verantwortliche für den Handel für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu motivieren und gelungene Ansätze auch positiv über wirtschaftliche bzw. steuerliche Vorteile zusätzlich zu sanktionieren. Daher sind Impulse für zusätzliche Ge- und Verbote eher nachrangig berücksichtigt.

4.5.5 Anschreiben an den Handel

Neben den unmittelbaren Kontakten der am Projekt beteiligten Bildungszentren, der Einwirkung durch Seminarteilnehmer*innen in Form einer Multiplikatorenfunktion auf den Handel und den Forderungen, die über politische Wege transportiert wurden, sind die innerhalb der Auseinandersetzung mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung erarbeiteten Ansätze für den Handel zusätzlich zusammengefasst und verbreitet worden.

Die Informationen für den Handel setzen bewusst positiv konnotierte Zeichen, regen zur aufklärenden Kommunikation mit Kundinnen und Kunden an und wollen verdeutlichen, dass neben ökologischen, ethischen und wirtschaftlichen Beweggründen, sich in diesem Bereich bewusst zu engagieren, auf diese Weise auch die Förderung des eigenen Images bewirkt werden kann.

Nachfolgende Impulse werden in einem eigens dazu aufgelegten Folder gegeben:



Unsere Anregungen für den Handel

Die **Fortbildung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern** zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ist von zentraler Bedeutung. Wo Menschen sensibilisiert sind, steigt ihre Motivation zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln.

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) wird immer noch häufig als „ultimative zeitliche Grenze“ zum Einsatz der betreffenden Produkte verstanden. Um derartige Missverständnisse zu vermeiden, können ergänzende Informationen für Kundinnen und Kunden helfen.

Durch eine **Reduzierung des Preises** von Produkten zwei oder drei Tage vor dem Ablauf des MHD können Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzlich motiviert werden, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren.

Sogenannte „**uglyfoods**“ unterscheiden sich von anderen Lebensmitteln nur durch das Aussehen, nicht aber durch die Qualität. Kundinnen und Kunden sollten darüber aufgeklärt und informiert werden, dass die Alternative zum Verzehr zumeist die Entsorgung ist. Die Motivation zum Kauf kann durch vergünstigte Preise zusätzlich gefördert werden, um so der Vernichtung der Produkte vorzubeugen. Das betrifft auch z.B. Obst mit einer kleinen Druckstelle.

Die **Vielfalt des Warensortimentes** steigt kontinuierlich. Mit der Vielfalt der Auswahl zu einem konkreten Produkt (Kaffee, Zucker, Nudeln, Brot, Saucen ...) steigt jedoch auch die Wahrscheinlichkeit nicht verkaufter Produkte und des Risikos ihrer Entsorgung. Es erscheint ratsam, bewusst eine Begrenzung herbeizuführen. Bei entsprechender Informationen zum Hintergrund an Kundinnen und Kunden wird es dafür großes Verständnis geben.

Die Einführung eines **Erfassungs- und Dokumentationssystems** für Lebensmittelverluste führt zur Verbesserung der Selbstkontrolle. Erfahrungen innerhalb des Projektes haben gezeigt, dass eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmittelverlusten das Engagement und die Motivation zu ihrer Verhinderung steigert.

Beispielsweise die **Zusammenarbeit mit Foodsharing und den Tafeln** oder das Engagement bei „Too-good-to-go“ tragen dazu bei, Lebensmittelverluste zu verringern und bedürftigen Menschen einen vergünstigten Zugang zu den Produkten zu eröffnen.

Das sog. „**Containern**“, bei dem noch genießbare Lebensmittel aus den Abfällen von Lebensmittelgeschäften entnommen werden, ist immer noch strafbar. Wenn Aussortiertes so zur Mitnahme platziert und ausgezeichnet wird, dass damit kein „Hausfriedensbruch“ verbunden ist, wird der Kriminalisierung vorgebeugt.

Eine im Geschäft öffentlich gemachte **Selbstverpflichtung**, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen, Verluste zu reduzieren und Kundinnen und Kunden zum Mitmachen aufzufordern, setzt Zeichen und prägt das Image.

Die „Tipps für den Handel“ wurden an die Zentralen der großen Handelsketten für Lebensmittel mit der Bitte an die Weiterleitung der Verantwortlichen für die örtlichen Filialen versendet und werden darüber hinaus über die Netzwerke der Bildungszentren im VBLR an den Handel gegeben.

Zusätzlich wurden die „Tipps für den Handel“ auf der Projekthomepage eingestellt und im Sozialen Netzwerk beworben, sodass sie auf einer breiten Basis bekannt gemacht und genutzt werden können, um im geschäftlichen oder auch im privaten Bereich gegenüber dem Handel kommuniziert zu werden.

4.6 Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln als Bestandteil des Qualitätsmanagementsystems

Um den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln in der Einrichtung zu verstetigen ist es unabdingbar, entsprechende Hinweise und Vorgaben innerhalb des Qualitätsmanagementsystems der Einrichtung niederzuschreiben.

Die im Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum organisierten Einrichtungen sind nach verschiedenen Standards und Modellen zertifiziert. Vor diesem Hintergrund wird an dieser Stelle eine beispielhafte Implementierung der Projektanliegen in das Qualitätsmanagementsystem der Katholischen LandvolkHochschule (KLVHS) Oesede skizziert. Das QM-System der KLVHS Oesede basiert auf dem Darlegungsmodell DIN EN ISO 9001:2015. Es erfolgen regelmäßige interne und externe Audits.

Die Gliederung des QM-Handbuches der KLVHS Oesede stellt sich wie folgt dar:

1.1 Grundlagen

1.1.1 Die KLVHS Oesede

1.1.2 Die Geschichte der Einrichtung

1.2. Das QMS der KLVHS Oesede

1.2.1 Grundlegende Maßnahmen

1.2.2 Zweck und Arbeitsweise

1.2.3 Anwendungsbereich

1.2.4 QM Einführung Stammteam

1.3 Leitbild

1.4 Kontext der KLVHS Oesede

1.5 Führung

1.6 Planung

1.7 Darstellung der Wechselwirkung der Prozesse

2.1.1 FP1 Trägerstruktur

2.1.1.1 VA Trägerstruktur

2.1.1.2 AH- MU1 NEBG und DVO-NEBG

2.1.1.2 AH - MU2 Rechtliche Verhältnisse

2.1.1.2 AH- MU3 Satzung der KLVHS

2.1.1.2 AH- MU4 Allgemeine Geschäftsbedingungen

2.1.1.2 AH- MU5 NBildUG

2.1.2 FP2 Finanzmanagement

2.1.2.1 VA Finanzmanagement

2.1.3 FP3 Jahresplanung

2.1.3.1 VA Jahresplanung

2.1.3.1.1 AH-AA Belegungsplanung

2.1.4 FP4 Seminareentwicklung

2.1.4.1 VA Seminareentwicklung

2.1.5 FP5 Personalmanagement

2.1.5.1 VA Personalmanagement

2.1.5.2 AH - MU1 Formblatt Mitarbeitergespräch

2.1.5.2 AH - MU2 Neue Mitarbeiter „nach Programm“ einführen

2.1.5.2 AH - MU 3 Wichtige Unterlagen Personalakten

2.1.5.2 AH- MU 4 Gesetz zur Vermeidung v.sexualisierter Gewalt

*2.1.5.2 AH- MU 5 Gesetz zur Vermeidung v.sexualisierter Gewalt bei Ehrenamtlichen
und Honorarkräften*

2.1.5.2 AH – MU6 Betriebliches Eingliederungsmanagement

2.1.5.2 AH - CL Beurteilungskriterien für die Einstellung PM

2.1.6 FP6 Aufgabenverteilung

2.1.6.1 VA Aufgabenverteilung

2.1.6.2 AH Stellenbeschreibungen MU1 – MU9b

2.1.6.2 AH – MU 10 Aufgabenbereiche/Programmmzuständigkeiten

2.1.6.2 AH – MU 11 Zuständigkeiten Außenvertretung

2.1.6.2 AH – MU 12 Organigramm KLVHS

2.1.6.2 AH – MU 13 Organigramm HWS

2.1.6.2 AH – MU 14 Zuständigkeiten HWS Leitung³

2.1.7 FP7 Verantwortung d. Leitung für das QM

2.1.7.1 VA Verantwortung d. Leitung für das QM

2.1.8 FP8 Vorgabe der Leitung für das QMS

2.1.8.1 VA Vorgaben der Leitung für das QMS

2.1.8.2 VA Vorschlagswesen

2.1.8.2 AH - MU 1 Vorschlagswesen Vordruck

2.2.1 KP1 Seminarplanung/Seminarentwurf

2.2.1.1 VA Seminarplanung/Seminarentwurf

2.2.1.3 AH - CL1 Winterkurs

2.2.1.3 AH - CL2 Familienseminare

2.2.1.3 AH - CL3 Seniorensminare

2.2.2 KP2 Seminarvorbereitung

2.2.2.1 VA Seminarvorbereitung

2.2.2.2 AH - MU1 Küchenzettel / Gelber Zettel

2.2.2.2 AH - MU2 Aushang

2.2.2.2 AH - MU3 Laufzettel

2.2.2.2 AH - MU4 Anmeldeliste

2.2.2.2 AH - MU5 Presseverteiler

2.2.2.2 AH – MU6 Seminarakte eigene Veranstaltung

2.2.3 KP3 Semindurchführung

2.2.3.1 VA Semindurchführung

2.2.3.2 AH - MU1 Teilnehmerliste NEBG

2.2.3.2 AH - MU2 Teilnehmerliste Gast

2.2.3.2 AH - MU3 Getränkeliste

2.2.4 KP4 Seminarbewertung

2.2.4.1 VA Seminarbewertung

2.2.4.2 AH - MU1 Reparaturliste

2.2.4.2 AH - MU2 Fragebogen Gastveranstaltung

2.2.4.2 AH - MU3 Fragebogen Eigene Veranstaltung

2.2.4.2 AH - MU4 Formular Nachkalkulation

2.2.4.2 AH - MU5 Anregungskarten

2.2.4.2 AH – MU6 Seminarlaufzettel

2.2.4.2 AH – MU7 Fundbüro

2.3.1 BP1 Verpflegung und HACCP

2.3.1.1 Grundlagen des QM in der HW

2.3.1.2 Personalwesen in der HW

2.3.1.2 AH - CL1 HWL- Aufgaben

2.3.1.2.2 VA Einstellung und Einführung neuer MA

2.3.1.2.2 AH - CL2 Einstellung neuer MA

2.3.1.2.3 AH-AA Personalführung und Einteilung HW

2.3.1.2.4 AH - AA Schulung der Verantwortlichen und MA

2.3.1.2.4 AH - CL3 Schulungskonzept HW Bereich

2.3.1.3 Maschinen und Geräte

2.3.1.3.1 VA Maschinen und Geräte

2.3.1.3.1 AH - Geräte und Maschinen

2.3.1.4 HACCP

2.3.1.4.1 HACCP - Grundlagen

2.3.1.4.2 Personal

2.3.1.4.2 MU1 Belehrung nach IfSG4

2.3.1.4.2 AH Arbeitskleidung

2.3.1.4.2 AA Personalhygiene

2.3.1.4.3 Produktionsräume und Umgebung

2.3.1.4.4 Rohstoffe

2.3.1.4.4 VA Rohstoffe

2.3.1.4.4 AH - CL Ermittlung kritischen Punkte (CCP)

2.3.1.4.4 AA Bestellung

2.3.1.4.4 AH - MU1 Anlieferungsliste

2.3.1.4.4 AH - MU2 Bestellliste

2.3.1.4.4 VA Wareneingang

2.3.1.4.4 VA Lebensmittellagerung

- 2.3.1.4.4 AH - MU3 Kühlkapazität
- 2.3.1.4.5 AH- AA - Speiseangebot und -planerstellung
- 2.3.1.4.5 AH - MU1 Grundmengenfestlegung
- 2.3.1.4.5 VA Verhalten beim Umgang mit LM
- 2.3.1.4.5 AA Temperaturkontrolle - Messgerät
- 2.3.1.4.5 AA Temperaturkontrolle - Speisen
- 2.3.1.4.5 VA Zubereitung
- 2.3.1.4.5 AH - AA Verwendung spezieller LM
- 2.3.1.4.5 AH - AA Salatzubereitung
- 2.3.1.4.5 VA Mittagessen
- 2.3.1.4.5 VA Service
- 2.3.1.4.6 VA Überproduktion von Speisen und Abfallentsorgung
- 2.3.1.4.6 AH - AA Abfallentsorgung
- 2.3.1.4.7 Schädlingsbekämpfung
- 2.3.1.4.7 VA Schädlingsbekämpfung
- 2.3.1.4.8 Rückverfolgbarkeit
- 2.3.1.4.8 AA Rückstellproben
- 2.3.1.4.8 VA Festlegung Anlieferungsfirma
- 2.3.1.4.8 AH - MU1 Betriebliche Eigenkontrolle
- 2.3.1.4.8 AH - MU2 Lieferantenfragebogen

2.3.2 BP2 Räume und Raumpflege

- 2.3.2.1 Leitfaden betriebseigener Maßnahmen
 - 2.3.2.1.1 VA Leitfaden betriebseigener Maßnahmen
 - 2.3.2.1.2 MU1 Geltungsbereiche
 - 2.3.2.1.3 VA Grundsätzliche Regelungen
- 2.3.2.2 Reinigungsmittel im Überblick
 - 2.3.2.2 VA Reinigungsmittel im Überblick
 - 2.3.2.2.1 AH - MU1 Reinigungsmittel Überblick
 - 2.3.2.2.1 AH - MU2 Reinigung u. Desinfektion
 - 2.3.2.2.1 AH - MU3 Reinigungshilfsmittel
- 2.3.2.3 Arbeitsanweisungen Hauspflege
 - 2.3.2.3.1 VA Reinigung Seminarräume

2.3.2.3.1 AH - AA 1 Reinigung neubelegte - Räume

2.3.2.3.1 AH - AA 2 Reinigung belegte - Räume

2.3.2.3.1 AH - AA 3 Grundreinigung - Räume

2.3.2.3.2 VA Reinigung Zimmer

2.3.2.3.2 AH - AA1 Reinigung neubelegte – Zimmer

2.3.2.3.2 AH - AA2 Reinigung Belegte - Zimmer

2.3.2.3.2 AH - AA3 Grundreinigung - Zimmer

2.3.2.3.3 AH - AA Reinigung Sanitärbereich5

2.3.2.3.4 AH - AA Reinigungsecken

2.3.2.3.5 AH - MU1 Nachweis Grundreinigung

2.3.2.4. Desinfektion

2.3.2.4.1 VA Desinfektion

2.3.2.4.2 AH - AA Desinfektion

2.3.2.5 Wäschebereich

2.3.2.5.1 VA Wäschebereich

2.3.2.5.1 AH - AA Wäschebereich KLVHS

2.3.2.6 Checklisten/ Umsetzung und Kontrolle

2.3.2.6.1 VA - Checklisten / Umsetzung und Kontrolle

2.3.2.7 Zertifikate und Bedienungsanleitungen

2.3.2.7.1 VA - Zertifikate/Bedienungsanleitung

2.3.3 BP3 Haus, Technik und Außenanlage

2.3.3.1 AH- AA Haus, Technik und Außenanlage

2.3.4 BP4 Sicherheit

2.3.4.1 VA Sicherheit

2.3.4.2 AH- MU1 Feuerlöscher / Verbandskästen

2.3.4.2 AH – MU2 TN-Anf.außerh.d.Regeldienstzeiten

2.3.4.2 AH – MU3 Gefahrenstoffkataster 1(Reinigung)

2.3.4.2 AH – MU4 Gefahrenstoffkataster 2 (Werkstatt)

2.3.4.2 AH – MU5 Versicherungsschutz der KLVHS Oesede

2.3.4.2 AH - CL1 Abschließen

2.3.5 BP5 Ausbildung Freiwilligendienste

2.3.5.1 VA Freiwilligendienste

2.3.5.1 AH-MU4 Standards für Einsatzstellen im FSJ-Jahr

2.3.5.1 AH-MU5 Qualitätsstandards auf kath. Trägerebene

2.3.5.3 VA Ausbildung zur Hauswirtschafterin

2.3.6 BP6 Rechnungswesen und Buchhaltung

2.3.6.1 VA Kassenrichtlinien

2.3.6.2 AH - MU1 Vorschuss aus der Barkasse

2.3.6.2 AH - MU2 Zahlungsanweisung Barkasse

2.3.6.2 AH - MU3 Zahlungsanweisung Bank

2.3.6.2 AH - MU4 Abrechnung für Aushilfen

2.3.6.2 AH - MU5 Abrechnung für Referent/innen

2.3.6.2AH - MU6 Protokoll / Kassenübergabe

2.3.6.2 AH - MU7 Kassenaufnahmeprotokoll/Kassenbestandsnachweis

2.3.6.2.1 AH - AA Rechnungsschreibung- Zahlungseingang

2.3.6.2.2 AH – AA Zahlungseingänge in der Verwaltung

2.3.6.3 AH - MU1 Rechnung

2.3.6.3 AH - MU2 1.Mahnung

2.3.6.3 AH - MU3 2.Mahnung

2.3.6.3 AH - MU4 Tagessätze

2.3.6.3 AH - MU5 Kursbestätigung

2.3.6.3 AH - MU6 Rückbestätigung

2.3.7 BP7 Statistik der Teilnehmertage

2.3.7.1 VA Teilnehmendendaten

2.3.7.2 AA Statistik der Teilnehmertage

2.3.7.3 AH MU1 Bearbeitung TN-Daten6

2.3.8 BP8 NEBG – und Drittmittel

2.3.8.1 VA NEBG- und Drittmittel

2.3.8.2.AH - AA 1 Maßnahmen gemäß NEBG

2.3.8.2 AH- AA 2 Beantragung Drittmittel: KJP

2.3.8.3 AH - CL1 NEBG

2.3.8.4 AH - MU1 Nachweisliste

2.3.8.4 AH - MU2 Deckblatt Nachweise

2.3.8.4 AH - MU3 Akquisition von Drittmitteln

2.3.8.4 AH - MU4 Ausfüllen der offiziellen Teilnehmerliste

2.3.9 BP9 Akquirierung

2.3.9.1 VA Akquirierung

2.3.10 BP10 QMS und Managementreview

2.3.10.1 Grundsätzliche Regelungen

2.3.10.2 VA Interne Audits

2.3.10.2 AH - MU1 Auditplan

2.3.10.2 AH - MU2 Auditfrageliste

2.3.10.2 AH - MU3 Auditabweichung

2.3.10.2 AH - MU4 Auditbericht

2.3.10.3 VA Lenkung fehlerhafte Produkte

2.3.10.4 VA Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen

2.3.10.4 AH - MU1 Formular Fehlererfassung

2.3.11 BP11 QM-Beauftragter

2.3.11.1 Stellenbeschreibung QMB

2.3.11.2.1 VA Herausgabe von neuen Dokumenten

2.3.11.2.2 VA Änderung von Dokumenten

2.3.11.2.3 VA Allgemeine Standards

2.3.11.3 VA Lenkung von dokumentierten Informationen

2.3.11.4 VA Archivierung von dokumentierten Informationen

2.3.11.5 VA EDV - Datensicherung

2.4 Wichtige Abkürzungen

2.4 AH - Wichtige Abkürzungen

Nachfolgend werden zu den o.g. Bereichen jeweils diejenigen skizziert, zu denen es innerhalb des QM-Systems explizite Ergänzungen gibt, die auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten hinweisen. Die betreffenden Ergänzungen sind in roter Schrift dargestellt.

1.1.1 Die KLVHS Oesede

Die Katholische Landvolkhochschule Oesede ist eine vom Land Niedersachsen nach dem Erwachsenenbildungsgesetz (NEBG) als Heimvolkshochschule in freier Trägerschaft anerkannte Einrichtung.

