

Mahshid Sotoudeh, Saskia Favreuil, Ulrike Bechtold

Ein Konzept für einen differenzierten, wissensbasierten Ansatz in der Politikberatung – am Beispiel der Umverteilung von Lebensmitteln

Hintergrund

Die UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung definierte im Jahr 2015 das politische Ziel, die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf der Einzelhandels- und Verbraucher*innenebene bis 2030 um 50 % zu reduzieren und die Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette – einschließlich der Nachernteverluste – deutlich zu verringern (UN 2015, SDG 12.3). Seither haben verschiedene politische Institutionen, nationale Parlamente, die EU-Kommission, aber auch Städte und NGOs, Strategien zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen auf lokaler, nationaler und europäischer Ebene entwickelt. Diese Strategien, wie der Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) basieren einerseits auf der Verbesserung der Planung und Überwachung von Problemereichen, andererseits dienen sie der Forschung und dem Wissensaustausch zur Identifikation von Herausforderungen und Lösungen im Zusammenhang mit Interventionen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Aus der Perspektive der Technikfolgenabschätzung (TA) sind politische und technische Maßnahmen dann erfolgreich, wenn sie Wissen über STEEPED Faktoren (Social, Technological, Economic, Environmental, Political, Ethical and Demographic) für umweltrelevante, soziale und ökonomische Aspekte, politische Rahmenbedingungen sowie ethische und demografische Aspekte berücksichtigen. STEEPED-Kategorien strukturieren dabei eine multidimensionale Analyse (Van Woensel 2021). Im Rahmen des EU-Projektes ToNoWaste (ToNoWaste 2022) beschäftigen wir uns mit der quantitativen und qualitativen Bewertung der Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette. Dabei analysieren wir praxisorientierte Lösungen aus einer wissensbasierten und multidimensionalen Perspektive, die unterschiedliche Wissensformen integriert. In diesem Beitrag wird dieser wissensbasierte Ansatz für die Politikberatung am Beispiel der Lebensmittelumverteilung unter Berücksichtigung der STEEPED-Kategorien vorgestellt.

1. Pilotprojekte und ihre Rolle im Rahmen des ToNoWaste-Projekts

Das ToNoWaste-Projekt (tonowaste.eu) umfasst eine Reihe von Pilotprojekten in vier EU-Ländern (Spanien, Österreich, Schweden und Griechenland) zur Vermeidung und Verringerung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zum Konsum – und verbindet Wissenschaft und Praxis im Bereich des Lebensmittelsystems. Ziel des Projekts ist es, anhand dieser lokalen Pilotprojekte einen neuen Ansatz zur Nachhaltigkeitsbewertung von Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelverschwendung zu erproben. Diese Bewertungsrahmen wurden zwischen 2022 und 2023 entwickelt.

Einige Beispiele für Pilotprojekte entlang der Wertschöpfungskette sind die Bewertung der Verluste, ihrer Ursachen und möglicher Lösungen im Prozess von der Ernte bis zum Vertrieb im Anbau von Zitrusfrüchten (Cooperatives Agroalimentàries Comunitat Valenciana/Spanien); Effizienz der Liefer- und Logistikkühlkette (EROSKI/Spanien), Bewusstseinsbildung zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen (Halandri Gemeinde in Griechenland); Training für Kleinbauernhöfe (Halsingland education association, Schweden), Training von Mitarbeiter*innen in Supermarket (PERS Handel/Österreich) sowie ein Pilotprojekt in Wien von der Caritas, um die bestehende Gemeinschaftsküche der Caritas als Trainingsort für ToNoWaste zu nutzen. Dabei sollen nicht nur – wie bisher – die Umverteilung von Lebensmitteln durch die „Food Bank“ (LE+O: www.caritas-leo.at) sowie Kochtrainings für vulnerable Gruppen erfolgen, sondern es soll auch Wissen zur Vermeidung und Reduktion von Lebensmittelverschwendung vermittelt werden (Caritas-Stadtteilarbeit 2025).

