

Leitfaden

zur Durchführung von Aktionen zur
Lebensmittelrettung und -wertschätzung



Für Akteure in Kommunen

Leitfaden

zur Durchführung von Aktionen zur
Lebensmittelrettung und -wertschätzung

Impressum

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
Am Gereuth 4, 85354 Freising
poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de

Stand: September 2024

Redaktion: KErn - Bereich Ernährungswissen und Innovation

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).

Gestaltung: Designkonzept, Layout und Illustrationen, Sonja Heller, www.designbrandung.de

Bildquellen: Pixabay, Freepik, Panthermedia

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	5
1. Hintergrundinformationen	6
2. Überlegungen zur Konzeption einer Maßnahme	13
3. Ideenkatalog für Maßnahmen zur Lebensmittelrettung	18
3.1 Kooperation mit Schulen	18
3.2 Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern	26
3.3 Kooperation mit Akteuren in der Kommune.....	34
4. Anhang.....	48
4.1 Vorlage Fragebogen	49
4.2 Anleitung Auswertung mit Excel.....	53
4.3 Anleitung Auswertung mit Lime Survey (Online-Umfrage-Tool).....	55
4.4 Vorlage Projektsteckbrief	60
4.5 Literatur.....	63

Einleitung

Die Erzeugung von Lebensmitteln ist ein aufwändiger Prozess, der viele Ressourcen in Anspruch nimmt. Werden Nahrungsmittel nicht verzehrt, verursacht dies ökologische, ökonomische sowie soziale Mehrkosten. Zum anderen ist es auch ein ethisches Problem vor dem Hintergrund, dass über 800 Millionen Menschen weltweit an Hunger leiden (Deutsche Welthungerhilfe, 2019).

2016 hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) gemeinsam mit anderen Akteuren das staatliche Bündnis »Wir retten Lebensmittel!« ins Leben gerufen. Ziel ist es, gemeinsam Strategien und Maßnahmen zu entwickeln und umzusetzen, die zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten beitragen.

Das Bündnis »Wir retten Lebensmittel« befindet sich seit 2021 in der zweiten Phase, in der Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung in der Kommune im Fokus stehen. Die Bündnisphase II sieht vor, in Kooperation mit Kommunen Projekte gegen Lebensmittelverschwendung zu initiieren und durchzuführen.

Ziel ist es, einen Beitrag zur Erreichung des Nachhaltigkeitsziels der Vereinten Nationen zu leisten. Dieses sieht vor, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung auf Handels- und Verbraucherebene weltweit zu halbieren und auf den Erzeuger- und Verarbeitungsstufen zu reduzieren (Umweltbundesamt, 2023). Ein Handlungsfeld in der Ernährungsbildung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) ist das Thema Nachhaltigkeit. Die ÄELF haben im Zeitraum Juni 2022 bis Dezember 2023 zahlreiche Projekte gegen Lebensmittelverschwendung durchgeführt.

Um eine Gesamtschau aller Maßnahmen bereit zu stellen und damit Impulse für weitere Aktivitäten in Kooperation mit Kommunen zu geben, hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) den vorliegenden Leitfaden erstellt.

Beginnend mit allgemeinen Informationen zur Konzeption von Maßnahmen werden anschließend zahlreiche Ideen näher beschrieben. Der Ideenkatalog ist in die Kategorien »Kooperation mit Schulen«, »Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern« und »Kooperation mit Akteuren in der Kommune« gegliedert. Nach jeder Kategorie schließen sich weitere Anregungen und Impulse für Aktionen in der jeweiligen Kategorie an.

Ergänzend wird kurz die Durchführung einer Evaluation beschrieben. Diese ist ein wichtiges Instrument zur Wirksamkeitsmessung von Aktivitäten.

1. Hintergrundinformationen

Zahlen und Fakten

Weltweit landen laut Welternährungsorganisation FAO (2019) rund 1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Müll. Das heißt, auf dem Weg vom Feld zum Teller wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Dies vor dem Hintergrund, dass über 800 Millionen Menschen weltweit an Hunger leiden (Deutsche Welthungerhilfe, 2019).

Im Rahmen einer regelmäßigen Berichterstattung an die EU-Kommission werden die Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette in Deutschland ermittelt. Laut der aktuellen Erhebung des Statistischen Bundesamtes (2022) werden in Deutschland 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel über die gesamte Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Privathaushalt weggeworfen. Darunter fallen allerdings auch nicht essbare Bestandteile wie Schalen, Knochen, Blätter, Strünke und Kaffeesatz. Von diesen rund 11 Millionen Tonnen fallen mehr als die Hälfte in Privathaushalten (59 %) an (www.bmel.de, 2023).

In Bayern beträgt das Vermeidungspotenzial bezogen auf die gesamte Wertschöpfungskette rund 992.000 Tonnen. Im Durchschnitt enden pro Person und Jahr 70 Kilogramm Lebensmittel im Abfall (exklusive Kanalisation). Von diesen 70 Kilogramm wären wiederum etwa 44 Prozent, das sind rund 31 Kilogramm, vermeidbar gewesen. Den etwa 70 Kilogramm an Lebensmitteln, die im Müll landen, stehen knapp 680 Kilogramm Lebensmittel gegenüber, die jeder Einwohner in Deutschland im Durchschnitt pro Jahr verbraucht, das sind knapp zwei Kilogramm pro Tag und Person (WWF, 2015).

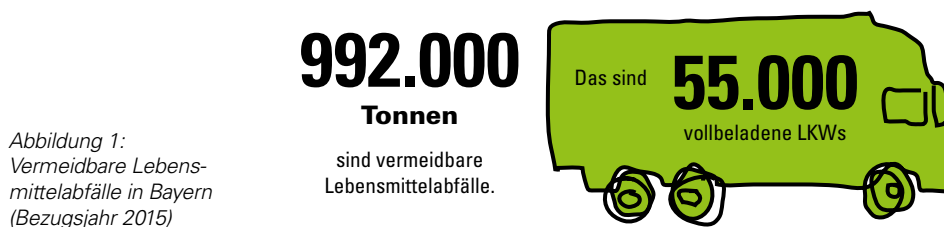


Abbildung 1:
Vermeidbare Lebens-
mittelabfälle in Bayern
(Bezugsjahr 2015)

Lebensmittelabfälle entstehen auf jeder Stufe entlang der gesamten Wertschöpfungskette, das heißt vom Landwirt bis hin zum Verbraucher. Mit der 2021 veröffentlichten Studie »Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern« sind die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette erfasst worden. Die ermittelten Lebensmittelabfälle beziehen sich auf den Zeitraum 2012 bis 2015. Das Forschungsprojekt führte das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) von 2017 bis 2019 in Kooperation mit der Universität Stuttgart im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) durch. Es ist eine von insgesamt 17 Maßnahmen des bayerischen Bündnisses »Wir retten Lebensmittel!« zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Aufgrund unterschiedlicher Methodik sind verschiedene Erhebungen zur Lebensmittelverschwendung und die dadurch ermittelten Zahlen oft nicht vergleichbar. Es zeigt sich allerdings, dass der Großteil der Verluste auf der letzten Stufe der Wertschöpfungskette entsteht, das heißt auf der Ebene des Außer-Haus-Verzehrs und insbesondere der Privathaushalte. Dies sind in Bayern auf der letzten Wertschöpfungsstufe ca. 57 Prozent. Dabei fallen rund 18 Prozent auf den Außer-Haus-Verzehr (Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung) und rund 39 Prozent auf den Privathaushalt (= 390.000 Tonnen/Jahr).

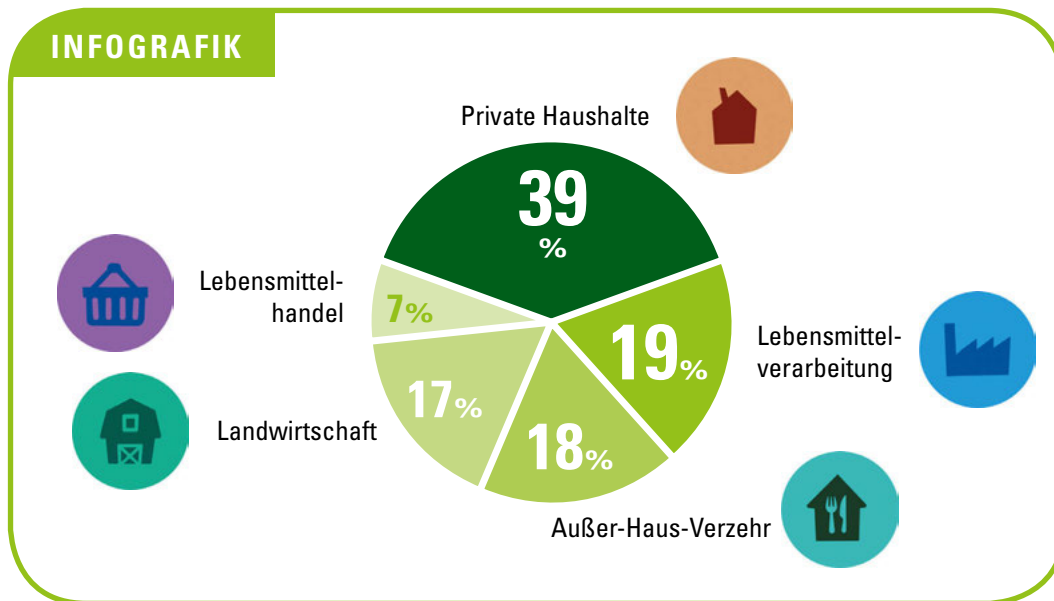


Abbildung 2: Prozentuale Verteilung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern entlang der Wertschöpfungskette (veröffentlicht 2021). Dargestellt sind gerundete Mittelwerte. Die Lebensmittelabfälle im Privathaushalt sind exklusive Kanalisation dargestellt.

Die Ursachen für Lebensmittelabfälle auf den einzelnen Wertschöpfungsstufen sind vielfältig, siehe Tabelle 1.

Tabelle 1: Ursachen für Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette

Wertschöpfungsstufe	Ursachen für Lebensmittelabfälle
Landwirtschaft	- Witterungseinflüsse - Schädlinge/Krankheiten - Verluste bei Transport und Lagerung - Überproduktion
Lebensmittelverarbeitung	- Abweichung von geforderten Produkt- u. Qualitätsstandards - Aufbewahrung von Rückstellmustern - Überproduktion und Fehlplanung
Lebensmittelhandel	- kein bedarfsgerechtes Vorratsmanagement - Beschädigung von Verpackung und/oder von verderblichen Lebensmitteln wie Obst - Ablauf von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
Außer-Haus-Verzehr	- kein bedarfsgerechter Einkauf und keine bedarfsgerechte Speisenplanung - schwer kalkulierbares Verbraucherverhalten - mangelhafte Lagerung
Private Haushalte	- Fehlplanung und Fehlkäufe - falsche Lagerung - Ablauf von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung

Die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung sind vielfältig. Alle Lebensmittel, die wir in Deutschland verbrauchen, werden angebaut und benötigen für ihre Erzeugung eine bestimmte Fläche an Ackerland bzw. Grünland, Wasser, Energie und Arbeitskraft. Werden Lebensmittel weggeworfen, werden diese Ressourcen verschwendet. Zugleich werden auch unnötig klimaschädigende Treibhausgasemissionen (THG-Emissionen) freigesetzt, die bei der Herstellung, Lagerung, Transport und Entsorgung von Lebensmitteln entstehen.

Die Modellierung von zwei Szenarien, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, zeigt folgendes Ergebnis: Eine hundertprozentige Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle auf allen Stufen der Wertschöpfungskette (= größtmögliches Einsparpotenzial durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, ohne dabei Umweltwirkungen durch die Vermeidungsmaßnahmen selbst zu berücksichtigen) ergibt eine Einsparung von 20,3% bezogen auf die Landnutzung, 18,8% bei den THG-Emissionen und 19,7% beim Energieaufwand. Die Halbierung der Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bei gleichbleibenden Abfallmengen im Sektor Landwirtschaft und der Verarbeitung zeigt: Die jährliche Landnutzung würde um 10,5% bzw. 4 Mio. ha reduziert, die THG-Emissionen sanken um 9,5% bzw. 16,7 Mio. t CO₂-Äquivalente und der Energieaufwand um 9,9% bzw. 368 PJ (Petajoule).

Das zeigt, dass die Abfälle in Verarbeitung und Landwirtschaft nur verhältnismäßig schwach zu den Umweltwirkungen beitragen und eine Reduktion im Handel bzw. beim Konsum stärkere Effekte erzielt. Bei einer theoretischen Reduktion der vermeidbaren Abfälle um 100% bzw. 50% steckt das größte Reduktionspotenzial in den Produktgruppen Fleisch und Fleischerzeugnisse, Getreideprodukte und Milchprodukte, weil die tierischen Produkte einen hohen Input je Einheit erfordern und die Getreideprodukte einen hohen Masseanteil ausmachen (Quelle: Thünen Report 73, Volume 1, 2019).

