



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

LeMifair
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.



ERNÄHRUNGSBILDUNG ETABLIEREN

Um Kenntnisse und Fertigkeiten zur Gestaltung des Essalltags am Beispiel der Ernte und Verarbeitung von Obst zu entwickeln, sollte Ernährungsbildung zielgruppenspezifisch in Kindergärten, Schulen und außerschulischen Lernstandorten etabliert sein. Dazu bietet es sich an, bestehende Netzwerke wie z. B. BNE-Programme zu nutzen und an Angebote wie das Ernteprojekt Gelbes Band, Initiativen wie Urban Gardening, Solidarische Landwirtschaft und Aktivitäten der Landfrauen anzuknüpfen, um durch den verbesserten Zugang zu frischem Obst, die Wertschätzung zu verbessern sowie positive Genuss- und Geschmackserlebnisse zu ermöglichen.

ERNÄHRUNGSKOMPETENZ STÄRKEN

Zur Stärkung der Ernährungskompetenz sollten Kenntnisse und Fertigkeiten im Sinne von Culinary practices im Fokus stehen. Wichtige Kenntnisse beinhalten z. B. die Auswahl von Nahrungsmitteln anhand der Sorte, der Lagerfähigkeit und der Verarbeitungsmöglichkeiten. Es ist erforderlich, an Vorwissen und -erfahrungen anknüpfen zu können. Dazu braucht es zielgruppenspezifische und niedrigschwellige Formate, bei denen das gemeinsame Erleben im Fokus steht. Die praktischen und haushälterischen Fertigkeiten umfassen z. B. das Schälen, Vorbereiten und Einkochen von Obst oder auch die Zubereitung genussvoller Mahlzeiten und Produkte, wobei auch die Ressourcen berücksichtigt werden sollen. Gemeinsame schulische und außerschulische Aktivitäten können Interesse wecken, z. B. Schnippeldiskos.

Weitere Informationen unter:

www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/lebensmittel-fairteilen-statt-verschwenden/

