



Food Waste - die Ausstellung • Ein Projekt von foodwaste.ch



#essenlieben

Ausstellungskonzept, Mai 2020

Module der Ausstellung

Eine interaktive Ausstellung zur Sensibilisierung und Aktivierung von Konsument*innen im Bereich Food Waste

Ein Projekt von



Ausstellungskonzept

Konzept

Mit der Ausstellung sensibilisiert foodwaste.ch Konsumentinnen und Konsumenten zur Vermeidung von Food Waste. Dabei legt die Ausstellung Wert darauf, die Informationen möglichst interaktiv und erlebnisbasiert zu vermitteln. Die Besucherinnen und Besucher finden in der Ausstellung konkrete Handlungsempfehlungen und werden durchwegs positiv und motivierend angesprochen. Die Ausstellung spricht sowohl Personen an, welche im Umgang mit Lebensmitteln schon stark sensibilisiert sind, wie auch solche, denen der wertschätzende Umgang mit unseren Lebensmitteln noch nicht so geläufig ist. Die Ausstellung ist so aufgebaut, dass jeder und jede einen persönlichen Tipp findet.

„Food Waste - die Ausstellung“ konzentriert sich darauf, wie der Umgang mit Lebensmitteln im Haushalt gestaltet werden kann. Anhand realer Situationen aus einem typischen Familienhaushalt und der Wohnsituation junger Menschen werden die folgenden Bereiche in Erlebnisstationen behandelt:

- Einkauf
- Lagerung

- Portionierung
- Kreative Resten-Verwertung
- Sinnvoller Umgang mit Lebensmitteln

Zudem verfügt die Ausstellung über einen allgemeinen Informationsbereich und kann durch eine Fotostation ergänzt werden.

Die Ausstellung kann betreut oder unbetreut gezeigt werden. Durch eine Betreuung der Ausstellung kann direkt auf Fragen oder Anregungen der BesucherInnen eingegangen werden. Ausserdem können die zu vermittelnden Inhalte dem Kenntnisstand des jeweiligen Besuchers angepasst werden.

Die Ausstellung ist ansprechend und aktivierend gestaltet. Sie erhebt nicht den Mahnfinger, sondern arbeitet mit positiven Botschaften und praktischen Hinweisen für einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln – aus Liebe zum Essen. Damit das Wissen möglichst leicht zugänglich ist, überrascht die Ausstellung mit vielseitigen interaktiven Spielen.

Die Stationen der Ausstellung

Allgemeines Wissen testen und vertiefen

An dieser Station werden wichtige Informationen anhand von ansprechenden **Infografiken** vermittelt (analog Website). Dabei werden unter anderem folgende Fragen geklärt: Was ist eigentlich Food Waste? Wo entsteht Food Waste? Wieso werfen wir Lebensmittel weg?

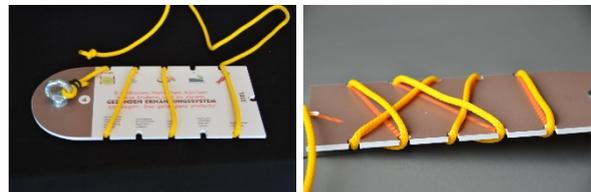


Damit das Aneignen oder Festigen von Wissen besser gelingt, überrascht dieses Modul mit zusätzlichen spielerischen Elementen, die es einfach machen, die Zusammenhänge zu verstehen und einen guten Gesamtüberblick zu erhalten.

So können die Besuchenden mit Hilfe eines **Dominos** herausfinden, wie wir als Konsumentin oder Konsument dafür sorgen, dass weder in der Landwirtschaft, noch zu Hause oder im Detailhandel Food Waste anfällt.



Oder ihr Wissen zum Thema Food Waste mit dem **Bandolino** testen. Hierbei geht es jeweils darum, eine Aussage mit dem richtigen Bild zu verbinden. Ob die Antwort korrekt ist, erfährt man, wenn man das Bandolino umdreht und überprüft, ob die Schnur dem eingezeichneten Weg folgt.



Beim **Gewichtespiel** können die Besuchenden herausfinden, wie die Verschwendung unserer Lebensmittel unsere Umwelt und das Klima beeinflusst. Dabei gilt es den schwersten Teller, respektive das Produkt zu finden, welches am stärksten ins Gewicht fällt. Jeweils auf der Rückseite der Teller befindet sich eine Erklärung.



Ausstellungskonzept

Hast du den Durchblick?

Mit dem Ping-Pong-Spiel lässt sich das allgemeine Wissen zum Thema Food Waste ebenfalls hervorragend testen und erweitern. Die Besuchenden wählen eine Frage aus, werfen den Ping-Pong-Ball ein und suchen sich die korrekte Antwort auf die Frage. Wenn die Antwort stimmt, erscheint der Ball hinter der Klappe der gewählten Antwort.