Politisches Handeln

2015 haben sich die Vereinten Nationen mit der Agenda 2030 verpflichtet, bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelverschwendung auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren und auf den restlichen Wertschöpfungsstufen zu reduzieren. Diesem Ziel hat sich Deutschland mit der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung angeschlossen. Diese wird kontinuierlich weiterentwickelt: Es wird aktuell angestrebt, die Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu halbieren. 2012 startete Deutschland mit der Kampagne »Zu gut für die Tonne« zahlreiche Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung. In Bayern wurde 2016 das Bündnis »Wir retten Lebensmittel!« mit insgesamt 17 Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung gegründet: www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/buendnis-wir-retten-lebensmittel/index.html (Zugriff am 23.9.2024)

Aktuelle Entwicklung: Circular Economy

In vielen Wirtschaftsbereichen wird der Kreislaufgedanke immer wichtiger. Hergestellte Produkte werden wiederverwertet, recycelt oder repariert.

Ein zentrales Ziel ist, Lebensmittelverschwendung auf allen Wertschöpfungsstufen möglichst zu vermeiden bzw. gering zu halten. Daneben findet der Gedanke, auch bei der Lebensmittelproduktion stärker in Kreisläufen zu denken, immer mehr Anklang. Dies bedeutet beispielsweise, sich zu überlegen, wie Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion als Rohstoff für neue Lebensmittel genutzt bzw. dem Non-Food-Bereich zugeführt werden können. Man spricht hier auch von einem zirkulären System (»Circular Economy«) im Gegensatz zu einem linearen System, das die Abfolge »Rohstoffe nehmen«, »Herstellen«, »Nutzen« und »Entsorgen« hat.

Einige Beispiele für praktizierte, zirkuläre Systeme im Lebensmittelbereich:

- Bei der Gewinnung von pflanzlichen Ölen fällt ein Presskuchen an, der lange Zeit als »Abfall« betrachtet wurde. Dieser kann jedoch weiterverwendet werden, indem daraus Mehl hergestellt bzw. das Protein isoliert wird.
- Die bei der Käseherstellung anfallende Molke wird an die Getränkeindustrie geliefert, die diese bei der Herstellung von Getränken einsetzt.
- Gemüsetrester, der bei der Saftherstellung als Reststoff anfällt, ist die Hauptzutat für Pizzaböden und Tortilla-Wraps.
- Ballaststoffe fallen in großen Mengen bei der Gewinnung von Mehlen an, die der Lebensmittelmarkt nicht aufnehmen kann. Sie können aber als Ausgangsstoff für Dämmmaterial oder Verpackungen eingesetzt werden.

Diese Möglichkeiten, Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion zu verwerten, führen dazu, dass Ressourcen effizienter genutzt werden und weniger Treibhausgasemissionen anfallen. Durch die Klimadebatte gewinnt das Thema Kreislaufwirtschaft immer mehr an Bedeutung.

Factsheet 1

Zahlen & Fakten zur Lebensmittelverschwendung in Bayern

INFOGRAFIK

Vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Jahr

Bauernhof
165.000 t



Lebensmittel-
verarbeitung
191.000 t



Lebensmittel-
handel
64.000 t



Private Haushalte
390.000 t



Außer-Haus-Verzehr
182.000 t



Fehlplanung und Fehlkäufe,
falsche Lagerung, Ablauf von
Mindesthaltbarkeits- und
Verbrauchsdatum

Kein bedarfsgerechter Einkauf
& Speisenplanung, schwer
kalkulierbares Verbraucherver-
halten, mangelhafte Lagerung

Ursachen für Lebensmittelabfälle auf den Wertschöpfungsstufen

Witterungseinflüsse, Schädlinge/
Krankheiten, Verluste bei Transport
und Lagerung, Überproduktion

Abweichung von geforderten Produkt-
und Qualitätsstandards, Aufbewahrung
von Rückstellmustern, Überproduktion
und Fehlplanung

Kein bedarfsgerechtes Vorratsmanage-
ment, Beschädigung von Verpackungen
oder von verderblichen Lebensmitteln
wie Obst, Ablauf von Mindesthaltbar-
keits- und Verbrauchsdatum

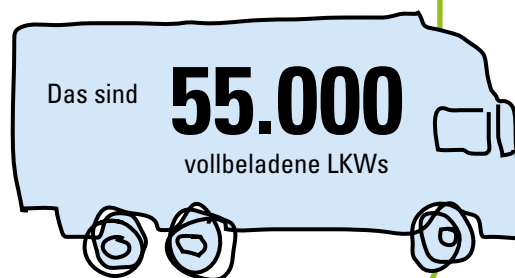
992.000
Tonnen

sind vermeidbare
Lebensmittelabfälle.

Das sind

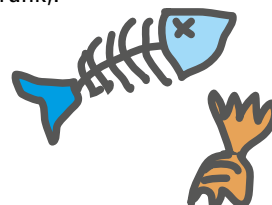
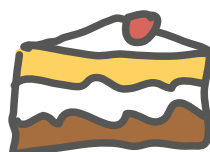
55.000

vollbeladene LKWs



Vermeidbare Lebensmittelabfälle:

Lebensmittelabfälle, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar waren oder die bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären.



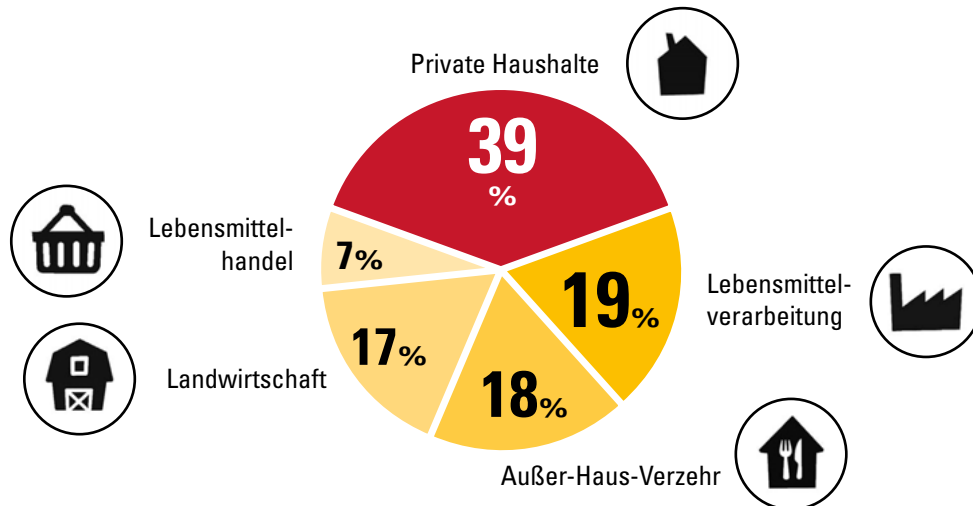
Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle:

Lebensmittelabfälle, die üblicherweise bei der Speisezubereitung entfernt werden (z. B. Knochen, Schalen, Gemüsestrunk).

Factsheet 2

Zahlen & Fakten zur Lebensmittelverschwendung in Bayern

INFOGRAFIK



Der Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entsteht mit 39 % auf der letzten Wertschöpfungsstufe bei den privaten Haushalten (= 390.000 Tonnen/Jahr).

FAKtenBOX

Pro Person und Jahr landen in Bayern rund 70 kg Lebensmittel im Müll, wovon mit etwa 31 kg knapp die Hälfte vermeidbar gewesen wären.

Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung:

- Wirtschaftlicher Verlust
- Unnötiger Verbrauch von Ressourcen wie Ackerfläche, Wasser, Energie und Arbeitskraft
- Unnötige Freisetzung von Treibhausgasemissionen durch die Herstellung, Lagerung, den Transport und die Entsorgung

FAKtenBOX

Die Vereinten Nationen haben 2015 mit der Agenda 2030 beschlossen:

- Halbierung der weltweiten Pro-Kopf-Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und bei den Verbrauchern und
- Verringerung der Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferketten bis 2030

Deutschland hat sich mit der **Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung** dem Ziel der Vereinten Nationen angeschlossen. Die Weiterentwicklung dieser Strategie sieht eine Halbierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette vor.

2. Überlegungen zur Konzeption einer Maßnahme

Gemäß dem Motto »Gemeinsam ist man stärker« lohnt sich die Überlegung, wer sich bereits im Landkreis im Themenfeld Lebensmittelverschwendung engagiert. Welche Akteure sind geeignet für eine Kooperation? Gibt es eventuell schon ein Netzwerk?

Mögliche Projektpartner

Öffentliche Hand / Politische Akteure

- Bürgermeister, Lokalpolitiker
- Gemeinderat
- Mitarbeiter der Stadtverwaltung
- Klimaschutz-/Nachhaltigkeitsbeauftragte
- Ernährungsrat

Öffentliche Einrichtungen

- Kindergärten/Kitas, Schulen, Universitäten/Hochschulen
- Volkshochschulen
- Jugendzentren
- Kommunale Abfallwirtschaft

Sonstige Projektpartner

- Verbraucherorganisationen
- Vereine und Initiativen
- Kirchen
- Wohlfahrtsverbände
- Agenda-21 Gruppen
- Slow food
- Repair-Cafe
- BUND und BUND-Jugend
- Foodsharing-Gruppen
- Lokale Gastronomiebetriebe
- Lebensmitteleinzelhandel
- Hofläden

Idee festlegen

Es liegen bereits Ideen vor? Dann ist zu prüfen, welche Ideen weiter verfolgt werden sollen. Dabei kann die Methode mit der Now-Wow-How-Ciao-Matrix, siehe Abbildung 3, hilfreich sein. Sie systematisiert Ideen nach den Kriterien Reichweite und Machbarkeit/Umsetzbarkeit in einem Koordinatensystem.

Es gibt die vier Quadranten »Now!«, »Wow!«, »How?« und »Ciao!«. Jede Idee wird in einen der vier Quadranten eingetragen. Die Ideen eines Quadranten haben jeweils folgendes gemeinsam:

NOW! = Umsetzbarkeit einfach, Wirkung niedrig

WOW! = Umsetzbarkeit einfach, Wirkung hoch

HOW? = Wirkung hoch, Umsetzbarkeit schwer

CIAO! = Idee muss nicht weiterverfolgt werden

Die Projekte in der Kategorie »Now!« (= Jetzt) können einfach und schnell umgesetzt werden, Aktionen im »Wow!«-Quadranten sind am wertvollsten, da sie leicht umsetzbar und sehr wirksam sind. Die Ideen im »How?«-Quadranten sind vielversprechend in Bezug auf ihre große Reichweite und Wirksamkeit, aber die Umsetzung erfordert einen höheren zeitlichen oder organisatorischen Aufwand beziehungsweise mehr finanzielle Mittel. Im letzten Quadranten sind Aktionen, die weder besonders wirksam noch leicht umzusetzen und dadurch nicht zu priorisieren sind (»Ciao«).



Abbildung 3: Now-Wow-How-Ciao-Matrix zur Priorisierung von Ideen

Evaluation

Aus Gründen der Qualitätssicherung ist eine Evaluierung der Maßnahme zu empfehlen. Sie gibt Aufschluss, in welchem Maß die Ziele der Veranstaltung erreicht wurden. Aus einer Evaluation kann abgeleitet werden, ob die Maßnahmen beibehalten oder verändert werden. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Transparenz und auch die Motivation der Mitarbeiter erhöht wird.

Obwohl die Evaluation erst am Schluss erfolgt, ist es wichtig, sie bei Beginn der Planungen zu berücksichtigen. Sonst besteht die Gefahr, dass wichtige Daten nicht erhoben werden und am Schluss fehlen.

Evaluation einer Einzelaktion oder einer fortlaufenden Kampagne:

Der Unterschied besteht darin, dass bei einer fortlaufenden Kampagne die Maßnahmen noch verbessert werden können. Dies ist bei einer einzelnen Aktion nicht mehr möglich. Eine einzelne Aktion wird idealerweise mit einem Vorher- und Nachher-Fragebogen evaluiert.

Folgende Fragen sind hilfreich:

- ❶ Welche der zu Beginn formulierten Ziele sollen evaluiert werden?
- ❷ Wie sieht die Zielgröße aus?
- ❸ Welcher Indikator wird gewählt?
- ❹ Welche Messmethode wird festgelegt?

Ziele:

Nicht alle Ziele können evaluiert werden. Eine Auswahl ist erforderlich.

Zielgröße:

Der Erfolg der Maßnahme wird mit der Zielgröße gemessen. Es ist festzulegen, wann ein Ziel vollständig, teilweise oder nicht erreicht wurde. Diese Zielgröße wird beispielsweise als Prozent oder Note festgelegt.

Indikator:

Mit Indikator ist das Instrument gemeint, das eingesetzt wird, z. B. ein Vorher-/Nachher-Vergleich oder eine Bewertungsskala.

Messmethode:

Die Datenerhebung kann mündlich anhand eines Interviews oder schriftlich mit einem Fragebogen erfolgen. Der schriftliche Fragebogen zählt zu den meistangewandten Methoden.

