

Maßnahmen zur Ermöglichung, Veranschaulichung, Erläuterung und Anregung

Der Aktionsplan stützt sich auf 4 Arbeitsbereiche mit folgenden operativen Zielen: ermöglichen, veranschaulichen, erläutern, anregen. Diese Ziele sollen sich gegenseitig verstärken, damit alle Maßnahmen zusammen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen herbeiführen.

Die Kooperation, die GreenCook in diesen 4 Gruppen vorantreibt, soll den Partnern ein besseres Verständnis und Hinweise zum Handeln geben.



Dieser gemeinsame Lernprozess wird sich nach und nach durch die Überlegungen in den transnationalen Arbeitsgruppen mit Unterstützung des Lenkungsausschusses und mit Hilfe «lebender» Labore (in denen die Kenntnisse und das Know-how konkret zusammengeführt werden) sowie Vorortbesichtigungen praxisnaher Teilprojekte einstellen.

GreenCook wird zu zahlreichen Ergebnissen führen, die auf die Zielgruppen des Projekts zugeschnitten sind: methodische Leitfäden und Weiterbildungsmodule, Prüfinstrumente, Anwenderprogramme für die Lagerwirtschaft und Planung, Kochbücher,

bewusstseinsbildende Videos usw.

Ein Netzwerk der GreenCook Teilnehmer, das die gewonnenen Ergebnisse weiter nutzt und verbreitet und die Basis einer starken Kommunikationsstrategie bildet, wird dauerhaft eingerichtet.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird als Kriterium in die bestehenden Ökozertifizierungs- oder Ökokennzeichnungsverfahren eingebaut.

Zur Nachahmung und Beispielhaftigkeit wird dadurch ermuntert, dass ein Preis für Verpackungsdesigner und Chefköche innerhalb des Projektraums ausgelobt wird.

Die Ergebnisse, vernetzt mit den gesammelten Erfahrungen der transnationalen Dialogplattformen (mit projektexternen Akteuren, die aber die Projektfortschritte beeinflussen, z.B. im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit), dienen als Grundlage für die Ausarbeitung einer transnationalen Strategie. Die Ergebnisse werden auch eine vernünftige politische Lobbyarbeit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Förderung einer nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft unterstützen.



12 Partner, 1 gemeinsames Ziel

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist eine noch zu konkretisierende und umzusetzende politische Priorität im NWE.

GreenCook führt Partner zusammen, die allesamt ihre eigene einschlägige Sachkompetenz und Rechtmäßigkeit sowie ein direkt nutzbares Knowhow besitzen.

Espace Environnement, ein bewährter Kooperationsleiter, unterstützt das Entstehen gemeinsamer innovativer Lösungen und fördert einen dauerhaften branchenübergreifenden Dialog.

CRIOC analysiert seit Jahren das Verbraucherverhalten.

Bruxelles Environnement hat das Thema in diversen Kantinen-Pilotprojekten aufbereitet, konnte die Dynamik aber noch nicht auf größeren Maßstab übertragen.

Region Nord-Pas de Calais möchte einen nachhaltigen Ernährungsplan in den Kantinen ihrer Oberschulen entfalten. Sie betreibt ein Netzwerk, mit dessen Hilfe prekär lebende Menschen ihren Lebensalltag besser meistern lernen.

Artois und AVL Ludwigsburg verfügen über bereichsübergreifende Netzwerke, die eine schnelle Umsetzung der Erkenntnisse aus dem Projekt erleichtern.

Eurotoques und De Proeftuinen sind ein Zusammenschluss von Gastwirten, die sich für

eine nachhaltige und hochwertige Ernährung einsetzen.



ISWA ist schon seit vielen Jahren im Bereich der Quantifizierung vermeidbarer Abfälle tätig.

A&F (WUR) betreibt das „Restaurant der Zukunft“, ein Labor zur Beobachtung des Verbraucherverhaltens bei neuen Speise- und Lebensmittelangeboten im Restaurant oder Supermarkt.

GreenTag testet die ÖkoKommunikation und den ÖkoBetrieb in 3 Leclerc-Geschäften. Fost Plus ist offen für Innovationen im Bereich abfallarmer Verpackungen.

Großbritannien und Nordirland bieten, als Vorreiter im Kampf gegen Lebensmittelabfälle, ein Beratungsangebot durch sachkundige Experten an.

Durch Zusammenlegung dieser Kenntnisse, Erfahrungen und Kompetenzen finden die Partner schneller zu gemeinsamen branchenübergreifenden Normen und überwinden leichter die bisherigen Hindernisse, indem sie nach der experimentellen Anfangsphase zu einer einheitlichen Strategie übergehen.



GreenCook – Ein transnationales Projekt für einen globalen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Projekt Interreg IVB 2010-2013

25% der weltweit produzierten Lebensmittel landen unverbraucht im Müll. Das ist nicht hinnehmbar!



Warum GreenCook ?

GreenCook möchte die Lebensmittelverschwendung verringern und Nord-West-Europa zu einer Beispielregion für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmittel machen. Dies soll durch einen besseren Umgang der Gesellschaft mit Lebensmitteln und einer brachenübergreifenden Partnerschaft erreicht werden.