Solche Arten von Maßnahmen sind kein Einzelfall; sie sind in vielen urbanen Ernährungsstrategien enthalten, die nach der Unterzeichnung des MUFPP entstanden sind (Smaal et al. 2021).

TA stellt den Stakeholdern Wissen über potentielle „Good Practice“ Maßnahmen in unterschiedlichen Kontexten zur Verfügung. Die Spanne reicht von relevanten regulatorischen Rahmenbedingungen und Anreizen über individuelle Interessen, bis hin zu gesellschaftlichen Werten. Zudem soll TA dabei helfen, Nutzen und mögliche Folgen von Maßnahmen zu identifizieren und gemeinsam mit Stakeholdern zukunftsfähige Handlungsoptionen abzuleiten. Für die Analyse von Maßnahmen wie „Gemeinschaftsküchen“, die eine Vielzahl organisatorischer, sozialer und technischer Komponenten beinhalten, werden TA-Methoden wie Online-Befragung, Interviews und Stakeholder-Workshops zur Identifizierung von Eckpunkten für die Gestaltung von Maßnahmen schrittweise und mit

Feedbackschleifen eingesetzt. Denn die Gestaltung solcher Maßnahmen kann Veränderungen in verschiedenen Elementen des Lebensmittelsystems bewirken. Eine zu frühe Verallgemeinerung oder Generalisierung von Einflussfaktoren, Szenarien und Handlungsoptionen (Scale-up) kann dabei zu neuen Barrieren führen. Als Beispiel kann die Steigerung der Effizienz in der Buchhaltung von Gemeinschaftsküchen erwähnt werden. Für eine Effizienzsteigerung für Gemeinschaftsküchen in einer Kombination mit Kantinen kann über eine Kartenzahlung nachgedacht werden. Wird eine Kantine, die mit einer Gemeinschaftsküche kooperiert, analog zu einer Betriebskantine betrachtet und ohne Abstimmung mit Konsument*innen eine Kartenzahlung eingeführt, können unerwartete negative Effekte eintreten. Die Etablierung eines Kartenzahlungssystems kann dazu führen, dass vulnerable Gruppen von der Kantine ausgeschlossen werden, wenn sie keinen Zugang zu dem jeweiligen Zahlungssystem (in diesem Fall keine Bankkarte) haben. Dadurch wird die Gemeinschaftsküche auch seltener besucht.

Zur Analyse der Maßnahme sollen aus der TA Perspektive in erster Linie Fragen zum Ist-Zustand behandelt werden, nämlich:

1. Was ist die Funktion der Maßnahme, die als „Good Practice“ gegen Lebensmittelverschwendung dienen soll?
2. Was ist das Besondere an der Maßnahme?
3. Welche Rahmenbedingungen beeinflussen die Maßnahme direkt?

Ad 1. **Funktion:** Die Weitergabe von Speisen wird als sinnvolle Maßnahme zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelverschwendung betrachtet (EC 2020). Gleichzeitig stellt sie jedoch eine logistische Herausforderung dar und kann, unter anderem mit bestimmten gesetzlichen Hygienevorschriften in Konflikt stehen (De Boeck et al. 2017). Auch wenn weiterhin langfristige Lösungen zur Bekämpfung von Ernährungsunsicherheit erforderlich sind, haben Gemeinschaftsküchen das Potenzial, in Krisenzeiten einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherheit zu leisten und es hat sich bereits gezeigt, dass sie kurzfristig Abhilfe gegen Hunger schaffen können (Baglioni et al. 2017; Gennari/Tornaghi 2020; Iacovou et al. 2013). Darüber hinaus bieten sie eine Infrastruktur für gemeinschaftliches Kochen in der Nachbarschaft – mit Potenzialen für umweltbewusstes Wohnen und lokale Entwicklung. Im Projekt ToNoWaste haben wir in zahlreichen Gesprächen mit Koordinator*innen und Nutzer*innen von Gemeinschaftsküchen erfahren, dass diese Orte nicht nur der Versorgung dienen, sondern auch Menschen die Möglichkeit bieten, eine warme Mahlzeit zu genießen, ohne Angst vor einer höheren Strom- oder Gasrechnung am Monatsende haben zu müssen. Ihre Vorteile wurden bislang jedoch kaum aus Perspektiven

wie Energieeffizienz, inter- und intragenerationeller Zusammengehörigkeit im Quartier oder als Bildungsort für gesunde Ernährung beleuchtet.