Einige Hinweise:

- ❶ Schriftlicher Fragebogen (quantitative Methode): Bei einem Workshop mit einer überschaubaren Anzahl von Teilnehmern kann ein kurzer schriftlicher Fragebogen am besten vor und nach der Veranstaltung ausgeteilt werden. Der Musterfragebogen im Anhang, siehe »4.1 Vorlage Fragebogen«, kann mit einer leichten Änderung für verschiedene Kurse, Workshops, Vorträge genutzt werden. Das Einsammeln der Bögen sollte anonym erfolgen, indem beispielsweise eine Box aufgestellt wird.
- ❷ Die Einhaltung datenschutzrechtlicher Vorgaben im Sinne der Datenschutzgrundverordnung ist bei der Durchführung einer Befragung zu berücksichtigen. Datenschutzhinweise nach Art. 13 Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) im Zusammenhang mit der Evaluierung der Maßnahme sind den Teilnehmern zur Verfügung zu stellen und

deren Einwilligung einzuholen. Die Teilnehmer sind darin über die Verarbeitung personenbezogener Daten zu informieren, außerdem über den Zweck und die Rechtsgrundlage. Weiter ist zu informieren über die Empfänger der personenbezogenen Daten und die Dauer der Speicherung.

- Es empfiehlt sich, Fragebögen zu nummerieren, damit Daten, die in ein Softwareprogramm übertragen wurden, später noch zugeordnet werden können. Daten sollten bereinigt werden, das heißt sinnlos ausgefüllte oder unleserliche Fragebögen aussortiert werden.
- Die Fragen und Antworten werden in eine Excel-Datei eingetragen. Eine Anleitung zur Auswertung der Fragebögen mit Hilfe von Excel findet sich im Anhang, siehe »4.2 Anleitung Auswertung mit Excel«.
- Option Online-Befragung: Die Befragung kann wahlweise auch online durchgeführt werden. Dadurch verringert sich die Zeit zum Anlegen einer Excel-Datei und Eintragen der Antworten. Kostenlos kann LimeSurvey verwendet werden. Voraussetzung ist, dass die Zielgruppe die technischen Möglichkeiten zur Beantwortung der Bögen hat, das heißt ein Smartphone oder PC mit Internetzugang. Ein Kurzanleitung für LimeSurvey ist im Anhang, siehe »4.3 Anleitung Auswertung mit Lime Survey (Online-Umfrage-Tool)«, zu finden. Grundsätzlich können mit der kostenlosen Version unbegrenzt Umfragen erstellt werden, es können jedoch nur 25 Personen pro Monat an der Umfrage teilnehmen bzw. 25 Antworten eingereicht werden. Es können sowohl offene als auch geschlossene Fragen, oder eine Mischung aus beidem für die Umfragen verwendet werden.
- Interview (qualitative Methode): Interview der Teilnehmer mit einem kurzen Fragebogen. Die Fragen und Antworten werden in eine Excel-Datei eingetragen und ausgewertet.
Auch Interviews sollten nach Möglichkeit in quantitative Daten umgewandelt werden. So können aus einzelnen Fragen Kategorien gebildet werden. Mit Hilfe einer Bewertungsskala können Antworten eingeordnet werden. Beispiel: Kategorie -> »Motivation« -> Unterkategorien »sehr gut«, »gut«, »ausreichend« und »mangelhaft«. So können Antworten in Textform quantifiziert werden. Die ausgewerteten Daten sollten anschließend in Diagrammform dargestellt werden.
- Evaluation bei Kindern: Je nach Alter der Kinder kann ein kurzer, schriftlicher Fragebogen eingesetzt werden. Bei Vorschulkindern ist eine Rückmeldung anhand der fünf Finger möglich. Am besten ist bei Kindern und Jugendlichen unter 14 Jahren die Einwilligung der Eltern bzw. Erziehungsberechtigten zur Evaluierung der Maßnahme einzuholen.

Bevor die gewonnenen Daten endgültig bewertet werden, ist eine Diskussion der Beteiligten darüber ratsam, ob die Ergebnisse schlüssig sind und ob sie die eigene Einschätzung widerspiegeln.

Erstellen eines Fragebogens – Das ist zu beachten

Einleitung

- Kurze Vorstellung der Organisation
- Erklärung, wofür Daten verwendet werden und warum Person befragt wird
- Bitte um Ehrlichkeit und Zusicherung von Anonymität

Fragenformate:

- Offene Fragen: Teilnehmer formuliert seine Antwort selbst
- Geschlossene Fragen: Teilnehmer kreuzt an
- Mischform: Ja, und zwar...

Offene Fragen bieten mehr Freiheit, sind aber schwieriger zum Auswerten. Mischform ist oft ein guter Kompromiss.

Pretest:

Der Entwurf des Fragebogens sollte beispielsweise mit Kolleginnen und Kollegen getestet werden.

Verfälschungstendenzen:

Zeitpunkt und Umfeld bei der Beantwortung des Bogens können Antworten beeinflussen. Direkt nach dem Kurs sind die Eindrücke noch frisch, die Teilnehmer aber auch erschöpft. Den Bogen im Nachhinein per Post zusenden ist aufwändig und birgt die Gefahr, keine Antwort zu bekommen.

Ja-sage- und Nein-sage-Tendenz

Bei einer Serie von Fragen darauf achten, dass Fragen einmal positiv und einmal negativ gestellt werden. Sonst kann es passieren, dass Teilnehmer aus Gewohnheit immer ja ankreuzen oder ab und an nein, damit sie nicht immer das Gleiche ankreuzen.

3. Ideenkatalog Aktionen zur Lebensmittelrettung und -wertschätzung

Ein Handlungsfeld in der Ernährungsbildung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) ist das Thema Nachhaltigkeit. Die ÄELF haben von Juni 2022 bis Dezember 2023 zahlreiche Projekte zur Lebensmittelrettung durchgeführt. Im Folgenden sind die bis 29.2.2024 am KErn eingegangenen Aktivitäten (Good-Practice-Beispiele) genauer beschrieben.

Sie sind geordnet nach den Kategorien:

- Kooperation mit Schulen
- Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern
- Kooperation mit Akteuren in der Kommune

Dabei ist allerdings nicht immer eine ganz genaue Abgrenzung möglich. Nach jeder Kategorie sind weitere Ideen für Aktivitäten kurz beschrieben.

3.1 Kooperation mit Schulen



Aktionsvormittage zur Nachhaltigkeit an der Sekundarstufe Gymnasium

Kleingruppen mit Schülerinnen und Schüler erhalten an verschiedenen Lernstationen Informationen zur Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung. Ziel ist die Sensibilisierung der Jugendlichen für einen achtsameren Umgang mit Lebensmittel. Studierende der Landwirtschaftsschule führen diese Aktion als Projekt im Rahmen des Unterrichts durch.

☐ Kinder ☒ **Jugendliche** ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☒ **Fortlaufende Aktion** und zwar zwei Mal

Kosten pro Teilnehmer Keine

Kosten der Aktion insgesamt ca. 200 Euro

Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen? Keine

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit) Jeweils ca. 8:30 – 12.30 Uhr

Ort/Räumlichkeit Räume der Landwirtschaftsschule Nördlingen

Beteiligte Personen/ Organisationen	- Studierende und Lehrkräfte der Landwirtschaftsschule Nördlingen - Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte des Gymnasiums Nördlingen
Eingesetzte Medien/ Materialien	- Lebensmittel - Printmaterialien: Plakate, Rezeptblatt als Handout - Lernstationen: - Unterscheidung und Bedeutung Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum - Richtige Lagerung von Lebensmitteln
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☒ Ja ☐ Nein Wie wurde evaluiert (Methode)? - Studierende der Landwirtschaftsschule und Lehrkräfte: Schriftliche Befragung (Fragebogen) - Lehrkräfte sowie Schülerinnen und Schüler Gymnasium: Mündliche Rückmeldung
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	- Zeitlich gut planen - Klare Absprachen mit allen Beteiligten - Zielgruppengerechte Auswahl der Inhalte
AELF	AELF Nördlingen-Wertingen Oskar-Mayer-Straße 51 86720 Nördlingen Tel.: 09081 2106 1050 E-Mail: poststelle@aelf-nw.bayern.de





Friday for Nachhaltigkeit: Restlos essen – alles vom Brösel bis zum Blatt

Zusammen mit den Schülerinnen und Schülern wurden in diesem Projekt drei Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit in der Küche erarbeitet. Diese sind: Bevorzugen von regionalen Lebensmitteln, Berücksichtigen der Saisonalität und die Rettung von Lebensmitteln. Eine Verkostung war mit eingeschlossen.

☒ **Kinder** ☒ **Jugendliche** ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion

☒ **Fortlaufende Aktion** und zwar _____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Keine

Kosten der Aktion insgesamt

Keine Angabe

Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?

Keine

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)

10:00 – 14:00 Uhr

Ort/Räumlichkeit

Landwirtschaftsschule Amberg, Abteilung Hauswirtschaft; Aula

Beteiligte Personen/ Organisationen

- Lehrkräfte und Studierende der Landwirtschaftsschule Amberg
- Ortsansässiges Gymnasium
- Ortsansässige Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

Eingesetzte Medien/ Materialien

Im Rahmen des Unterrichtsfaches »Projektmanagement und Kommunikation« entwickelte Flyer, Plakate, Infostationen, Vorführungen, Mitgebsel und Kostproben

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☒ **Ja** ☐ **Nein**

Wie wurde evaluiert (Methode)?
Strukturierte Interviews im Rahmen des Projektabschlusses

Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten?
Mögliche Stolpersteine?

Zeitmanagement

AELF

AELF Amberg-Neumarkt i.d.OPf.
Nürnberger Straße 10, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 4508-0
E-Mail: poststelle@aelf-na.bayern.de



Lebensmittelretter-Parcours »Gemeinsam Lebensmittel retten«

Ende September findet jährlich die bundesweite Aktionswoche »Gemeinsam Lebensmittel retten« statt. Im Rahmen dieser Aktionswoche fand an einer Grundschule ein Aktionstag statt.

An verschiedenen Stationen konnten die Schülerinnen und Schüler ihr Wissen rund um Lebensmittelverschwendung und -rettung unter Beweis stellen.

Ein Laufzettel mit Fragen bzw. Aufgaben begleitete sie durch den Parcours, wie z. B.:

- Welche Lebensmittel werfen wir weg?
- Wie kannst Du Lebensmittel retten?
- Was kannst Du aus geretteten Lebensmitteln machen?
- Wie kannst Du Lebensmittel richtig aufbewahren?
- Informiere Dich über die Arbeit der Foodsaver und mix Dir Deinen Smoothie!
- Teste mit Deinen Sinnen! Auge-Mund-Nasen-Check

Pro Vormittag können 6 Klassen den Parcours durchlaufen.

Dauer eines Durchlaufs: Pro Klasse 45 Minuten

Gemeinsame Einführung und Abschluss

☒ **Kinder** ☐ Jugendliche ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion

☒ **Fortlaufende Aktion** und zwar ca. 3 Mal pro Jahr

Kosten pro Teilnehmer

Keine

Kosten der Aktion insgesamt

ca. 10 Euro
Lebensmittel und Obst für die Sinnesstationen,
falls zu wenig gerettete Lebensmittel

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Keine

Beginn und Ende der Aktion
(Uhrzeit)

ca. 8.00 – 13.00 Uhr

Ort/Räumlichkeit

Grundschule (evtl. Turnhalle)

Beteiligte Personen/
Organisationen

- AELF Kempten
- Foodsharing Kempten
- ZAK Kempten: MARLENE-Projekt

Eingesetzte Medien/ Materialien	■ Laufzettel ■ Smoothie-Bike ■ Materialien an den Lernstationen: Angebote AELF »Sinnesparcours«, »Wir sind Lebensmittelfreunde«, »Lebensmittelretterbox« ■ Gerettetes Obst und Gemüse, Milchprodukte ■ Infomaterial aus der Kampagne »Zu gut für die Tonne«
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	■ Hoher Personalaufwand: ca. 5 Betreuer notwendig und Klassenlehrkraft ■ Vorbereitungsaufwand für die Lernstationen
AELF	AELF Kempten (Allgäu) Adenauerring 97, 87439 Kempten (Allgäu) Tel.: 0831 52613-0 E-Mail: poststelle@aelf-ke.bayern.de



Da bleibt kein Krümel übrig! (geplantes Angebot)

Im Rahmen des Unterrichtes in der Teilzeitschule Hauswirtschaft findet das Projekt »Da bleibt kein Krümel übrig« an den Standorten Coburg und Kulmbach statt. Folgende Aktionen sind geplant:

AELF Coburg:

- Infostand auf einem Streuobstmarkt
- Vorführung
- Vortrag

Kulmbach:

- Aktion mit einer 7. und 8. Schulklasse zum Thema Lebensmittelverschwendung

☒ **Kinder** ☒ **Jugendliche** ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion	☒ Einmalige Aktion (Standort Kulmbach) ☒ Fortlaufende Aktion (einmal jährlich am Standort Coburg)
Kosten pro Teilnehmer	Keine Angabe
Kosten der Aktion insgesamt	Keine Angabe
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Keine

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	Keine Angabe
Ort/Räumlichkeit	Streuobstmarkt Bad Staffelstein; Ausgewählte Schule in Umgebung Kulmbach oder Kronach
Beteiligte Personen/ Organisationen	Mitarbeiter AELF Coburg-Kulmbach
Eingesetzte Medien/ Materialien	Keine Angabe
Evaluierung der Maßnahme?	Wird im Rahmen des Projektes stattfinden und muss von den Studierenden erarbeitet werden.
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Ergebnis des Projektes beinhaltet eine Analyse der Stolpersteine.
AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Coburg-Kulmbach, Goethestraße 6, 96450 Coburg Tel.: 09561 769-0 und Trendelstraße 7, 95326 Kulmbach Tel. 09221/5007-0 E-Mail: poststelle@aelf-ck.bayern.de



Lebensmittelretter Ferienprogramm

Das Ferienprogramm für Kinder bestand aus einem theoretischen und einem praktischen Modul und fand an zwei Tagen in den Sommerferien statt. Beim theoretischen Modul am ersten Tag wurden Inhalte des Programms »Wir sind Lebensmittelfreunde« aufgegriffen. Am zweiten Tag wurde das Wissen durch praktisches Handeln mit Resteverwertung in der Küche vertieft. Zubereitet wurden bei Kindern beliebte Gerichte wie Gemüsewaffeln, Smoothie, Brotchips, Bananenquark und Möhrenaufstrich.

