



Schaffung von
Rechtssicherheit



Sicherstellung der
Unterstützung



Etablierung von
Kommunikationsstrukturen



Neue Spendenwege
erschließen



Verstärkung von
Austausch und Vernetzung
auf lokaler Ebene



Professionalisierung
und Datentransparenz



Ernährungsbildung und
Ernährungskompetenz
flächendeckend stärken



Ernteprojekt Gelbes
Band (ZEHN): mehr Obst
verwenden und verteilen



Bedeutung von Culinary
Practices für die Gestaltung
des (zukünftigen) Essalltags



HOCHSCHULE
OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

LeMi fair
Lebensmittel fair teilen statt verschwendung

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Das Projekt „**Lebensmittel fairteilen statt verschwenden – LeMiFair**“ ist ein niedersachsenweites, wissenschaftliches Projekt (2022–2024). Ziele des Projekts sind u. a. die Identifikation relevanter ökologischer, sozialer und ökonomischer Potentiale zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung entlang ausgewählter Wertschöpfungsketten und die Stärkung der Tafeln. Auf Basis von bestehender Literatur, den qualitativen Ergebnissen aus Expert*inneninterviews, Runden Tischen und Fokusgruppen sowie anhand einer quantitativen Erhebung wurden neun Handlungsempfehlungen formuliert.



CULINARY PRACTICES GESTALTEN DEN ESSALLTAG

Essen ist Kommunikation und Ausdruck von Lebensstil. Culinary practices sollten wissenschaftlich näher beleuchtet werden und dabei Menschen unterschiedlicher Generationen und Altersgruppen in unterschiedlichen Lebensphasen, in städtischen und ländlichen Regionen und bezogen auf kulturelle Unterschiede berücksichtigen. Die Evaluation des Ernteprojekts Gelbes Band hat am Beispiel Obst gezeigt, dass die Gestaltung des Essalltags gleichzeitig Ausdruck des gesellschaftlichen und sozialen Miteinanders sein kann, ebenso wie des individuellen Lebensstils. Die Datenlage über möglicherweise dadurch beeinflusstes differenziertes Wissen, Fertigkeiten und Verhaltensweisen bezogen auf einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln innerhalb der unterschiedlichen Lebenswelten ist nicht hinreichend. Interessant zu untersuchen wäre, unter welchen Bedingungen und durch welche Einflussfaktoren Culinary practices verloren gehen oder sich weiter entwickeln können – z. B. bezogen auf Ernährungssicherung und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Weitere Informationen unter:

[www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/
bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/
lebensmittel-fairteilen-statt-verschwenden/](http://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/lebensmittel-fairteilen-statt-verschwenden/)