Träger ist der Verein für Katholische Landvolkhochschule e.V. Das Bildungshaus ist unabhängig, gemeinnützig und steht allen TN offen. Es werden zurzeit ca. 35 MA beschäftigt. Das Haus hat ein pädagogisches Team und führt Bildungsarbeit professionell durch, es bietet Gästen ein gutes Raumangebot und eine gepflegte Küche, **die Wert auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten legt.**

1.2.1 Grundlegende Maßnahmen

- Zur Qualitätssicherung im pädagogischen Bereich werden jährlich mehrere Klausur- und Planungstage durchgeführt.
Für die Hauswirtschaft und dabei insbesondere für den Küchenbereich finden interne und externe Fortbildungen für die Umsetzung des HACCP- Konzeptes **und des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln im Sinne der Reduzierung von Lebensmittelverlusten** statt. **In diesem Zusammenhang werden die im Instrumentenkasten „Reduzierung von Lebensmittelverlusten in der Gemeinschaftsverpflegung“ dokumentierten Hinweise und Maßnahmen vermittelt. Der benannte Instrumentenkasten ist diesem QM-Handbuch als Anlage beigefügt.** Für die Mitarbeiterinnen der Verwaltung gibt es analog entsprechende Angebote.

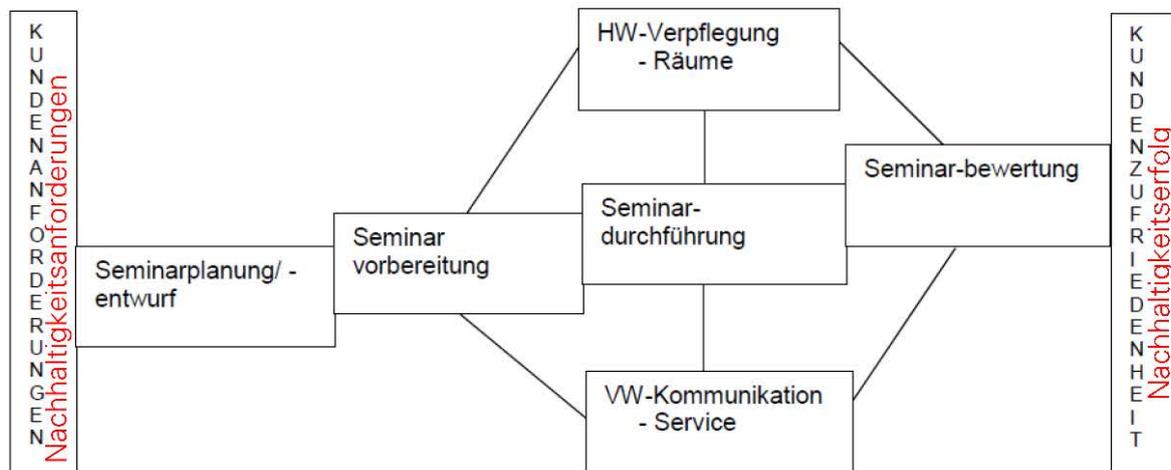
1.2.4 QM Einführung Stammteam

Qualitätsmanagement = Maßnahmen zur Qualitätssicherung und zur Qualitätsverbesserung

- Möglichst optimale Erreichung seiner Ziele
unter effektivem Einsatz seiner Ressourcen
unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben
vor dem Horizont der Kundenanforderungen und einer hohen Kundenzufriedenheit
unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten

Kernprozess : Seminarbetrieb mit Unterkunft und Verpflegung

Kernprozess : Seminarbetrieb mit Unterkunft und Verpflegung



Begleitende Prozesse

Benennung und Beschreibung der die Wertschöpfung unterstützenden Prozesse und Nachhaltigkeit

- BP 1 HACCP
- BP 2 Raumpflege
- BP 3 Haus, Technik und Außenanlagen
- BP 4 Sicherheit
- BP 5 ZDL / FSJ
- BP 6 Rechnungswesen und Buchhaltung
- BP 7 Statistik und Teilnehmendendaten
- BP 8 NEBG-Mittel und Drittmittel
- BP 9 Akquirierung
- BP 10 QM-System und Management-Review
- BP 11 QM-Beauftragte(r)

1.3 Leitbild

Die christlichen Grundhaltungen, **eine nachhaltige Ausrichtung** und eine große Wertschätzung des Menschen sollen nicht nur in den eigenen Bildungsveranstaltungen und in der Betreuung der Gastgruppen, die die KLVHS Oesede als Bildungsstätte nutzen, spürbar werden, sondern auch in dem Miteinander der Dienstgemeinschaft.

1.6 Planung

► Hauswirtschaftliche Versorgung

- Eine gute wohltuende hauswirtschaftliche Versorgung bildet die wesentliche Grundlage eines erfolgreichen „Lebens und Lernens unter einem Dach“.
- Schmackhafte, frische, abwechslungsreiche und gesunde Verpflegung ist deren Basis.
- Ausgangspunkt ist eine saisonale und regionale Verankerung der Lebensmittel- und Speiseauswahl.
- Ökologie, Nachhaltigkeit und entwicklungspolitische Verantwortung sind neben der ökonomischen Betrachtung wichtige Kriterien bei der Beschaffung und Verarbeitung. **Dabei kommt dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und der Reduzierung von Lebensmittelverlusten eine besondere Bedeutung zu.**

2.1.4.1 VA Seminarentwicklung

1.1 Verantwortlichkeit

1.1.1 Jede (r) HPM ist für die Weiterentwicklung und Ausdifferenzierung der Angebote ihres / seines Fachbereiches in Rücksprache mit der Leitung verantwortlich. Die inhaltlichen Schwerpunkte sind den HPM zugeordnet.

Schwerpunkte:

- Junge Erwachsene
- Ehemalige und Bildung
- Landwirtschaft
- **Nachhaltigkeit / Bewahrung der Schöpfung**
- Seminare für Frauen
- Familienseminare
- Berufs- und Handlungskompetenz
- Aktivsein für Körper, Geist und Seele
- EDV, neue Medien
- Älterwerden und Bildung
- Religion und Glaube
- Ehevorbereitung/ Ehebegleitung

- Rhetorik/ Kommunikation
- Freiwilligenengagement

In den Konferenzen erfolgt eine kollegiale Beratung.

Bei Neuentwicklungen erfolgt eine Abstimmung mit der Leitung.

2.2.2.1 VA Seminarvorbereitung

2.1	Verwaltung: Eigene Kurse, Anmeldungen bearbeiten						
	Anmeldungen annehmen, Infos, Sonderwünsche, Bescheinigungen <i>inkl. Sonderwünsche zur Verpflegung und Hinweis auf nachhaltige Ausrichtung der Verpflegung im Haus</i> *(mtg.) Anmeldebestätigung und Aufnahme in Kundendatei	AA Anmelde- AA Von der Anm. ... Anmeldekarte 7 <i>Anmelde- liste</i>	VWL	VWT	X	HPM	
2.2	Verwaltung: Gastkurse, Buchungen bearbeiten						
	Anfragen / Buchungen bearbeiten <i>inkl. der Aufnahme von Sonderwünschen zur Verpflegung und Hinweis auf nachhaltige Ausrichtung der Verpflegung im Haus</i>	<i>FP3</i> AA	VWL			Jah- res planer Anfra- gezet- tel, Bestät. Rück- best., Zim- mer- vertei- lerplan	

2.2.3.1 VA Seminardurchführung

Nr	Tätigkeit	Vorgaben	Beteiligte		Ergebnis		
			V	M	Doku	Info	Weit.
4	Verwaltung: Anreise vorbereiten						
	<i>Kontrolle und Aktualisierung der Verpflegungsdaten</i>						
	Gelben Zettel weiterleiten	<i>Gelber Zettel</i>	VWL				HWL VWT KB
	*(mtg.) Belegungslisten erstellen	AA Führen Anm.liste AA Von Anm. bis ...	VWL	VWT	X		HWL
	Fam.päd. Sem.		HPM	VWT	X		HWL
	Laufzettel erstellen	<i>Gelber Zettel</i>	VWL		X	alle Bet.	alle Bet.
	Aushang	<i>Gelber Zettel</i>	VWT		X		

5.3	HW: Verpflegung vorbereiten						
	Pläne koordinieren	<i>Gelber Zettel</i>	HWL	HWT			
	<i>Speiseplan erstellen</i>	AA	HWL	HWT	X		
	Tischeinteilung	<i>kontinuierliche Aktualisierung der Anzahl der zu verpflegenden Personen (insbesondere</i>	HWL	HWT	X		

2. 1	Seminararbeit: Eigene Kurse						
	Kurseröffnung		HPM				
	Hinweise: Ablauf, Haus etc. <i>Hinweis auf den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten</i>	<i>Gelber Zettel</i> Pro-gramm/Hausinfos	HPM			TN	

Verpflegung/Essen: -Zubereitung, -Ausgabe <small>Hinweis bei der Ausgabe auf das Anliegen der Reduzierung von Lebensmittelverlusten</small>	VA, HACCP, BP1	HWL	HWT				
---	----------------	-----	-----	--	--	--	--

2.2	Seminararbeit: Gastveranstaltungen	Hinweis auf den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelverlusten <i>Gelber Zettel</i>					
	Kurseröffnung		KB	GR			
	Hinweise: Ablauf, Haus etc.		KB		GR/	GR/	

Verpflegung/Essen: -Zubereitung, -Ausgabe <small>Hinweis bei der Ausgabe auf das Anliegen der Reduzierung von Lebensmittel-</small>	VA, HACCP, BP1	HWL	HWT				
---	----------------	-----	-----	--	--	--	--

2.3.1.1. Grundlage des QM in der HW

1. Grundlage des QM in der HW

1.1 Geltungsbereich

Der gesamte HWS- Bereich der KLVHS Oesede

1.2 Ziel / Zweck

1.2.1 Hohe Lebensqualität für die Gäste der LVHS

- optimale hauswirtschaftliche Versorgung, d.h.
- Ernährung/ Verpflegung
- gesundes Essen
- saisonbedingte Speisenauswahl
- Beachtung Preis- Leistungsverhältnis
- hygienisch einwandfreie Bedingungen
- freundliches Personal
- Berücksichtigung von Wünschen von Gruppen nach Absprachen
- individuelle Planung für jeden Kurs: z.B. feste Tischeinteilung, eigener Stehkafee
- gemütliches Ambiente
- Sicherheit
- Sauberkeit

- Einhaltung rechtlicher Vorschriften: Lebensmittelhygieneverordnung

1.2.1 Qualifizierte zufriedene Mitarbeiter

1.2.2 Ökonomisches und ökologisches Handeln

- wirtschaftlicher Einsatz von Kapital und Arbeit
- umweltbewusstes Handeln **insbesondere der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln im Sinne der Reduzierung von Lebensmittelverlusten**

2.3.1.2.1 VA Einstellung u. Einführung neuer MA

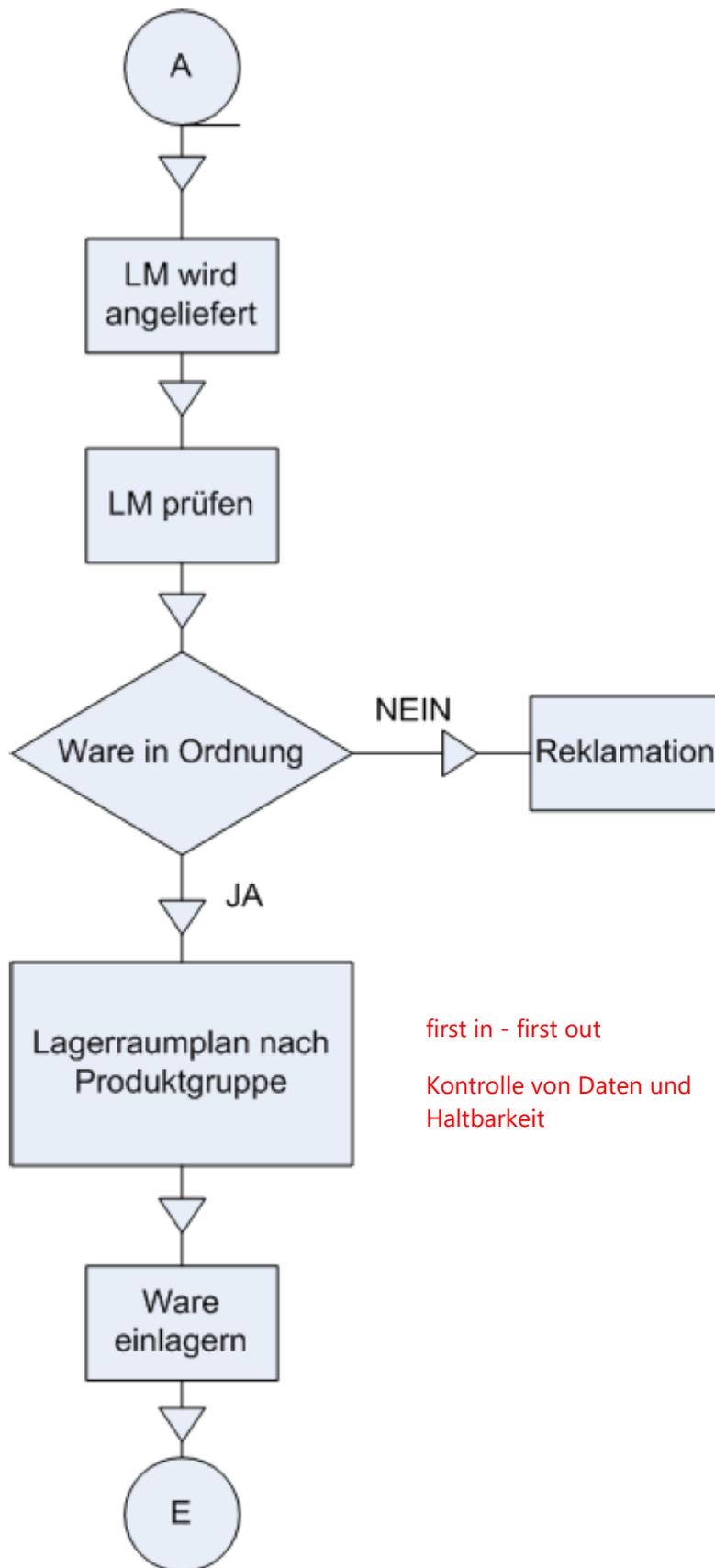
Ziel/ Zweck

- **MA soll die Grundanliegen der Einrichtung kennenlernen**
- optimale Einarbeitungsbedingungen schaffen
- MA sollen sich wohl fühlen
- MA soll sein Fachwissen + Sozialkompetenz einsetzen

AG verpflichtet sich zu

- Maßnahmen zur Verringerung von Gesundheits-, Arbeits- und Umweltbelastungen, **insbesondere dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten**
- Arbeitnehmerschutz
- Einhaltung des Dienstrechtes
- ausgewogene Diensterteilung (Freizeit/ Urlaub)

2.3.1.4.4 VA Lebensmittellagerung



2.3.1.4.5 AH- Speiseangebot u. – planerstellung

Ziel/ Zweck

- Jeder Gast soll seine angemeldete Leistung erhalten
- Eine vorherige Basisinformation zum Anliegen des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln seitens der Verwaltung und der Kursleitung kann vorausgesetzt werden
- „Gelbe Zettel“ bzw. hinterlegte Zahlen im EDV-System sind Planungshilfe
- **Wichtig:** Standort Stehkaffee nach Möglichkeit zum Standort Seminarraum
- Beschilderung mit Bezeichnung
- auf Mengenangabe achten und bei mehrtägigen Seminaren mit Erfahrungswerten abgleichen
- Wagen für benutztes Geschirr
- Extras müssen angemeldet werden, z.B. Diabetiker, belegte Brötchen, ...
- feste Stehkaffeeschränke nach dem Spülen wieder auffüllen

2.3.1.4.5 AH - MU1 Grundmengenfestlegung

Grundmengenfestlegung

(von Speisen pro Personen in Gramm)

Vorbemerkung:

Die an dieser Stelle verzeichneten Grundmengen je Person und Mahlzeit sind im Rahmen jedes Audits dahingehend zu überprüfen, ob sie mit Blick auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln reduziert werden können.

Die bezeichneten Mengen sind aufgrund von Erfahrungswerten bezüglich der im betreffenden Seminar angesprochenen Zielgruppe gegebenenfalls zu korrigieren. Bei mehrtägigen Seminaren sind zudem Erfahrungswerte der entsprechenden Kursgruppe aus der Präsentation vorangegangener Mahlzeiten hinsichtlich der benötigten Mengenangaben hinzuzuziehen.

2.3.1.4.5 VA Verhalten beim Umgang mit LM

Ziel

- Verhinderung von Lebensmittelinfektionen und –intoxikationen
- Reduzierung von Lebensmittelverlusten

Voraussetzung

Der Vorgang des lebensmittelhygienerechten Umganges mit Lebensmittelprodukten erfüllt die gesetzlichen Anforderungen und dient der Weiterverarbeitung von Resten.

Dieses standardisierte Verfahren sind für jeden MA einsehbar. Es berücksichtigt folgende Punkte:

- Einarbeitung neuer MA
- Hygieneschulungen und Unterweisungen
- **Schulung im Zusammenhang mit dem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln**
- Dokumentation

2.3.1.4.5 VA Mittagessen

Nach der Temperaturkontrolle werden die Speisen vom Küchenpersonal nach Vorgabe des Austeilzettels auf Servierwagen ausgeteilt, max. vier Essen.

1. Etage Fleisch und Soße
2. Etage Beilage
3. Etage Gemüseauswahl

wird vom MA in den Speisesaal gefahren und serviert.

Wichtig:

- auf Tischgröße achten **und die betreffenden Speisen in der vorgesehenen Menge platzieren**
- abwechslungsreiche Verzierung, **die zum Verzehr einlädt**
- warme Speisen in vorgewärmtes Anrichtegeschirr
- Anrichtegeschirr und Ränder von Platten säubern
- mit Kräutern anrichten, **die zum Verzehr einladen**
- spezielles Essen dem jeweiligen Tisch zuordnen

2.3.1.4.5 VA Service

Ziel/ Zweck

- der Gast soll sich wohl fühlen und optimal versorgt werden
- an gedecktem Tisch wird er sein Essen erwarten
- **Beim Servieren wird darauf hingewiesen, dass die Mengenbestimmung aufgrund des verlustarmen Umgangs mit Lebensmitteln gestaltet wird und bei Bedarf nachgegeben werden kann.**

Standard

- Geschirr, Anlegebesteck, Serviette, Blumendekoration, Kerzen, Tischkarte mit Kursbeschreibung

Frühstück

- MA: direkte Ansprache und fragt nach Wünschen der Gäste
- MA betreut Frühstücksbuffet, steht für Nachfragen zur Verfügung und legt bei Bedarf kleine Mengen nach, um die Buffetreste möglichst gering zu halten.

Stehkaffee

- MA kontrolliert und ergänzt evtl. fehlende Dinge
- MA dokumentiert die verbrauchten Mengen zur Anpassung an den Stehkaffee des Folgetages.

Mittagessen

- MA serviert Speiseangebot am Tisch, legt Anlegebesteck an, „fragt nach“
- MA betreut Büffet, in dem bei Bedarf Speisen in kleinen Mengen nachgelegt werden
- deckt Suppe bzw. Vorspeise ab
- deckt Hauptgericht ab

Kaffee

- MA „fragt nach“

Abendessen

- MA serviert warmes Essen und weist darauf hin, dass die Mengenbestimmung aufgrund des verlustarmen Umgangs mit Lebensmitteln gestaltet wird und bei Bedarf nachgegeben werden kann
- „fragt nach“
- betreut Büffet und legt bei Bedarf Speisen in kleinen Mengen nach

2.3.1.4.6 VA Überproduktion von Speisen und Abfallentsorgung

- ausgegebene nicht verzehrte Speisen sind „organischer Abfall“. Diese Mengen sind weitgehend zu begrenzen, indem Speisen nur in bedarfsgerechten Mengen ausgegeben werden und die Gäste über die dahinterstehenden Anliegen informiert werden.
- Ausgegebene und nicht verzehrte Speisen sind daraufhin zu überprüfen, ob sie einer Weiterverarbeitung zugeführt werden können, wenn das z.B. in einer Verbindung mit einer Erhitzung geschieht oder wenn die Speisen auf dem Büffet unter entsprechenden Voraussetzungen angeboten wurden.
- Überproduzierte, nicht ausgegebene Speisen müssen sofort im Kühlraum II gelagert werden, in vorgesehenen Behältern aus Kunststoff mit Deckel
Ausnahme: vermengte Blattsalate, Koch- und Bratfisch gehören mit zum Abfall
- Wichtig: die überproduzierten Speisen mit Küchenleitung im Speiseangebot einplanen

2.3.1.4.8 VA Festlegung Anlieferungsfirma

Ziel/ Zweck

- optimale, reibungslose Anlieferung
- **Firmen aus der Region**
- kostengünstig einkaufen
- zeitsparende Bestellung
- zuverlässige Anlieferung
- **kurzfristige Liefermöglichkeit**

5 Diskussion

5.1 Entwicklung der Curricula

Die mit dem Projekt angezielte Entwicklung von Curricula für Seminarangebote wurde mit Hilfe der involvierten Bildungszentren in vollem Umfang realisiert. Dabei war der Vorlauf in Form einer Befragung der Einrichtungen innerhalb des VBLR von besonderer Bedeutung, da auf diese Weise die Berücksichtigung vorhandener Erfahrungen und Kompetenzen umgesetzt werden konnte.