Ad 2. Besonderheit der Lebensmittelverteilung als Thema: Das Thema Lebensmittelumverteilung ist ein Querschnittsthema in der Politik und verbindet unterschiedliche Handlungs- und Politikfelder – jeweils mit eigenen Expertisen, Wertvorstellungen, Interessen, Prioritäten und Informationsquellen (Sundin et al. 2022). Während Sozialpolitik und zivilgesellschaftliche Initiativen vor allem den akuten Bedarf an Umverteilung betonen, der sich durch die Coronakrise in Europa verschärft hat (Silva et al. 2023), konzentrieren sich Gesundheitsakteure auf Hygiene- und Gesundheitsstandards. Wirtschaftspolitik und Unternehmen wiederum legen ihren Fokus auf die Interessen der Akteure im Lebensmittelmarkt.

Querschnittsthemen sind häufig von Zielkonflikten und starker gegenseitiger Abhängigkeit der Rahmenbedingungen geprägt. Handlungsoptionen für die Entwicklung von Gemeinschaftsküchen benötigen daher das Wissen über Stakeholder und ihre Interessen, um Kooperation zwischen verschiedenen Handlungs- und Politikfeldern zu fördern und ein Miteinander statt eines Gegeneinanders zu ermöglichen (Hamam et al. 2021; Saritas et al. 2013; Scholz/Steiner 2023).

Ad 3. Rahmenbedingung: Für diesen Beitrag wird das Steuerungsinstrument „Milan Urban Food Policy Pact (2015)“ (MUFPP) als Anreiz und Ausgangspunkt für die Diskussion über politische Handlungsoptionen ausgewählt. Der MUFPP unterstützt Gemeinschaftsküchen aus der Perspektive der sozialen und wirtschaftlichen Gerechtigkeit. Als freiwillige Vereinbarung zwischen Städten verfolgt er das Ziel, durch technische und politische Maßnahmen eine datengestützte Infrastruktur zur Förderung von Ernährungssicherheit und Effizienz im urbanen Lebensmittelsystem aufzubauen (MUFPP 2015).

Der MUFPP wurde 2015 anlässlich der Expo in Mailand initiiert, um den Herausforderungen der Urbanisierung für die Ernährungssicherheit zu anzuerkennen. Er definiert sechs Maßnahmenkategorien: (1) Förderung günstiger Rahmenbedingungen für wirksame Maßnahmen (Governance); (2) nachhaltige Ernährung; (3) soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit; (4) Lebensmittelproduktion; (5) Lebensmittelversorgung und -verteilung und (6) Lebensmittelabfall. Die Umverteilung der Lebensmittel und Gemeinschaftsküchen sind sowohl in der Kategorie 5 als auch in Kategorien 1, 2 und 3 zu finden.

In MUFPP werden Gemeinschaftsküchen in der Kategorie „soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit“ erwähnt:

„*Maßnahme 14:* Nutzen Sie Bargeld- und Lebensmittelabgaben sowie andere Formen von Sozialschutzsystemen (Tafeln, Gemeinschaftsküchen, Lebensmittel-Not-

hilfen etc.), um benachteiligten Bevölkerungsgruppen einen Zugang zu gesunder Ernährung zu gewährleisten, unter Berücksichtigung der spezifischen Weltanschauungen, Kulturen, Traditionen, Ernährungsgewohnheiten und Vorlieben der unterschiedlichen Gemeinschaften gemäß dem Prinzip menschlicher Würde und zur Vermeidung weiterer Ausgrenzung“ (MUFPP, S. 4)

„Maßnahme 18: Fördern Sie Netzwerke und unterstützen Sie Basisaktivitäten (wie Gemeinschaftsgärten und -küchen, Tafeln etc.), die soziale Inklusion befördern und Ausgegrenzte mit Lebensmitteln versorgen.“ (MUFPP 2015, S. 4).