☒ **Kinder** ☐ Jugendliche ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☒ **Einmalige Aktion**

☐ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

3€ für Lebensmittel

Kosten der Aktion insgesamt

Nur Lebensmittel

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Ggf. durch Städte oder Gemeinden, wenn die
Ferienprogramme bezuschusst werden.

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	ca. 9:00 – 14:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Landwirtschaftsschule Bad Neustadt
Beteiligte Personen/ Organisationen	2 – 3 Personen
Eingesetzte Medien/Materialien	■ Programm »Wir sind Lebensmittelfreunde« ■ Kochpraxisteil
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☒ Ja ☐ Nein Wie wurde evaluiert (Methode)? Mit »5 Finger-System«
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	■ Evtl. Altersspanne geringer ansetzen ■ Max. Teilnehmerzahl auf 15 – 18 Kinder begrenzen, da unbekanntes Gruppengefüge ■ Spiele zur Auflockerung (Rennspiele...) sollten aufgegriffen werden
AELF	AELF Bad Neustadt a.d.Saale Otto-Hahn-Str. 17, 97616 Bad Neustadt a.d.Saale Tel.: 09771 6102-0 E-Mail: poststelle@aelf-ns.bayern.de

Weitere Ideen: Kooperation mit Schulen

Podcast

Ein regelmäßiger Podcast informiert über Lebensmittelverschwendung und was jeder dagegen tun kann bzw. weiter gefasst rund um Nachhaltigkeit.
Denkbar sind Kooperationen mit Schulen, als Podcast AG, und die Einbindung von ortsansässigen Gastronomen, Landwirten oder engagierten Lebensmittelrettern.

Zielgruppe

Jugendliche, jüngere Erwachsene

Projektpartner

Lokaler Radiosender, der evtl. Podcast-Equipment stellt.

Beispiel AELF Karlstadt: Podcasts zu Äpfel, Schokolade, Kürbis & Co.

In den kurzen Podcasts erhalten Verbraucher spannende Life-Hacks rund um das Thema Ernährung, www.aelf-ka.bayern.de/ernaehrung/index.php (Zugriff: 23.9.2024)



Bild: Pixabay

Wanderungen als Bildungsmethode

Entlang bestehender Wanderrouten können Infotafeln, Mitmachaktionen und Schaumaterial zum Thema Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung aufgestellt werden.

Zielgruppe

Kinder, Jugendliche

Mögliche Projektpartner

DAV-Alpenverein, Sponsoren

Beispiele für Audio-Walks durch München

Beispiel 1:

Die Gestaltung eines regionalen und ressourcenschonenden Ernährungssystems steht im Mittelpunkt einer Audiostadtführung durch die Stadtteile Sendling und Isarvorstadt, die kostenlos zur Verfügung steht. Die Teilnehmer besuchen 20 ausgewählte Stationen, an denen bereits nachhaltige Ernährungsorte geschaffen worden sind.

Die Hördatei kann direkt vor Ort, zuhause oder an jedem beliebigen Ort auf dem Smartphone, Computer oder MP3-Spieler per Download oder Stream angehört werden.

Die Tour ist 2,8 Kilometer lang und dauert 120 Minuten.

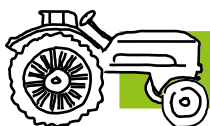
www.audiotour.eine-andere-welt-ist-pflanzbar.de/sendling (Zugriff: 23.9.2024)

Beispiel 2:

Die Bürgerstiftung München hat eine Audio-Stadtführung entwickelt, die auf einem 1,5 Kilometer langen Rundgang 17 verschiedene Orte zu nachhaltiger und regionaler Ernährung in Ober- und Untergiesing vorstellt, wie zum Beispiel den Giesinger Grünsplatz und Gemeinschaftsgärten von Green City e.V.,

www.greencity.de/audiotour-durch-giesing-zum-thema-ernaehrung (Zugriff: 23.9.2024)

3.2 Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern



Vermeidung von Lebensmittelverschwendung



Veranstaltungsreihe mit Direktvermarktern und der Ökomodellregion (ÖMR)

1. »Sommerkino in der Landmühle«

Die ÖMR hat einen Open Air Kinofilm gezeigt: »Vandana Shiva – Ein Leben für die Erde«
www.oekomodellregionen.bayern/hochries-kampenwand-wendelstein/nachrichten/2776/wer-bestimmt-ueber-unsere-ernaehrung-1.-sommmerkino-in-der-landmuehle
 (Zugriff: 23.9.2024)

2. »Workshop: Gemüse fermentieren« auf einem Biohof

Die Teilnehmer konnten verschiedene fermentierte Gemüse probieren und dann selbst herstellen.

3. »Kochworkshop: #gegen Lebensmittelverschwendung – so kommt altbackenes Brot noch gut weg!«

Kinder haben aus altbackenem Brot das Gericht »Arme Ritter« zubereitet.

4. »Von der Weide auf den Tisch – informativer Familientag auf dem Bergbauernhof«

Familien mit Kindern lernten typische Arbeiten im Bauernhofalltag kennen (Kälbchen auf Weide austreiben, Melken, Rinder füttern, Eier einsammeln) und wie Rinder »from nose to tail« verwertet werden können. Auch drei Lebensmittel-Retterboxen wurden verlost.

☒ Kinder ☐ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☒ Fortlaufende Aktion und zwar sechs Mal

Kosten pro Teilnehmer

1. Kinofilm ÖMR: kostenfrei
 2. Fermentierkurs: 55 € pro Person
 3. Kochworkshop: 2 €
 4. Familientag: Erwachsene 10 € + Kinder 5 €

Kosten der Aktion

Rund 1.500 €

Finanzielle (externe) Förderung möglich?

Förderung über die ÖMR möglich

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)

Keine Angabe

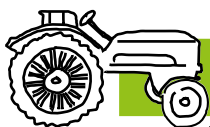
Ort/Räumlichkeit

Vorbesprechungen am AELF Rosenheim;
 Aktionen bei Direktvermarktern im Dienstgebiet

Beteiligte Personen/ Organisationen	— AELF-Mitarbeiter — ÖMR-Mitarbeiter — Verschiedene Direktvermarkter
Eingesetzte Medien/ Materialien	— Materialien aus dem Projekt »Wir sind Lebensmittelfreunde« — Verlosung von Lebensmittel-Retterboxen
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☒ Ja ☐ Nein Wie wurde evaluiert (Methode)? Schriftlicher Fragebogen u. telefonisches Interview.
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	— Zeitpunkt der Aktion an Zielgruppe anpassen, z. B. Schulferien für Familienaktion, Tages- oder Jahreszeit beachten (Erwachsenenkurse abends nach der Arbeit) — Marketing an Zielgruppe und Region anpassen, z. B. beim Direktvermarkter vor Ort, Lokalpresse, Broschüre mit Ferienangeboten, Flyer vor Ort verteilen — Moderne/aktuelle Themen wählen, z. B. Fermentieren und Zubereitung von Fonds — Anmeldung so einfach wie möglich gestalten (evtl. mit Teilnehmerbeitrag in Vorkasse)
AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim Prinzregentenstr. 39, 83022 Rosenheim Tel.: 08031 3004-1000 E-Mail: poststelle@aelf-ro.bayern.de



Bild: Freepik



Deutschland rettet Lebensmittel



Unter Einbindung der Ökomodellregion, landwirtschaftlichen Betrieben, der Umweltstation und des Landratsamtes findet einmal jährlich im Herbst eine Veranstaltungsreihe zum Thema Lebensmittelverschwendung und -rettung statt.

Herbst 2022:

- Auftaktveranstaltung und Workshop »Einkochen« mit externer Referentin
- Betriebsbesichtigung Biolandhof (Ökomodellregion)
- Workshop »Lagerung von Lebensmitteln« an der Umweltstation mit externer Referentin
- Verlosung der »Lebensmittel-Retterbox« über die Presse mit Quiz

Herbst 2023:

- Auftaktveranstaltung an der Umweltstation mit verschiedenen Vorträgen zum Thema Lebensmittelverschwendung bzw. Vorstellung regionaler Akteure mit Engagement in diesem Bereich (inkl. Verkostung aus geretteten Lebensmitteln).
- Fermentationskurs an der Berufsschule in Ochsenfurt mit Referenten (Küchenmeister)
- Workshop »Einkochen« am AELF Würzburg mit externer Referentin

Herbst 2024:

- 3 weitere Veranstaltungen sind in Planung

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ **Erwachsene** ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☒ **Fortlaufende Aktion** und zwar jährlich
(3 Veranstaltungen)

Kosten pro Teilnehmer

Keine

Kosten der Aktion insgesamt

2022: Gesamtkosten: ca. 650 €
2023: Gesamtkosten: ca. 320 €

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Förderung durch das Landratsamt und die
Umweltstation ist möglich.

Beginn und Ende der Aktion
(Uhrzeit)

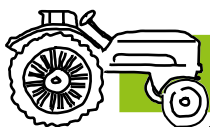
Nachmittags/abends

Ort/Räumlichkeit

- AELF Würzburg (Schulküche)
- Umweltstation
- Betriebsbesichtigung

Beteiligte Personen/ Organisationen	— AELF Kitzingen-Würzburg — Öko-Modell-Regionalmanagerin — Mitarbeiterin »Kommunikation und Nachhaltigkeit« bei Müllentsorgungsunternehmen Team Orange — Umweltstation
Eingesetzte Medien/ Materialien	— Materialien der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Türanhänger »Lagertipps für den Kühlschrank« — Vorführungen — Präsentationen/Vorträge — Anschauungsmaterialien
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	— Regelmäßige Absprachen — Gute Planung im Voraus – bereits ½ – ¾ Jahr im Voraus — Gute Pressearbeit mit Werbung zuvor und Berichten danach — Planungssicherheit bzgl. der Finanzierung der Workshops muss gewährleistet sein.
AELF	AELF Kitzingen-Würzburg Mainbernheimer Straße 103, 97318 Kitzingen Tel.: 09321 3009-0 E-Mail: poststelle@aelf-kw.bayern.de





Backwaren 2.0 – Aus alt mach neu



Zur Bewusstseinsbildung und Aufklärung von Verbrauchern bzgl. weggeworfener Backwaren im Haushalt fand ein Rezept-Wettbewerb (»Beste Backwaren-Reste-Rezepte«) zusammen mit Bäckereien statt. Die Bewerbung des Rezept-Wettbewerbs erfolgte vor allem in den Bäckereien mit Hilfe eines Posters und unter Einbindung der regionalen Presse. Eine Jury wählte im Vorentscheid eingegangene Ideen aus, die anschließend zubereitet wurden. Über die Homepage schloss sich eine Abstimmungsphase an. Die prämierten Ideen wurden in einem e-book zusammengefasst. Gewinn Gutscheine als Anreiz zum Mitmachen wurden von den Bäckereien zur Verfügung gestellt.

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles	
Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal
Kosten pro Teilnehmer	Keine
Kosten der Aktion insgesamt	750 €
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Gewinn Gutscheine der beteiligten Bäckereien
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	Keine Angabe
Ort/Räumlichkeit	■ Zubereitung der eingegangenen Rezept-Ideen in der Landwirtschaftsschule Friedberg (Überprüfung der Rezepturen) ■ Werbung direkt in den teilnehmenden Bäckereien
Beteiligte Personen/ Organisationen	■ Bäckereien ■ Lokalpresse ■ AELF: Fachlehrkraft Küchenpraxis, Ernährungsprojektverantwortliche, Presse und Kommunikation
Eingesetzte Medien/Materialien	■ Homepage ■ Dark Post ■ Poster (Bewerbung des Wettbewerbs in Bäckereien) ■ E-Mail ■ Presseartikel

Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein Evaluation ist bei erneuter Durchführung geplant Wie wurde evaluiert (Methode)? Angedacht: anonymer Evaluationsbogen auf Homepage
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Kontakt zu Bäckereien und Einbeziehung der Presse erfordert gute Überzeugungsarbeit.
AELF	AELF Augsburg Bismarckstraße 62, 86391 Stadtbergen Tel.: 0821 43002 - 0 E-Mail: poststelle@aelf-au.bayern.de



From Nose To Tail (Kochworkshop)



Der Kochworkshop »Form Nose to tail« zusammen mit einem Verarbeiter (Metzger und Koch), zeigte den Teilnehmern, wie sie die eher »unbeliebten« Fleischteile beim Rind in der heimischen Küche verarbeiten können. Ziel ist es, die Bereitschaft bei Verbrauchern zu steigern, das ganze Tier zu verwerten und zum Dialog zwischen Verbrauchern, Erzeugern und Verarbeitern (Köche, Metzger) anzuregen.