Die Einbeziehung der pädagogischen Fachkräfte der beteiligten Bildungszentren in die Entwicklung der Curricula schon mit dem Projektbeginn eröffnete eine gelungene Beteiligungsstruktur, die ihrerseits Voraussetzung für eine hohe Identifikation aller Beteiligten mit den Projekthaltungen und den angestrebten Zielsetzungen war.

Durch die gemeinschaftliche Entwicklung der Seminarmodelle wurde im Projektverlauf ermöglicht, dass die pädagogischen Mitarbeiter*innen ihre eigenen reichhaltigen Erfahrungen einbringen konnten. Zudem war die Gestaltung der Nachhaltigkeitszirkel für die Seminarentwicklung so gehalten, dass jeweils auf der Basis der konkreten Kurserfahrungen aufbauend, Korrekturen und Erweiterungen innerhalb der Curricula in hohem Maße an der Praxis orientiert vorgenommen werden konnten.

Im Rahmen der Durchführung von insgesamt 125 Seminartagen mit über 1.800 Teilnehmenden konnten äußerst diverse Perspektiven zur Bearbeitung der Thematik des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln erfahren und berücksichtigt werden. Beispielsweise wurden

eben auf dem Hintergrund der Erfahrungen in verschiedenen Seminarformaten und mit verschiedenen Zielgruppen die Curricula jeweils derart erweitert, dass zu den jeweiligen Lernschritten innerhalb der Seminare unterschiedliche und alternative methodische Ansätze eingebracht wurden, die den jeweiligen Rahmenbedingungen entsprechen.

Der besondere Stellenwert der Betrachtung der unterschiedlichen Rollen, in denen sich die Teilnehmenden an den Seminaren in ihrem Alltag befinden (Familienmitglieder, Berufstätige, Vereinsmitglieder, Kund*innen im Handel und in der Gastronomie, Verantwortliche in Organisationen etc.) und dessen Bedeutung für das Handeln im Sinne der Projektanliegen wurde beispielsweise erst in der gemeinsamen Reflexion von Seminarveranstaltungen deutlich. Auf dieser Basis konnte mit einer entsprechenden Anpassung und Erweiterung der methodischen Vorgehensweisen die Rollendiversität der Teilnehmenden für das gemeinsame Lernen und die Übertragung der gewonnenen Haltung in den Alltag nutzbar gemacht werden.

5.2 „Instrumentenkasten“ für die Gemeinschaftsverpflegung

5.2.1 Zusammenarbeit mit Hauswirtschaftsleitungen

Auch bei der Entwicklung des „Instrumentenkastens“ für die Gemeinschaftsverpflegung hat es sich als überaus hilfreich erwiesen, mittels der zu Beginn angesetzten Umfrage unter den Einrichtungen die vorhandenen Erfahrungen zu erfragen.

Parallel zur Arbeit mit den pädagogischen Fachkräften wurde hier mit erfahrenen Hauswirtschaftsleitungen das Anliegen des Projektes „Mittel zum Leben“ in gemeinschaftlichem Vorgehen angegangen. Den Mitgliedern des Nachhaltigkeitszirkels Hauswirtschaft war es ein besonderes Anliegen, für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln in ihrem Verantwortungsbereich eine Grundlage zu erarbeiten, die auf der Basis ihrer Erfahrungen und der im Verlauf des Projektes weiteren angeeigneten Kenntnisse gründete.

Die Entscheidung, im Projektverlauf eine überaus differenzierte und aufwändige Messmethode für die Überprüfung der Wirksamkeit der eingesetzten Maßnahmen anzuwenden, war letztlich für die Beteiligten Fachkräfte nur deshalb akzeptabel, weil sie durch die eigene Entscheidung gedeckt war. Die Verantwortlichen machten immer wieder deutlich, dass die Arbeitsbelastung in den beteiligten Einrichtungen außerordentlich hoch ist, zeigten sich aber

dennoch hochmotiviert, möglichst nachvollziehbare und aufschlussreiche Ergebnisse im Rahmen ihrer Messwochen zu erzielen.

Im Rahmen der Beratungen zum weiteren Vorgehen im Sinne einer kontinuierlichen Überprüfung der erreichten Standards zeigten sich die hauswirtschaftlichen Fachkräfte überwiegend motiviert, das Instrument der Messung von Lebensmittelverlusten auch künftig anzuwenden. Mit Blick auf den damit verbundenen Aufwand wurde jedoch eingeräumt, dass diesbezüglich eine alternative Messmethode angewendet werden könne, um die Mitarbeiter*innen in den Hauswirtschaften nicht zu sehr zu belasten.

Bei der Ausgestaltung des „Instrumentenkastens“ war es den beteiligten Fachkräften ein besonderes Anliegen, eine praxisorientierte Zusammenstellung vorzunehmen, mit der Kolleg*innen aus dem hauswirtschaftlichen Bereich adäquat angesprochen und erreicht werden können. Somit wurden die Begrifflichkeiten aus der praktischen Arbeit verwendet und die Abstimmungsprobleme, mit denen die Kolleg*innen regelmäßig im Alltag zu tun haben, in den Mittelpunkt der Ausführungen gerückt.

Wiederholt wurde verdeutlicht, dass im Mittelpunkt eines gelungenen Einsatzes gegen Lebensmittelverschwendung die gelungene Kommunikation mit den verschiedenen Zielgruppen und Gesprächspartner*innen steht. Bei der Kommunikation mit dem Gast, das machten die hauswirtschaftlichen Fachkräfte deutlich, ist eine entsprechende Qualifizierung der Mitarbeiter*innen im Service von besonderer Bedeutung.

Zudem wurde der Stellenwert einer gelungenen Kommunikation innerhalb der Einrichtung zwischen den verschiedenen Abteilungen deutlich hervorgehoben. Nur wenn seitens der Verwaltung und der Rezeption bei der Seminarorganisation bereits das Anliegen des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln thematisiert wird und nur wenn die eingesetzten pädagogischen Mitarbeiter*innen ihre Seminargruppe auf dieses Anliegen erneut hingewiesen wird, sind gute Voraussetzungen für die effektive Verfolgung der betreffenden Zielsetzungen vorhanden.

5.2.2 Veränderungen in der Hauswirtschaft aufgrund der Pandemie

Ab dem Jahr 2020 hatte die Corona-Pandemie erhebliche Auswirkungen auf die Arbeit in den Bildungszentren. Neben kurz- und längerfristigen Schließungen der Einrichtungen mussten während der zwischenzeitlichen Öffnung deutliche Veränderungen in allen Abläufen vorgenommen werden, um den Hygienebestimmungen gerecht zu werden. Mit diesen Anforderungen waren besonders Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft konfrontiert.

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurde im Sommer 2021 mittels einer Umfrage unter der Überschrift „Lebensmittelverluste: Veränderungen durch und nach Corona?“ der Blick auf die Rahmenbedingungen während der „Corona-Zeit“ und deren Auswirkungen gerichtet. Dabei wurde besonders die Frage der Lebensmittelverluste und die damit zusammenhängenden Erfahrungen in den zurückliegenden Monaten betrachtet. Ergänzend wurden auch andere Themen der Nachhaltigkeit angesprochen.

Im betroffenen Zeitraum von März 2020 bis Juli 2021 waren fast zwei Drittel (62 Prozent) der 27 an der Umfrage beteiligten Bildungszentren mehr als sechs Monate vollständig geschlossen.

Befragt nach der Organisation der Ausgabe von Speisen bei der Verpflegung der Gäste vor der Pandemie meldeten 59 Prozent der Befragten zurück, dass sie die Mahlzeiten in Buffetform mit Selbstbedienung angeboten hatten.

Unter den Voraussetzungen der behördlichen Vorgaben wurde die Ausgabeform in einer Vielzahl von Einrichtungen nach dem Beginn der Pandemie umgestellt. In fast der Hälfte der Bildungszentren (48 Prozent) richtete man eine Ausgabe am Buffet ein, bei der die Befüllung der Teller von den Mitarbeiter*innen „im Dialog mit dem Gast“ vorgenommen wurde.

Knapp zwei Drittel (63 Prozent) der Befragten teilten mit, dass es durch die Umstellung des Ausgabesystems eine Reduzierung hinsichtlich der Menge der Lebensmittel-Abfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge gegeben hat.

In den Bildungszentren, die mehr als sechs Monate geschlossen waren, hat sich der Anteil an Lebensmittelverlusten nur bei sechs Prozent der Befragten erhöht.

Besonders beim Mittagessen wurde eine Reduzierung der Lebensmittelverluste festgestellt. Hier gaben zwei Drittel der Befragten an, dass weniger Abfälle im Vergleich zu vorher in Kauf genommen werden mussten. Beim Frühstück (44 Prozent) und beim Abendbrot (48 Prozent) verzeichneten fast die Hälfte der befragten Einrichtungen ebenfalls einen deutlichen Rückgang von Lebensmittelverlusten.

In mehr als der Hälfte der Einrichtungen (56 Prozent) erschien die Einschätzung zutreffend, dass die Gäste bei der Essensausgabe nicht ein zweites Mal in der Schlange anstehen möchten, um sich einen „Nachschlag“ zu holen.

Die Hälfte der Befragten (50 Prozent) war der Ansicht, dass atmosphärische Bedingungen im Speisesaal durch die veränderte Speisenausgabe und die Abstände zwischen den Gästen dazu beitrage, dass man sich dort nicht mehr so lange aufhalten möchte und daher weniger nachnehme.

Dass die Tellerbefüllung durch das Personal dazu beitrage, geringere, jedoch durchaus ausreichende Mengen für eine Mahlzeit aufzugeben, meinten zwei Drittel der Befragten. Drei Viertel der Rückmeldungen zeugten davon, dass der gegenteilige Effekt offensichtlich keine gesonderte Bedeutung hat. Hier ging es darum, dass seitens der Mitarbeiter*innen zu große Portionen aufgefüllt werden, die nicht verzehrt werden können.

Über die Hälfte der Einrichtungen konnte sich der These anschließen, dass bei der Verköstigung kleinerer Gruppen und insgesamt weniger Gäste Reste vom Vortag - auch wenn es geringere Mengen sind - leichter verwendet werden können.

Noch etwas deutlicher wurde dem zugestimmt, dass eine Verringerung von Vielfalt bzw. Auswahl der Komponenten dazu beiträgt, Lebensmittelreste zu reduzieren.

In nur 15 Prozent der Einrichtungen gab es beim ersten Lockdown keine Verluste durch „abgelaufene“ Lebensmittel aus den Vorräten. Hier wurde die Weitergabe an soziale Einrichtungen oder Mitarbeiter*innen praktiziert.

In zwei Drittel der befragten Bildungszentren war das Müllaufkommen während der Pandemie insgesamt gestiegen (67 Prozent). Ursache waren vor allem Maßnahmen aufgrund der geänderten Hygieneverordnungen.

40 Prozent der Befragten gaben an, dass sie nun kurzfristiger einkauften und 30 Prozent kauften inzwischen kleinere Packungsgrößen. Gut ein Viertel der Befragten (27 Prozent) gaben an, dass sie nun auch geringe Mengen von Resten für die Zubereitung neuer Speisen nutzten, die eingelagert werden. Dass sie noch kreativer in der Resteverwertung geworden waren, meldete 57 Prozent der Bildungszentren zurück.

40 Prozent gaben an, dass es kontinuierlich Veränderungen durch den Umfang von Kurzarbeit bei den Kolleg*innen gab. Von 36 Prozent der Einrichtungen wurde berichtet, dass mehr Personal bei der Essensausgabe benötigt wurde.

Kleinere Einkaufsmengen und kurzfristigere Besorgungen sowie die Kosten für besondere Anschaffungen zur Erfüllung der Vorgaben geltender Verordnungen hatten jeweils rund ein Viertel der befragten Bildungszentren zusätzlich belastet.

Letztlich wurde davon berichtet, dass die Pandemie erhebliche Belastungen für die Arbeit in den Einrichtungen verursacht hat. Es wurde bei aller Belastung jedoch auch von positiven Erfahrungen berichtet. Die Mitarbeiter*innen hätten beispielsweise einen guten Blick für die benötigte Portionsmenge bekommen.

Siehe hierzu auch die Ergebnisse der Umfrage, die auf www.mittel-zum-leben.info eingestellt sind.

5.3 Entwicklung von politischen Forderungen

5.3.1 Entwicklung politischer Forderungen mit Teilnehmenden in Seminaren

Die Ausgestaltung des Projektes sah vor, insbesondere innerhalb der Seminarangebote im Zuge der Lehr- und Lernprozesse politische Forderungen zu entwickeln, die dann auch gegenüber politischen Mandatsträger*innen kommuniziert werden können.

Erfahrungen aus der Seminargestaltung machten jedoch schon frühzeitig deutlich, dass es den Teilnehmenden eher schwerfiel, Zielsetzungen zu entwickeln, die für einen Transfer in politische Zusammenhänge geeignet erscheinen. Innerhalb der Seminare orientierten sich die Teilnehmer*innen vornehmlich an ihrer eigenen Lebenswelt und den in diesem Zusammenhang erworbenen Erfahrungshintergründen als Grundlage für ihre eigenen Verhaltensänderungen.

Bei der anfangs in der Seminargestaltung vorgesehenen Einheit zur Formulierung politischer Forderungen entwickelten sich mithin nur in einem geringem Umfang kommunizierbare Ergebnisse. Die pädagogischen Mitarbeiter*innen der beteiligten Bildungszentren veränderten aufgrund dieser Erfahrungen die Seminarconzepte dahingehend, dass der Anspruch, „politische“ Lösungen für die Problematik der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln, durch andere Begrifflichkeiten ersetzt wurde.

Innerhalb der Arbeit an möglichen Maßnahmen zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln wurde nun dazu aufgefordert, Veränderungen zu benennen, die man nicht selbst in der Hand hat bzw. für die offensichtlich Andere verantwortlich sein müssten. Allein diese veränderte Formulierung, in der die explizite Benennung „politischer“ Maßnahmen nicht mehr vorkam, erleichterte offensichtlich schon die Herangehensweise.

Innerhalb der Curricula wurden zusätzliche Formen entwickelt, um Forderungen zu politischen Veränderungen zusammenzutragen. Dabei verstanden sich die Seminarleitungen als „Übersetzer*innen“ bzw. „Moderator*innen“, die immer dann, wenn Teilnehmende über Vorgaben klagten, die sie nicht selbst beeinflussen können, den Bezug zu politischen Entscheidungen herstellten. Beispielsweise zeigte sich das, wenn über die scheinbare Unverkäuflichkeit von „ugly-food“ debattiert wurde oder wenn – wie so häufig – das Mindesthaltbarkeitsdatum von seiner Sinnhaftigkeit her in Frage gestellt wurde.

5.3.2 Perspektiven für politische Kontakte

Innerhalb der verschiedenen Arbeits- und Steuerungsgruppen im Projekt „Mittel zum Leben“ wurden die Erfahrungen mit politischen Kontakten intensiv ausgewertet.

Das „Podium“ im Rahmen der Abschlussveranstaltung sowie auch weitere politische Kontakte haben verdeutlicht, dass konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung offensichtlich in der Tagespolitik bisher noch kaum thematisiert werden.

Im Zusammenhang mit der Mailing-Aktion an Politiker*innen wurde immer wieder auf die „Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“ hingewiesen, innerhalb derer sich das Projekt „Mittel zum Leben“ auch engagiert hat. Diesbezüglich wurde jedoch innerhalb von Seminarangeboten und auch durch die Mitglieder der Arbeits- und Steuerungsgruppen innerhalb des Projektes wiederholt verdeutlicht, dass eine sich wesentlich auf Freiwilligkeit

stützende Kampagne keine ausreichenden Antworten auf die drängenden Fragen im Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung geben wird.

Die Verantwortlichen im Projekt „Mittel zum Leben“ waren sich dahingehend einig, dass auch mit Blick auf die politischen Mandatsträger*innen weiterhin eine intensive Aufklärungsarbeit zu leisten ist. Die hohe Bedeutung der mit der Problematik verknüpften ökologischen, ökonomischen und ethischen Folgen ist zumeist noch nicht präsent und sollte daher weiterhin vor allem im Rahmen dialogisch geführter Konversationen mit politischen Mandatsträger*innen thematisiert werden.

Der im Rahmen des Projektes erstellte umfangreiche Argumentations- und Maßnahmenkatalog verdient es, einer intensiven Prüfung seitens der politisch Verantwortlichen wie auch der verschiedenen Akteur*innen entlang der Produktions-, Vermarktungs- und Nutzungskette von Lebensmitteln einer genaueren Betrachtung unterzogen zu werden. Entsprechend wurde dem BMEL im Nachgang zur Abschlussveranstaltung des Projektes auch die schriftliche Dokumentation der im Projekt erstellten Ergebnisse mit der Bitte um eine sachliche Prüfung zugestellt.

Oft bietet es sich an, ein Politikgespräch mit Mandatsträger*innen zu führen, zu dem die eigene Einrichtung bzw. Organisation bereits eine vertrauensvolle Beziehung hat. Darüber hinaus ist für alle Fragen rund um Lebensmittel der „Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft“ zuständig. Seine 35 Mitglieder können unter folgendem Link eingesehen werden: <https://www.bundestag.de/landwirtschaft>

Auf EU-Ebene ist der „Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit“ für entsprechende Fragen zuständig. Eine Liste der Mitglieder findet sich unter folgendem Link: <https://www.europarl.europa.eu/committees/de/envi/home/members>

5.4 Bezüge zum Handel

Die Erfahrungen innerhalb des Projektes „Mittel zum Leben“ haben gezeigt, dass die Kommunikation mit Vertreter*innen des Lebensmittelhandels immer dann bereichernd war, wenn sie anlassbezogen zum Beispiel innerhalb von Seminarangeboten und im Dialog mit Teilnehmenden stattfand.

Hier stellt sich eine alternative gegenüber der Herangehensweise in früheren Projekten dar, innerhalb derer die Kommunikation mit dem Handeln im Rahmen eigens dafür geschaffener Formate angesiedelt war (z.B. Podiumsdiskussionen, Vortragsveranstaltungen etc.) Bei den Besuchen von Lebensmittelhändler*innen ging es zunächst einmal vornehmlich um die Lernprozesse der Teilnehmenden, wobei den Vertreter*innen des Handels die Rolle der Fachleute zukam.

Damit verbunden war das deutliche Signal, dass es hier nicht in erster Linie um kritische Anfragen bezüglich zu verurteilender Verfahren rund um den Umgang mit Lebensmitteln im Handel ging. Vielmehr nahmen die Lebensmittelhändler*innen die Rolle der Vermittlung von Hintergrund- und Insiderwissen wahr, wurden innerhalb der sich entwickelnden Diskussionen jedoch auch mit Anfragen der Teilnehmenden aus der Sicht von Kund*innen konfrontiert, wenn die Schilderungen zum Umgang mit Lebensmitteln offensichtlich verdeutlichten, dass im Bemühen um eine Verminderung von Lebensmittelverlusten durchaus „Luft nach oben“ zu sein schien.

Wie in vielen anderen Zusammenhängen, in denen es um die Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Sichtweisen und Positionen geht, zeigte sich im Projektverlauf bezüglich der Kommunikation mit Vertreter*innen des Lebensmittelhandels, dass ein nicht auf Konfrontation, sondern auf grundsätzliche gegenseitige Wertschätzung ausgelegte Zusammenkunft förderlich ist, wenn es um das Voranbringen „der Sache“ geht.

