

# Ablauf, Referentinnen und Team

foodsharing-Akademie: Global gedacht, lokal bewegt.  
Bildung gegen Lebensmittelverschwendung! Vom 30.11.-2.12.2018

## Freitag, 30.11.

Bis 17 Uhr kannst Du ankommen, dann wird die Fortbildung mit einem gegenseitigen **Kennenlernen** eröffnet.  
Nach dem Abendessen beginnt Luise Willborn mit einem Input zu **Umweltpsychologie**.

**Luise Willborn, Wandelwerk Umweltpsychologie** ([Webseite](#))

Luise studierte Psychologie sowie Abenteuer- und Erlebnispädagogik und wohnt in Marburg. Sie arbeitet im regionalen Klimaschutzprojekt hin&weg, welches Leute zum gemeinsamen Auto-Fahren begeistern möchte.

Was ist Umweltpsychologie? Seit vielen Jahren setzen Umweltverbände vor allem darauf, Informationen an Menschen zu bringen. Nun ist eine Menge Wissen verbreitet, und dennoch passiert noch viel zu wenig. Wir Menschen sind keine komplett rationalen Wesen, die alle Entscheidungen immer genau abwägen und dann schlau handeln. Es gibt eine große Lücke zwischen der Einstellung von Menschen und deren Verhalten. Wie wir als Umweltengagierte dazu beitragen können, diese Lücke kleiner werden zu lassen, möchte Luise auf Grundlage der umweltpsychologischen Forschung mit euch zusammen erarbeiten.

## Samstag, 1.12.

Am Vormittag hören wir einen **fachlichen Input**, der uns inhaltlich auf den aktuellsten Stand bringt und für Rückfragen von Teilnehmenden in Workshops fit macht. Wir haben schon Referent\*innen in Aussicht und werden dies baldmöglichst bekannt geben. Beleuchtet wird Lebensmittelverschwendung aus globaler Perspektive.

**- Referentin wird noch bekannt gegeben -**

Nachmittags kannst Du zwischen zwei **methodischen** Workshops wählen. Am Abend ist Raum für Vernetzung.

**Irina Cachay, Agrarkoordination** ([Webseite](#))

Irina ist freie Bildungsreferentin für Biopoli-Themen, Umweltthemen, Waldpädagogik, Lebensmittelverschwendung und nachhaltige Ernährung. Vorher arbeitete sie als Waldorflehrerin für das Fach Gartenbau, machte die Ausbildung zur Waldorflehrerin und ist Naturpädagogin. Sie studierte Agrarwissenschaften mit den Schwerpunkten Wirtschafts- und Sozialwissenschaften.

Die Agrar Koordination engagiert sich für eine vielfältige Landwirtschaft, die Ressourcen und Umwelt schützt und alle Menschen gesund ernähren kann. Mit Bildungs-, Kampagnen- und Öffentlichkeitsarbeit setzt sie sich für ein nachhaltigeres Ernährungssystem ein – von der Produktion, über den Handel bis zum privaten Konsum.

**Antonia Blumenthal und Linda Niepagenkemper, Verbraucherzentrale NRW** ([Webseite](#))

Antonia begleitet das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ beruflich schon seit 2011 und auch privat war für sie ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln immer selbstverständlich. Dadurch konnte sie bereits viele für das Thema sensibilisieren und Denkanstöße geben wie die Verschwendung von kostbaren Lebensmitteln vermieden werden kann und warum es ökonomisch und ökologisch von großer Bedeutung ist.

Von 2011 bis 2015 war Antonia als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster tätig und forschte u.a. an einem Projekt zu Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung. Seit 2015 arbeitet sie bei der Verbraucherzentrale NRW, aktuell zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Schulverpflegung. Durch die enge Zusammenarbeit mit Unternehmen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung verfügt Antonia über Erfahrungen zur Lösung von Praxisproblemen entlang der Wertschöpfungskette.

Linda studierte „Nachhaltige Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft“ und arbeitete nebenbei am Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster insbesondere zu dem Thema Vermeidung von

Lebensmittelverlusten in der Außer-Haus-Verpflegung. Sie spezialisierte sich Anfang des Jahres auf das Thema Schulverpflegung und arbeitet zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten bei der Verbraucherzentrale NRW.