☐ Kinder
 ☐ Jugendliche
 ☒ **Erwachsene**
☐ Familien
 ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion	☒ Einmalige Aktion ☐ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal
Kosten pro Teilnehmer	10 € für Lebensmittel und KERN-Kompodium »From Nose to Tail«
Kosten der Aktion insgesamt	300 €
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Keine
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	19:00 – 22:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Landwirtschaftsschule Schulküche
Beteiligte Personen/ Organisationen	Regionale Metzgerei
Eingesetzte Medien/ Materialien	KERN-Kompodium »From Nose to Tail«, Powerpoint-Präsentation

Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☒ Ja ☐ Nein Wie wurde evaluiert (Methode)? Persönliche Rückmeldung
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Referenten sind schwer zu finden.
AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regen Bodenmaiser Straße 25, 94209 Regen Tel.: 09921 608-1000 E-Mail: poststelle@aelf-rg.bayern.de

Weitere Ideen: Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern

Streuobst-Erntetage

Beschreibung

Innerhalb eines Aktionstages können Schulklassen bzw. Bürger Streuobst von Bäumen ernten, das sonst keine Verwendung finden würde.

Bei dem Aktionstag kann auch auf die Ernteaktion »Gelbes Band« in der Kommune aufmerksam gemacht werden bzw. falls es diese noch nicht gibt, die Umsetzung angeregt werden.

Zielgruppe

Interessierte Bürger,
Schulkinder, Familien

Projektpartner

Obstbauern mit Streuobstwiesen



Bild: Panthermedia

Kitas ernten auf Feldern nach

Beschreibung

Kinder wollen Gelerntes erfahren. Durch einen Projekttag auf dem Feld können Kita-Kinder viel über Anbau, Ernte, Lebensmittelverluste und Respekt vor Lebensmitteln lernen. Bei einer mechanischen Ernte bleiben oft Kartoffeln und Gemüse auf dem Feld. Dieses Gemüse könnten Kinder gemeinsam suchen und ernten.

Zielgruppe

Kinder, Kita-Personal

Projektpartner

Landwirte



Reste-Kiste vom Bauern

Beschreibung

Eine Möglichkeit der Direktvermarktung in Kombination mit Lebensmittelrettung stellt eine von dem Landwirt direktvermarktete Reste-Kiste dar. Darin sind Lebensmittel, die zu klein, zu groß, krumm etc. für die reguläre Vermarktung sind. Diese können direkt von Erzeugern an Bürger verkauft werden, die diese dann im Vorhinein, zum Beispiel über eine Internetseite, buchen können. Der Inhalt kann je nach Saison und Nachfrage variieren. Eine Win-Win Situation für Landwirte und Kunden.

Zielgruppe

Interessierte Bürger, Landwirte

Projektpartner

Landwirte



Bilder: Pixabay

3.3 Kooperation mit Akteuren in der Kommune



Infostand zum Thema Lebensmittelverschwendung auf dem jährlichen Apfelmarkt

Jedes Jahr findet im Landkreis Bamberg im Oktober der Apfelmarkt statt. Das AELF Bamberg ist dort mit einem Infostand zum Thema Lebensmittelverschwendung und -rettung mit zahlreichen Mitmach-Aktionen vertreten.	
☒ Kinder ☒ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles	
Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar einmal jährlich
Kosten pro Teilnehmer	Keine
Kosten der Aktion insgesamt (ohne Personalkosten AELF)	- Druck der Reste-Rezeptpostkarten (7 verschiedene Motive je 100 Stück), ca. 150 € - Lebensmittelkosten für Popcorn
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	War nicht notwendig
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	10:00 – 17:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Apfelmarkt mit wechselndem Ort: 2023 in 96138 Burgebrach
Beteiligte Personen/Organisationen	AELF Bamberg
Eingesetzte Medien/ Materialien	- Plakate vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aus der Kampagne »Zu gut für die Tonne« - Glücksrad mit einem Quiz zur Lebensmittelverschwendung - Papp-Kühlschrank aus »Wir sind Lebensmittel-Freunde« - Reste-Rezeptpostkarten vom KErn - Flyer und Infomaterial von »Zu gut für die Tonne« - Film »10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung« vom KErn - Give-Aways (Saison-Kalender, Samentütchen, Kugelschreiber, Stofftaschen, Stoffgemüseneetze) - Apfel-Zimt-Popcorn
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein

Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	■ Personalbedarf (mind. 2 Personen) ■ Hoher Planungsaufwand und Messestand-equipment muss vorhanden sein ■ Infomaterial muss im Voraus in ausreichender Stückzahl bei Partnerorganisationen beschafft werden ■ Know-how bzgl. Messestandaufbau und Gestaltung ■ Abhängig vom Wetter
AELF	AELF Bamberg Schillerplatz 15, 96047 Bamberg Tel.: 0951 8687-0 E-Mail: poststelle@aelf-ba.bayern.de



Lebensmittel retten kann jeder

»Kreativ – zukunftsorientiert – nachhaltig« – unter diesem Motto führte das AELF Kaufbeuren mit dem kommunalen Akteur »Stadt Kaufbeuren« im Rahmen des Zukunftsfestivals Utopi.KA eine Aktion zum Thema »Lebensmittel retten kann jeder« durch. Ziel der Aktion ist es, anhand von fünf Stationen dem Verbraucher zu zeigen, welche Möglichkeiten es im Alltag gibt, Lebensmittel zu retten und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

☐ Kinder ☒ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles

Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar bei den künftigen Veranstaltungen diesen Formats der Stadt Kaufbeuren
Kosten pro Teilnehmer	Keine
Kosten der Aktion insgesamt	ca. 1000 € (ca. die Hälfte sind einmalige Kosten, die bei weiteren Aktionen nicht mehr anfallen)
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Keine
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	10:00 – 20:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Öffentliche Veranstaltungsfläche der Stadt Kaufbeuren

Beteiligte Personen/ Organisationen	■ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des AELF Kaufbeuren ■ Kommunalen Akteur: Stadt Kaufbeuren
Eingesetzte Medien/ Materialien	■ Einkaufsliste ■ Bayerischer Ernährungswürfel ■ Flyer ■ Tablets mit Einkaufsplaner-Apps ■ Großverpackungen, Einkaufswagen ■ Kühlschrank aus dem Programm »Wir sind Lebensmittelfreunde« ■ Waagen, Lebensmittel ■ Probierhäppchen aus der Resteküche ■ Rezepte
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	■ Intensive Absprache mit kommunalem Akteur notwendig. ■ Materialien, z.B. Ernährungswürfel, Flyer etc. müssen frühzeitig organisiert und besorgt werden.
AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kaufbeuren Am Grünen Zentrum 1 87600 Kaufbeuren Tel.: 08341 9002-0 E-Mail: poststelle@aelf-kf.bayern.de



Bild: katemangostar/FreePik



Kostbare Schätze retten – Eine Entdeckungsreise mit 6 Stationen

Bei einem Rundweg können Besucher auf eine Reise zur Lebensmittelrettung gehen:

- Sie erfahren das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung und welche Folgen dies für den eigenen Geldbeutel und für die Umwelt hat.
- Sie lernen Möglichkeiten kennen, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren wie die Aktion »Gelbes Band«.
- Ein Pomologe stellt alte Obstsorten vor und lädt zu einer Verkostung ein.
- Direktvermarkter aus der Region bieten Erzeugnisse aus Streuobst an – Probieren inklusive.
- Die Lebensmittelfreunde zeigen nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen, wie Lebensmittel möglichst lange frisch bleiben. Bei einem Quiz kann das eigene Wissen rund um Haltbarkeit und Verzehrfähigkeit getestet werden.
- Im Cafe an der letzten Station können sich Besucher vom Genusswert von Kuchen und Gebäck, die aus Streuobst und Lebensmittelresten hergestellt werden, überzeugen.

☒ Kinder ☒ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles

Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal
Kosten pro Teilnehmer	Keine, nur die persönlichen Ausgaben für Kaffee und Kuchen.
Kosten der Aktion insgesamt	Angabe der Gesamtkosten ist schwierig, da die Veranstaltung eine Kooperation mit verschiedenen Akteuren war.
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Beteiligte Organisationen trugen ihre Kosten überwiegend selbst.
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	10:00 - 17:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Atrium in Bad Birnbach (Aufgrund von Regen; ursprünglich war die Aktion auf einer Streuobstwiese der Kommune geplant) Nächste Aktion: »Tag der offenen Tür« in der Landwirtschaftsschule

Beteiligte Personen/ Organisationen	■ Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landau a.d.I.-Pfarrkirchen ■ Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) ■ Direktvermarkter Rottal-Inn, Safthersteller ■ Vertreter Foodsharing ■ Bund Naturschutz ■ Pomologe ■ Ehemalige Studierende Teilzeitschule ■ Freiberufliche Ernährungsfachkräfte
Eingesetzte Medien/ Materialien	■ Plakate des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aus der Kampagne »Zu gut für die Tonne« ■ Info-Plakate Streuobst der Landesanstalt für Landwirtschaft ■ Rezeptbroschüre zu Obst aus Streuobstwiesen ■ Biotonne ■ Einkaufskörbe ■ Bastelvorlagen, Memory Krumm & Gerade ■ Quizrad, Papp-Kühlschrank aus dem Projekt »Wir sind Lebensmittelfreunde« ■ Fühlboxen mit Lebensmittel (frisch und alt)
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	■ Aktion in der Streuobstwiese ist wetterabhängig – unbedingt eine Ausweichmöglichkeit organisieren. ■ Platzbedarf der beteiligten Organisationen kann sehr unterschiedlich sein – vorher genau erfragen
AELF	AELF Landau a.d.Isar-Pfarrkirchen Anton-Kreiner-Str. 1, 94405 Landau a.d.Isar und Lärchenweg 12, 84347 Pfarrkirchen Tel. 09951/693-0 E-Mail: poststelle@aelf-lp.bayern.de



Regionale Lebensmittel genießen statt verschwenden – am Beispiel Streuobst

Zusammen mit Akteuren der Kommune wurde ein Katalog aus verschiedenen Maßnahmen entwickelt, der dem Verbraucher das regionale Produkt »Streuobst« näherbringen und die Vorteile für Mensch und Natur aufzeigen möchte. Die Angebote reichen von Kursen zur Obstbaumpflege, Vorträgen, Infostand bis hin zur Besichtigung einer Mosterei und Kursen zur Obstverwertung im Privathaushalt.

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☐ Singles	
Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal
Kosten pro Teilnehmer	Ggf. für Vortrag, Mostereibesichtigung und Streuobstverarbeitung; Obstbaumschnittkurse über Kreisgartenamt sind kostenlos.
Kosten der Aktion insgesamt (ohne Personalkosten AELF)	Rund 700 € für Vortrag und 2 Kurse Obstverwertung
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Keine
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	Unterschiedlich je nach Veranstaltung
Ort/Räumlichkeit	Regionalmarkt, Streuobstwiese oder Kreislehrgarten, Volkshochschule oder Landwirtschaftsschule
Beteiligte Personen/ Organisationen	■ AELF Tirschenreuth-Weiden ■ Fachberatung für Gartenkultur und Landespflege am Landratsamt (Obstbaumschnittkurse und gelbe Bänder) ■ Ökomodellregion ■ Amt für ländliche Entwicklung
Eingesetzte Medien/ Materialien	Abhängig von der Art der Veranstaltung
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Keine Angabe

AELF

AELF Tirschenreuth-Weiden i.d.Opf.
St.-Peter-Straße 44, 95643 Tirschenreuth
Tel.: 09631 7988-0
E-Mail: poststelle@aelf-tw.bayern.de



Gemeinsam restlos genießen – was tun mit Resten oder übrig gebliebenem Essen?

Mit dem Workshop »Gemeinsam restlos genießen« in Kooperation mit dem Familienstützpunkt soll der Austausch zwischen den Generationen rund um Lebensmittelverschwendung bzw. -rettung angeregt werden. Junge Familien und erfahrene Senioren tauschen sich aus, welche Reste bei ihnen anfallen und wie sie diese verarbeiten. Danach bereiten die Teilnehmer gemeinsam Beste-Reste-Gerichte zu. Beim anschließenden Verkosten können unkompliziert Ideen und Tipps weitergegeben werden. Aus den Rezepten und Ideen wird eine Sammlung erstellt, die von den Teilnehmern am Familienstützpunkt abgeholt werden kann.

☒ Kinder ☐ Jugendliche ☒ Erwachsene ☐ Familien ☒ Singles

Häufigkeit der Aktion

☒ **Einmalige Aktion**

☐ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Lebensmittelumlage

Kosten der Aktion insgesamt

ca. 15 €

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Keine

Beginn und Ende der Aktion
(Uhrzeit)

9:30 – 11:30 Uhr

Ort/Räumlichkeit

Familienstützpunkt Zellingen

Beteiligte Personen/
Organisationen

- AELF Karlstadt
- Familienstützpunkt Zellingen
- Landratsamt Main-Spessart, AG Gesundheitsförderung und Prävention

**Eingesetzte Medien/
Materialien**

Lebensmittelreste wurden aus hygienischen Gründen »frisch« produziert.

