

# Inhalt

---

<b>Danksagung</b> .....	7
<b>Vorwort</b>	
<i>Raimund Hasse</i> .....	9
<b>Organisation und Bewertung von sichtbar gewordenen Lebensmittelabfällen</b>	
<i>Nadine Arnold</i> .....	13
<b>Plattform versus Lebensmitteltafel</b>	
Wie die Plattform die Verteilung von Lebensmittelüberschüssen verändert	
<i>Eliane Ruesch</i> .....	33
<b>Wertzuschreibungen durch Food-Waste-Apps</b>	
Welche Werte verleihen digitale Marktintermediäre überschüssigen Lebensmitteln?	
<i>Sabrina Martin</i> .....	55
<b>Nachhaltige Energie oder verstromtes Essen?</b>	
Wie Landwirte die Transformation von Lebensmittelabfällen zu Biogas deuten	
<i>Josua Schöchli</i> .....	75
<b>Food-Waste-Management im Supermarkt</b>	
Zur Motivation und den Paradoxien in der alltäglichen Umsetzung	
<i>Pascale Steiger</i> .....	97
<b>»Und die Eimer füllen sich mit Unmengen an Essen, die der Gast nicht konsumierte«</b>	
Zur Food-Waste-Problematik im Gastronomiebetrieb	
<i>Catrina Klee</i> .....	113

<b>Vom Konsumieren zum Kochen</b> Mit Kochen gegen das Food-Waste-Problem ankämpfen <i>Adrienne Schnyder</i> .....	133
<b>Wie das Abfallprodukt in den Warenkorb kommt</b> Eine Untersuchung zur symbolischen Valorisierung von Brot <i>Kathrin Rietze</i> .....	151
<b>Warum Kreislaufwirtschaft allein nicht genügt</b> Zwei Insekten-Start-ups im Vergleich <i>Jennifer Widmer</i> .....	169
<b>Die soziale (Nicht-)Essbarkeit von Fleisch</b> Ein historischer Blick in die Kochbücher <i>Sina Seiler</i> .....	183
<b>Epilog</b> <i>Franziska Winterberger</i> .....	201
<b>Autor*innenverzeichnis</b> .....	207