



„Mittel zum Leben“

Ein Projekt der Bildungszentren im ländlichen Raum

Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt, was etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs entspricht. Das motivierte den Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) zu einem besonderen Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Mit dem Projekt „Mittel zum Leben – Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“ sollte eine deutliche und bewusst wahrnehmbare Steigerung der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ erreicht werden. Das für vier Jahre geplante Projekt wurde aufgrund der Corona-Pandemie letztlich auf fast sechs Jahre verlängert.

Die Entwicklung und Erprobung von Curricula für die Seminararbeit mit Verbraucher*innen und landwirtschaftlichen Erzeuger*innen stellte das Herz des Projektes dar. Durch die Erweiterung von Kenntnissen zum Problem der Lebensmittelverschwendung und eine daraus resultierende Handlungsänderung der Teilnehmenden legten die beteiligten Bildungszentren die Basis für eine nachhaltige Ausrichtung des Projektes.

Begleitend 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.

Konzepte für Bildungsveranstaltungen

Die Erprobung der entwickelten Curricula für Bildungsangebote fand im Rahmen von insgesamt 96 Seminartagen mit 1.523 Verbraucher*innen und 30 Seminartagen 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 beinhalten. 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 über die Problematik und ihre Hintergründe ging. Für unterschiedliche Zielgruppen wurden auch unterschiedliche Varianten des methodischen Vorgehens entwickelt und in den Curricula festgehalten. Am Ende des Seminars standen jeweils persönliche Zielsetzungen und Perspektiven der Teilnehmenden im Mittelpunkt, um einen Anschluss an die Orientierungen im Alltag zu erreichen.

Instrumentenkasten für die Hauswirtschaft

Im Rahmen des Projektes wurde ab dem Jahr 2018 ein „Instrumentenkasten“ für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und erprobt. In dieser Zeit arbeiteten zehn Bildungszentren an der Reduzierung der Lebensmittelverluste. Im Rahmen von durchgeführten „Messwochen“ wurden die eingesetzten Lebensmittel mit den ermittelten Verlusten in Beziehung gesetzt und Veränderungen 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 Hinweise 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 Tipps zur Schulung von Mitarbeiter*innen und zur Kommunikation bezüglich des Anliegens innerhalb der Einrichtung mit den verschiedenen Abteilungen, mit den Gästen und auch mit den Lieferanten. Eine gute Kommunikation hat sich im Zuge der praktischen Erprobung des Instrumentenkastens als zentrale Gelingensbedingung herausgebildet.

Politische Einflussnahme

Das Projekt „Mittel zum Leben“ sah vor, auch mit politischen Verantwortungsträger*innen in Kontakt zu treten, 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 Kandidierende befragt, was sie gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen wollen. Ihre Rückmeldungen wurden zusammengefasst und veröffentlicht.

Tipps für den Handel

An verschiedenen Stellen im Projektverlauf wurden 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 Projekt 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.

Es hat sich gelohnt und die Erfahrungen werden geteilt

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 Um-

gangs 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.

Viele Eindrücke aus dem Projekt sowie Ergebnisse und Materialien für die eigene Arbeit stehen auf der Projekthomepage www.mittel-zum-leben.info zur Einsicht und zum Download zur Verfügung.



Peter Klösener,
Sozialmanager
M.A., Projektkoordinator
„Mittel zum Leben“,
Bildungsreferent an
der KLVHS Oesede

Ganz konkret: Einfach mal im Kleinen anfangen?

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 auf den morgigen Tag hindeutet, 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?