



Wissen weitergeben – damit neue Ideen wachsen!

PROJEKTPOSTER

Bayernkarte – Gemeinsam. Lebensmittel. Retten

Laufzeit: 01.02.2024 – 01.04.2025

AUTOREN/PROJEKTLEITUNG

Claudia Prem und Anika Dickel (2./3.vr.)

Arbeitsgruppe Nachhaltiger Konsum
Bereich Ernährungswissen & Innovation



©KErn

KOOPERATION/FÖRDERUNG

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



HINTERGRUND

Lebensmittelverschwendung ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit – sowohl ökologisch, sozial als auch wirtschaftlich.

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung, wo täglich große Mengen an Mahlzeiten zubereitet werden, gibt es enormes Potenzial, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Viele bayerische Betriebe setzen bereits erfolgreiche Maßnahmen um, die zeigen, wie ressourcenschonendes Wirtschaften in der Praxis funktioniert.

Der Fokus auf gute Beispiele ist entscheidend, weil sie zeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung machbar ist – und sogar Vorteile bringt. Erfolgreiche Praxisbeispiele motivieren andere Betriebe, ähnliche Maßnahmen umzusetzen, und senken mögliche Hemmschwellen. Sie bieten konkrete Lösungsansätze, die bereits funktionieren, und helfen dabei, nachhaltige Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben.

ZIEL

Projektziel ist es, diese guten Beispiele zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung sichtbar zu machen, um andere Akteure aus der Gemeinschaftsverpflegung zu motivieren, Handlungskompetenzen zu vermitteln und nachhaltige Lösungen in der Branche weiter voranzutreiben.

METHODIK

Die Akquise der Praxisbeispiele geeigneter Einrichtungen erfolgte durch die Unterstützung der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den bayerischen ÄELF. Passende Akteure wurden gebeten einen Steckbrief auszufüllen, in welchem sie entsprechende Aktivitäten zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung schildern.

Die Karte wurde über den BayernAtlas realisiert. Dieser ist ein frei verfügbarer Online-Kartendienst, der vom Bayerischen Landesamt für Digitalisierung, Breitband und Vermessung (LDBV) bereitgestellt wird. Er bietet detaillierte geografische Informationen über Bayern und ist eine nützliche Ressource für Bürger, Planer, Wissenschaftler und Behörden. Die Einbindung des BayernAtlas in das cms Imperia war ohne größere Hindernisse möglich.

ERGEBNISSE

Im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche 2024 wurde das Projekt „Bayernkarte“ initiiert. Über das Format einer interaktiven Karte (Bayernatlas) werden die vielfältigen Aktivitäten im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung mit Fokus auf Nachhaltigkeit in Bayern visuell hervorgehoben. Die Karte ist der zentrale Mittelpunkt und wird durch prägnante Texte und aussagekräftige Fotos aus den Einrichtungen (s.u.) auf den jeweiligen Unterseiten ergänzt, die Einblicke in die nachhaltigen Praktiken der jeweiligen Einrichtungen aus verschiedenen Regionen geben.

AUSBLICK

Die Bayernkarte soll in Zukunft kontinuierlich erweitert werden. Interessierte Einrichtungen können sich unter nachhaltig@kern.bayern.de zu Ihren Aktivitäten melden.



Good-Practice aus Bayern: Mit der Bayernkarte werden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und deren vielfältige Praxisbeispiele zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung dargestellt.

<http://www.kern.bayern.de/bayernkarte>

„Wer einmal bewusst wahrnimmt,
was in welcher guten Qualität weggeworfen wird,
kann gar nicht anders als sich auf den Weg zu machen,
Lebensmittelverschwendung zu verringern.“
community kitchen



©KErn/iri