Im nächsten Abschnitt werden Voraussetzungen für die oben genannten MUFPP Maßnahmen (14 und 18) für die Planung von Gemeinschaftsküchen durch eine multiperspektivische und multidimensionale Analyse spezifiziert, um die Rahmenbedingungen für eine praktische Umsetzung zu beleuchten.

2. Ein differenzierter, wissensbasierter Ansatz für die Praxis und Politikberatung am Beispiel des Querschnittsthemas „Gemeinschaftsküchen“

Unter einem differenzierten, wissensbasierten Ansatz für die Praxis und Politikberatung ist ein kontextspezifischer (maßgeschneiderter) Zugang zu verstehen, der verschiedene Wissensformen einbezieht (Sotoudeh/Gudowsky 2018).

Am Beispiel der Planung von Gemeinschaftsküchen und MUFPP Maßnahmen wird eine wissensbasierte und multidimensionale Grundlage für die Bildung von möglichen Lösungen (Szenarien) entwickelt. Die Errichtung von Gemeinschaftsküchen stellt ein Instrument dar, das ökologische, wirtschaftliche und soziale Vorteile im Hinblick auf Ernährungssicherheit verspricht. Allerdings sind Aufbau und langfristiger Erhalt solcher Küchen mit verschiedenen Barrieren verbunden.

Eine Gemeinschaftsküche – sowie andere Formen gemeinsamen Kochens –, die als Good Practice im Sinne des MUFPP gelten (MUFPP Maßnahme 14), soll nicht nur die Kriterien des MUFPP in Bezug auf Datentransparenz, Ressourceneffizienz und ethische Aspekte erfüllen. Sie soll auch im Lebensmittelsystem durch die Kooperation verschiedener Stakeholder unterstützt werden, um erfolgreich etabliert werden zu können (MUFPP Maßnahme 18).

Die multiperspektivische und multidimensionale Analyse durch TA-Methoden, wie STEEPED-Analysen (Van Woensel 2021) oder Szenario-Bildung, ermöglicht es, solche Zusammenhänge im Voraus zu analysieren. Dabei werden

potenzielle Folgen, Einflussfaktoren (z. B. Barrieren) und die Interessen der Stakeholder in einem gemeinsamen Wissenssystem in explorativen Szenarien identifiziert. Die Einflussfaktoren in den STEEPED-Kategorien geben einen ersten Hinweis auf relevante Stakeholdergruppen, die am Dialog über den Erfolg der Gemeinschaftsküchen teilnehmen sollten. Dadurch soll ein Dialog über bestehende Barrieren unterstützt werden. Die multidimensionale STEEPED-Analyse ist im ToNoWaste-Projekt integriert, da für die Regulierung der Innovationen zur Vermeidung und Verringerung der Abfälle auf Basis einer Nachhaltigkeitsbewertung zusätzlich zum Regulierungssystem und gesetzlichen Rahmenbedingungen weitere Faktoren berücksichtigt werden sollen. Die Innovationen werden dabei durch soziale Normen, Marktmechanismen und technologische Innovationen beeinflusst (Oral 2024). Die STEEPED Analyse führt dabei zu einem ersten Ergebnis mit unterschiedenen Wissensformen. Im nächsten Abschnitt werden diese Wissensformen spezifiziert.

3. Wissensformen

Die Interaktion unterschiedlicher Wissensformen (Sotoudeh/Gudowsky 2018) kann in vier Kategorien unterteilt werden. Es sind auch gemischte Kategorien möglich, die bei den möglichen Lösungen (Szenarien) später notwendig sind:

