

Die AG ÖFFENTLICHKEIT besteht neben den AG's BILDUNG und POLITIK. Die Bildung weiterer AG's ist möglich, falls sinnvoll.

Alle Ag's agieren auf Grundlage der Ernährungsrat-Charta.

Nach dem ersten Treffen der AG-ÖFF in diesem Jahr stellt sich das Thema für mich wie folgt dar:

Es gibt die Bereiche:

A: Interne Struktur, Arbeitsweise und Arbeitsintensität

B: Projekte: Orte und Zeiten

C: Internet-Auftritt und Vernetzungen

D: Methodik der Öffentlichkeitsarbeit

E: Themen, Inhaltliche Schwerpunkte

**A: Interne Struktur:**

Es gibt eine Kerngruppe von derzeit ca. 8-10 Personen, die erweiterte Gruppe umfasst ca. 25 Personen. Treffen sollen etwa alle 3-4 Wochen stattfinden. Das nächste Treffen für alle am 29. Januar um 18 Uhr.

Die AG ÖFF will unter anderem der Internet-Plattform zuarbeiten.

Eine der ersten Tätigkeiten besteht darin, eine Sammlung von Initiativen, Adressen und Ansprechpartnern zu erstellen.

**B: Projekte: Orte und Zeiten**

Food Revolution-Day Markt der Möglichkeiten	Altstädter Kirchplatz	18.05.2019
Schnippeldisco	z.B. Wochenmarkt Kesselbrink	23.3.2019 u.a.
Produktmesse / regionale Märkte	?	?
Präsenz auf Veranstaltungen	?	?
Leineweber-Markt	Altstadt	Mai
Kitchen on the run	?	?
Präsenz in der Uni	Uni	?
Die essbare Stadt ?		
Öffentliches Obst in der Stadt ?		
Pressemitteilungen		

**C: Internet-Auftritt und Vernetzungen – Aspekte**

- \* Charta / Wofür der Ernährungsrat steht
- \* Übersichtlichkeit und leichte Bedienbarkeit
- \* Vernetzung: Erzeuger / Händler / Gruppen wie Mundraub, Foodsharing, Lebensmittelretter ...
- \* Gemeinschaftsgärten / Solidawi / Essbare Stadt / ...
- \* Themen: siehe Punkt E (Links ?)

**D: Methodik der Öffentlichkeitsarbeit**

1. Allgemein: emotional einladend,
2. Bei Mitmachaktionen: Sehen, Fühlen, Schmecken
3. Bei Info-Vermittlung: bildintensiv, präzise, klar, einfach

### E: Themen – Inhaltliche Schwerpunkte:

Anbau und Ökologie: Bio und -Siegel / Zustand von Böden und Trinkwasser  
Qualität a: Sortenvielfalt, Anbaumethoden, BIO (verschiedene Verbände), Frische, Tierhaltung  
Qualität b: saisonal, regional, Treibhaus versus Feldanbau (gesundes Licht/Biophotonen...)  
Soziales: Gemeinsamer Anbau (Solidawi u.a.), gemeinsam Kochen und Essen, Verbundenheit  
Finanzen bei Anbau, Handel und Ernährung  
Märkte und Konzerne: Macht und Strategien, Überangebote, Werbungsverfahren,  
Verpackungen: Plastik und Alternativen, „unverpackt“  
Haltbarkeits-Varianten-Vergleich (Einkochen, Trocknen, Einfrieren, Saft, usw.)  
Gesundheit: Vegetarisch, Vegan, Rohkost, Keto, Steinzeit, Fasten, ayurvedisch, mediterrän, usw.  
Krankmacher: Fleisch, Zucker, Zusatzstoffe, tierische Fette, Suchtfaktoren, usw.  
Geschmacksaspekte  
Erfahrungen, Fragen, Kritik

### F: Erste Beispielprojekte

Welches Projekt ?	Markt der Möglichkeiten	Schnippeldisco
Projektname, Details	Food Revolution Day	Ernährungsrat BI vor Ort
Ort, Datum	18.5.2018, Altst. Marktplatz	23.3.18, Kesselbrink
Zielstellung	Menschen ansprechen über die Sinne (Schmecken, Anfassen)	Den Ernährungsrat bekannt machen durch Mitmachen
Spezielle Themen und Methoden	Einfach und gesund, Probieren Einladendes Ambiente	Regional, bunt, Freude.
Benötigte Unterstützung	EDV, Presseartikel, Radio BI	Freiwillige
Weitere Aspekte	Saisonal, Vegetarisch. Kosten ca. 400 Euro	Wiederholungen Quartalsweise