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☒ Ja ☐ Nein
Wie wurde evaluiert (Methode)?
Mündliche Rücksprache mit Leiterin Familienstützpunkt

Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Keine Angabe
AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Karlstadt Ringstraße 51, 97753 Karlstadt Tel.: 09353 79081001 E-Mail: poststelle@aelf-ka.bayern.de



Workshop Vorratsküche

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe des Agenda-Arbeitskreises »Garten im Klimawandel« findet der Workshop »Vorratsküche« statt. Der Schwerpunkt des Workshops liegt darauf, Gemüse durch Fermentieren länger haltbar zu machen und dadurch der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ **Erwachsene** ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☒ **bislang einmalige Aktion**

Der Arbeitskreis Agenda 21 begrüßt es, jährlich eine Veranstaltung in diesem Rahmen anzubieten.

☐ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

5 €

Kosten der Aktion insgesamt

120 € für die Referentin

Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?

Keine

Ort/Räumlichkeit

Lehrküche AELF Karlstadt

Beteiligte Personen/
Organisationen

Landratsamt Main-Spessart – Arbeitskreis
Agenda 21

Eingesetzte Medien/ Materialien

Lebensmittel, Einmachgläser

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ **Nein**

Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten?
Mögliche Stolpersteine?

Keine Angabe

AELF

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Karlstadt
Ringstraße 51, 97753 Karlstadt
Tel.: 09353 79081001
E-Mail: poststelle@aelf-ka.bayern.de



Saatgutfest Fichtelgebirge – Samen, Pflanzen, Bioprodukte im Volkskundlichen Gerätemuseum Arzberg-Bergnersreuth

Beteiligung am Saatgutfest mit einem Infostand und Vortrag zum Thema »Lebensmittelverschwendung« und »Heimisches Superfood«.	
☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ Erwachsene ☒ Familien ☒ Singles	
Häufigkeit der Aktion	☐ Einmalige Aktion ☒ Fortlaufende Aktion und zwar jährlich
Kosten pro Teilnehmer	Keine
Kosten der Aktion insgesamt	Keine
Finanzielle (externe) Förderung möglich? Durch wen?	Keine
Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)	10:00 – 17:00 Uhr
Ort/Räumlichkeit	Volkskundliches Gerätemuseum Arzberg-Bergnersreuth
Beteiligte Personen/ Organisationen	■ AELF Bayreuth-Münchberg ■ Verschiedene Akteure ■ Organisator des Saatgutfestes ist das Fichtelgebirgsmuseum Wunsiedel
Eingesetzte Medien/ Materialien	■ Ausstellungs-/Anschauungsmaterial zum Thema Superfood angelehnt an die Materialien vom KERN ■ Powerpoint Präsentation ■ Plakate, Flyer und Infomaterial der Landwirtschaftsschule
Evaluierung der Maßnahme?	Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ Nein
Auf was ist bei dieser Art von Aktion besonders zu achten? Mögliche Stolpersteine?	Keine Angabe

AELF	AELF Bayreuth-Münchberg Adolf-Wächter-Straße 10 - 12, 95447 Bayreuth Tel.: 0921 591-1001 E-Mail: poststelle@aelf-bm.bayern.de
------	--



Lebensmittelretter in Aktion – Kooperation der Landwirtschaftsschule mit »Foodsharing«

Die Studierenden der Landwirtschaftsschule erhielten vom Verein »Foodsharing« übrig gebliebene Lebensmittel. Aus dem bunten Warenkorb entwickelten sie im Unterricht kreative Ideen, was sich aus den übrig gebliebenen Lebensmitteln »zaubern« lässt. Es gab keine Rezepte, keine Vorgaben, gekocht wurde »freestyle«.

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☒ **Erwachsene** ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☒ **Einmalige Aktion**
☐ Fortlaufende Aktion und zwar _____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Keine

Ort/Räumlichkeit

Küche der Landwirtschaftsschule Ebersberg

Beteiligte Personen/
Organisationen

- Landwirtschaftsschule Ebersberg:
- Studierende, Fachlehrerin Küchenpraxis, (stellv.) Schulleitung
- Botschafter »Food Sharing«, Erding
- Pressevertreter

Eingesetzte Medien/Materialien

Lebensmittel

Kosten der Aktion
insgesamt

Keine (nur für ergänzende Grundlebensmittel wie Milch, Mehl...)

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Keine

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☒ **Nein**

Auf was ist bei dieser Art von
Aktion besonders zu achten?
Mögliche Stolpersteine?

Die Lebensmittel kommen sehr kurzfristig an.
Es bleibt keine/kaum Zeit, noch fehlende Lebensmittel zu besorgen.

AELF

AELF Ebersberg-Erding
Wasserburger Straße 2
85560 Ebersberg
Tel.: 08122 480-0
E-Mail: poststelle@aelf-ee.bayern.de

Weitere Ideen: Kooperation mit Akteuren in der Kommune

Schnippel-Disco/Reste-Party

Bei der gemeinsamen Aktion »Schnippel-Disco« (Reste-Party) werden krummes, zu großes oder schrumpeliges Obst und Gemüse vor der Mülltonne gerettet und gemeinsam zu leckeren Gerichten verarbeitet. Fetzige Musik darf dabei beim Schnippeln, Kochen und abschließendem Abtanzen nicht fehlen.

Die Lebensmittel können vom lokalen Lebensmitteleinzelhandel oder von Foodsharing-Initiativen bezogen werden. Solche Events können in bestehende Feste und Feiern wie z.B. Maifeiern, Feuerwehrfeste oder Vereinsfeste integriert werden.



Bild: Freepik

Zielgruppe

Kinder, Jugendliche, Erwachsene

Projektpartner

Vereine, lokale Restaurants, lokaler Lebensmitteleinzelhandel, Hauswirtschaftsschulen, Regionale Landwirte, die ihr aussortiertes Obst und Gemüse spenden; regionale Musikgruppen/Musiker/DJs; Köche, Ausbildungsbetriebe, Berufsfachschulen

Filmeabend & Open-Air-Kino mit Nachhaltigkeitsfokus

Für die schönen Tage im Jahr werden in vielen Städten Open Air Kinos organisiert. Über eine große Leinwand, z.B. im Stadtpark, wird den Bürgern Kinounterhaltung und Abendprogramm in lockerer Atmosphäre geboten.

Warum diese Gelegenheit nicht nutzen, um auf Themen wie Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen und Lösungsansätze näher zu bringen?

Folgende Filme bieten sich beispielsweise an:

- Taste the Waste (2010) von Valentin Thurn
www.thurnfilm.de/taste-the-waste-die-globale-lebensmittelverschwendung
(Zugriff am 23.9.2024)
- Tomorrow (2015) www.tomorrow-derfilm.de (Zugriff am 23.9.2024)
- Unsere Lebensmittel – Retten statt wegwerfen (2022) - WDR
www.planet-wissen.de/video-unsere-lebensmittel-retten-statt-wegwerfen-100.html
(Zugriff am 23.9.2024)

In Ergänzung können auch Vertreter aus dem Lebensmittelhandel, der Landwirtschaft, der Abfallwirtschaft, der Sozialeinrichtungen, der Politik und Konsumenten eingeladen werden, miteinander zu diskutieren.

Zielgruppe

Interessierte Bürger, Kinder und Jugendliche

Projektpartner

Lokale Kinos, Foodsharing-Initiativen, Retter-Cafes, Weltladen

Abfalleimer mit Hinweisschildern

Zum Beispiel im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung können alle Mülleimer einer Stadt (oder die im Stadtkern) mit Infografiken und Aufklebern zum Thema Lebensmittelverschwendung beklebt werden. Man erreicht dadurch den Querschnitt der Bevölkerung, da die Mülleimer an viel frequentierten, öffentlichen Plätzen stehen.

Bürger ertappen sich selbst »auf frischer Tat« während des Wegwerfens. So wird ihr Interesse geweckt und die Wahrscheinlichkeit, dass sie über Lebensmittelverschwendung nachdenken, ist groß.

Zielgruppe

Bürger

Mögliche Projektpartner

Kommune, Abfall- und Entsorgungsunternehmen

Lebensmittelretter-Bus

Ein Lebensmittelretter-Bus ist ein Food-Truck, der bei Veranstaltungen wie Food-Festivals, Stadtevents oder Dorffesten in den Kommunen eingesetzt werden kann. In diesem Truck werden Gerichte aus geretteten Lebensmitteln zubereitet, die den Gästen des jeweiligen Events angeboten werden. Gestaltet werden kann es ähnlich einem Live-Cooking-Event oder dem System Cook-and-Serve.

Alternativ kann ein mobiler Food-Truck gerettete Lebensmittel verteilen oder auf Spendenbasis verkaufen. Durch den mobilen Standort können auch Menschen in kleinen Landkreisen und Dörfern Zugang zu geretteten Lebensmitteln bekommen und mit dem Truck können mehr Menschen als an einem festen Standort erreicht werden.

Zielgruppe

Besucher der jeweiligen Festivals, Events, Feste

Projektpartner

Bezug der Lebensmittel durch lokale Supermärkte, Discounter, Foodsharing-Organisationen, Bäckereien, Metzgereien etc.; Partner zur Umsetzung: Köche, Cateringfirmen

Gerettete Lebensmittel bei öffentlichen Veranstaltungen

Kommunen können mit gutem Beispiel voran gehen und die Verpflegung bei öffentlichen Veranstaltungen, wie z.B. Stadtfesten, Weihnachtsmarkt oder Tagungen, zumindest teilweise aus geretteten Lebensmitteln anbieten und so Lebensmittel retten. Foodsharing-Angebote bei kommunalen Veranstaltungen können durch Kooperationen mit lokalen Foodsharing-Gruppen ermöglicht werden. Auch eine öffentliche Lebensmittelrettung in Einrichtungen der Stadt (Kantinen, Schul- oder Kita-Mensen) kann hilfreich sein, um mit gutem Beispiel voranzugehen und Bürger zu motivieren.



Bild: Pixabay

Zielgruppe

Interessierte Bürger

Projektpartner

Lokale Foodsharing-Gruppe

Lebensmittelretter-Café



Bild: Pixabay

Es geht um die Förderung eines »Retter-Cafés«, in dem kleine Gerichte verkauft werden, die aus geretteten Lebensmitteln hergestellt wurden. Diese Cafes können als Verein gemeinnützig sein. Die Gewinne fließen direkt in ein mögliches Veranstaltungsangebot und die Weiterentwicklung des Vereins. Eines der ersten Cafes dieser Art – das »Cafe Übrig« – entstand 2020 in Freising. Gerettete Lebensmittel gibt es hier kostenlos im integrierten Fairteiler. Mit verschiedenen Aktionen wird das Thema Lebensmittelverschwendung sichtbar gemacht.

Zielgruppe

Alle Bevölkerungsgruppen

Projektpartner

Bezug der Lebensmittel durch lokale Supermärkte, Discounter, Foodsharing-Organisationen, Bäckereien, Metzgereien etc.

Einrichten eines Fairteilers

Fairteiler sind Orte, an denen Lebensmittel hingbracht bzw. mitgenommen werden können. Lebensmittel, die übrig sind, können die Reste der Party sein, der Fehlkauf oder Essen, das im eigenen Haushalt nicht verbraucht werden kann. Ein öffentlich gut zugänglicher Ort kann hierzu von der Kommune gestellt werden. In diesem Raum sollte es Lagermöglichkeiten für Lebensmittel geben, die von Bürgern getauscht, gerettet oder gespendet werden. Im besten Fall wird ein Kühlschrank zur Verfügung gestellt und eine regelmäßige Reinigung organisiert. Fairteiler mit Beteiligung der öffentlichen Hand können auch an öffentlichen Orten, wie z.B. dem Rathaus, der Schule oder Stadtbibliothek, stehen, um einfacher zugänglich zu sein. Bezirksausschüsse können Fairteiler-Stellen fördern.

Zielgruppe

Bürger

Projektpartner

Lokale Foodsharing Gruppe, öffentliche Einrichtungen

Digitale Tauschbörse

Auf der Stadthomepage wird ein öffentlich zugänglicher »Marktplatz« geschaffen, in den jeder nicht kommerziell Lebensmittel, die zum Tausch stehen, einstellen kann. Diese Plattform kann die Lebensmittelrettung in der Kommune organisieren und Menschen und gegebenenfalls auch Gaststätten und Betriebe für die Lebensmittelrettung vernetzen.

