

LAV PLATTFORM - LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN

Projekt „Verluste in der Lebensmittelbranche vermeiden: Forschungstransfer in die KMU-Praxis“

Hintergrund: In nationalen und internationalen Projekten wurden bereits zahlreiche Instrumente zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erarbeitet. Diese umfassen beispielsweise Hilfestellungen zur Datenerhebung und zum Monitoring, Material zur Sensibilisierung und Schulung oder Konzepte zur Vermeidung und Verwertung für die Unternehmenspraxis. Die Vielzahl an Instrumenten ist schwer zu überblicken und eine Recherche der geeigneten Hilfsmittel für Unternehmen extrem zeitintensiv. Daher haben besonders kleine und mittlere Unternehmen (KMU) häufig nicht die Möglichkeit, auf vorhandene Lösungsansätze zur Lebensmittelabfallvermeidung zuzugreifen.

Projektziel: Ziel des Projektes ist es daher, entsprechende Instrumente aus der Wissenschaft und Praxis zu recherchieren, zu bündeln und bedarfsgerecht für KMU in Form einer Toolbox auf einer Internetplattform bereitzustellen. Im Anschluss wird diese in der Lebensmittelwirtschaft bekannt gemacht. Sowohl der Aufbau der Internetplattform wie auch der Transfer der Ergebnisse in die Öffentlichkeit erfolgen in einem partizipativen Prozess mit Unternehmen und Multiplikatoren. Bei den Praxispartnern handelt es sich um Unternehmen aus Handwerk, Industrie, Handel und Außer-Haus-Gastronomie. Die unterstützenden Multiplikatoren umfassen Verbandsvertreter verschiedener Branchen der Lebensmittelwirtschaft und Fachpresse. Die im Rahmen des Projektes erarbeitete Toolbox mit Instrumenten gegen Lebensmittelverschwendung wird über die Internetplattform „LAV – Lebensmittel Abfall Vermeiden“ veröffentlicht, nachdem ihre Praxistauglichkeit durch die Projektpartner getestet und entsprechend optimiert wurde. Der Aufbau der Plattform ist nach Branchen und Themen systematisiert, sodass KMU schnell und gezielt auf die gewünschten Instrumente zugreifen können.

Vorgehensweise: Das Projektziel wird in vier Arbeitspaketen realisiert. Arbeitspaket 1 beinhaltet eine umfangreiche Recherche der Instrumente (zum Beispiel Checklisten, Maßnahmenkataloge, Leitfäden, Ratgeber, Infobroschüren oder technische Instrumente wie Apps, Kostenrechner und Online-Seminare) und Best Practice Beispiele sowie einer Zusammenstellung der Anforderungen an die Internetplattform (gemeinsam mit den Projektpartnern). Danach erfolgt in Arbeitspaket 2 die inhaltliche Planung der Internetplattform: Die recher-

cherten Instrumente werden anhand eines Bewertungsschemas, das mithilfe der Projektpartner entwickelt wird, auf ihre Eignung geprüft und die relevanten Instrumente, systematisiert nach Branchen und Handlungsfeldern, ausgewählt. Zeitgleich wird eine erste Version der LAV Plattform durch einen Webdesigner erstellt und die ausgewählten Instrumente darauf bereitgestellt. In Arbeitspaket 3 erfolgt die Evaluierung und das Testen der Internetplattform sowie der auf ihr bereitgestellten Instrumente durch die Projektpartner, woraufhin sowohl die LAV Plattform als auch die Auswahl sowie gegebenenfalls die Instrumente selbst überarbeitet beziehungsweise übersetzt werden. Bei Bedarf werden zudem neue Instrumente entwickelt. Arbeitspaket 4 läuft zeitgleich zu Arbeitspaket 2 und 3 und zielt auf den Transfer der Projektergebnisse und der LAV Plattform in die Öffentlichkeit ab. Dies erfolgt unter der Erarbeitung eines Transferkonzepts in die Lebensmittelwirtschaft und gemeinsam mit den Multiplikatoren sowie über das nationale und europäische Forschungsnetzwerk. Auch wird das Projekt über Projekt-, Bachelor- und Masterarbeiten in die Lehre der FH Münster integriert.

Weiterführung: Es wird angestrebt die Internetplattform über die Projektlaufzeit hinaus in Kooperation mit der Lebensmittel- und Abfallwirtschaft, staatlichen Institutionen und NGOs zu verstetigen und so für eine fortlaufende Aktualisierung der Plattform zu sorgen.

LAV Plattform: <http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/>

Projektlaufzeit: Juni 2015 bis Februar 2017

Finanzierung: Gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Projektleitung: Prof. Dr. Guido Ritter

Mitarbeiterinnen: Christine Göbel, Linda Niepagenkemper, Fara Flügge, Christina Strotmann

Kontakt: FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung, Corrensstraße 25, 48149 Münster
<https://www.fh-muenster.de/isun/index.php>