



feld
:schaft
GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

- **Lebensmittel im Fokus**
- **Workshops für Wissbegierige**

Stand November 2024

feld:schafft bildet. Gegen Verschwendung. Für Wertschätzung.



Workshops

Lebensmittel: zu wertvoll, um sie wegzuwerfen

Ein Workshop, der das **System Lebensmittelabfall** betrachtet:

- Wo entstehen Lebensmittelabfälle?
- Aus welchen Gründen?
- Welche Konsequenzen gehen einher?
- Und wie kann konkret dagegen was unternommen werden?

Ort Wir kommen gerne zu Ihnen oder organisieren einen (kostenpflichtigen) Raum.
Dauer 120 min
Kosten 170 €
Gruppengröße bis 25 Personen



Die Welt auf einem Acker

Die weltweit nutzbare Ackerfläche beträgt ca 1,5 Milliarden Hektar.
Würde man diese Fläche unter allen Menschen gerecht aufteilen,
hätte **jede Person ca. 2000m² Ackerfläche**.

Darauf muss alles wachsen, was wir für unsere Versorgung brauchen:
von **Lebensmitteln** über **Tierfutter** bis hin zu Baumwolle für die **Bekleidung**
oder **Energiepflanzen** für Biogas.

ABER

Wie viel Ackerfläche wir tatsächlich verbrauchen, erarbeiten wir uns gemeinsam am Weltacker.

Ort Weltacker Innsbruck, neben Fussballplatz Reichenau, Klappholzstraße 2
Dauer 120 min
Kosten 170 €
Gruppengröße bis 25 Personen
feldsCHAFT.at/weltacker-innsbruck



Lebenslanges Lernen für mehr Nachhaltigkeit.
Auswahl für Erwachsenen aus unserem Bildungsangebot, um den eigenen Alltag gemeinsam zu hinterfragen.
Kritisch und konkret in der Gruppe Alltägliches behandeln.
Mehrwert fürs Privatleben wie auch für den Betrieb.



Gruppenveranstaltungen

Rein in die Küche

Kochworkshop - Mit dem Kochlöffel für unsere Gesundheit und eine gesunde Umwelt

Hier finden Genuss, nachhaltige Ernährung und Wissen zusammen.

In einer geselligen Runde bereiten wir ein 3-Gänge-Menü zu und schärfen dabei unseren Blick für eine bewusste, nachhaltige und genussvolle Ernährung.

Was wir essen, prägt nicht nur uns und unsere Gesundheit, sondern auch unseren Planeten. Jeden Tag treffen wir mit der Wahl unseres Essens wichtige Entscheidungen. Doch wie orientieren und entscheiden wir uns in der Fülle des Angebots? Was steckt hinter all den Lebensmitteln? Welche Auswirkungen auf die Umwelt haben sie? Wie können wir durch bewusste Entscheidungen Veränderung bewirken? Und ganz wichtig: wie kann ich mit all dem Wissen ein schmackhaftes Essen kochen?

inhaltliche Ausrichtung: Planetary Health Diet, Leaf to Root, Burgerpatties4Future, altes Brot frisch aufgeköcht

| | |
|---------------------|--|
| Ort | In einer Küche Ihrer Wahl oder bei uns |
| Dauer | 4 Stunden |
| Kosten | 90 € / Person |
| Gruppengröße | 5-10 Personen |



Raus auf den Acker

Gartenworkshop - Gärtnern mit allen Sinnen

Mit den Händen in der Erde wühlen, Bodentiere beobachten und allerlei Pflanzen riechen, schmecken und entdecken. Das alles und viel mehr kann aktiv durch gemeinsames Gärtnern am Weltacker erfahren werden!

Beim gemeinsamen säen, pflegen und ernten der Pflanzen - je nach Jahreszeit - beschäftigen wir uns mit verschiedenen Themen rund ums Gärtnern. Was brauchen Pflanzen für ein gesundes Wachstum? Was ist Boden? Wie kann man durch nachhaltige Anbaumethoden den Boden verbessern?

Oder wir genießen einfach das gemeinsame Tun unter freiem Himmel.

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Ort | Weltacker Innsbruck, |
| Dauer | 2 Stunden (oder mehr) |
| Kosten | 200 € für die gesamte Gruppe |
| Gruppengröße | bis 10 Personen |



Wer ist die feld:schafft?

Die feld:schafft ist eine gemeinwohlorientierte Genossenschaft mit dem Ziel, sich für eine ressourcenschonende Wirtschaft und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzusetzen und dadurch ein gesellschaftliches Bewusstsein und eine Veränderung anzustoßen. Die feld:schafft bietet im kulinarischen Bereich z.B. Caterings und Produkte aus großteils ungenutzten Lebensmitteln an, im Bildungsbereich Workshops und Exkursionen für unterschiedliche Altersgruppen. → feldschafft.at





Angebot & Mehrwert

Angebot: Workshops und Gruppenveranstaltungen für Nachhaltigkeit

Die derzeit weltweite Überbeanspruchung der Ressourcen und der Klimawandel sind in aller Munde, Auswirkungen sind bereits direkt erlebbar. Die Lebensmittelproduktion hat enorme Folgen auf das Klima und die Umwelt. Die Lebensmittelverschwendung (1/3 der weltweit produzierten Lebensmittel landen im Müll) hat einen gewichtigen Anteil an diesen Folgen. Mit unserer persönlichen Ernährungsweise können wir direkt darauf Einfluss nehmen.

Beschäftigen wir uns gemeinsam mit diesen Themen und lasst uns konkrete, alltagstaugliche Lösungen finden.

Mehrwert für das Privatleben, den Betrieb & die Fachausbildung

Lebensmittel sind ein täglicher Begleiter und prägen unser Leben auf den verschiedensten Ebenen (wie Gesundheit, Kultur & Naturraum).

Unsere Workshops dienen der persönlichen Kompetenzerweiterung (wie Gesundheitsförderung Stressreduktion), sowie der Erfahrung neuer Perspektiven auf das Thema Ernährung, Konsum und Landwirtschaft.

Dadurch entsteht auch einen Mehrwert für jede:n Einzelne:n und das Unternehmen: Stärkung des Teamgefühls, verbessertes Betriebsklima und Sensibilisierung für Nachhaltigkeit.

Die feld:schafft bietet diese und weitere Workshops & Gruppenveranstaltungen an, um sich für

- eine **ressourcenschonende Wirtschaft** und
- die **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** einzusetzen.

siehe www.feldschafft.at/feldschule

Zielgruppe:

- **Mitarbeiter:innenschulung / Fortbildung für Unternehmen**
- **Vertiefung für Hochschulen & Erwachsenengruppen.**



Andere Ideen oder Wünsche? fragt gerne einfach nach

Kontakt & Buchung

bildung@feldschafft.at

0681 81 81 43 42 (Claudia Sacher)

0670 65 10 922 (Ina Heitmann)