Zielgruppe

Interessierte Bürger

Projektpartner

Gaststätten, Landwirte, Unternehmen, lokale Foodsharing-Gruppe

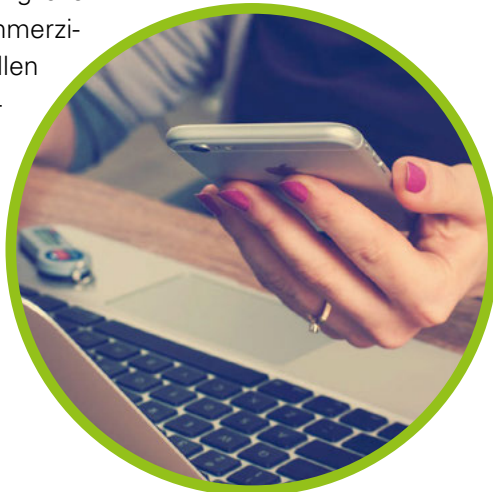


Bild: Pixabay

4.4 Weitere Anregungen für Maßnahmen

- Gewinnerprojekte des Bundespreises »Zu gut für die Tonne« von 2016-2022
www.zugutfuertietonne.de/unsere-aktivitaeten/der-bundespreis (Zugriff am 23.9.2024)
- Ideenportal Werkzeugkasten des Wandels RENN
www.werkzeugkasten-wandel.de/handlungsfelder-des-wandels/lebensmittel.html
(Zugriff am 23.9.2024)
Ideen, die die Transformation des Ernährungssystems unterstützen: Von Foodsharing, Essbaren Städten, Ernährungsräten bis hin zu Solidarischer Landwirtschaft.
- Initiative »Städte gegen Foodwaste«
Die Initiative »Städte gegen Food Waste« setzt auf die gestaltende Kraft von Kommunen. Als bürgernahe Verwaltungseinheiten sind sie vor Ort in der Zivilgesellschaft verankert und nehmen eine Vorbildfunktion ein. www.essen.de/leben/umwelt/nachhaltigkeit/staedte_gegen_food_waste.de.html (Zugriff am 23.9.2024)
- Restlos Glücklich Verein Berlin
Zahlreiche Ideen für Aktivitäten mit Kindern, 1. bis 6. Klasse
www.restlos-gluecklich.berlin/projekte (Zugriff am 23.9.2024)

4. Anhang

4.1 Vorlage Fragebogen

4.2 Anleitung Auswertung mit Excel

4.3 Anleitung Auswertung mit Lime Survey (Online-Umfrage-Tool)

4.4 Vorlage Projektsteckbrief

4.5 Literatur

4.1 Vorlage Fragebogen

Evaluationsfragebogen am Beispiel »Lebensmittelretter-Parcours«

(Vorab-Fragebogen)

Sehr geehrte Teilnehmerin, sehr geehrter Teilnehmer,
Ihre Meinung ist uns wichtig. Damit wir unsere Veranstaltungen weiterhin fortlaufend optimieren können, bitten wir Sie, den Fragebogen auszufüllen. Die Erhebung ist selbstverständlich anonym.

1. Wie wurden Sie auf unsere Veranstaltung aufmerksam?

- ☐ Lokale Zeitung
- ☐ Internet
- ☐ Bekannte
- ☐ Broschüre
- ☐ Sonstiges, und zwar: _____

2. Beurteilen Sie Ihre Einstellung und Ihr Wissen zum Umgang mit Lebensmitteln:

	stimme überhaupt nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme voll und ganz zu
Ich kenne Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu Hause	☐	☐	☐	☐	☐
Es fällt mir schwer, alle Lebensmittel rechtzeitig zu verbrauchen	☐	☐	☐	☐	☐
Nachhaltigkeit spielt in meinem Leben eine große Rolle	☐	☐	☐	☐	☐
Ernährung spielt in meinem Leben eine große Rolle	☐	☐	☐	☐	☐
Ich plane meine Einkäufe und Mahlzeiten im Voraus	☐	☐	☐	☐	☐
Ich koche gerne kreativ mit dem, was gerade im Kühlschrank ist	☐	☐	☐	☐	☐
Ich habe schon einmal einen Fairteiler oder Apps zur Lebensmittelrettung genutzt	☐	☐	☐	☐	☐

3. Welche Erwartungen haben Sie an den Lebensmittelretter-Parcours?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

Erwartungen in Bezug auf...	keine	gering	neutral	hohe	sehr hohe
Interaktive Stationen zur Lebensmittelrettung	☐	☐	☐	☐	☐
Praktische Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung	☐	☐	☐	☐	☐
Fundierte Hintergrundwissen zu Ursachen von Lebensmittelabfällen	☐	☐	☐	☐	☐
Umsetzbarkeit des Erlernten im Alltag	☐	☐	☐	☐	☐
Kompetente Betreuung und Anleitung durch das Team	☐	☐	☐	☐	☐

4. Wie bewerten Sie Ihre Vorkenntnisse zu den Themen Lebensmittelverschwendung und -rettung?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

Nicht gut ☐ Weniger gut ☐ Weiß nicht ☐ Gut ☐ Sehr gut ☐

5. Wie gut wenden Sie Ihre Vorkenntnisse im Alltag bereits an?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

Überhaupt nicht ☐ Wenig ☐ Weiß nicht ☐ Etwas ☐ Voll und ganz ☐

6. Welche Wünsche/Erwartungen haben Sie an das Angebot/Veranstaltung?

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Evaluations-Fragebogen am Beispiel »Lebensmittelretter-Parcours«

(Nachher-Fragebogen)

Sehr geehrte Teilnehmerin, sehr geehrter Teilnehmer,
Ihre Meinung ist uns wichtig. Damit wir unsere Veranstaltungen weiterhin teilnehmerorientiert gestalten können, bitten wir Sie, den Fragebogen auszufüllen. Die Erhebung ist selbstverständlich anonym.

1. Werden Sie unsere Veranstaltung weiterempfehlen?

Ja Nein Ich weiß noch nicht

☐ ☐ ☐

2. Wie hat Ihnen der Lebensmittelretter-Parcours insgesamt gefallen?

Nicht gut Weniger gut Weiß nicht Gut Sehr gut

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

3. Wie ist Ihre Einstellung und Verhalten zu folgenden Aussagen?

	stimme überhaupt nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme voll und ganz zu
Ich kenne Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu Hause	☐	☐	☐	☐	☐
Es fällt mir schwer, alle Lebensmittel rechtzeitig zu verbrauchen	☐	☐	☐	☐	☐
Nachhaltigkeit spielt in meinem Leben eine große Rolle	☐	☐	☐	☐	☐
Ernährung spielt in meinem Leben eine große Rolle	☐	☐	☐	☐	☐
Ich plane meine Einkäufe und Mahlzeiten im Voraus	☐	☐	☐	☐	☐
Ich koche gerne kreativ mit dem, was gerade im Kühlschrank ist	☐	☐	☐	☐	☐
Ich habe schon einmal einen Fairteiler oder Apps zur Lebensmittelrettung genutzt	☐	☐	☐	☐	☐

5. Wie häufig werden Sie voraussichtlich das neue Wissen im Alltag nutzen?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

Nie	Selten	Gelegentlich	Oft	Sehr oft
☐	☐	☐	☐	☐

6. Was könnten wir verbessern, damit das neu Gelernte noch besser in Ihren Alltag integriert werden kann?

7. Wie hat Ihnen die Organisation des Lebensmittelretter-Parcours gefallen?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an

Nicht gut	Weniger gut	Weiß nicht	Gut	Sehr gut
☐	☐	☐	☐	☐

Anregungen

8. Wie sehr wurden Ihre Erwartungen an den Lebensmittelretter-Parcours erfüllt?

Bitte kreuzen Sie Entsprechendes an.

Überhaupt nicht	Wenig	Weiß nicht	Etwas	Voll und ganz
☐	☐	☐	☐	☐

9. Haben Sie noch Wünsche oder Anregungen? Hier ist Platz dafür:

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

4.2 Anleitung Auswertung mit Excel

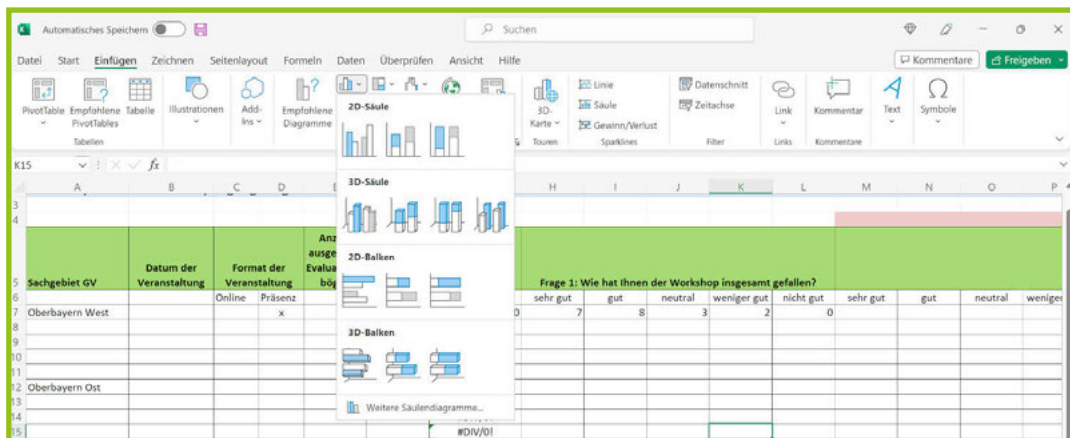
- 1 Zu Beginn werden die Daten der eingesammelten Fragebögen in eine Exceldatei eingetragen. Um einen Graphen zu erhalten, werden die Antwortmöglichkeiten und die dazugehörigen Antworten markiert.

Automatisches Speichern

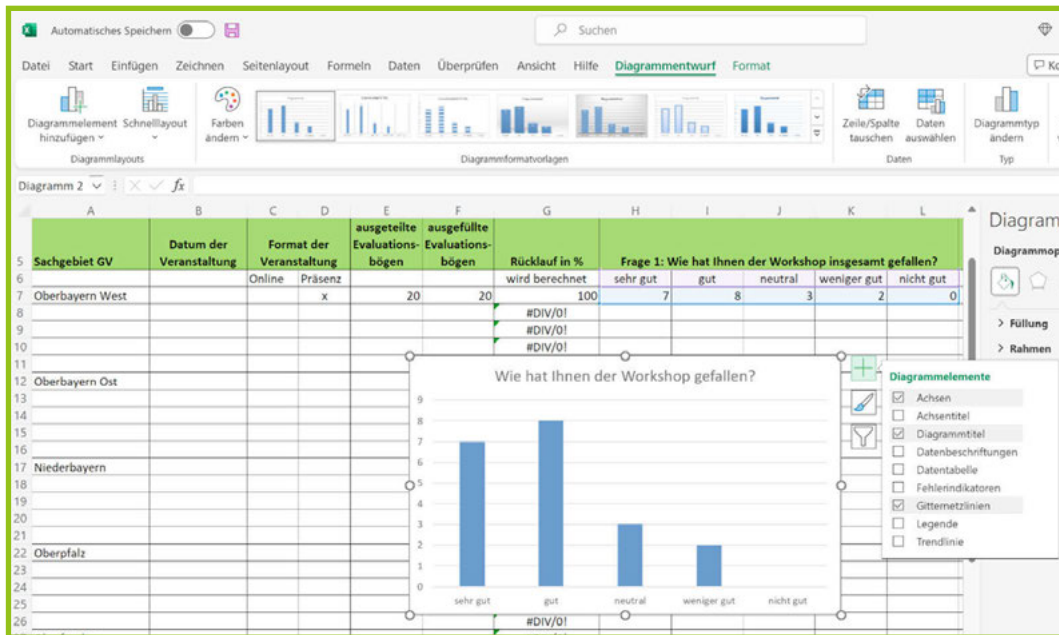
Suchen

</

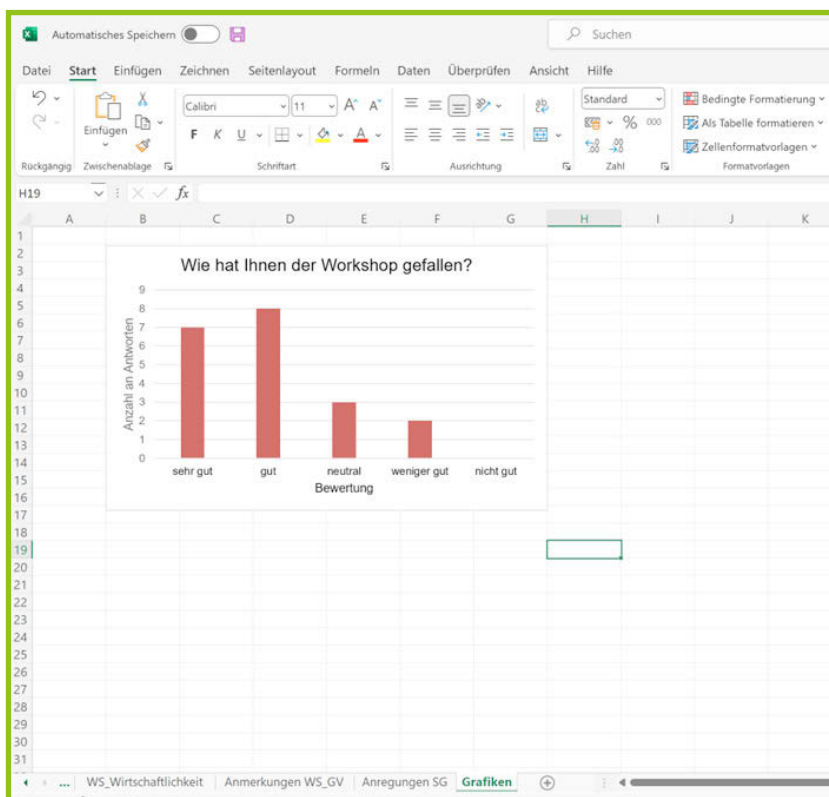
- 2 Im nächsten Schritt kann unter »Einfügen« das gewünschte Diagramm ausgewählt werden. In diesem Fall ist es ein »2D-Säulen«-Diagramm. Mit dem Auswählen wird automatisch ein Diagramm erzeugt, das in den nächsten Schritten auf die eigenen Wünsche angepasst werden kann.



- 3 Über das »+« auf der rechten Seite des Diagrammes können verschiedene Beschriftungen wie der Diagrammtitel o.ä. ausgewählt werden.