- Es besteht Bedarf an **kognitivem Wissen**, um die ökologischen, sozialen und finanziellen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung zu verstehen und zu analysieren und mangelndem Wissen und/oder Fehlinformationen entgegenzuwirken.
- Ein **Bewusstsein über den Wert von Lebensmitteln** für die Ernährungssicherheit ist notwendig, um den gesellschaftlichen Stellenwert des Lebensmittelsystems besser zu verstehen und damit die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen.
- Das **pragmatische Wissen** ist notwendig, um nah an den Bedürfnissen der Verbraucher*innen zu sein, realistisch umsetzbare Maßnahmen zu fördern, und Verbraucher*innen wirkungsvoll bei der Umsetzung alltagstauglicher Lösungen zu unterstützen, z. B. im Zuge eines oft von Stress geprägten Alltags und widersprüchlicher Prioritäten beim Konsumverhalten.
- Gleichzeitig besteht der Bedarf, unterschiedliche Wahrnehmungen der angebotenen Information sowie **subjektive emotionale Zugänge** zu berücksichtigen, um Missverständnisse über die Bedeutung von Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdaten der Lebensmittel sowohl in der Wertschöpfungskette als

auch bei Konsument*innen zu verhindern und dadurch die Verschwendung genießbarer Lebensmittel zu vermindern.

4. Mögliche Folgen, Einflussfaktoren und Stakeholder

Auf Basis von Ergebnissen aus dem Horizon-Europe-Projekt ToNoWaste (tonowaste.eu) und dem Projekt City.Food.Basket (Gudowsky-Blatakes/Sotoudeh 2023) können STEEPED-Kategorien (Van Woensel 2021) (soziale/gesellschaftliche, technische, umweltrelevante, wirtschaftliche, politische, rechtliche, ethische und demografische Dimensionen) für die Gemeinschaftsküchen abgeleitet werden. In Tabelle 1 werden einige Beispiele für Einflussfaktoren präsentiert, die als Grundlage für Szenarien verwendet werden können. Danach werden einige Faktoren in ihrer Zugehörigkeit zu den oben genannten vier Wissenskategorien diskutiert und neu zusammengestellt.

Tabelle 1: Eine einfache STEEPED-Analyse für Gemeinschaftsküchen, die für diesen Beitrag aus den Ergebnissen des ToNoWaste-Projektes zusammengestellt wurde (eigene Darstellung)

STEEPED-Kategorien	Einflussfaktoren (Beispiele) für die Gesellschaft	Einflussfaktoren (Beispiele) für den Betrieb
Soziale/gesellschaftliche Aspekte	Religion und ethnische Zugehörigkeit der Besucher*innen sowie ihre finanziellen Mittel und das Wohlbefinden sind bei der Menüplanung wichtig.	Expertise zur geeigneten Betriebs- und Menüplanung.
Technische Aspekte	Technische Lösungen für die Effizienz der Logistik, wie modular aufgebaute Mini-Container, die Zubereitung und den Service sollen zugänglich und wirksam sein. Sie sollen einen umweltrelevanten Mehrwert erzeugen und durch Forschung und organisatorische Innovation begleitet werden.	Passende technische Infrastruktur sowie Wissen und Fähigkeiten über technische Möglichkeiten für Lagerung, Haltbarkeit und effiziente Zubereitung der Lebensmittel.
Wirtschaftliche Aspekte	Neue Arbeitsplätze, Wertschöpfung durch Gemeinschaftsküchen, neue Qualifikationen für	Wissen über Ressourcenmanagement.

<i>STEEPED-Kategorien</i>	<i>Einflussfaktoren (Beispiele) für die Gesellschaft</i>	<i>Einflussfaktoren (Beispiele) für den Betrieb</i>
	Personal sowie Ressourcenabhängigkeit, Abhängigkeit von der Infrastruktur und Bezahlbarkeit sind wichtig.	
<i>Umweltrelevante Aspekte</i>	Ressourceneffizienz, Energieeffizienz, Wassereffizienz, Prozesssicherheit und klimabewusst produzierte Lebensmittel sind wichtig.	Wissen über klimabewusst produzierte Lebensmittel, saisonale und regionale Produkte, umweltbewusstes Küchenmanagement.
<i>Politische und rechtliche Aspekte</i>	Haftung, Wettbewerb und Marktregulierung, Leitlinien für einen rechtskonformen Betrieb sowie freiwillige Vereinbarungen für eine vorausschauende Entwicklung sind zu berücksichtigen.	Gute Einbettung in Organisationen, die rechtliche Sicherheit, Zugang zu neuem Wissen und Netzwerke bieten.
<i>Ethische Aspekte</i>	Der Respekt vor dem Menschen, der Umwelt und die Gerechtigkeit sind entscheidend. Das kollektive Wohlergehen und die individuellen Auswahlmöglichkeiten sollen berücksichtigt werden.	Leitfaden für einen verantwortungsvollen Betrieb.
<i>Demographische Aspekte</i>	Alter, spezifische Ernährungsbedürfnisse sowie Bedürfnisse passend zu Ort und Region sollen bei der Planung berücksichtigt werden.	Die Einbettung der Gemeinschaftsküche in der Nachbarschaft mit ihren spezifischen Besonderheiten.