Letztlich bestätigt sich diese Wahrnehmung auch mit Blick auf den Einsatz des Folders „Tipps für den Handel“. Die darin aufgenommenen Hinweise wurden nicht als konfrontative Forderungen formuliert, sondern vielmehr als Anregungen, Hinweise oder Bedenkenswertes. Rückmeldungen aus den Zentralen der Lebensmittelunternehmen zeugen davon, dass die Anregungen „angekommen“ sind, dass man schon etablierte Ansätze vorweisen kann und dass die durch die Tipps transportierten Anliegen grundsätzlich geteilt werden können.

Rückmeldungen kamen beispielsweise in dieser Form (gekürzte Darstellung):

Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG

*Vielen Dank, dass Sie uns die Gelegenheit zu einer Stellungnahme geben.
Grundsätzlich ist der Umgang mit abgelaufenen oder überschüssigen Lebensmitteln*

für alle Unternehmen des Lebensmittelhandels durch gesetzliche Vorgaben klar geregelt. Diese sind selbstverständlich auch für Netto Marken-Discount verbindlich. Als Discounter setzen wir auf Schnelldreher in unserem Sortiment und berücksichtigen bei unseren Bestellabläufen die tatsächliche Kundennachfrage je Artikel. Einige Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums reduzieren wir die Artikel deutlich im Preis, um weitere Abverkäufe zu realisieren. Nicht verkaufte, noch haltbare Lebensmittel verschiedener Wareensegmente, wie z.B. Pasta, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte etc., leiten wir an die Tafeln weiter und unterstützen auf diese Weise seit vielen Jahren Bedürftige in ganz Deutschland. Durch dieses Vorgehen wird der Großteil unserer Lebensmittel verkauft bzw. an Bedürftige weitergegeben. Darüber hinaus unterstützen wir die Tafel gemeinsam mit unseren Kunden regelmäßig auch mit gezielten Spendenaktionen, zuletzt zum Beispiel im Dezember 2018 mit einer Pfandspendenaktion in unseren Filialen. Die Übernahme von sozialer und gesellschaftlicher Verantwortung gehört zur Unternehmenskultur von Netto Marken-Discount. Darum ist die öffentliche Wertschätzung von Lebensmitteln für uns als Lebensmittelhändler von besonderer Bedeutung. Zudem sensibilisiert Netto seine Kunden immer wieder mit regelmäßigen nationalen und regionalen Verkaufsaktionen für das Thema Lebensmittelverschwendung. Unter dem Motto "Keiner ist perfekt" verkauft Netto als erster Discounter Deutschlands schon seit 2013 in regelmäßigen Aktionswochen bundesweit Obst- und Gemüseprodukte aus deutschem Anbau, die zwar optisch nicht der Norm entsprechen, qualitativ und geschmacklich aber einwandfrei sind. Zuletzt haben wir Anfang Februar 2019 wieder unsere Aktion „Keiner ist perfekt“ durchgeführt und bundesweit heimische Karotten mit Schönheitsmakeln in unseren rund 4.260 Filialen verkauft. Die Netto-Initiative „Keiner ist perfekt“ kommt bei Verbrauchern sehr gut an. Seit ihrem Start im Jahr 2013 wurden bei Netto bundesweit schon fast 11.000 Tonnen Tafeläpfel, Speisemöhren, Spargel und Zucchini verkauft, die wegen kleinerer Schönheitsfehler sonst nicht in die Obst- und Gemüseabteilungen im Lebensmitteleinzelhandel gekommen wären.

Wir würden uns freuen, Sie weiterhin in unseren Filialen begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG

REWE

Vielen Dank für Ihre Nachricht.

Seit 2007 unterstützen wir bundesweit die ca. 900 Tafeln. Unser Ziel ist es, dass möglichst viel von dem, was übrigbleibt, an die lokalen Tafeln weitergegeben wird. Lebensmittel, die nicht von den Tafeln angenommen werden können, müssen sachgerecht entsorgt werden.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Tag.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr REWE Kundenmanagement

6 Öffentlichkeitsarbeit

6.1 Kooperationen, Kooperationen und Transfer

Im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ wurden vielfältige Kooperationen eingegangen, die für die beteiligten Bildungszentren auch über die formale Projektlaufzeit hinaus in vielen Fällen eine hohe Relevanz im Zusammenhang mit dem Einsatz für Nachhaltigkeitsfragen hinaus behalten.

Die Themenbezogenen Vernetzungen dienten der Zusammenführung von Erfahrungen und Kompetenzen hinsichtlich eines wirkungsvollen Einsatzes gegen Lebensmittelverschwendung im Sinne des Austausches von „Best-Practice-Erfahrungen“. Zudem trugen sie dazu bei, Fragen rund um die Ausgangsproblematik und die auf dieser Basis zu führenden Diskurse hinsichtlich der Entwicklung von diversen Lösungsstrategien auf eine breitere Basis zu stellen und mit Blick auf unterschiedliche Zielgruppen und Handlungszusammenhänge auszurollen.

Die Erfahrungen innerhalb des Projektes haben gezeigt, dass fast alle Kontakte mit anderen Organisationen wiederum zur Folge hatten, dass weitere Organisationen aus den „neugeschnittenen“ Netzwerken ihr Interesse an der Auseinandersetzung mit der Problematik der Lebensmittelverschwendung signalisierten.

Deutlich wurde im Rahmen der vielfältigen Kontakte, die sich im Laufe des Projektes ergeben haben, dass die Breite der möglichen Kontakte im Sinne von anzubahmenden Kooperationen oder auch zur Verbreitung der Erfahrungen im Sinne einer weiteren Sensibilisierung und eines Transfers der Erkenntnisse nahezu unerschöpflich ist. Überall dort, wo die Thematik der Lebensmittelverschwendung angeschnitten wurde, stießen die Akteur*innen auf großes Interesse, woraus sich nicht selten Überlegungen zu Veranstaltungen, Materialerstellungen oder gar Kampagnen ergaben.

Je nach Verortung der betreffenden Organisationen zeigten sich entsprechende Tendenzen in der Kommunikation mit allgemeinbildenden Schulen, berufsbildenden Schulen oder Hochschulen, mit Bildungsträgern oder deren Verbänden und Verbänden, mit Organisationen aus dem Bereich der Forschung, mit kirchlichen Gruppen, Gremien und Verbänden, Kirchengeme-

meinden oder Bistümern, mit unterschiedlichen verbandlichen Zusammenschlüssen, mit Initiativen von Kommunen, Ländern oder des Bundes sowie mit einzelnen oder in Gruppen organisierten Aktivist*innen.

Nachfolgend sollen einige dieser Kontakte stellvertretend für damit verbundene Vielfalt schlagwortartig benannt werden:

Im Rahmen eines Dialogforums des **Projektes „Essen in Hessen“** (Kennzahlenbasierte, verlustreduzierende Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel von Betriebskantinen, Justizvollzugsanstalten und Berufsbildungseinrichtungen) von WWF Deutschland wurden insbesondere die Themenschwerpunkte „Die Rolle der öffentlichen Hand für eine nachhaltigere Verpflegung“ und „Anforderungen an die Bildung/Ausbildung hin zu einer kulinarischen Nachhaltigkeit“ behandelt. Zudem wurde hier der Systematik der Erfassung und Messung der Lebensmittelabfälle in den Betrieben, die von United Against Waste e. V. (UAW) entwickelt wurde, bezüglich der Differenzierung der Lebensmittelabfälle nachgegangen.

Im Rahmen des **Forschungsprojektes „REFOWAS“**⁷ - Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen der Verbraucherzentrale NRW wurden differenzierte Anleitungen und Dokumentationslisten zur Messung und Bewertung von Speiseabfällen in Schulküchen und bei Caterern entwickelt. Mit Blick auf den Abschnitt „Erfassung von Lebensmittelabfällen“ innerhalb des entwickelten Nachhaltigkeitsmanagementsystems für „Mittel zum Leben“ hat sich ein fachlicher Austausch mit REFOWAS als sehr bereichernd dargestellt.

Noch besser den Einkauf von Lebensmitteln kalkulieren, Essensreste bei Veranstaltungen an soziale Einrichtungen weitergeben, Standorte für Foodsharing einrichten und vor allem die Veranstaltung von Bildungs- und Informationsveranstaltungen zum Problem der Lebensmittelverschwendung - diese und weitere Empfehlungen wurden im Rahmen eines Workshops beim Vernetzungstreffen der **"Fairen Gemeinden" im Bistum Osnabrück** erarbeitet. Der Fokus lag dabei auf dem Beitrag, den Kirchengemeinden leisten können, um Lebensmittel wieder einen höheren Stellenwert im Haushalt und in der Gemeinde selbst geben zu können.

⁷ Die Abkürzung „REFOWAS“ steht für „Pathways to Reduce Food Waste“

Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Erwachsenenbildung wurden bei einer Fachtagung für Mitarbeiter*innen in der Erwachsenenbildung der **Agentur für Erwachsenen- und Weiterbildung Niedersachsen** im Evangelischen Bildungszentrum Bad Bederkesa die Erfahrungen aus dem Projekt „Mittel zum Leben“ in Form eines Praxisbeispiels vorgestellt.

Unter der Überschrift „Kochen für den Klimaschutz“ fand eine Reihe von Kochabenden in der Katholischen LandvolkHochschule Oesede statt, die Teil des Projektes „Mach’s einfach! Klimaschutz in der **ILEK-Region Hufeisen**“ war. Die acht Abende starteten jeweils mit einem Theorieteil der Referentin, bevor die praktische Umsetzung in Form der Zubereitung einer Mahlzeit mit der Gruppe angegangen wurde. Als Schwerpunkte der Kochabende wurden beispielsweise „Restefreies Kochen“, „Zurechtfinden im Siegeldschungel“ oder „Zu gut für die Tonne“ gewählt.

In den vier Regionen Oldenburger Münsterland, Emsland, Grafschaft Bentheim und Osnabrücker Land haben jeweils **Runde Tische „Kirche und ländlicher Raum“** mit Vertreter*innen von Institutionen und Verbänden (Pastoral, Caritas, landwirtschaftliches Sorgentelefon und landwirtschaftliche Familienberatung, KLJB, LandFrauen, Landvolk, KLVHS) sowie Einzelpersonen stattgefunden. Hier wurde auch die Frage des verantwortungsvollen und achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln und die daraus folgenden Konsequenzen für das Wirtschaften der Erzeuger sowie für Handel, Angebot und Konsum in den ländlichen Regionen thematisiert.

Das **Land Brandenburg** nahm ab dem Schuljahr 2017/2018 am **EU-Schulmilchprogramm** teil. Der Verzehr von Milch und Milcherzeugnissen durch Kinder in Kindertagesstätten und Schulkinder solle gefördert werden, um den Anteil dieser Erzeugnisse an der Ernährung von Kindern in der Phase, in der ihre Essgewohnheiten geprägt werden, nachhaltig zu erhöhen. Die Heimvolkshochschule am Seddiner See engagierte sich im Rahmen des EU-Schulprogramms in Brandenburg im Zusammenhang mit Schulmilchprojekten. Im Schuljahr 2017/2018 wurden hier etwa 100 Veranstaltungen durchgeführt, bei denen die Entstehung und Verwertung von „Resten“ anhand von Beispielen thematisiert wurde.

Im Rahmen des **Fairen Frühstücks in der Stadt Lingen** mit rund 170 Gästen aus den unterschiedlichen Organisationen wurde die Zielsetzung verfolgt, zum Nach- und Umdenken

anzuregen, wenn es um den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln geht. Inhaltlicher Schwerpunkt waren mögliche Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung auf der Basis der Erfahrungen innerhalb des Projektes „Mittel zum Leben“.

Beim Werkstatttag der **Werkstätten für Menschen mit Behinderungen** der „Vielfalter“ in der Region Süd West Niedersachsen mit 700 Teilnehmenden aus allen Werkstattbereichen war das Angebot von dreieinhalbstündigen Workshops ein zentrales Element, bei dem sich die Teilnehmenden jeweils mit dem Angebot „Wir gemeinsam – für den Wert der Lebensmittel (wie wir bewusster mit Lebensmitteln umgehen)“ auseinandersetzten und die Übertragung der damit verbundenen Anliegen in den beruflichen und privaten Alltag berieten.

Mit dem Abiturjahrgang der **Albrecht-Thaer-Berufsschule aus Celle** wurde im Bildungszentrum Hermannsburg ein Seminar zum Thema „Teller statt Tonne“ durchgeführt. Das Thema "Nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln" war in diesem Jahr Abiturschwerpunkt und die Lehrer*innen sind über eine offene Ausschreibung der Einrichtung auf das Angebot aufmerksam geworden.

Vom 1. bis 2. Juli 2019 fand unter der Überschrift „Nachhaltiger Konsum -ein fachübergreifendes Thema“ eine Fortbildung der **Staatlichen Führungsakademie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten aus Landshut** für Lehrkräfte im Bildungshaus Landvolkshochschule St. Gunther, Niederalteich, statt. Im Lehrplan des Einsemestrigen Studienganges steht als übergeordnetes Ziel die Berücksichtigung der Aspekte der Nachhaltigkeit im Rahmen der Verbraucherkompetenz. Die Fortbildung nahm die verschiedenen Aspekte des nachhaltigen Konsums auf und bot Gelegenheit, gemeinsam mit Kolleg*innen Möglichkeiten zu erarbeiten, wie das Ziel "nachhaltiges Konsumverhalten" inklusive des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln in den verschiedenen Unterrichtsfächern und fachübergreifend erreicht werden kann.

Im Rahmen der **Pfarrfestwoche der Kirchengemeinde** St. Josef, Wallenhorst-Hollage, die unter der Überschrift „Nachhaltig gut“ stand, wurde ein Themenabend zu „Lebensmittelverschwendung“ am 2. September 2019 angeboten, der durch den Projektkoordinator von „Mittel zum Leben“ geleitet wurde.



Der Sachausschuss „Politik und Gesellschaft“ des **Katholikenrates** befasste sich in seiner Sitzung am 30. September 2019 mit dem inhaltlichen Schwerpunkt „Lebensmittelverschwendung“. Im Rahmen der Sitzung wurde ein Überblick über das Ausmaß und die Problemstellungen rund um das Thema „Lebensmittelverschwendung“ gegeben. Außerdem wurde das Projekt „Mittel zum Leben“ vorgestellt.

Für Kirchengemeinden und Gruppen, die sich am **Erntedanktag** mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung auseinandersetzen wollen, wurden Materialien innerhalb des Projektes „Mittel zum Leben“ zur Verfügung gestellt und gemeinsam mit dem Katholikenrat im Bistum Osnabrück für die 255 Kirchengemeinden herausgegeben.

Das Ameos Institut West in Osnabrück bietet die Ausbildung zur/zum staatlich anerkannten Gesundheits- und Krankenpfleger*in an. Die **Krankenpflegeschule** verfügt über 100 Ausbildungsplätze und kooperiert im Rahmen der praktischen Ausbildung mit Krankenhäusern und Einrichtungen des Gesundheitswesens der Stadt und Region Osnabrück. Im Rahmen von Projektwochen zum Umgang von Lebensmitteln befassten sich die Auszubildenden in verschiedenen Schuljahren mit den unterschiedlichen Aspekten der Problemstellung, reflektierten intensiv das eigene Handeln und zeigten kreativ und konstruktiv mögliche Handlungsalternativen für den privaten Bereich wie auch für ihre Forderungen an die gesetzlichen Rahmenbedingungen auf.

Eine Veranstaltung zum Jahresbeginn, zu der sich fast 100 Teilnehmende der **Landfrauen** Neuenkirchen zum gemeinsamen Frühstück trafen, war in 2020 dem Thema des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln gewidmet. Die Landfrauen kamen nicht nur, um das von vielen fleißigen Händen aufgebaute und gestaltete Frühstücksbüfett zu genießen, sondern auch um den Ausführungen des Projektkoordinators von „Mittel zum Leben“ zum Thema "Lebensmittelverschwendung stoppen: Mit Kreativität, Mut und Kommunikation" zuzuhören.

Jugendliche der Pfarreiengemeinschaft Hollage, Rulle und Wallenhorst haben sich im Rahmen ihrer **Firmvorbereitung** mit der Frage befasst: "Was passiert eigentlich mit unseren Lebensmitteln?" Dass bei uns etwa ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen wird, hat die jungen Leute nicht nur überrascht, sondern auch entsetzt. Auch die mächtigen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf die Schöpfung und auf die Ernährung der Weltbevölkerung waren Thema.



Das Angebot eines individuell zu vereinbarenden Projekttages gegen Lebensmittelverschwendung macht die Evangelische Landjugendakademie Altenkirchen und richtet sich damit u.a. auch bewusst an die nachwachsende Generation. Der Projekttag war ausgerichtet auf **Schulklassen, Arbeitsgemeinschaften sowie Jugend-, Projekt- und Erwachsenengruppen** und verdeutlichte, dass die Reduktion von Lebensmittelverschwendung eine Herausforderung für alle Bevölkerungsgruppen ist. Das Angebot richtete sich daher an alle Interessierten ab 12 Jahre. Methoden und Inhalte wurden entsprechend angepasst.

Im **Berufskolleg Olsberg** wurde mit den Schüler*innen im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft der achtsame Umgang mit Lebensmitteln sehr praxisbezogen in den Lehrplan aufgenommen. Zum Start in das neue Schuljahr erhielten die Schüler*innen die Aufgabe, aus den Lebensmitteln, die während der Sommerferien eingelagert worden waren, etwas Kreatives zu kochen und auf diese Weise konkrete Resteverwertung zu praktizieren.

Im Nachgang zu verschiedenen Kontakten mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft wurde die Projektleitung zur Mitarbeit beim „Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ im Rahmen der **Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung der Bundesregierung** einbezogen. Das beinhaltet die Bewertung der „Umsetzung der Zielvereinbarungen für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ sowie die Beteiligung an den virtuellen Treffen zur Diskussion ihrer Abschnitte und Bestandteile.

Ideen für jeden Tag rund ums Thema Ernährung erhalten, Neues ausprobieren, lustvoll, lecker anders, aus Achtung vor Tieren, Pflanzen und Menschen... eigene Trends setzen, um selbst zum Weltretter zu werden! Das ist das Motto von **„Trendsetter – Weltretter“**. Getragen wird die Mitmachaktion von der Evangelischen Kirche der Pfalz, dem Bistum Speyer, der Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen (ACK Südwest) und der Landeszentrale für Umweltaufklärung Rheinland-Pfalz. Die Kampagne hat in ihrem Infoschreiben auf „Mittel zum Leben“ aufmerksam gemacht und auf die Möglichkeit zum Austausch mit dem Projekt hingewiesen.

Das Angebot „Klimafreundlich Leben“ des **Katholischen Bildungswerkes Traunstein** zielt darauf ab, Teilnehmende spielerisch vom Reden ins Tun zu bringen und den persönlichen CO₂-Fußabdruck und den unserer Gesellschaft dauerhaft zu senken. Ein halbes Jahr lang

wurden jeden Monat gemeinschaftlich und kreativ die besten Möglichkeiten ausgelotet, um den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Es wurden konkrete Ziele gesetzt, welche Veränderung bis zum nächsten Treffen verwirklicht werden sollen. Das Projektteam von „Klimafreundlich leben“ ist im Zusammenhang mit der Erstellung einer Liste von Seminarhäusern, die EMAS zertifiziert sind oder sich im Bereich Umwelt/ Nachhaltigkeit/ Regional und Bio besonders engagieren, auf das Projekt „Mittel zum Leben“ aufmerksam geworden und hat die am Projekt beteiligten Bildungsstätten einbezogen.

Mehr Klimaschutz und Gerechtigkeit bei den Angeboten in der Gemeinschaftsgastronomie zu erreichen – das ist das übergeordnete Ziel des Projektes „Außer-Haus-Angebote – nachhaltig und gerecht gestalten“ (GeNAH) der **Hochschule Münster** und weiterer Partner. Das Projekt setzt an der Problemstellung an, dass die Produktion unserer Nahrung einer der größten Treiber der globalen Veränderungen ist und schon kleine Eingriffe in Alltagsroutinen, wie die Reduktion von Fleischportionen, signifikante Effekte auf den Schutz von Klima und Umwelt haben. Die Implementierung effektiver Maßnahmen in größerem Maßstab ist Ziel des Projekts. Es wurde eine Kooperation zwischen den beiden Projekten eingegangen und eine Mitarbeiterin aus dem Projekt „Mittel zum Leben“ arbeitet im Lenkungskreis von GeNAH mit.