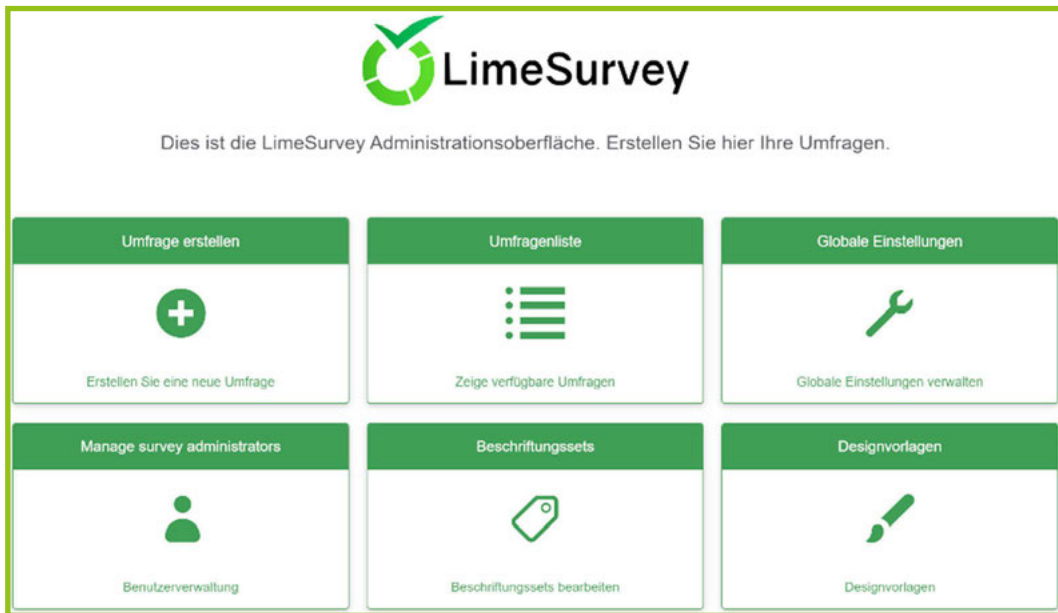


- 4 Diagramm unter der Tabelle »Grafiken« speichern. Fertig!



4.3 Anleitung Auswertung mit Lime Survey (Online-Umfrage-Tool)

- 1 Übersicht: Auf das Plus (Umfrage erstellen) klicken



- 2 Titel und Sprache festlegen

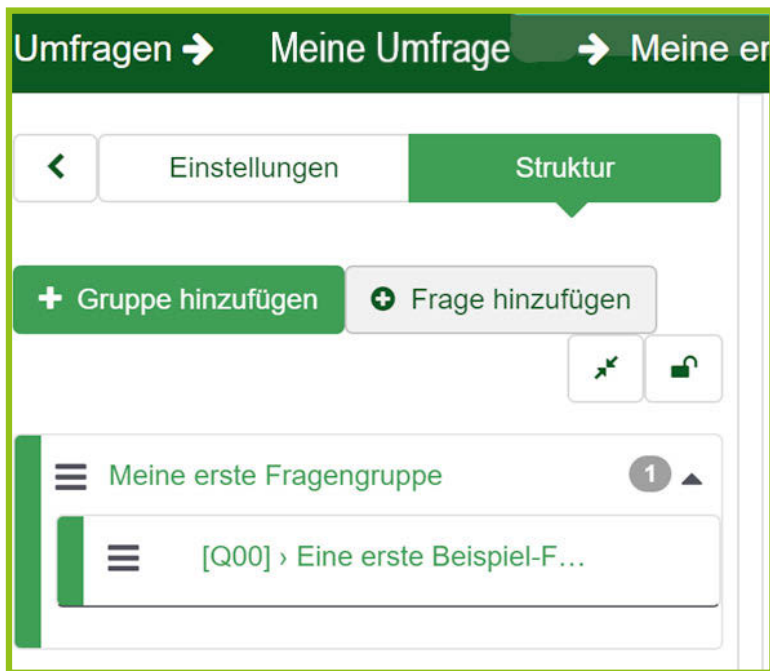
The screenshot shows the 'Erstellen' (Create) form in LimeSurvey. At the top are three buttons: 'Erstellen', 'Importieren', and 'Kopieren'. The form fields are:

- Umfragetitel:** A text input field with a blue border. Below it is the label 'Pflichtangabe' in red.
- Basis-Sprache:** A dropdown menu with 'Englisch' selected.
- Umfragegruppe:** A dropdown menu with 'Default' selected.
- Administrator Name:** Three buttons: 'Voreinstellung' (highlighted in green), 'Aktueller Benutzer', and 'Angepasst'.

At the bottom is a green button labeled 'Umfrage erstellen'.



3 Frage hinzufügen



4 Fragetyp ändern

Frage erstellen

Code ?

G01Q02

Fragetyp

 Langer freier Text

5 Fragetyp wählen, Beispiele jeweils links

Fragetyp wählen

Einfachauswahl

5 Punkte Auswahl

Bildauswahlliste (Radio)

Bootstrap-Buttons

Bootstrap-Dropdown

Liste (Klappbox)

Liste (Optionsfelder)

Liste mit Kommentar

Textfragen

Liste (Optionsfelder)

List (Radio)

Choose one of the following answers

☐ Burgers

☐ Pizza

☐ Pasta

☐ Other:

☒ No answer

6 Frage und Antwortmöglichkeit festlegen

Fragetyp

Liste (Optionsfelder)

Frage Hilfe DE-EASY

Quellcode

B *I* U

Wie wurden Sie auf unseren Kurs aufmerksam?

body

Antwortoptionen

Code	Antwortoptionen	Aktionen
AO01	Lokale Zeitung	
AO02	Broschüre	



- 7 Zusatzoptionen wie »Sonstiges« oder Pflichtfrage auswählen

Fragengruppe ?

Meine erste Fragengruppe ▼

Sonstiges ?

☒ An ☐ Aus

Zwingend notwendig ?

☐ An ☐ Sanft ☒ Aus

- 8 Über den Button Fragenvorschau überprüfen

* Wie wurden Sie auf unseren Kurs aufmerksam?

1 Bitte wählen Sie eine der folgenden Antworten:

☐ Lokale Zeitung

☐ Internet

☒ Bekannte

☐ Broschüre

☐ Sonstiges:

- 9 Willkommens- und Endtext einfügen über Einstellungen ⇒ Textelemente

< **Einstellungen** Struktur

Umfrage-Einstellungen

Übersicht

Allgemeine Einstellungen

Textelemente >



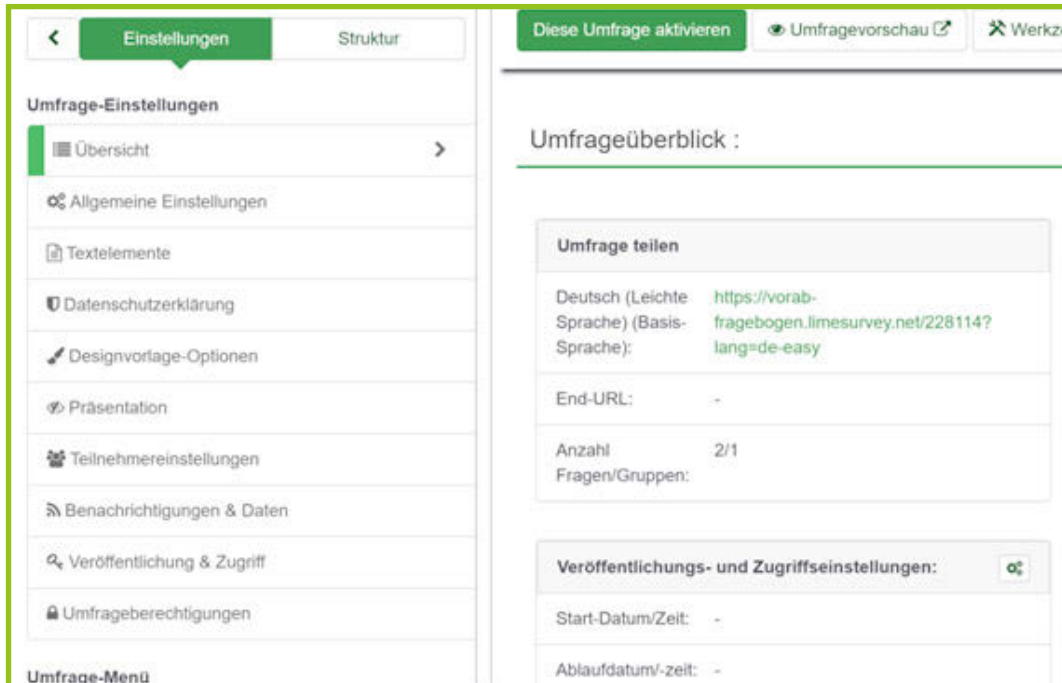
Willkommensnachricht:

Quellcode 

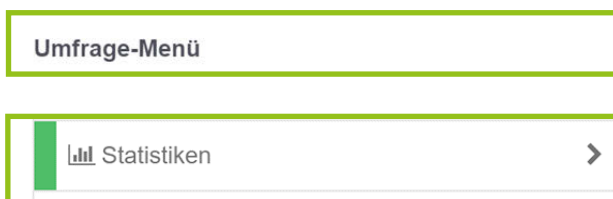
Endnachricht:

Quellcode 

- 10 Start und Ende der Umfrage unter »Umfrage erstellen« ⇒ »Übersicht erstellen« einstellen und Umfrage aktivieren. Unter »Umfrage teilen« kann über »Fragepanel öffnen« ein QR-Code erstellt werden. Ist die Umfrage online, findet man dort einen Link, der geteilt werden kann.



- 11 Unter Umfrage-Menü können die Ergebnisse abgerufen und Diagramme erstellt werden



4.4 Vorlage Projektsteckbrief

Kooperation mit Schulen



Titel:

**Beschreibung
der Aktion:**

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☐ Fortlaufende Aktion und zwar ____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Kosten der Aktion insgesamt

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)

Ort/Räumlichkeit

Beteiligte Personen/Organisationen

Eingesetzte Medien/Materialien

Evaluierung der Maßnahme?

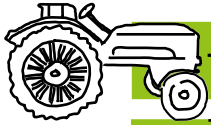
Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☐ Nein

Auf was ist bei dieser Art von
Aktion besonders zu achten?

Mögliche Stolpersteine?

Kontakt

Kooperation mit Erzeugern und Verarbeitern



Titel:



**Beschreibung
der Aktion:**

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☐ Fortlaufende Aktion und zwar ____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Kosten der Aktion insgesamt

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)

Ort/Räumlichkeit

Beteiligte Personen/Organisationen

Eingesetzte Medien/Materialien

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☐ Nein

Auf was ist bei dieser Art von
Aktion besonders zu achten?

Mögliche Stolpersteine?

Kontakt

Kooperation mit Akteuren in der Kommune



Titel:

Beschreibung der Aktion:

☐ Kinder ☐ Jugendliche ☐ Erwachsene ☐ Familien ☐ Singles

Häufigkeit der Aktion

☐ Einmalige Aktion
☐ Fortlaufende Aktion und zwar ____ Mal

Kosten pro Teilnehmer

Kosten der Aktion insgesamt

Finanzielle (externe) Förderung
möglich? Durch wen?

Beginn und Ende der Aktion (Uhrzeit)

Ort/Räumlichkeit

Beteiligte Personen/Organisationen

Eingesetzte Medien/Materialien

Evaluierung der Maßnahme?

Wurde die Aktion evaluiert? ☐ Ja ☐ Nein

Auf was ist bei dieser Art von
Aktion besonders zu achten?

Mögliche Stolpersteine?

Kontakt

4.5 Literatur

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2020):
Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten unter die Lupe genommen,
www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/gfk-studie.html
(Zugriff: 23.9.2024)

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) (2021):
Fortlaufende Erhebung von Lebensmittelverlusten in Bayern
www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/kern_fortlaufende-erfassung-von-lebensmittelverlusten.pdf (Zugriff: 23.9.2024)

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (2024):
www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html (Zugriff: 23.9.2024)

Schmidt T. et al. (2019):
Thünen Report 73, Volume 1, Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen,
Thünen-Institut (Hrsg.), Braunschweig

Thünen Institut (2023):
Weniger ist mehr: Lebensmittelverluste und Abfälle reduzieren
www.thuenen.de/de/themenfelder/welternaehrung-und-globale-ressourcen/weniger-ist-mehr-lebensmittelverluste-und-abfaelle-reduzieren (Zugriff: 23.9.2024)

Umweltbundesamt (2023):
Abfallvermeidung
www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/abfallwirtschaft/abfallvermeidung/lebensmittelabfaelle#politische-rahmen-auf-internationaler-europaischer-und-nationaler-ebene (Zugriff: 23.9.2024)

Welthungerhilfe (2019):
Hunger: Verbreitung, Ursachen & Folgen
<https://www.welthungerhilfe.de/hunger> (Zugriff: 23.9.2024)

World Wide Fund for Nature (WWF) (2015):
Das große Fressen – Wie Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden
www.wwf.de/publikationen (Zugriff: 23.9.2024)

World Resources Report (2019):
Creating a sustainable food future
www.research.wri.org/wrr-food (Zugriff: 23.9.2024)