Anhand dieser Faktoren und ihrer Kategorisierung nach den oben genannten Wissensformen sollen Bausteine für mögliche Lösungen (Zukunftsszenarien) entwickelt und eine transparente Diskussion über Barrieren und Handlungsoptionen für Gemeinschaftsküchen im Rahmen von MUFPP ermöglicht werden. Durch die Auswahl der Teilnehmer*innen für einen solchen Dialog soll die interdisziplinäre Diskussion unterstützt werden. Eine Analyse der Faktoren auf Basis verschiedener Wissensformen könnte hier die Ko-Produktion von Ideen für Handlungsoptionen unterstützen. Dadurch können Teilnehmer*innen neue Diskussionsfragen identifizieren. Zum Beispiel kann „der Respekt vor der Umwelt“ mit Expert*innen und Stakeholdern aus kognitiver, pragmatischer, wertbasierter

und emotionaler Perspektive diskutiert werden und jeweils zu unterschiedlichen Bausteinen für mögliche Lösungen (Szenarien) führen.

5. Zusammenfassung und Diskussion

Im Rahmen des EU-Projekts ToNoWaste (tonowaste.eu) werden Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelverschwendung gestaltet, erprobt sowie quantitativ und qualitativ bewertet. Für die Analyse der komplexen Maßnahmen, wie „Gemeinschaftsküchen“, sollen TA-Methoden in kleinen Schritten und mit partizipativen Komponenten eingesetzt werden.

Nach der ersten Beschreibung und Spezifizierung der Maßnahmen sollen Einflussfaktoren im Rahmen partizipativer Prozesse aus sozialer, technischer, wirtschaftlicher, umweltrelevanter, politischer, rechtlicher, ethischer und demografischer Perspektive identifiziert werden. Dialoge sollen dabei die Szenariotechnik begleiten, um gemeinsam die potenziellen Auswirkungen der koproduzierten Handlungsoptionen zu überprüfen.

Am Beispiel von Gemeinschaftsküchen erprobt das Projektteam derzeit, ob die Ko-Produktion von Handlungsoptionen mithilfe einer wissensbasierten Grundlage für die Szenarienbildung zu neuen Erkenntnissen führen kann. Eine Unterscheidung zwischen kognitivem, wertbasiertem, pragmatischem und emotionalem Wissen bei Einflussfaktoren eröffnet eine neue Möglichkeit, Themen wie Betriebsplanung und Logistik für eine gesunde, klimabewusste und leistbare Ernährung mit hohem Nährwert in Gemeinschaftsküchen aus neuer Perspektive zu diskutieren.

Dadurch sollen integrative politische Strategien innerhalb des Lebensmittelsystems für einzelne Maßnahmen maßgeschneidert entwickelt werden können, die Ressourceneffizienz und Innovation, Wertschätzung von Lebensmitteln sowie soziale Vorteile der klimabewussten Produktion und des Konsums vereinen. So können Maßnahmen wie Gemeinschaftsküchen besser gelingen.