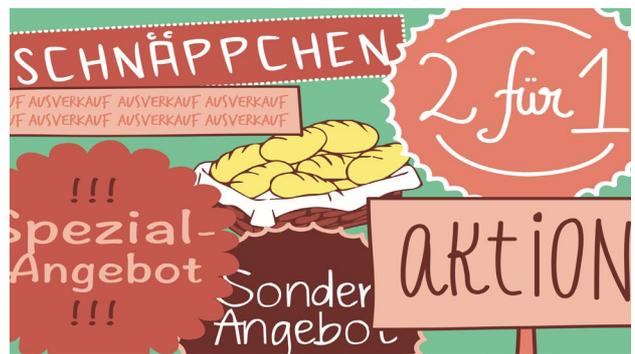
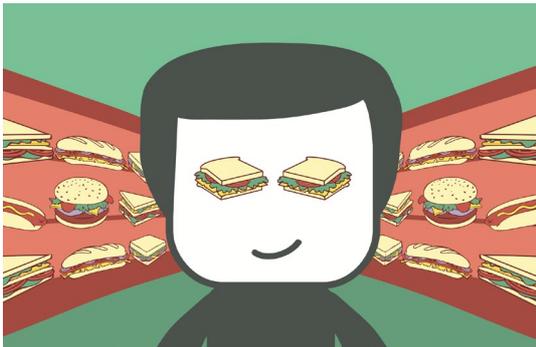


Ausstellungskonzept

Clever einkaufen - und nur so viel du brauchst

Einer der Hauptgründe für Food Waste im Haushalt sind zu grosse Einkaufsmengen. Es gilt also bereits beim Einkaufen, gewisse Dinge zu beachten, damit nur so viel eingekauft wird, wie tatsächlich benötigt wird.

An dieser Station der Ausstellung können die Besucherinnen und Besucher testen, ob sie die Situationen auf den Bildern am Einkaufswagen richtig erkennen und wertvolle Tipps für den Alltag sammeln (z.B. nicht hungrig einkaufen gehen, oder Aktionen nur dann kaufen, wenn sie wirklich konsumiert werden).



Ausstellungskonzept

Optimal lagern - verlängere die Haltbarkeit deiner Lebensmittel

Hier lernen die BesucherInnen, wie sie durch optimale Lagerung die Haltbarkeit ihrer Lebensmittel verlängern und dadurch Food Waste reduzieren können.

Hierzu begibt sich der Besucher in die Küche, wo unterschiedliche Lagermöglichkeiten (Kühlschrank, Schrank, Ablage, Brotkorb, etc.) zur Verfügung stehen.

Der Besucher kann testen, ob er zu Hause die Lebensmittel am richtigen Ort versorgt und erhält nützliche Tipps und Tricks, wie er seine Lebensmittel

noch optimaler lagern kann. Diese Station verfügt ausserdem über ein **Kühlschrank-Spiel**. Auf der Vorderseite des Kühlschranks befindet sich eine magnetische Folie, die die Tablare aus dem Innenraum darstellt. Die Besuchenden bringen Magnete mit Lebensmittelbildern so an, wie sie dies für richtig halten und kontrollieren dann im Kühlschrank, ob sie die Lebensmittel richtig platziert haben.

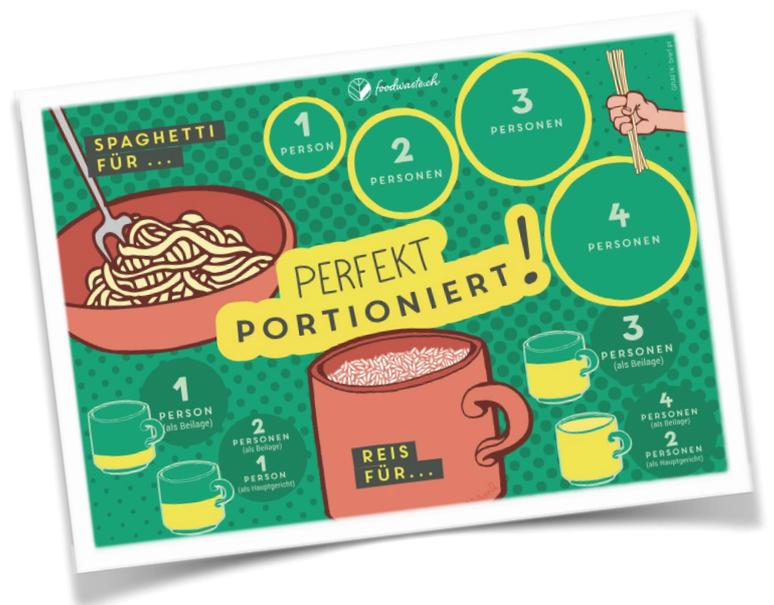


Ausstellungskonzept

Perfekt portioniert - kleinere Mengen kochen und servieren

Neben zu grossen Einkaufsmengen ist ein weiterer Hauptgrund für Food Waste im Haushalt, dass Portionen falsch eingeschätzt werden. Es wird mehr gekocht als benötigt und Speisereste gehen dann im Kühlschrank vergessen oder werden direkt entsorgt.