Zwei junge Frauen, **„Caro und Franzi“** (Nachnamen wurden nicht veröffentlicht) waren im Jahr 2018 beim „Containern“ von der Polizei erwischt und im Januar 2019 vom Amtsgericht Fürstfeldbruck wegen einfachen Diebstahls verurteilt worden. Das Bayerische Oberste Landesgericht hat das relativ milde Urteil - je acht Sozialstunden bei der Tafel sowie 225 Euro Geldstrafe zur Bewährung - bestätigt. „Caro und Franzi“ haben eine Online-Petition gestartet, in der gefordert wird, dass Lebensmittelverschwendung gesetzlich verboten und dass polizeiliche und strafrechtliche Verfolgung von Containern gestoppt werden muss. Auch auf diese Petition wurde seitens des Projektes „Mittel zum Leben“ hingewiesen zumal die Entkriminalisierung des „Containerns“ auch Bestandteil der politischen Forderungen des Projektes ist und immer wieder im Rahmen von Bildungsmaßnahmen seitens der Teilnehmenden gefordert wurde. „Caro und Franzi“ wurden seitens der Verantwortlichen von „Mittel zum Leben“ auf die Mailing-Aktion an Bundestagsabgeordnete und an Kandidierende für den Bundestag hingewiesen, in der diese aufgefordert werden, ihre Position und

ihre Vorhaben zur Eindämmung von Lebensmittelverschwendung mitzuteilen. Die Informationen wurden von den beiden Studentinnen gewertschätzt und beide haben auch an der Abschlussveranstaltung des Projektes teilgenommen.

Schülerinnen und Schüler in Niedersachsen waren aufgerufen, sich mit dem Thema Lebensmittelwertschätzung und -verschwendung zu beschäftigen. Niedersachsens Ernährungsministerin Barbara Otte-Kinast gab als Schirmherrin den Startschuss für den landesweiten Ideenwettbewerb unter dem Motto „Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen“. Durchgeführt wurde der Wettbewerb vom **Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen** (ZEHN) in Oldenburg, unterstützt von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Ein halbes Jahr lang konnten die Schulen ihre Ideen und Projekte zum Thema einreichen. Seitens der Projektverantwortlichen wurde die niedersächsische Initiative entsprechen aufgenommen und über die projektbezogene Öffentlichkeitsarbeit beworben. Zudem wurden Kooperationspartner aus dem schulischen Bereich in Niedersachsen über die Initiative informiert und zu einer Beteiligung angeregt.

Lebensmittel retten will die **Katholische Landjugendbewegung** (KLJB) Neuenkirchen (bei Bramsche). Sie wollen nicht länger hinnehmen, dass ungeheure Mengen genießbarer Speisen in den Müll wandern. Vor dem Hintergrund ethischer wie auch ökologischer Grundlagen überlegte man, auch in Neuenkirchen einen „Fairteiler“ aufzustellen, mithilfe dessen Lebensmittel, die im Handel nicht mehr verkauft oder zu Hause nicht mehr benötigt werden, kostenlos geteilt werden können. Um sich Anregungen und weitere Informationen für die Umsetzung eines solchen Vorhabens zu holen, nahm man Kontakt zu den Verantwortlichen des Projektes „Mittel zum Leben“ auf.

Das Projekt „Mittel zum Leben“ wurde in den Studiengang Ökotrophologie im Rahmen des Moduls Nachhaltigkeit der **Hochschule Osnabrück** eingeladen. Dort gab es ein großes Interesse an der Thematik. Im Rahmen einer Lehrveranstaltung wurde über das Projekt berichtet und es wurden auch Fragen zum Umgang mit Lebensmitteln in Geschäften, Bäckereien, beim Containern, MHD etc. diskutiert. Dabei entwickelte sich eine Diskussion, wie man persönlich und auch politisch agieren könne, um den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern.

6.2 Veröffentlichung von beispielhaften Erfahrungen im Projektverlauf

Über ihre individuellen Erfahrungen innerhalb des Prozesses der Beteiligung am Projekt „Mittel zum Leben“ haben vier Bildungszentren in sehr persönlichen Statements berichtet. Dabei ging es um ihre „Startvoraussetzungen“, die zum Eintritt in das Projekt geführt haben, ihre zwischenzeitlichen Erfahrungen und Rückschlüsse für ihre Arbeit und letztlich um ihren aktuellen Stand und Perspektiven.

Die Darstellung des Prozesses in den Häusern wurde angereichert durch persönliche Aussagen von den verantwortlichen Mitarbeiter*innen, um in der Phase des Transfers der Ergebnisse anderen Einrichtungen einen beispielhaften Eindruck zu den konkreten Erfahrungen einer Einrichtung zu vermitteln und sie dazu zu motivieren, einen solchen Weg ebenfalls einzuschlagen.

Diese recht persönliche Darstellung des Prozesses verdeutlicht, wie individuelle Voraussetzungen in den Einrichtungen sowie bei den betreffenden Mitarbeiter*innen gelagert sind und wie sie sich auf die Ergebnisse auswirken.

Die vorliegenden Beiträge der Bildungszentren zeugen sehr plastisch davon, welche Motive, Erfahrungen, Hürden und Erfolge im Zusammenhang mit ihrem Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung eine Rolle gespielt haben und geben den Prozessen ein Gesicht.

Bezüglich der Form der Darstellung ihres Prozesses haben die betreffenden Einrichtungen unterschiedliche Formate gewählt. Während die Mitarbeiter*innen des Ev. Bildungszentrums Hermannsburg und der Katholischen Landvolkshochschule in Freckenhorst ein schriftliches Statement abgegeben haben, wurden die Prozesse der Bildungszentren in Niederalteich und Oesede in einem kurzen Video-Clip festgehalten. Alle Beiträge wurden auf der Projekthomepage [www. mittel-zum-leben.info](http://www.mittel-zum-leben.info) eingestellt.





6.3 Handout zu Projektergebnissen

Um Teilnehmenden an Treffen, die der Sensibilisierung und der Weitergabe der Projektergebnisse dienen, auch etwas „an die Hand zu geben“, wurde eine Karte als Handout angefertigt, die über die am Projekt beteiligten Bildungszentren angeboten wird und auch im Koordinierungsbüro angefordert werden kann.



Lebensmittelverschwendung stoppen!

Das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung und der achtsame Umgang mit Lebensmitteln waren Inhalt des Projektes „Mittel zum Leben“ des Verbandes der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR).

Wir laden dazu ein, die Ergebnisse für die eigene Arbeit zu nutzen:

- **Konzepte für die Bildungsarbeit mit Verbraucher*innen und Erzeuger*innen,**
- **praxisorientierter Instrumentenkasten zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten in der Gemeinschaftsverpflegung.**

Sie stehen für die freie Verwendung zur Verfügung unter:
www.mittel-zum-leben.info/downloads

www.mittel-zum-leben.info

umweltfreundlich, weil aus 100% Altpapier

6.4 Präsentation zum Projekt

Für die Mitwirkenden in der Projektleitung wie auch in der konstituierten Steuerungsgruppe des Projektes „Mittel zum Leben“ war es von besonderer Bedeutung, bereits in einem sehr frühen Stadium die entsprechenden Vorhaben, Ziele und möglichen Vernetzungen nicht nur innerhalb des eigenen Verbandes, sondern auch deutlich darüber hinaus zu transportieren.

Auf diese Weise erhoffte man sich, das Interesse an einer Mitwirkung innerhalb der ange-dachten Netzwerke sowie auch das Interesse an der Teilhabe im Zusammenhang mit dem Transfer der Projektergebnisse bereits in einem frühen Stadium wecken zu können.

Schon bei der Konstituierung der Steuerungsgruppe stellte sich heraus, dass die Ausgestal-tung des Projektes in hohem Maße abhängig von einer intrinsischen Motivation und einer sich daraus bildenden Haltung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der beteiligten Bil-dungszentren in der Startergruppe sein wird. In diesem Zusammenhang wurde die Notwen-digkeit hervorgehoben, gleich zu Beginn des Projektvorhabens eine ausführliche Ausein-andersetzung mit den entsprechenden Zielen, Verfahren und beabsichtigten Wirkungen zu er-möglichen.

Gleichzeitig wurde deutlich, dass eine frühzeitige Nutzung möglicher Synergien, die sich aus den Programmvorhaben der beteiligten Bildungszentren sowie aus ihrer Netzwerkarbeit er-geben, überaus hilfreich für die Schaffung einer breiten Basis für das Gelingen des Projektes sein würden.

Deshalb entschieden sich die Beteiligten bei der Auftaktveranstaltung in der DBU im Januar 2017, eine grundlegende und einführende Präsentation zu erstellen, mit deren Hilfe die Ba-sisdaten zum Projekt und seinen Intentionen einheitlich und gesichert transportiert werden konnten (siehe Anhang).

6.5 Projektfolder

Ungeachtet der Tatsache, dass eine wirksame, Ressourcen schonende und kostengünstige Öffentlichkeitsarbeit zunehmend auf digitalem Weg erfolgt, waren sich die Projektverant-wortlichen dennoch einig, dass es auch wenigstens eines „klassischen“ Mediums bedarf,

um die grundlegenden Informationen zu „Mittel zum Leben“ zu transportieren und Interessierten „etwas in die Hand zu geben“.

Daher wurde vereinbart, dass auch ein „Projektfolder“ erstellt werden sollte, dem die wesentlichen Zielsetzungen des Projektes zu entnehmen sind und der durch den VBLR wie auch durch die in der Startergruppe mitwirkenden Bildungszentren im Rahmen der jeweiligen Netzwerkaktivitäten zur Verbreitung kommen konnte. Im Zuge des Projektverlaufes wurde dieser Folder überarbeitet und in einem neuen Design verbreitet (siehe Anhang).

6.6 Giveaway

Im Rahmen der Reflexion der verschiedenen Veranstaltungsformate innerhalb des Projektes wurde zurückgemeldet, dass der eigenen Zielformulierung der Teilnehmer*innen zum Abschluss der Angebote eine hohe Bedeutung zukommt. Hier geht es darum, in einem letzten Schritt die Handlungsvorsätze der Teilnehmer*innen in den Mittelpunkt zu stellen. Ziel ist es, für den eigenen Alltag zu Hause Vorhaben in den Blick zu nehmen, mit denen erste konkrete Schritte unternommen werden können. Die Thematisierung am Ende des Seminares dient dazu, die vorhandene Motivation für (kleine) Verhaltensänderungen zu nutzen und sich gegenseitig in dem Vorhaben zu bestärken, im Alltag unter die „Lebensmittelretter“ zu gehen.

Als Gedankenstütze für die eigenen Vorhaben wurden ein Merktzettel mit dem Slogan „Werde zum Helden – rette Lebensmittel“ sowie ein „Kühlschrankmagnet“ im selben Design angefertigt. Die Teilnehmer*innen erhielten in dieser Einheit beide Giveaways mit der Bitte, den Merktzettel bereits im Rahmen des Angebotes auf der Basis der im Seminar gemachten Erfahrungen und der sich daraus gebildeten Motivation auszufüllen und ihn zu Hause gut sichtbar als Erinnerung für den Alltag (zum Beispiel am Kühlschrank) aufzuhängen.



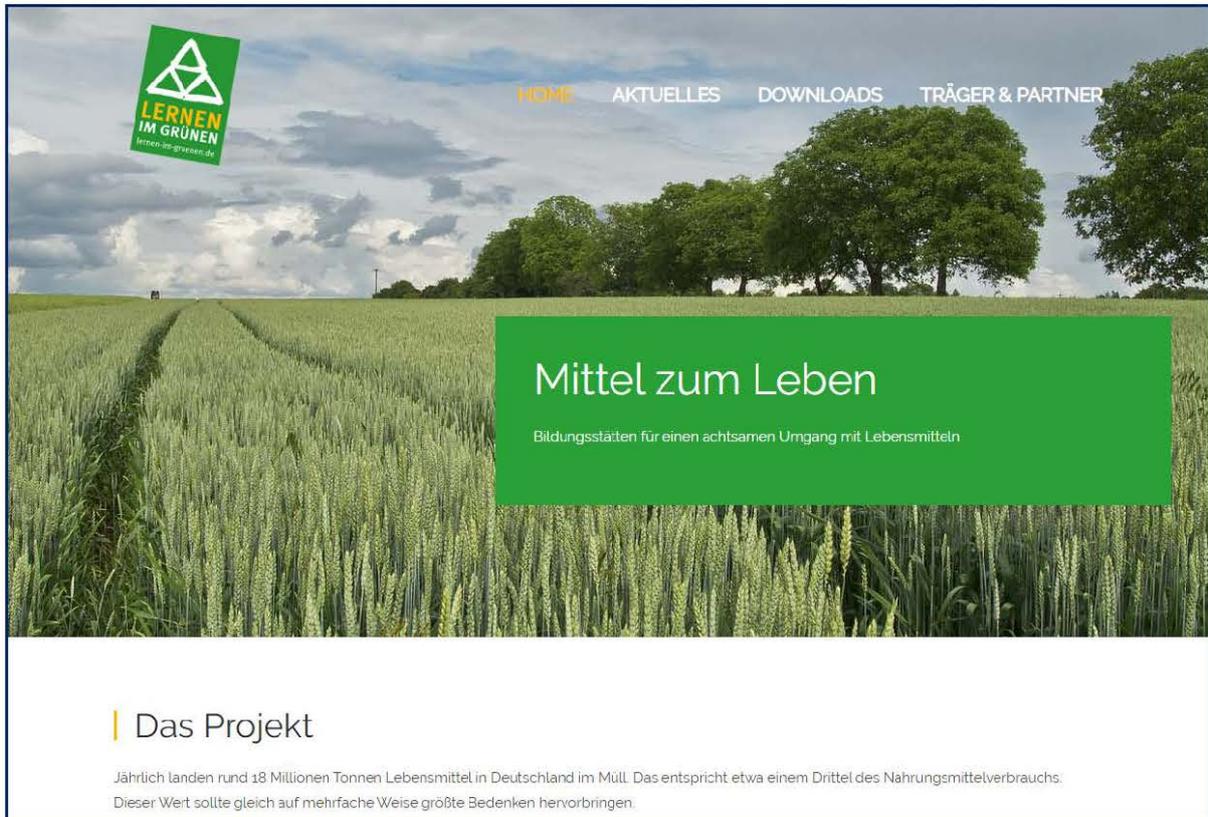
6.7 RollUp

Für die Gewährleistung einer kontinuierlichen Präsenz des Projektgedankens in den beteiligten Bildungszentren wurde zudem beschlossen, auch durchgehend sichtbare Hinweise zu installieren, die sich sowohl an die Mitarbeiter/-innen in den Bildungszentren, jedoch darüber hinaus vor allem an deren Kundinnen und Kunden (die Teilnehmenden an den angebotenen Seminaren) richten (siehe Anhang).

6.8 Projekthomepage

Begleitend zum Projektverlauf wurden Entwicklungsschritte, Nachrichten und Aktivitäten über die digitalen Medien veröffentlicht. Zentrales Element war die Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info.

Zudem bildet sie im internen Sharing-Bereich die Plattform für alle Materialien zu den entwickelten Curricula und zum Nachhaltigkeitsmanagementsystem für die Hauswirtschaft für die Projektpartner. Im Downloadbereich stehen die finalisierten Unterlagen sowie die Berichte zum Projekt zur Verfügung.



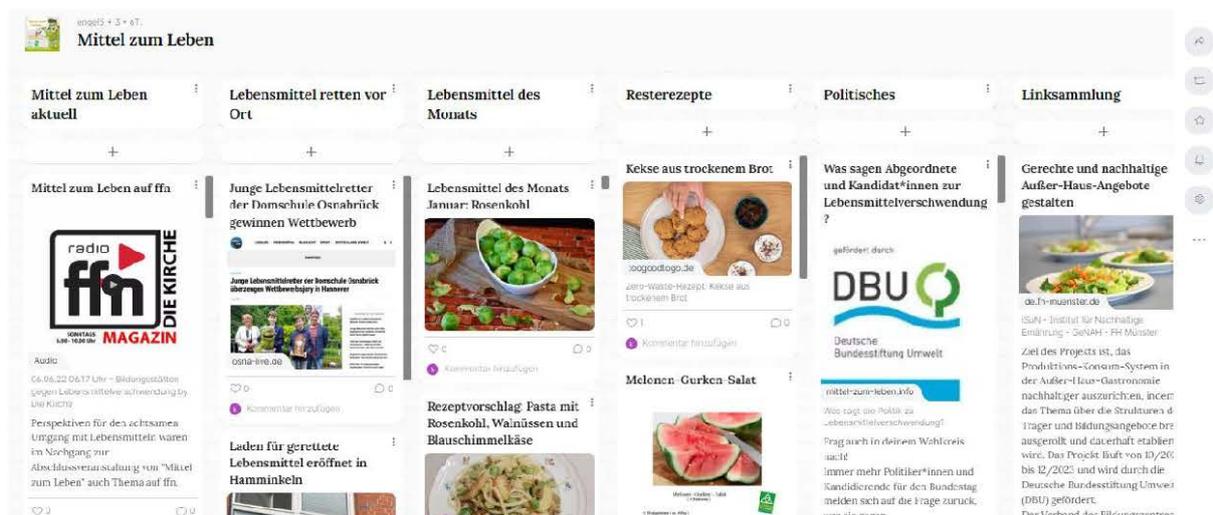
6.9 Digitale Pinnwand

Bereits Mitte 2020 wurde innerhalb des Projektes eine interaktive digitale Pinnwand zum Projekt initiiert, die mit der Projekthomepage, mit Internetauftritten der beteiligten Bildungszentren sowie mit sozialen Netzwerken verknüpft und öffentlich beworben wurde.

Unter <https://pinwand.mittel-zum-leben.info/> steht auf der Projekthomepage ein Tool bereit, auf dem in unterschiedlichen Bereichen über das Problem der Lebensmittelverschwendung informiert wird. Die digitale Pinnwand ist in folgende Kategorien unterteilt:

- Mittel zum Leben aktuell:
Informationen, Materialien und Verweise rund um das Projekt
- Werde zum Helden – Lebensmittel retten vor Ort:
Hinweise auf Aktivitäten, mithilfe derer konkrete Lebensmittelrettung unterstützt werden kann (foodsharing, Mundraub, Too good to go ...)

- Lebensmittel des Monats:
Hinweise zu saisonalen Produkten und Möglichkeiten ihrer Verarbeitung
- Resterezepte:
Konkrete Vorschläge zur Verarbeitung von Lebensmittelresten
- Politisches:
Hinweise und Möglichkeiten zur Diskussion von politischen Forderungen und aktuellen auf der politischen Ebene laufenden Prozessen
- Linksammlung:
Tipps zu weiteren Akteuren und Tools rund um das Thema des achtsamen Umgangs mit Lebensmittelverschwendung



Screenshot zur digitalen Pinnwand

Die digitale Pinnwand ermöglicht jeweils einen aktuellen Überblick über die Thematik und ist interaktiv ausgelegt. Interessierte können hier eigene Erfahrungen, Fragen, Fundstellen oder auch Forderungen einbringen oder Vorhandenes kommentieren und so mit dem Projekt und untereinander in Kontakt treten.

Die Bewerbung der digitalen Pinnwand wurde seitens der beteiligten Bildungszentren jeweils in ihren Netzwerken sowie öffentlich beworben (z.B. in der Nordwest-Zeitung oder in der Rasteder Rundschau).

6.10 Soziales Netzwerk

Insbesondere jüngere Generationen lassen sich zunehmend von Sozialen Netzwerken ansprechen. Daher wurde auch für das Projekt „Mittel zum Leben“, ein eigenes Facebook-Profil eingerichtet, um über diesen Weg Zielgruppen zu erreichen, die mit Hilfe anderer Kommunikationswege in der Öffentlichkeitsarbeit nicht oder nur schwer erreicht werden können (<https://www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben>). Durch die Präsenz in einem Sozialen Netzwerk wurde in diesem Sinne auch eine niederschwellige Möglichkeit eröffnet, mit den Themen des Projektvorhabens punktuell in Berührung zu kommen, eine Anschlussmöglichkeit zum geplanten Online-Portal des Projektes zu schaffen, einfach zu handhabende Formen für interaktive Elemente einzurichten und Verlinkungen zu ähnlich ausgerichteten Projekten und Beiträgen umzusetzen.

