



Kurzkonzept Lozärner Foodsave-Bankett

Idee und Hintergrund

Seit 2016 finden in verschiedenen Städten in der Schweiz Foodsave-Bankette statt. Das Foodsave-Bankett wird jeweils von verschiedenen Organisationen, Vereinen und vielen Freiwilligen durchgeführt. Es ist ein urbanes Erntedankfest, welches ganz im Zeichen des kulinarischen Genusses und der Vermeidung von Food Waste steht. An einer langen, mit weissen Tischtüchern bezogenen und festlich dekorierten Tafel nehmen Freunde neben Fremden Platz, Kinder neben Senioren, Touristinnen neben Studenten und Randständige neben der Lokalprominenz: es sind alle eingeladen, ein feines Menü aus geretteten Lebensmitteln zu geniessen.

In Luzern wurde das Foodsave-Bankett erstmals am 24. September 2022 vor der Matthäuskirche durchgeführt. Das Foodsave-Bankett soll auch in diesem Jahr wieder in Luzern präsent sein. Dieses findet am Samstag, 28. September 2024 beim Kapellplatz statt.

Ablauf

Am Morgen werden mehrere hundert Kilogramm "Food Waste"-Lebensmittel zu raffinierten Häppchen verarbeitet. Diese Lebensmittel sind in der Produktion, im Handel oder in der Verarbeitung überschüssig, aussortiert oder von mangelnder ästhetischer Qualität, aber zu jeder Zeit einwandfrei bezüglich Lebensmittelsicherheit. Interessierte und Passanten sind in einem ersten Teil eingeladen, das Bankett gemeinsam mit Tischen, Tischtüchern, hochwertigem Geschirr und Tischdekorationen herzurichten. Im zweiten Teil findet das kostenlose Bankett (Kollekte) statt, ergänzt mit kulturellen und informativen Darbietungen.

Ziele

1. Für das Thema Foodwaste und den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren. (25 Prozent der Umweltbelastung unseres Ernährungssystems sind auf Food Waste (vermeidbare Lebensmittelverluste) zurückzuführen.)
2. Unterschiedliche Gruppen, Organisationen und Firmen, die in diesem Bereich tätig sind, vernetzen.
3. Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelverschwendung aufzeigen.
4. Teilnehmenden und Passanten Möglichkeiten aufzeigen, wie sie sich verantwortungsbewusst verhalten können und dazu anregen, dies auch zuhause auszuprobieren.

Zielpublikum

- Breite Bevölkerung
- Betriebe und Organisationen aus den Bereichen Gastro, Lebensmittelproduktion und „Food Waste“

Erwartete Personen: 400-500 Besucher:innen und Menüs

Ablauf

ab 08:00 Anlieferung Lebensmittel und Kochen

ab 10:00 Aufbau Bankett mit Tischen, Bänken, Geschirr, Deko, „schnippeln“ für den Apéro

11:00 Apéro, Bar und Musik

12:00 Buffet à discrétion, kulturelle Darbietungen

15:00 Abholen restliches Essen, Abbau bis 18.00 Uhr

Kontakte:

Projektleitung:

Melanie Troxler, Melanova Coaching, 079 401 58 70, contact@melanova.ch

www.melanova-coaching.com, Rankhofstrasse 24, 6006 Luzern

Auftraggeber:

Verantwortliche Person bei der Katholischen Kirche Stadt Luzern:

Harald Horber, Fachbereichsleiter Nachhaltige Entwicklung, 041 229 99 55,

harald.horber@kathluzern.ch, Brünigstrasse 20, 6005 Luzern

(Vertretung der Ökumenischen Aktion Luzern)