Der beste Trick, um dies zu umgehen: Schon vor dem Kochen richtig portionieren! An dieser Station können BesucherInnen testen, ob sie Portionsgrößen richtig einschätzen. Eine einfache Möglichkeit zum Portionieren sind unsere Hände. Darum werden die Besuchenden aufgefordert, zu Hause herauszufinden, wie sie mit ihren Händen oder weiteren Gegenständen Lebensmittel richtig portionieren können.



Ausstellungskonzept

Spass am Kochen - mit einfachen und kreativen Ideen

An dieser Station ist Kreativität gefragt! Lebensmittelreste gehen oft im Kühlschrank vergessen oder sie werden weggeworfen, weil es an Ideen zur Verwertung mangelt. An dieser Station können die BesucherInnen aus Lebensmittel(-resten) ein neues, kreatives Menü zaubern. Inspiration

dazu finden sie in aufliegenden Rezeptkarten. Das Modul ist mit einem **Schieberegler** ausgestattet. Der Schieberegler erlaubt es den Besuchenden per Zufall verschiedene Lebensmittel zu kombinieren und sich zu überlegen, was man nun daraus kochen könnte.



Ausstellungskonzept

Sinnvoller Umgang mit Lebensmitteln

Dieses Modul erklärt in einem ersten Schritt den Unterschied zwischen den Labels „mindestens haltbar bis“ und „zu verbrauchen bis“. Im Anschluss können die Besuchenden das **Joghurt-Spiel** spielen.

Die Besuchenden sind gefordert, ihre Sinne zu nutzen und Mut zu beweisen. Anhand eines Joghurts, welches das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, entscheiden die Besuchenden, was sie mit dem Joghurt machen. Jedes Mal, wenn sich die Besuchenden dazu entscheiden, das Joghurt zu essen, springt ein lachendes Smiley hoch.



Das Spiel soll die wenigen Sekunden, welche normalerweise zwischen dem Entscheid zum Geniessen oder zum Wegwerfen liegen, bewusst machen und den Besuchenden zeigen, dass die Sinne immer helfen, richtig zu entscheiden.



Zum Modul gehört ausserdem ein **Hemmungen-Spiel**, welches den sozialen Umgang mit Lebensmitteln der Besuchenden beleuchtet. Die Besuchenden werden zum Beispiel gefragt, ob sie die Tischnachbarn im Restaurant fragen würden, ob sie deren Reste aufessen dürfen. Oder was sie mit den Resten im Kühlschrank machen, ehe sie in die Ferien fahren. Das Spiel soll die persönlichen Grenzen der Besuchenden aufspüren und sie zum Nachdenken bewegen. Im Idealfall begegnen die Besuchenden den selben Situationen auch in ihrem Alltag, beweisen Mut und trauen sich, einen Schritt über ihre persönliche Grenze hinweg zu machen.



Ausstellungskonzept

Zusatzoptionen (optional)

Damit sich unsere Ausstellung optimal allen Bedürfnissen anpassen lässt, sind zwei optionale Zusatzoptionen buchbar.

Fotostation

An dieser Station kommunizieren die Besucherinnen und Besucher ihren ganz persönlichen Beitrag und bekennen sich zu ihrem Engagement zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Sie präsentieren, wie sie

bereits jetzt Food Waste vermeiden oder was sie sich für die Zukunft vornehmen.

Über den Hashtag #essenlieben können die Fotos über Social Media geteilt werden.

Wettbewerb

Gerne liefern wir unser Modul zum Sammeln der ausgefüllten Bögen mit. Für die Auswertung und die Verlosung eines Preises ist der Mieter oder die Mieterin selbst verantwortlich.



Ausstellungskonzept

Kontakt

foodwaste.ch ist die unabhängige Schweizer Informations- und Dialogplattform zum Thema Lebensmittelverschwendung. Lanciert aus Liebe zum Essen, betrieben mit Engagement. Damit künftige Generationen über die Vorzüge ihrer Lebensmittel Bescheid wissen und sie wertschätzen.



Karin Spori
Geschäftsleiterin
ks@foodwaste.ch

Verein foodwaste.ch
Erlachstrasse 5
c/o OGG Bern
CH-3001 Bern
031 560 76 56 // info@foodwaste.ch