6.11 Fotoserie zu politischen Impulsen und Forderungen

Politische Ansätze, die im Rahmen der Mailing-Aktion an Bundestagsabgeordnete sowie mit den Teilnehmenden von politischen Gesprächen nach den Corona-bedingten Auflagen zu diskutieren sind, wurden nicht nur textlich formuliert, sondern auch bildlich in Form von „Eye-Catchern“ veranschaulicht.

Auf diese Weise kann zusätzlich zur Beteiligung an den zentralen Fragestellungen motiviert werden, indem nicht nur die kognitiven, sondern auch die emotionalen Zugänge angesprochen werden.

Beispiele entsprechender Darstellungen beziehen sich etwa auf folgende Problemstellungen und Forderungen:

„Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmitteln sollte abgeschafft werden!“

„In der Schule muss schon das Thema „Lebensmittelverschwendung“ behandelt werden!“



6.12 Pressekontakte und Presseveröffentlichungen

Über die Projekteröffnung wurde beispielsweise berichtet in der Neuen Osnabrücker Zeitung (12.01.2017), im Warendorfer Tageblatt (18.01.2017), in der DBU-Aktuell (2/2017). Zum Direktvermarktertag der KLVHS Oesede berichtete die Neue Osnabrücker Zeitung (17.02.2017). Die Deggendorfer Zeitung informierte über das Engagement der LVHS Niederaltich an der Kaufmännischen Berufsschule Deggendorf (14.03.2018). Das Wochenblatt schrieb über den Beitrag des Hauptkurses der LVHS Freckenhorst beim Kreisverbandstag des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes in Ahlen (05/2018).

Im Beitrag "Performance-Kunst macht Spaß" wurde in der Ausgabe der Neuen Osnabrücker Zeitung vom 30. Juni 2018 darüber berichtet, dass mit Kindern eine "Ketchup-Sojasaucen-Schlacht" stattgefunden hat. Ziel der von der Kunsthalle angebotenen Aktion im Rahmen des "Ferienspaß" sei gewesen, Kinder an Performance-Kunst heranzuführen und sie erlebbar zu machen. Auf den entsprechenden Beitrag hat Projektkoordinator Peter Klösener mit einem Leserbrief reagiert. Das Anliegen sowie der Leserbrief wurden parallel über die Projekthomepage mittel-zum-leben.info sowie über den Facebook-Account zum Projekt unter [facebook.com/NBLR.MittelzumLeben](https://www.facebook.com/NBLR.MittelzumLeben) und über den Nachrichtendienst Twitter verbreitet und haben eine rege Resonanz hervorgerufen.

Der Leserbrief im Wortlaut:

„Lebensmittelverschwendung ist keine Kunst“

Im Beitrag „Performance-Kunst macht Spaß“ wurde in der Ausgabe vom 30. Juni darüber berichtet, dass mit Kindern eine „Ketchup-Sojasaucen-Schlacht“ stattgefunden hat. Ziel der von der Kunsthalle angebotenen Aktion im Rahmen des „Ferien-spaß“ war, Kinder an Performance-Kunst heranzuführen und sie erlebbar zu machen.

Das Anliegen, jungen Menschen verschiedene Formen der Kunst nahe zu bringen, kann ich nur unterstützen. Dass sich bei dieser Aktion Kinder in Overalls planmäßig gegenseitig mit Ketchup und Sojasauce bespritzten, halte ich jedoch für äußerst fragwürdig. Wenn man auf diese Weise dem Maler Jackson Pollock nacheifern will, wie es in dem Artikel beschrieben wird, sollten sich doch andere Formen finden lassen. Schließlich hat Pollock sein „Action Painting“ nicht mit Lebensmitteln, sondern mit Farbe umgesetzt.

Jährlich werden in Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauches. Dieser Wahnsinn hat verschiedene Gründe, denn es gibt Lebensmittelverluste bei der Ernte, in der Verarbeitung, im Handel, in der Gastronomie und auch in privaten Haushalten. Dabei ist zu beachten, dass die Produktion von 10 Millionen Tonnen Lebensmitteln durch Düngung, Transport, Lagerung etc. rund 22 Millionen Tonnen Treibhausgas in die Atmosphäre gegeben werden. Das entspricht einer 180 Kilometer langen Autofahrt.

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum, dem 45 Bildungseinrichtungen bundesweit angehören, führt aktuell mit Unterstützung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt ein Projekt unter der Überschrift „Mittel zum Leben – Bildungshäuser für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“ durch. In dem Projekt analysieren Bildungsstätten, wie z.B. die das Projekt koordinierende Katholische Landvolkhochschule Oesede, ihren eigenen Umgang mit Lebensmitteln bei der Verpflegung der Gäste. Außerdem werden Seminare mit Verbrauchern durchgeführt, die für eine neue Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisieren wollen.

Lebensmittel scheinen bei uns im Überfluss vorhanden zu sein. Nur so kann ich es mir erklären, dass Aktionen durchgeführt werden, bei denen man sie auf diese Weise missbraucht. In den Artikel wird beschrieben, dass der 10-jährige Vincent gern auch zu Hause so eine Aktion machen würde, seine Mama das aber nicht erlaube. Vielleicht wurde die Sorge der Mutter um ein mit Ketchupflecken besprenkeltes Sofa ja auch durch das Unbehagen ergänzt, dass ein solcher Umgang mit Lebensmitteln sicher kein gutes Beispiel für Kinder ist.

Sicher ist dieser Fall auf eine Form von „Gedankenlosigkeit“ zurückzuführen und nicht auf eine bewusste und planmäßige Verschwendung von Lebensmitteln. Genau

hier müssen wir jedoch ansetzen. Der Wert von Lebensmitteln muss wieder bewusstgemacht werden. Das gilt umso mehr, als aktuell fast eine Milliarde Menschen auf der Erde an Hunger und Unterernährung leiden.

Peter Klösener

Projektkoordinator „Mittel zum Leben - Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“

Ein Bericht zu „Lebensmittel retten statt wegwerfen“ anlässlich des Fairen Frühstücks in Lingen veröffentlichte die Lingener Tagespost (06.09.2018). Die Neue Osnabrücker Zeitung berichtete über den Landfrauentag an der KLVHS Oesede „Was tun gegen Lebensmittelverschwendung“ (20.03.2019). Die Cellesche Zeitung veröffentlichte ein Portrait über Anette Icken, Hauswirtschaftsleitung des Evangelischen Bildungszentrums Hermannsburg, mit Blick auf ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung (07/2019).

Unter der Überschrift „Wahre Helden retten Lebensmittel“ stellten die Kirchenzeitungen für die nord- und ostdeutschen Bistümer auf der Titelseite die „Lebensmittelretter-Karte“ vor, die zum Einsatz in den Seminarangeboten aufgelegt wurde (28.07.2019). Inspiriert vom Projekt „Mittel zum Leben“ veröffentlichten die Kirchenzeitungen für die nord- und ostdeutschen Bistümer im Oktober 2019 einen umfangreichen Schwerpunkt unter der Überschrift „Kein Essen in die Tonne“. Im Vorfeld der Veröffentlichung fanden umfangreiche Vorgespräche zwischen der Redaktion und der Projektkoordination von „Mittel zum Leben“ statt. Auf dieser Basis wurden Zahlen zur Problematik verdeutlicht, beispielhaft das Engagement von Bildungszentren geschildert, Möglichkeiten einer Pfarrgemeinde beschrieben und die Organisation des Deutschen Katholikentages vorgestellt. Zudem wurden in dem Beitrag die kreativen „Tipps gegen Verschwendung“ aufgenommen, mit denen „Mittel zum Leben“ u.a. auch auf seinem neuen Flyer wirbt und Impulse gibt.

Anlässlich der Corona-Krise und der in diesem Zusammenhang zu beobachtenden „Hamsterkäufe“ brachte das Abendmagazin der Neuen Osnabrücker Zeitung am 15. April 2020 einen Beitrag aus dem Projekt „Mittel zum Leben“, in dem auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln auch in der Krise hingewiesen wurde:

„Landvolkhochschule Oesede: Vielen Lebensmitteln droht der Mülleimer In Zeiten von Hamsterkäufen

Georgsmarienhütte. Die Katholische Landvolkhochschule Oesede ruft im Rahmen des Projekts "Mittel zum Leben" dazu auf, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen. Gerade in Zeiten der Coronakrise sei es wichtig, Verbrauchsgüter des täglichen Lebens solidarisch zu teilen.

Zudem erhöht ein übermäßiger Vorrat an Lebensmitteln die Gefahr, dass die Produkte zu Hause verderben, so die Katholische Landvolkhochschule Oesede in einer Mitteilung. "In dieser Krisenzeit steigt bei einigen die Befürchtung, dass unsere Nahrungsmittelversorgung doch zerbrechlich und anfällig sein könnte", erklärt Peter Klösener, Koordinator des bundesweiten Projektes "Mittel zum Leben" des Verbandes der Bildungszentren im ländlichen Raum. Was bislang selbstverständlich war, scheine auf einmal nicht mehr gesichert. Ein Zeichen dafür seien die immer wieder beklagten Hamsterkäufe. Angesichts solcher für viele neuen Erfahrungen werde das Thema Lebensmittelverschwendung künftig sicherlich eine noch größere Aufmerksamkeit erhalten.

Gleichzeitig müsse jedoch befürchtet werden, dass sich Bürger in einem viel zu großen Umfang bevorraten. Einkäufe von Lebensmitteln würden derzeit häufig ohne Augenmaß getätigt. So bestehe die Gefahr, dass während oder spätestens am Ende der Krise zu lange im Haus gelagerte Lebensmittel entsorgt würden.

Daher fordern die Initiatoren des Projektes "Mittel zum Leben" dazu auf, Lebensmittelvorräte nicht im Übermaß anzulegen. Dafür bestehe keine Veranlassung und das gebiete auch die Solidarität mit anderen. Außerdem sei es wichtig, bei der Lagerung der Reserven nicht den Überblick zu verlieren. Neu gekaufte Produkte seien im Kühlschrank oder im Vorratsschrank nach hinten zu stellen."

Zur Mailing-Aktion an die Politik Veröffentlichte der VBLR eine Pressemitteilung (21.09.2020) die Veröffentlichungen z.B. in der Neuen Osnabrücker Zeitung (24.09.2020), in den Westfälische Nachrichten (25.09.2020) oder in der „Glocke“ (25.09.2020) zur Folge hatte.

Wie können wir Lebensmittelverschwendung stoppen?

Bildungsstätten regen Fragen an Politiker an

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) ruft dazu auf, Bundestagsabgeordnete aus dem eigenen Wahlkreis zu fragen, was sie gegen Lebensmittelverschwendung tun wollen. Hintergrund ist die Vorgabe, dass Lebensmittelverluste bis zum Jahr 2030 halbiert werden müssen. Hier engagiert sich der VBLR bereits mit einem bundesweiten Projekt „Mittel zum Leben“, in dem Bildungsangebote entwickelt und die sukzessive Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Gemeinschaftsverpflegung angestrebt werden.

Anlass für die Mail-Aktion ist die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“, die vom 22. bis 29. September stattfindet. Aufgerufen hat dazu die Initiative „Zu gut für die Tonne“, die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung betrieben wird.

„Besonders in den ersten Wochen nach dem Lockdown aufgrund der Corona-Pandemie erhielten Lebensmittel plötzlich bei uns einen viel höheren Stellenwert“, macht Dr. Peter Buhrmann vom VBLR deutlich. Das müsse der Vorgabe der Europäischen Union, Lebensmittelverluste bis zum Jahr 2030 zu halbieren, zwangsläufig weiteren Vorschub leisten, so Buhrmann.

Deshalb werden die Bürger nun aufgerufen, den Bundestagsabgeordneten aus ihrem Wahlkreis eine E-Mail zu senden. Inhalt sollen die Fragen sein, welche Maßnahmen sie ergreifen wollen, um Lebensmittelverschwendung weitgehend zu vermeiden und wie sie die regionalen Strukturen in der Lebensmittelversorgung stärken wollen. Eine weitere Frage kann nach persönlichem Interesse ergänzt werden.

Alois Gerig, Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages, der sich neben fairen Erzeugerpreisen vor allem für mehr Wertschätzung von Nahrungsmitteln einsetzt, begrüßt diese Aktion und freut sich auf die Rückmeldungen der Parlamentarier.

Peter Buhrmann betont: „Aktuell werden allein in Deutschland bis zu 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr weggeworfen. Das ist ein Drittel der Produktion.“ Angesichts der Nahrungsmittelknappheit in anderen Regionen der Welt sei das ein „unverantwortlicher Skandal“, so Buhrmann. „Auch unter ökologischen Gesichtspunkten muss hier Abhilfe geschaffen werden“, sagt Buhrmann. Allein durch die Produktion von später weggeworfenen Lebensmitteln werde eine Unmenge von Treibhausgasen ausgestoßen, was völlig unnötig sei.

Die Antworten der Politiker auf die im Rahmen der Aktion gestellten Fragen sollen anschließend veröffentlicht werden. Außerdem sollen sie in Politikgespräche einfließen, die der VBLR führen will.

Alle Informationen sowie die Vorlagen für die E-Mail an die Politiker werden unter www.mittel-zum-leben.info zur Verfügung gestellt.

Dem VBLR gehören 44 Bildungszentren an. Am Projekt „Mittel zum Leben“ beteiligen sich aktuell 18 Einrichtungen deutschlandweit. Die Federführung nimmt die KLVHS Oesede im Auftrag des Bundesverbandes wahr. Das Projekt wird inhaltlich und finanziell unterstützt durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Weitere Informationen unter www.mittel-zum-leben.info

Kontakt: Dr. Peter Buhrmann (Geschäftsführer) buhrmann@verband-bildungszentren.de



MdB Alois Gerig, Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages, begrüßt diese Aktion des VBLR und freut sich auf die Rückmeldungen der Parlamentarier.

In einer Reihe von Bildungszentren, die sich am Projekt „Mittel zum Leben“ beteiligten, haben die Verantwortlichen für die Verpflegung festgestellt, dass durch die Umstellung des Systems in der Gemeinschaftsverpflegung bezogen auf die Projektanliegen durchaus positive Ergebnisse erzielt werden konnten.

In der direkten und individuellen Kommunikation mit den Gästen, die beim Angebot eines Buffets in diesem Ausmaß nicht gegeben ist, werden die Portionsgrößen durchaus passgenauer ausgegeben, wodurch sich eine geringere Menge an Lebensmittelverlusten ergibt.

Diese Erfahrung wurde auch durch Bildungszentren veröffentlicht. Beispielhaft wird nachfolgend die entsprechende Pressemitteilung der KLVHS Oesede angefügt (25.09.2020):

***„Lecker essen ohne Verluste
Durch Corona-Regeln weniger Lebensmittelverschwendung***

Möglichst wenig oder noch besser keine Lebensmittel sollen im Müll landen. Nach diesem Motto ist die Katholische Landvolkhochschule (KLVSH) Oesede bereits seit drei Jahren unterwegs. Sie koordiniert ein bundesweites Projekt gegen Lebensmittelverschwendung, entwickelt dazu Seminare und verbessert stetig die Abläufe in ihrer Großküche.

Jetzt wurden diese Anstrengungen ausgerechnet durch die Corona-Pandemie unterstützt. Aufgrund der Vorgaben des entsprechenden Hygienekonzeptes werden die Speisen nicht mehr am Tisch oder auf dem Buffet serviert. Die Gäste kommen zur

Ausgabestelle, wo ihnen eine freundliche Servicemitarbeiterin wunschgemäß den Teller befüllt und überreicht.

Ulrike Kornhage, Leiterin der Hauswirtschaft in der KLVHS stellt fest: „Nach den Mahlzeiten kommen fast nur noch Teller ohne jegliche Reste zurück.“ Das sei sonst durchaus anders gewesen.

„Wenn sich die Gäste am Buffet selbst bedienen, überschätzen sie manchmal ihren eigenen Hunger“, weiß Kornhage zu berichten. „Wenn beim Frühstücksbuffet viele unterschiedliche Sorten Käse und Wurst, Marmeladen, Honig, Obst, Quark und Müsli und dann noch verschiedene Brot- und Brötchensorten locken, wird gern schon mal zu viel genommen“, so Kornhage. Nach dem Verzehr der ersten Brötchen sei es dann zu spät und ein noch halbvoller Teller bleibe stehen. Weil Tellerreste und insgesamt Speisen, die an die Gäste herausgegangen sind, nicht wiederverwendet werden dürfen, müssen sie dann entsorgt werden.

„Bei der Speisenausgabe, wie wir sie jetzt haben, ist das anders“, stellt die Hauswirtschaftsleiterin fest. Da gebe es offensichtlich schon Hemmungen, gleich im Übermaß den Teller füllen zu lassen. Jeder Gast sei zwar herzlich eingeladen, ein zweites Mal zu kommen, um sich einen „Nachschlag“ zu holen. Letztlich werde das aber nicht oft in Anspruch genommen, weil man doch merke, dass es ausreichend gewesen sei. Die Rückmeldungen der Gäste seien auch überaus positiv.

„Hier spielt uns Corona tatsächlich in die Karten“, meint Peter Klösener von der KLVHS Oesede, der für die Koordination des bundesweiten Projektes gegen Lebensmittelverschwendung zuständig ist. Durch die veränderten Rahmenbedingungen werde jetzt noch deutlicher, dass nicht übergroße Mengen, sondern die Frische der Zutaten und die Art der Zubereitung die Qualität der Speisen ausmachen, so Klösener. Ähnliche Erfahrungen mache man zurzeit in allen 18 Bildungszentren, die sich an dem Projekt „Mittel zum Leben“ beteiligten.

Unterstützt und begleitet wird „Mittel zum Leben“ von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. Ziel ist es, Großküchen in die Lage zu versetzen, möglichst wenig Lebensmittelverluste zu produzieren. „Da haben wir in den vergangenen drei Jahren schon tolle Erfolge erzielt“, sagt Peter Klösener. Schon vor der Pandemie seien die Verluste in einigen Küchen auf bis zu vier Prozent der eingesetzten Lebensmittel gedrückt worden. Andere Studien hätten in der Vergangenheit gezeigt, dass in der Gemeinschaftsverpflegung bis zu einem Drittel der Speisen in der Tonne landeten.

Im Projekt „Mittel zum Leben“ werden außerdem Seminarmodelle entwickelt, um Verbraucher und landwirtschaftliche Erzeuger zum Problem der Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Dabei will man aber nicht bei der Problembeschreibung stehen bleiben. Die Seminarteilnehmer sollen auch Ideen entwickeln, wie sie selbst zur Problemlösung beitragen können. Mehr Informationen gibt es unter www.mittel-zum-leben.info“

Der „Kirchenbote“, der im Form einer Zentralredaktion für den Nord- und Ostdeutschen Raum tätig ist, hat unter der Rubrik Ratgeber auf den Umgang mit Lebensmitteln hingewiesen. In diesem Zusammenhang wurde das Projekt „Mittel zum Leben“ bezüglich seiner Erfahrungen und Ergebnisse angefragt. Dabei wurde auch Bezug zur „Digitalen Pinnwand“ genommen, um den Rezipient*innen des Ratgebers den Zugang zu zusätzlichen digitalen Impulsen zu vermitteln (04.10.2020).

Die Landvolkshochschule St. Gunther in Niederalteich wendete sich mit ihren pandemiebedingten Erfahrungen bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten an die Öffentlichkeit. Die Deggendorfer Zeitung titelte dazu „Lebensmittelverschwendung reduziert“ (19.10.2020).

Zur Abschlussveranstaltung des Projektes in Bad Bederkesa am 30. Mai 2022 wurde folgende Pressemitteilung veröffentlicht:

**Lebensmittelverschwendung stoppen
Bildungszentren stellen Projektergebnisse vor**

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) hat sich unter der Überschrift „Mittel zum Leben – Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“ in den vergangenen fünf Jahren intensiv mit Ursachen der Lebensmittelverschwendung befasst. Ergebnisse und Konsequenzen aus dem von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) fachlich und finanziell unterstützten Projekt wurden nun im Rahmen der Abschlussveranstaltung am 30. Mai in Bad Bederkesa vorgestellt.

