



Ausstellungskonzept, Januar 2018

Module der Ausstellung

Eine interaktive Ausstellung zur Sensibilisierung und Aktivierung im Bereich Food Waste

Ein Projekt von



Ausstellungskonzept

Konzept

Die Sensibilisierungsarbeit für die Vermeidung von Food Waste im Haushalt muss den Schritt aus dem rein Informativen ins Erlebbar machen, handlungsorientiert sein und positive Botschaften vermitteln. Sie muss insbesondere auf Personengruppen abzielen, die tendenziell viel verschwenden und offen sind für neue Verhaltensmuster.

„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
- Verwertung (Resteverwertung, Verwertung von altem Brot)

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.

Ausstellungskonzept

Die Stationen der Ausstellung

Informationsbereich

An dieser Station werden wichtige Informationen anhand von ansprechenden **Infografiken** vermittelt. Die Infografiken decken folgende Fragestellungen ab:

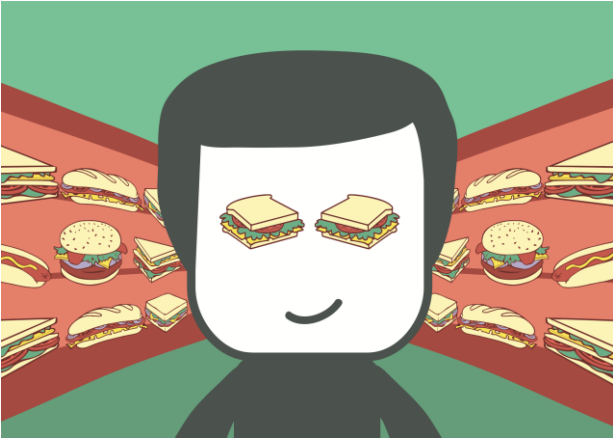
- Was ist Food Waste?
- Wie viel Food Waste entsteht in der Schweiz?
- Wo entsteht Food Waste?
- Wieso werfen wir Lebensmittel weg?
- Wodurch wird Food Waste verursacht?
- Welche Folgen hat Food Waste?
- Was steckt in unserem Kehrriech?

Mit einem interaktiven Frage-Spiel kann das Wissen rund ums Thema Food Waste getestet werden.



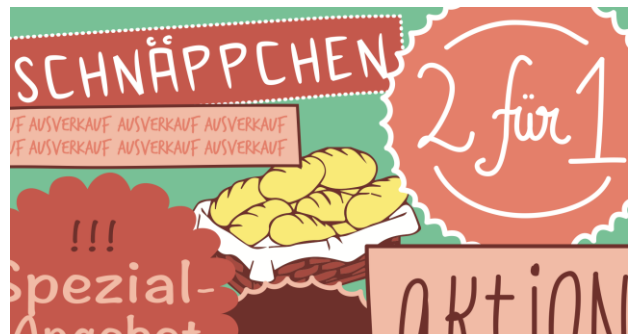
Ausstellungskonzept

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

An der Küchenstation 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,

Tiefkühler, Schrank, Ablage, Brotkorb, etc.) zur Verfügung stehen.

Der Besucher kann testen, ob er zu Hause die Lebensmittel am richtigen Ort verstaut und erhält nützliche Tipps und Tricks, wie er seine Lebensmittel noch optimaler lagern kann.



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 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.



Ausstellungskonzept

Fotostation (optional)

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.



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