Lebensmittelverschwendung ist ein ernsthaftes Problem, das direkt mit Abfallproduktion, Konsum und Klimawandel zusammenhängt. 1/4 der jährlich produzierten Lebensmittel landet unverbraucht im Abfall. Die Lebensmittelverschwendung spiegelt das maßlose Konsumverhalten unserer Gesellschaft wider, verschärft soziale Ungleichheiten und ist



ethisch inakzeptabel.

Die nachteiligen Auswirkungen dieser Verschwendung sind : unnötige Ausgaben für die Haushalte Abfallmengen für die Kommunen, Energie- und Ressourcenverbrauch und Verschmutzung der Umwelt sowie fallende Preise.

Der Verbraucher muss die Lebensmittel an

sich, aber auch die Lebensmittelerzeuger wieder achten lernen, die Freude an gutem und gesundem Essen wiederfinden, die kulinarische Kunst wiederentdecken, die Darbietung, Aufbewahrung und Konservierung von Lebensmitteln verbessern.

Seit einiger Zeit werden Instrumente und Methoden getestet, um dem Verbraucher zu einer effektiveren Lebensmittelwirtschaft unter Wahrung seiner Kaufkraft zu verhelfen. Es geht darum, Verhaltensweisen der Menschen und die Entwicklung des Angebots (in Supermarkt, Restaurant, Kantine) zu ändern. Durch die Komplexität der Ansatzpunkte ist eine Verallgemeinerung dieser Instrumente und Methoden schwierig.

GreenCook möchte hier als Hebel wirken, um durch einen dynamischen Prozess alle Beteiligten in der Lebensmittelverarbeitung zu ermutigen, neue Wege zwischen Gesundheit, Sozialem und Wirtschaftsentwicklung zu gehen. Eine solch diversifizierte Partnerschaft soll den Mehrwert einer gemeinsamen, übergreifenden Aktion verdeutlichen und die EU-Politik beeinflussen, um ein neues nachhaltiges Ernährungsmodell in Europa zu schaffen.



4 Arbeitsbereiche zur Verbesserung des Konsumverhaltens

Die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung erfordert ein verändertes Verbraucherverhalten verbunden mit einem optimierten Lebensmittelangebot.

Hierzu hat die Partnerschaft GreenCook 4 Arbeitsbereiche ausgearbeitet, die 4 Verbrauchsstellen entsprechen, welche wiederum in 4 Gruppen von Schlüsselakteuren gegliedert sind :

- zuhause, in der Küche : verschwenderische Haushalte und Zielgruppen, Körperschaften der Abfallwirtschaft ;
- im Restaurant, in der Betriebskantine : Catering-Unternehmen ;
- in der Schulkantine : Lehrer und Schüler sowie Küchenpersonal und Verwaltung ;
- im Supermarkt : Produzenten, Vertriebsunternehmen, sozialen Einrichtungen.

Die Partner entwickeln innovative Strategien entwickeln, die die Beziehung von Verbrauchern und Köchen zu Lebensmittel verbessern, sowohl im Restaurantgewerbe als auch im Haushalt. Verfahren und Instrumente werden entwickelt und Bildungsmaßnahmen erprobt, um den tatsächlichen Ernährungsbedarf, die Vorratshaltung, die Auswahl der Verpackungsgröße, die richtige Aufbewahrung der Lebensmittel, die Mahlzeitenplanung, die Menüzusammensetzung bzgl. Geschmack und Nährwert und die Verwertung von Speise- und Lebensmittelreste zu verbessern.

In den Schulkantinen wird eine pädagogische Herangehensweise diese Überlegungen ergänzen, um eine globale und dauerhafte Betrachtungsweise von Lebensbedingungen, Gesundheit, Wohlbefinden und Wissensbildung herbeizuführen.

Die Beziehung zwischen Kunden und Händler soll verstärkt werden, damit der Verbraucher in seinen Kaufentscheidungen gelenkt wird und der Händler seine Bestellprozesse und Lagerhaltung in direktem Kontakt mit den Herstellern, insbesondere zu lokalen Erzeugern, optimieren kann.

In diesem Zusammenhang wird zur Abfallvermeidung das Produkt mit der Verpackung abgestimmt.

Ein besonderes Augenmerk gilt daher sozial benachteiligten Bürgern und sozialen Einrichtungen, für die jeder Verbesserung lebenswichtig ist.



Weitere Informationen ?

Kontakt zum Projektleiter :

Espace Environnement
Sophie MARGULIEW, Project Manager
Nathalie RICAILLE, Communication Manager
29, rue de Montigny
6000 CHARLEROI
Belgium

Tél : 00 32 71 300 300
Fax : 00 32 71 509 678
E-mail : smarguliew@espace-environnement.be
E-mail : nricaille@espace-environnement.be

Besuchen Sie unsere Website :

www.green-cook.org

Kommentieren Sie auch auf unserer Facebook-Seite :

<http://www.facebook.com/GreenCook.english>