Eine Grundlage für das Projekt boten Erfahrungen der Bildungszentren. „Indem zum Beispiel jahrelange Routinen hinterfragt und aufgebrochen werden, kann Lebensmittelverschwendung deutlich minimiert werden“, sagt Verena Exner, Leiterin des DBU-Referats Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft. „Im Projekt wurden Methoden modellhaft in fünf VBLR-Bildungszentren entwickelt und erprobt. Zudem wurden die Bildungsarbeit für verschiedene Zielgruppen übertragbar mitentwickelt und entsprechende Forderungen an die Politik adressiert. Das zeichnet das Vorhaben im Sinne eines ganzheitlichen Konzeptes besonders aus.“ In einem intensiven Prozess habe der Verband daraufhin gemeinsam mit der DBU Schritt für Schritt ein entsprechendes Projekt entwickelt, das im Oktober 2016 gestartet sei, so Exner.

Um dem ökologischen und ethischen Problem der Lebensmittelverschwendung etwas entgegenzusetzen, haben sich schrittweise 18 Bildungszentren auf den Weg gemacht. In modellhaften Einrichtungen wurden Abläufe im Zusammenhang mit der

Verpflegung der Gäste überprüft und modifiziert. So wurden ganz konkret Lebensmittelverluste in der Küche um bis zu 50 Prozent verringert. In den Einrichtungen wurden durch die Kommunikation mit Verwaltung und Pädagogik sowie mit den Gästen Rahmenbedingungen geschaffen, um die Ergebnisse zu verstetigen.

„Uns war es besonders wichtig, es nicht bei dem Blick auf eigene Strukturen zu belassen, sondern auch die Ziele und Überzeugungen in unserer Bildungsarbeit umzusetzen“, erläutert Peter Buhrmann, Geschäftsführer des VBLR. Dazu wurden Curricula für Seminare und andere Veranstaltungsformen entwickelt und erprobt, in denen Verbraucher und landwirtschaftliche Erzeuger für eine nachhaltige Handlungs- und Verhaltensänderung sensibilisiert werden.

Alle Ergebnisse aus dem Projekt stellt der Verband anderen Akteuren zur Anwendung und individuellen Weiterentwicklung zur Verfügung und wird sie zum kontinuierlichen Bestandteil seines Handelns machen.

„Sowohl in der Arbeit mit den Fachkräften in der Hauswirtschaft als auch in der Seminararbeit wurde deutlich, dass Einzelne vieles verändern können“, informierte Peter Klösener, Projektkoordinator von „Mittel zum Leben“. Jedoch seien auch immer wieder Veränderungen in den gesetzlichen Rahmenbedingungen angeregt worden. Diese Ideen, Visionen und Forderungen wolle man nun in Politikgespräche mit gewählten Mandatsträgern einfließen lassen. Er betonte, dass das DBU-Vorhaben mit der Veranstaltung zwar formal ende, aber am Prozess der kontinuierlichen Verbesserung auch nach Abschluss der Förderdauer weitergearbeitet werde.

Im Rahmen der Abschlussveranstaltung wurde bereits mit Vertretern des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie mit Bundestagsabgeordneten diskutiert. Mit dabei waren auch „Caro und Franzi“, die vor dem Bundesverfassungsgericht im Jahr 2020 mit ihrer Klage gescheitert waren, Containern straffrei zu stellen.

Eva Bell, Abteilungsleiterin aus dem BMEL, bestärkte darin, dass die Bewusstmachung ein zentraler Ansatzpunkt sei, um die Problembewältigung anzugehen. Sie sprach sich auch dafür aus, Mitarbeiter in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entsprechend zu schulen und die Gäste aufzuklären.

Peggy Schierenbeck, vom Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestages forderte, alle müssten Botschafter sein, wenn es um Bewusstseinsbildung im wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln gehe. Zudem sprach sie sich dafür aus, wie vom Verband der Bildungszentren gefordert, ein Lebensmittelrettungsgesetz auf den Weg zu bringen.

Gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen, sei ein wichtiger Schritt bei den Anstrengungen im Kampf gegen den Klimawandel, hoben Caro und Franzi hervor. Sie forderten die Politik dazu auf, rechtliche Formulierungen zu entwickeln, mit deren



Hilfe die Straffreiheit gesichert werden könne, wenn entsorgte aber noch genießbare Lebensmittel mitgenommen würden.

Ulrike Kornhage, selbst Hauswirtschaftsleiterin in der Katholischen Landvolkhochschule Oesede, bezeichnete das Projekt „Mittel zum Leben“ als einen „Weckruf für gemeinsame Anstrengungen gegen den Wahnsinn der Lebensmittelvernichtung“. Letztlich sei eine „offensive Kommunikation der Schlüssel, um das Thema wach zu halten“.

Die Menge der Entsorgung von noch genießbaren Lebensmitteln sei „ethisch eine Sauerei und ökologisch eine Katastrophe“, hatte Christian Rach, Fernsehkoch und Autor bereits in seiner Key-Note herausgestellt. Die Aufklärung darüber müsse Teil des Lehrplans werden, um schon Kindern zu verdeutlichen, wie ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln auszusehen habe.

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum vertritt die Interessen und die Bildungsarbeit von 44 Heimvolkshochschulen in Deutschland. Ziel der Bildungszentren ist es, Persönlichkeiten zu stärken und Gemeinwohl zu fördern. Informationen und Ergebnisse zum Projekt „Mittel zum Leben“ stehen zum Download zur Verfügung auf www.mittel-zum-leben.info

Zum Abschluss des Projektes veröffentlichte die Neue Osnabrücker Zeitung einen ausführlichen Bericht über Ergebnisse des Projektes „Mittel zum Leben“ mit Tipps zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln: „Zu gut für die Tonne – So landet weniger Essen im Müll: Experte aus Georgsmarienhütte gibt sieben Tipps gegen Lebensmittelverschwendung“ (21.01.2023).

Anlässlich der Herausgabe der „Tipps für den Handel“ wurde eine weitere Pressemitteilung veröffentlicht, die auf die Grundanliegen des Projektes hinweist und die Ansprache des Lebensmittelhandels zusätzlich unterstützte:

Tipps für den Handel gegen Lebensmittelverschwendung Verband der Bildungszentren wendet sich an Unternehmen

Tipps für den Handel, wie man erfolgreich Lebensmittelverschwendung vorbeugen kann, hat jetzt der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum veröffentlicht. Dabei geht es um Schulung von Mitarbeitern, Kommunikation mit Kunden und die Verwertung von Lebensmitteln.

„Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs“, macht Peter Klösener von der Katholischen LandvolkHochschule (KLVHS) Oesede deutlich. Er hat ein bundesweites Projekt gegen Lebensmittelverschwendung koordiniert, das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt begleitet und unterstützt wurde.

Im Rahmen des Projektes unter der Überschrift „Mittel zum Leben“ hatten Bildungszentren erfolgreich an der Reduzierung ihrer eigenen Lebensmittelverluste bei der Verpflegung von Gästen gearbeitet. Außerdem wurden Seminarmodelle entwickelt, in denen Verbraucher für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden.

In diesem Zusammenhang sei man auch immer wieder auf Ideen und Anregungen gestoßen, welche Maßnahmen beim Handel wünschenswert seien, so Projektkoordinator Peter Klösener. Nun sei daraus ein Faltblatt mit einer Zusammenstellung von Tipps entstanden.

Darin heißt es, dass die Fortbildung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln von zentraler Bedeutung sei: „Wo Menschen sensibilisiert sind, steigt ihre Motivation zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln.“

Zudem werde das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) immer noch häufig als „ultimative zeitliche Grenze“ zur Verwendung der betreffenden Produkte verstanden. Um derartige Missverständnisse zu vermeiden, könnten ergänzende Informationen für Kundinnen und Kunden helfen. Auch eine Reduzierung des Preises von Produkten zwei oder drei Tage vor dem Ablauf des MHD wird angeregt, damit Verbraucher zusätzlich motiviert werden, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren.

Die Information von Verbrauchern zu sogenannten „uglyfoods“ wird ebenfalls angeregt. Dass sie sich von anderen Lebensmitteln nur durch das Aussehen, nicht aber durch die Qualität unterscheiden, sei eine wichtige Botschaft. Kunden sollten darüber aufgeklärt werden, dass die Alternative zum Verzehr zumeist die Entsorgung ist. Die Motivation zum Kauf könne durch vergünstigte Preise zusätzlich gefördert werden, um so der Vernichtung der Produkte vorzubeugen. Das betreffe auch z.B. Obst mit einer kleinen Druckstelle.

Bedenkenswert für einen Lebensmittelhändler sei es auch, die Vielfalt des Warensortimentes zu reduzieren. Mit der Vielfalt der Auswahl zu einem konkreten Produkt (Kaffee, Zucker, Nudeln, Brot, Saucen ...) steige die Wahrscheinlichkeit nicht verkaufter Waren und des Risikos ihrer Entsorgung. Es erscheine ratsam, bewusst eine Begrenzung herbeizuführen. Bei entsprechender Informationen der Kunden zum Hintergrund werde es dafür großes Verständnis geben.

Des Weiteren regen die Tipps für den Handel an, ein Erfassungs- und Dokumentationssystem für Lebensmittelverluste zur Verbesserung der Selbstkontrolle einzuführen, die Zusammenarbeit mit den Tafeln und mit Foodsavern zu etablieren und aussortierte Lebensmittel so für die Mitnahme zu platzieren und auszuzeichnen, dass sie auf legalem Weg mitgenommen werden könnten und dazu niemand in einen Container steigen muss.



Die Tipps für den Handel wie auch weitere Ergebnisse des Projektes „Mittel zum Leben“ stehen zum Download auf der der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info zur Verfügung.

6.13 Radiobeiträge

Beiträge aus dem Projekt zu Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung wurden am 8. April 2018 Thema bei Radio ffn in Niedersachsen sowie am 13. April 2018 bei Radio Antenne Niedersachsen gesendet. Es wurde dafür sensibilisiert, bei Veranstaltungen und Festen die Menge der angebotenen Lebensmittel vorausschauend zu planen. Außerdem wurde auf Möglichkeiten von Kirchengemeinden hingewiesen, durch das Aufstellen eines "FairTeilers" einen Beitrag zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu leisten.

Der Beitrag von Radio ffn ist auf der Projektwebsite unter folgendem Link eingestellt: http://www.mittel-zum-leben.info/images/audioNT8_4_18-Kirche-8_40Uhr.mp3

Am 24. September 2020 war das Projekt „Mittel zum Leben“ anlässlich der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ im Beitrag „nachgedacht“ bei Radio ffn erneut Thema. Hier wurde namentlich das Engagement der Katholischen LandvolkHochschule Oesede sowie des Haus „Maria Frieden“ in Wallenhorst-Rulle benannt.

Perspektiven für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln waren auch im Nachgang zur Abschlussveranstaltung von "Mittel zum Leben" Thema bei radio ffn. Der entsprechende Beitrag wurde auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info veröffentlicht.

6.14 Wettbewerb „Zu gut für die Tonne“

Das Projekt „Mittel zum Leben“ hat sich beim Wettbewerb von „Zu gut für die Tonne“ mit seinen verschiedenen Projektsäulen im Oktober 2019 beworben.

Mit dem „Zu gut für die Tonne! – Bundespreis“ zeichnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herausragende Projekte und ihre Initiatorinnen und Initiatoren aus, die mit ihren konkreten Ideen, Pioniergeist und großem Engagement dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

6.15 Arbeitshilfe Erntedank des Katholikenrates Osnabrück

Der Katholikenrat im Bistum Osnabrück hat mit Unterstützung des Projektes „Mittel zum Leben“ eine Online-Arbeitshilfe unter der Überschrift „Lebensmittel genießen – nicht wegwerfen!“ herausgebracht.

Die Arbeitshilfe Erntedank wird im Bistum Osnabrück 208 Kirchengemeinden zur entsprechenden Umsetzung zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus wird sie auch bundesweit über die sozialen Medien und die Projekthomepage „Mittel zum Leben“ zur Nutzung in unterschiedlichen Zusammenhängen angeboten. Als ergänzende Werbemittel wurden Postkarten mit dem Hinweis auf die Online-Arbeitshilfe herausgegeben.



6.16 Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“

Für die Übersicht zu Aktivitäten im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ wurden die beiden digitalen Projekte von „Mittel zum Leben“ eingestellt und veröffentlicht.

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) hat eine öffentliche „digitale Pinnwand“ eingerichtet, auf der Informationen und Impulse gegen Lebensmittelverschwendung gesammelt und zur Verfügung gestellt werden. Hier können auch eigene Tipps und Erfahrungen zum Umgang mit Lebensmitteln veröffentlicht werden.

- Kategorie: Information
- Wann: 22.09.2020 – 29.09.2020
- Wo: Online

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) hat eine öffentliche „digitale Pinnwand“ eingerichtet, auf der Informationen und Impulse gegen Lebensmittelverschwendung gesammelt und zur Verfügung gestellt werden. Hier können auch eigene Tipps und Erfahrungen zum Umgang mit Lebensmitteln veröffentlicht werden.

6.17 Plattform „lebensmittelwertschaetzen.de“

Die Internetplattform www.lebensmittelwertschaetzen.de ist unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entstanden. Die Seite ist der erste Online-Schritt auf dem Weg zu einer gemeinsamen Strategie von Bund und Ländern zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten.

Das Projekt „Mittel zum Leben“ wurde bei lebensmittelwertschaetzen.de als bundeszentrales Projekt eingereicht, um eine außergewöhnliche Verbindung der eigenen Verringerung

von Lebensmittelverlusten in der Gemeinschaftsverpflegung von Bildungszentren und der Entwicklung von entsprechenden Bildungsangeboten zu dokumentieren.

7 Fazit

Der Projektverlauf zeigte, dass die Fokussierung auf den Bereich der Lebensmittel innerhalb des Themenkataloges von Nachhaltigkeitsfragen mit Blick auf das Wecken von Interesse an perspektivischen Kooperationen innerhalb des VBLR und auch deutlich darüber hinaus lohnenswert ist.

Im Zusammenhang mit der Bestandserhebung zum Projektbeginn wurde deutlich, dass eine explizite Befassung mit dem besonderen Problem der Lebensmittelverschwendung bei den Beteiligten vormals nur vereinzelt festzustellen war und in der Seminarplanung wie auch in der Ausrichtung der Gemeinschaftsverpflegung noch nicht in Form einer strategischen Ausrichtung Eingang gefunden hatte. Nachhaltigkeitsfragen insgesamt hatten bei den Einrichtungen jedoch bereits einen hohen Stellenwert.

Im Bereich der Seminarangebote bewährte sich das Vorgehen, die entwickelten Curricula auch in „Inset-Seminaren“ einzusetzen. Auf diese Weise werden insbesondere Personengruppen erreicht, die nicht schon aufgrund ihrer Vorerfahrungen und ihrer Haltung zu diesem Themenbereich in ihren Interessen explizit auf entsprechende Angebote ausgerichtet sind.

Erfahrungen in dem Projekt und auch darüber hinaus zeigen, dass Seminarangebote, deren thematische Ausschreibung konkret auf Nachhaltigkeitsthemen verweisen, regelmäßig Zielgruppen ansprechen, die bereits eine entsprechende positive Grundeinstellung mitbringen. Das Aufgreifen der Themen mit den entwickelten Curricula im Rahmen von Seminaren und Veranstaltungen mit einer höheren Diversität bietet somit die Chance, auch breitere Zielgruppen anzusprechen. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden machten deutlich, dass sie die Befassung mit der Frage der Lebensmittelverschwendung als bereichernd empfunden haben und dass dadurch ihre Haltung und ihre Bereitschaft zur Verhaltensänderung positiv beeinflusst wurde.

Grundsätzlich, aber besonders mit Blick auf die Zielgruppe der noch nicht mit einer einschlägigen Haltung ausgestatteten Teilnehmenden, hat es sich bewährt, bei der Gestaltung der Curricula an den persönlichen Erfahrungen der Beteiligten anzusetzen. So werden zu Beginn

eines Seminares die alltäglichen Herausforderungen des bzw. der Einzelnen mit der Wissensvermittlung zur Problematik der Lebensmittelverschwendung in Verbindung gebracht. Der Ansatz der Curricula, sich in interaktiven Formaten (Fishbowl, Planspiel, Gruppenpuzzle) den Zusammenhängen problemorientiert anzunähern und auf der Basis eigener Erfahrungen und verschiedener Rollen (Verbraucher*in zu Hause, Erzeuger*in im eigenen Betrieb, Kund*in im Einzelhandel, Mitglied einer Interessengemeinschaft) angeleitet Handlungsansätze zu entwickeln, fruchtet hinsichtlich der Motivation, zur Veränderung beizutragen.

Eine Verknüpfung von eigenen beruflichen Erfahrungen und Wissensvermittlung bildete auch die Basis für die Arbeit mit den Mitarbeiter*innen in der Gemeinschaftsverpflegung. Die intensive Vorbereitung auf die Umsetzung des Anliegens der Reduzierung von Lebensmittelverlusten in der Hauswirtschaft durch eine inhaltliche Einführung erscheint als Grundlage für die Umsetzung entsprechender Maßnahmen unabdinglich. Insbesondere die qualitative Evaluation innerhalb der Hauswirtschaft verdeutlichte, dass für den Beginn der Anstrengungen das Problembewusstsein gestärkt werden muss.

Die im Prozess wahrgenommenen Erfolge tragen dazu bei, Motivation und Energie aufrecht zu halten und sogar noch zu steigern. Die Erfahrungen im Projekt zeigen, dass für die Umsetzung der Projektanliegen in der Hauswirtschaft die Kommunikation mit den Mitarbeiter*innen, die Kommunikation der Mitarbeiter*innen untereinander wie auch die Kommunikation mit den Gästen der Einrichtungen von zentraler Bedeutung sind (z.B. bei der Erläuterung, warum ausgegebene Portionen oder die Auswahl am Buffet kleiner ausfällt). Zufriedene Gäste bedingen zufriedene Mitarbeiter*innen und tragen zur Bereitschaft bei, den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen.

Die Perspektive, dass innerhalb von Seminarangeboten oder in den Arbeitszusammenhängen der Hauswirtschaft identifizierte erschwerte Rahmenbedingungen für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln nicht hingenommen, sondern mit politischen Entscheidungsträgern diskutiert werden sollen, beinhaltet für die Beteiligten eine zusätzliche Motivation, jedoch insbesondere im Kontext der Seminare auch eine besondere Herausforderung, wenn es um die Formulierung politischer Positionierungen ging.

So wurden zahlreiche Anregungen gesammelt, die in Politikgespräche einfließen können. Bereits während der durch die Pandemie geprägten Zeit wurden Stellungnahmen von 16

Bundestagsabgeordneten und Kandidierenden für den Bundestag zur ihren Ansätzen hinsichtlich der Eindämmung von Lebensmittelverschwendung eingeholt und veröffentlicht: Für weitere Politikgespräche wurden umfangreiche Materialein für Vorbereitung, Öffentlichkeitsarbeit, Durchführung und Dokumentation erstellt.

Deutlich wurde in diesem Zusammenhang, dass es im Rahmen politischer Gespräche zur Problematik der Lebensmittelverschwendung durchaus herausfordernd ist, auf konkrete Maßnahmen einzugehen und dazu auch konkrete Rückmeldungen zu Einstellungen und Vorhaben zu erhalten. Diesbezüglich erscheint es durchaus empfehlenswert, Politikgespräche nicht ausschließlich in einem öffentlichen Format anzugehen, sondern zur Erleichterung einer konstruktiven sachlichen Auseinandersetzung mit der Thematik zusätzlich Einzel- und Gruppengespräche im nichtöffentlichen Zusammenhang zu führen.

Mit Blick auf die Kontakte zu Vertreter*innen des Lebensmittelhandels hat sich im Projektverlauf bewährt, nicht auf ausgewiesene Gesprächsrunden zu setzen, die klassisch in einem öffentlichen Format stattfinden. Vielmehr haben beispielsweise die anlassbezogenen Kontakte im Rahmen von Seminaren dazu beigetragen, eine konstruktive und wertschätzende Gesprächsatmosphäre herbeizuführen, die wiederum eine konstruktive Auseinandersetzung unter Einbeziehung unterschiedlicher Perspektiven ermöglichte.

Der Transport der Botschaften im Sinne der Projektanliegen gegenüber Vertreter*innen des Lebensmittelhandels erschien immer dann wirksam, wenn er sich nicht auf Anschuldigungen und Kontroversen fokussierte, sondern das sachliche Anliegen in den Blick nahm, um auf dieser Grundlage das gemeinsame Ringen um angemessene Lösungsansätze in den Mittelpunkt zu stellen.