Literatur

- Baglioni, S.; De Pieri, B.; Tallarico, T. (2017): Surplus food recovery and food aid: The pivotal role of non-profit organisations. Insights from Italy and Germany. In: *VOLUNTAS: International Journal of Voluntary and Nonprofit Organizations* 28, S. 2032–2052
- Caritas-Stadtteilarbeit (2025): ToNoWaste, Der Verschwendung von Lebensmitteln gemeinsam entgegenwirken. <https://www.caritas-stadtteilarbeit.at/projekte/alle-projekte/tonowaste> [aufgesucht am 8.10.2025]
- De Boeck, E.; Jaxsens, L.; Goubert, H.; Uyttendaele, M. (2017): Ensuring food safety in food donations: case study of the Belgian donation/acceptation chain. In: *Food Research International* 100, S. 137–149
- EC – European Commission (2020): Brief on food waste in the European Union. vgl. https://knowledge4policy.ec.europa.eu/sites/default/files/KCB-Food%20waste%20brief_print_HQ.pdf [aufgesucht am 8.10.2025]
- Gennari, C.; Tornaghi, C. (2020): The transformative potential of community kitchens for an agroecological urbanism. Preliminary insights and a research agenda. In: the 9th International Annual Conference of the AESOP Sustainable Food Planning Group
- Gudowsky-Blatakes, N.; Sotoudeh, M. (2023): Regional Food Futures, ITA Dossier No.71en. Wien
- Hamam, M.; Chinnici, G.; Di Vita, G.; Pappalardo, G.; Pecorino, B.; Maesano, G.; D'Amico, M. (2021): Circular economy models in agro-food systems: A review. In: *Sustainability* 13(6), S. 3453–3470. DOI: 10.3390/su13063453
- Iacovou, M.; Pattieson, D. C.; Truby, H.; Palermo, C. (2013): Social health and nutrition impacts of community kitchens: a systematic review. In: *Public Health Nutrition* 16(3), S. 535–543. DOI: 10.1017/S1368980012002753
- MUFFP – Milan Urban Food Policy Pact (2015): Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik. <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2020/12/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-DE.pdf> [aufgesucht am 8.10.2025]
- Oral, E. (2024): The environmental rule of law and the protection of human rights defenders: law, society, technology, and markets. In: *International Environmental Agreements: Politics, Law and Economics* 24(2), S. 393–421
- Saritas, O.; Pace, L. A.; Stalpers, S. I. (2013): Stakeholder participation and dialogue in foresight. In: Borch, K.; Dingli, S.; Søgaaard Jørgensen, M. (Hg.) (2013): *Participation and Interaction in Foresight. Dialogue, Dissemination and Visions*. S. 35–69
- Scholz, R. W.; Steiner, G. (2023): Process ownership in science–practice collaborations: the special role of transdisciplinary processes in sustainable transitioning. In: *Sustainability science* 18(3), S. 1501–1518
- Silva, B. P. D.; Augusto, C. R.; Priscila, W.; Saurin, T. A. (2023): The influence of sustainability on the complexity of food supply chains. In: *Production & Manufacturing Research*, 11(1), DOI: 10.1080/21693277.2023.2217439
- Smaal, S. A.; Dessein, J.; Wind, B. J.; Rogge, E. (2021): Social justice-oriented narratives in European urban food strategies: Bringing forward redistribution, recognition and representation. In: *Agriculture and Human Values* 38(3), S. 709–727

- Sotoudeh, M.; Gudowsky, N. (2018): Participatory foresight for technology assessment: Towards an evaluation approach for knowledge co-creation. In: TATuP-Zeitschrift für Technikfolgenabschätzung in Theorie und Praxis 27(2), S. 53–59. <http://www.tatup.de/index.php/tatup/article/view/135/199> [aufgesucht am 8.10.2025]
- Sundin, N.; Osowski, C. P.; Strid, I.; Eriksson, M. (2022): Surplus food donation: Effectiveness, carbon footprint, and rebound effect. In: Resources, Conservation and Recycling 181(106271)
- ToNoWaste. (2022): Sustainable Solutions for Food Loss and Waste Prevention. <https://tonowaste.eu/> [aufgesucht am 8.10.2025]
- UN – United Nations (2015): Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. New York: United Nations, Department of Economic and Social Affairs, S. 41
- Van Woensel, L. (2021): Guidelines for foresight-based policy analysis, European Parliament