Auch privat liegt Linda das Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sehr am Herzen. Durch ihre Tätigkeit in einem Gemeinschaftsgarten sowie auf einem ökologischen Schulbauernhof wurde ihr noch einmal mehr bewusst, wie wichtig die Vermittlung eines wertschätzenden Umgangs mit Lebensmitteln sowie die Sensibilisierung für das Thema von klein auf sind.

Die deutschen Verbraucherzentralen sind auf Landesebene organisierte Vereine, die sich aufgrund eines staatlichen Auftrags dem Verbraucherschutz widmen und Beratungsleistungen erbringen. Sie sind als gemeinnützig anerkannt und in der politischen Dachorganisation Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv) zusammengeschlossen.

## Sonntag, 2.12.

*Am Sonntag schaffen wir **Freiraum**. Wir können gemeinsam Veranstaltungen planen, Workshops und Einheiten entwerfen oder über Fragen diskutieren, die noch offen geblieben sind. Austausch ist möglich über die vielen Vorerfahrungen von allen Teilnehmenden – und Vernetzung für die Weiterarbeit. Für Fragen und Vertiefungen werden die Referentinnen vor Ort bleiben. Um 14:30 endet die Fortbildung nach dem Mittag und Aufräumen.*

## Leibliches Wohl

*Wir lernen in einem Selbstversorgerhaus und werden dabei von zwei **Köchinnen** verköstigt. Das bietet viele Möglichkeiten, beim gemeinsamen Vorbereiten und Schnibbeln in der Küche ins Gespräch zu kommen. Leckerstes, gerettetes Essen - von uns selber in verschiedenen Küchenteams zubereitet und gezaubert. Zusätzlich zeigen sie in interaktiven **Kochworkshops**, wie wir praktisch mit Gruppen arbeiten können.*

**Hanna Stanke**

*Hanna ist Oecotrophologin und Kindheitspädagogin und schon seit einigen Jahren in der Bildung für nachhaltige Entwicklung mit Schwerpunkt Ernährungsbildung aktiv. Sie ist Botschafterin bei foodsharing und aktiv im Projekt „Wandlungs(t)räume“. Vegan kochen, gärtnern und Wildpflanzen sammeln gehören zu ihren Lieblingsbeschäftigungen.*

**Miriam Heil**

- Vorstellung folgt -

## Der tragende Rahmen

*Die Fäden halten Stefan und Manuel zusammen: Im Voraus planen sie den Ablauf mit den Referentinnen und sind verantwortlich für alles Organisatorische, wie auch die Anmeldungen. Als **Seminarleitungen** werden sie auch vor Ort für Orientierung sorgen und den Rahmen halten. Bei Fragen sind sie für Dich da!*

**Stefan Kreutzberger, [StefanK@foodsharing.de](mailto:StefanK@foodsharing.de)**

*Stefan ist freier Journalist und Autor. Zusammen mit Valentin Thurn schrieb er 2011 das Buch "Die Essensvernichter", welches den Skandal der Lebensmittelverschwendung in Deutschland ins öffentliche Bewusstsein und die politische Diskussion brachte. Stefan hat den Verein foodsharing mitbegründet und ist von Anfang an im Vorstandsteam. Er lebt, arbeitet und rettet in Bonn.*

**Manuel Wiemann, [ManuelW@foodsharing.de](mailto:ManuelW@foodsharing.de)**

*Manuel begleitet als freier Trainer Seminare für internationale Freiwillige. Dabei motiviert ihn, für Teilnehmende in der Persönlichkeitsentwicklung und in Gruppenprozessen da sein zu dürfen. Letztes Jahr koordinierte er eine Fortbildungsreihe, die Freiwillige zu Multiplikator\*innen für Globales Lernen qualifiziert. Er freut sich sehr, seine Erfahrungen in der Bildungsarbeit nun in die foodsharing Fortbildung einfließen lassen zu können. Für den foodsharing e.V. ist er überregional aktiv, u.a. im Vorstand und für politische Kampagnen.*