Diese Erfahrung zeigte sich auch schon sehr bald im Zusammenhang mit der Herausgabe der „Tipps für den Handel“, die weniger konfrontativ, sondern vielmehr anregend gestaltet wurden. Darin wurde bewusst auch Bezug zum Verhalten von Verbraucher*innen genommen, um auf diese Weise die Marktmechanismen einzubeziehen und den Blick auf die gemeinsame Verantwortung nicht zu vernachlässigen.

Im Rahmen der Auswertungsgespräche mit den beteiligten Akteur*innen und den Vertreter*innen der betreffenden Bildungszentren wurde deutlich, dass sich durch die Beteiligung am Projekt „Mittel zum Leben“ eine wahrnehmbare Handlungsänderung herausgebildet hat,

die auch deutlichen Einfluss auf das Agieren in und die Strategische Ausrichtung der jeweiligen Einrichtungen nimmt. Die formale Konsequenz daraus ist die Berücksichtigung des acht-samen Umgangs mit Lebensmitteln in dem Qualitätsmanagementsystem der Einrichtungen. Die Rückmeldungen der Beteiligten machen zudem deutlich, dass auch eine hohe Bereit-schaft besteht, die dort verankerten Grundlagen für Handlungs- und Verfahrensweisen im Alltag innerhalb des Kollegiums mit Leben zu füllen.

Die hohe Bereitschaft bei den Bildungszentren, die Projektanliegen auch über den formalen Projektzeitraum hinaus als integrativen Bestandteil des Handelns in der Einrichtung zu be-trachten, wurde beispielsweise durch den geäußerten Wunsch verdeutlicht, auch künftig im Bereich der Hauswirtschaft die Überprüfung der einmal erreichten Standards über die Durch-führung von Messungen zu Lebensmittelverlusten aufrecht zu erhalten. Dass diesbezüglich der Wunsch besteht, alternativ auch Instrumente für eine weniger aufwändige Durchführung der entsprechenden Prozesse einzusetzen, mag vor dem Hintergrund der hohen kontinuierli-chen arbeitsmäßigen Belastung der Mitarbeiter*innen verständlich erscheinen.

Die Motivation der beteiligten Bildungszentren zur weiteren Nutzung der entwickelten Curri-cula wurde ebenfalls bestätigt. Auch nach dem offiziellen Projektende wurden Planungen für das kommende Jahr aufgenommen, in denen der Einsatz der entsprechenden Inhalte und methodischen Ansätze im Rahmen der Seminare vorgesehen ist. Hier wird insbesondere die Integration der Seminarelemente als „Inset-Module“ innerhalb längerer Kursangebote favori-siert, wie es sich auch schon im Projektverlauf als sinnvoll erwiesen hat.

Durch die weitreichenden Kooperationen und Schnittstellen, die das Projekt auf den ver-schiedenen Ebenen hervorgebracht hat, haben sich vielfältige Möglichkeiten der Multiplika-tion der Projektanliegen ergeben. Mithin konnten auf diesem Weg auch die Projektergeb-nisse Verbreitung finden. Mit Fortschreiben der Prozesse innerhalb des Projektverlaufes zeigte sich, dass sich mit dem Auftun einer Kooperation gleichermaßen weitere Schnittstel-len zu anderen Akteuren ergaben.

Dazu trugen auch die verschiedenen Wege der Öffentlichkeitsarbeit bei, mittels derer Grundanliegen, konkrete Seminarangebote oder auch einzelne Aktionen innerhalb des Pro-jektverlaufes angekündigt oder rückblickend vorgestellt wurden. Als wesentliches Element zur Verbreitung der innerhalb des Projektes entwickelten Ansätze und Haltungen ist jedoch

insbesondere die Weitergabe von Informationen und Eindrücken durch diejenigen anzusehen, die an Maßnahmen teilgenommen oder innerhalb von Prozessen der Zusammenarbeit mit den Projektanliegen und den erarbeiteten Ergebnissen in Berührung gekommen sind. Neben den entsprechenden Seminarangeboten sind hier auch die immer wieder in unterschiedlichen Zusammenhängen gehaltenen Vorträge zu unterschiedlichen Anlässen zu benennen.

Insgesamt ist hervorzuheben, dass sich der Projektverlauf, der eine Befragung zur Ausgangssituation der beteiligten Einrichtungen und – darauf aufbauend – eine schrittweise Ausweitung der einbezogenen Akteure vorsah, als äußerst förderlich für die erfolgreiche Durchführung herausgestellt hat. Auf diese Weise wurde gewährleistet, dass die Erarbeitung von Inhalten, Methoden und strukturellen Maßnahmen an vorhandenem Wissen und an schon etablierten Vorgehensweisen in den beteiligten Bildungszentren ansetzen konnte und dass die betreffenden Mitarbeiter*innen unter Berücksichtigung ihrer Kompetenzen einbezogen und „mitgenommen“ werden konnten.

Die schrittweise Ausweitung auf weitere Bildungszentren im Projektverlauf eröffnete zudem die Möglichkeit, einrichtungs- und themenspezifische Praxiserfahrungen für den jeweils nächsten Projektschritt verfügbar und nutzbar zu machen. Somit ist die Vorgehensweise unter Berücksichtigung eines auf mehrere Jahre ausgelegten und sich schrittweise auf weitere Beteiligte ausbreitenden Projektverlauf als wichtige Grundlage für die Erreichung eines praxisorientierten Ergebnisses auch für vergleichbare Ansätze zu empfehlen.

8 Anhang

8.1 Präsentation des Projektes

**Mittel zum Leben -
Bildungsstätten für einen achtsamen
Umgang mit Lebensmitteln**

Projekt des VBLR mit Unterstützung der
Deutschen Bundesstiftung Umwelt
2016 bis 2020

1

Die Herausforderungen

- 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland entsorgt
→ erhebliche Umweltbelastungen durch Produktion und Transport ohne sinnvolle Ergebnisse
- eine wachsende globale Bevölkerung ist zu ernähren
- in früheren Generationen: Lebensmittel als wertvolle „Mittel zum Leben“ betrachtet
→ heute in der westlichen Welt im Überfluss vorhanden
- bis zu 330 Euro pro Jahr und Person gehen in Haushalten durch Lebensmittelabfälle verloren
- die Komplexität der Ursachen erschwert die Auseinandersetzung

2

Die Zielsetzungen

- Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit beim Umgang mit Lebensmitteln setzen
- Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ steigern
- ethisch begründete Handlungsänderung verschiedener am Produktzyklus beteiligter Akteure erreichen
- umweltbezogene Nachhaltigkeitseffekte erzielen
- Lebensmittelverluste bei Privat- und Großverbrauchern spürbar verringern
- auf gesetzliche Rahmenbedingungen Einfluss nehmen

3

Die Bestandteile des Projekts

- Entwicklung und Erprobung eines Nachhaltigkeitsmanagements für den Umgang mit Lebensmitteln in Bildungszentren
- Erarbeitung und Erprobung von Curricula für die Bildungsarbeit mit Erzeugern und Verbrauchern
- Unterstützung des respektvollen Dialogs von landwirtschaftlichen Erzeugern und Verbrauchern
- Durchführung von Politikgesprächen zur Verbesserung der gesetzlichen Rahmenbedingungen
- Verbreitung der Ergebnisse innerhalb des Verbandes und darüber hinaus

4

Die Projektphasen

- ↳ Einbeziehung von 45 Bildungszentren in die Bestandsaufnahme zum eigenen Wirtschaften mit Lebensmitteln und zu vorhandenen Curricula im Bereich der Bildungsarbeit zum Umgang mit Lebensmitteln (Bestandsaufnahme)
- ↳ Modellhafte Umsetzung des Nachhaltigkeitsmanagements zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln und der entwickelten Curricula für die Bildungsarbeit in 5 Bildungszentren (Phase 1)
- ↳ Erweiterung der Umsetzung des Nachhaltigkeitsmanagements und der entwickelten Curricula auf 10 Bildungszentren (Phase 2)
- ↳ Ausweitung auf 20 Bildungszentren (Phase 3) und Transfer darüber hinaus
- ↳ Kommunikation mit 45 Bildungszentren und Verfestigung als Querschnittsaufgabe im VBLR

5

Die Arbeitsgruppen

- Steuerungsgruppe / Projektbeirat
- Nachhaltigkeitszirkel Hauswirtschaft
- Nachhaltigkeitszirkel Pädagogik
- interdisziplinärer Arbeitsgruppe „Kommunikationszirkel“

6

Die Starter-Gruppe

- Ev. Bildungszentrum Hermannsburg
- Heimvolkshochschule am Seddiner See
- Katholische Landvolkshochschule „Schorlemer Alst“, Freckenhorst
- Kath. Landvolkshochschule Feuerstein, Ebermannstadt
- Kath. Landvolkshochschule Niederalteich
- Kath. LandvolkHochschule Oesede



7

Wir freuen uns auf die
Zusammenarbeit!



8

8.2 Projektfolder

Mittel zum Leben - Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

Die Bildungszentren
im ländlichen Raum.
Orte zum Leben und Lernen

Der Mehrwert für die Mitwirkenden

- Mitwirkung bei der Lösung eines zentralen Problems der Nachhaltigkeit
- Imagebildung innerhalb der eigenen Region
- Qualifizierung bestehender und Aufbau neuer Netzwerkbeziehungen
- bundesweite Öffentlichkeitsarbeit
- Steigerung der Attraktivität für regionale, nationale und internationale Unterstützer
- Erschließung eines zukunftsweisenden Themenfeldes für die Bildungsarbeit
- Ansprache neuer Zielgruppen für die eigene Organisation
- Identifizierung von wirtschaftlichen Einsparungsmöglichkeiten im Bereich der Hauswirtschaft
- ...

Weitere Informationen:
**VERBAND DER BILDUNGZZENTREN
IM LÄNDLICHEN RAUM**

Die Starter-Gruppe

Evangelisches Bildungszentrum Hermannsburg
Luttenweg 16 | 29320 Hermannsburg
www.bildung-voller-leben.de
Leitung: Stephan Haase

Ländliche Heimvolkshochschule am Seddiner See
Seeweg 2 | 14554 Seddiner See
www.vhvs-seddinersee.de
Leitung: Dr. Klaus Benthin

Katholische Landvolkshochschule „Schrotlemer Alst“
Freckenhorst
Am Hagen 1 | 48231 Warendorf
www.vhvs-freckenhorst.de
Leitung: Michael Gennert

Katholische Landvolkshochschule Feuerstein
Burg Feuerstein 16 | 91320 Ebermannstadt
www.vhvs-feuerstein.de
Leitung: Heiner Neuner

Bildungshaus Landvolkshochschule St. Gunther
Hengersberger Straße 10 | 94557 Niederaltich
www.vhvs-niederaltich.de
Leitung: Helga Grömer

Katholische Landvolkshochschule Oesede
Gartbrink 5 | 49124 Georgsmarienhütte
www.vhvs.de
Leitung: Johannes Buß

Projektbüro:
Katholische LandvolkHochschule Oesede
Gartbrink 5 | 49124 Georgsmarienhütte
Telefon: 0 54 01 / 86 68-0
info@mittel-zum-leben.info
www.mittel-zum-leben.info
www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben

Aufbauunterstützung durch DBU:
Michael Gennert, Leitung; Freckenhorst; Peter Klämer, Projektkoordinator, Oesede; Stephan Haase, Leitung; Hermannsburg; Ulrike Maria Karm, Geschäftsführerin; Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum; Verena Ennen, DBU; Dr. Henrich Bohnemann, Generalsekretär, DBU; Johannes Buß, Projektkoordinator, Leitung Oesede (K. In. n. F. Post: DBU)

Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region zur Stärkung regionaler Energie- und Lebensmittelkreisläufe

Das Projektanliegen

Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs. Dieser Wert muss gleich auf mehrfache Weise größte Bedenken hervorbringen.

Mit dem vierjährigen Projekt „Mittel zum Leben - Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region“, das durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt gefördert wird, setzt der Bundesverband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) mit seinen 45 Bildungszentren ein deutliches Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit beim Umgang mit Lebensmitteln.

Ziel ist es, die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ wahrnehmbar zu steigern und dabei eine ethisch begründete Haltungswende, verschleißender am Produktzyklus beteiligter Akteure herbeizuführen. So werden

- umweltbezogene Nachhaltigkeitseffekte erzielt,
- die globale Ernährungssicherheit berücksichtigt,
- ökonomische Fragen einbezogen.



Damit orientiert sich der VBLR an den Förderleitlinien der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. Er stellt die Vermittlung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung bei Privat- und Großverbrauchern sowie die Vermittlung von Entscheidungs- und Handlungskompetenzen in diesem Zusammenhang in den Mittelpunkt.

Die Projektbestandteile

- Praxisbezogene Entwicklung eines Nachhaltigkeitsmanagements im Umgang mit Lebensmitteln innerhalb von Bildungszentren mit anschließendem Transfer innerhalb des VBLR und darüber hinaus
- Entwicklung und Transfer von Curricula für die Bildungszentren mit Erwachsenen, Jugendlichen und Kindern (Familien) zum verlustarmen und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Erprobung und Evaluation in 20 Seminaren mit etwa 800 Verbrauchern/Firmen
- Modellhafte Fortbildung von landwirtschaftlichen Erzeugern zur Sensibilisierung im Umgang mit Lebensmitteln sowie zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und zur Analyse von regionalen Formen und Systemen ihrer Vermarktung in 12 Seminaren mit etwa 300 Teilnehmenden
- Entwicklung und Erprobung von konzeptionellen Grundlagen für einen Dialog von landwirtschaftlichen Erzeugern und Endverbrauchern (regionale „Kommunikationszirkel“) mit dem Ziel, die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln in einem respektvollen, faktenbasierten Dialog zu steigern
- Durchführung von Politikgesprächen zur Verbesserung der gesetzlichen Rahmenbedingungen für einen verlustarmen und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln
- Bundesweite Verbreitung der Projektergebnisse u.a. durch Multiplikatorenveranstaltungen (öffentliche Auftakt-, Abschluss- und Transferveranstaltungen mit Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung und Bildungszentren, Gespräche mit Politikern/-innen), Presse und Öffentlichkeitsarbeit (incl. Internetpräsenz und soziale Netzwerke, Einrichtung eines Online-Sharing-Portals, Herausgabe von projektbezogenen Printmedien)



Die Projektphasen

- Phase 0**
Einbeziehung von 45 Bildungszentren in die Bestandsaufnahme zum eigenen Wirtschaften mit Lebensmitteln und zu vorhandenen Ansätzen und Konzepten im Bereich der Bildungsarbeit zur Frage des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln
- Phase 1**
Entwicklung und modellhafte Umsetzung eines Nachhaltigkeitsmanagements zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln und entsprechen der Curricula für die Bildungsarbeit in fünf Bildungszentren
- Phase 2**
Erweiterung der Umsetzung des Nachhaltigkeitsmanagements und der entwickelten Curricula auf zehn Bildungszentren
- Phase 3**
Ausweitung des Transfers der Projektergebnisse und deren Umsetzung auf 20 Bildungszentren sowie auf weitere Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung und Bildungszentren und Transfer darüber hinaus

Unsere Visionen

Wie wäre es,

- ... wenn wir abends um 18 Uhr den Bäcker loben, weil die Regale fast leer sind?
- ... wenn wir im Restaurant nach kleineren Portionen fragen und Dosen für die Reste mitbringen?
- ... wenn wir am Imbissstand um weniger Ketchup und Majo bitten, um ggf. etwas nachnehmen zu können?
- ... wenn wir den Gastgeber bei der Geburtstagsfeier beglückwünschen, weil das Buffet leer gegessen ist?
- ... wenn wir den Nachbar am Buffet ansprechen, wie toll das ist, wenn man hier viele Dinge erst einmal mit kleinen Portionen probieren kann?
- ... wenn wir an der Kühltheke bewusst die Milch nehmen, deren MHD morgen „abläuft“, weil der Liter sowieso bei uns heute getrunken wird?
- ... wenn wir die Gäste zu unserer Feier oder Veranstaltung mit der Einladung ermuntern, Behälter für Reste mitzubringen?
- ... wenn wir Lebensmittel, die wir nicht mehr essen können, in einen Fair-Teiler geben?

Unser Start



Auflaktveranstaltung in der DBU:
 Michael Gennert (VHS Freckenhorst), Peter Kloosner (Projektkoordinator), Stephan Haase (Ex-
 Bildungszentrum Hermannsburg), Uta-Maria Korn (VBLR), Verena Eimer (DBU), Dr. Heinrich
 Bottermann (DBU), Johannes Buß (KLVHS Oesede) (v. l. n. r.) (Foto: DBU)



Wir sind dabei:

**VERBAND DER BILDUNGSZENTREN
 IM LÄNDLICHEN RAUM**

Projektbüro:

Katholische LandvolkHochschule Oesede
 Gartbrink 5 | 49124 Georgsmarienhütte

Telefon: 0 54 01 / 86 68-0
 info@mittel-zum-leben.info
 www.mittel-zum-leben.info

www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben

Mittel zum Leben

Bildungsstätten
 für einen
 achtsamen Umgang
 mit Lebensmitteln



Unser Anliegen

Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs.

Deshalb führt der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) das Projekt „Mittel zum Leben“ durch. Über den Zeitraum von vier Jahren erproben sich Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region. Unterstützt wird das Projekt durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. So will der VBLR mit seinen 44 Bildungszentren ein deutliches Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit setzen.

Ziel ist es, die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ wahrnehmbar zu steigern und für diese Fragen zu sensibilisieren. So werden

- umweltbezogene Nachhaltigkeitseffekte erzielt,
- die globale Ernährungssicherheit berücksichtigt,
- ökonomische Fragen einbezogen.



Foto: Schwaiblmair, g.vblr.de

Damit orientiert sich der VBLR an den Förderleitlinien der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. Er stellt die Verminderung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung bei Privat- und Großverbrauchern sowie die Vermittlung von Entscheidungs- und Handlungskompetenzen in diesem Zusammenhang in den Mittelpunkt.

Unsere Vorhaben

- Wir entwickeln praxisbezogen ein Nachhaltigkeitsmanagement für den Umgang mit Lebensmitteln innerhalb von Bildungszentren mit anschließendem Transfer innerhalb des VBLR und darüber hinaus.
- Wir erstellen, erproben und verbreiten Seminarmodule für die Bildungszentren mit Erwachsenen, Jugendlichen und Kindern (Familien) zum verlustarmen und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.



Foto: Bildungszentrum Herrmsburg

- Wir erarbeiten Modelle für die Fortbildung von landwirtschaftlichen Erzeugern zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und zur Frage der regionalen Vermarktung.
- Wir schaffen die Basis für einen respektvollen Dialog von landwirtschaftlichen Erzeugern und Endverbraucher:innen.
- Wir sprechen mit Politiker:innen und Politikern, um bessere gesetzliche Rahmenbedingungen für einen verlustarmen und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen.

Unser Weg



Foto: LVHS Freckenhorst

Eine Bestandsaufnahme bei 44 Bildungszentren des VBLR ermittelt vorhandene Ansätze und Konzepte zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und zur Bildungsarbeit.

Eine Startergruppe von fünf Bildungszentren entwickelt eine Nachhaltigkeitsmanagement zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln und entsprechende Seminarmodule für die Bildungsarbeit.

Der modelhafte Einsatz der Materialien wird mit Fachkräften aus der Praxis und unter wissenschaftlicher Begleitung reflektiert.

Auf der Basis der Auswertung werden die Konzepte überarbeitet und praxisorientiert an die Rahmenbedingungen angepasst. Die Erprobung wird schrittweise auf bis zu 20 Bildungszentren erweitert.

Hinweise aus der Arbeit auf problematische Gesetze und Verordnungen werden mit der Politik diskutiert.

Die Ergebnisse des Projektes werden weiteren Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung und Bildungsangeboten zugänglich gemacht.



Foto: M. M. G. G.

8.3 RollUp



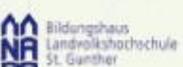
MITTEL ZUM LEBEN
 Bildungsstätten für einen
 achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

DIE STARTER-GRUPPE








www.mittel-zum-leben.info 

**Die Bildungszentren
 im ländlichen Raum.**
 Orte zum Leben und Lernen



Frankfurt
 Stuttgart
 München

