



## **Alltag im Wandel: Wie Ernährungs- und Einkaufsgewohnheiten durch die Corona-Pandemie neugestaltet werden**

**Call for Papers** für die Tagung am 18. und 19. November 2021 an der Hochschule Fulda

Seit mehr als einem Jahr beeinflusst die Corona-Pandemie nicht nur unseren beruflichen Alltag und unser soziales Leben, sondern auch unsere Ernährungspraktiken und Verpflegungsgewohnheiten (BMEL 2020; Kerschke-Risch 2020). In beiden Bereichen des Verzehrs und der Verpflegung, ob häuslich oder außerhäuslich, entstanden und entstehen unterschiedliche Herausforderungen, die es zu lösen gilt.

Da Angebote der außerhäuslichen Verpflegung in den unterschiedlichen Phasen der Pandemie nur eingeschränkt zugänglich oder ganz geschlossen waren, verlagerte sich die Verpflegung vor allem ins häusliche Umfeld (Gerold/Geiger 2020). Generell wurde so mehr Zeit mit Familienmitgliedern verbracht (Langmeyer et al. 2020) und Mahlzeiten gemeinsam eingenommen, sodass die Mahlzeit als gemeinschaftsstiftendes Element in der Pandemie eine Renaissance erfuhr (BMEL 2020). Die Mahlzeit hat sich in Zeiten von Home-Office und Home-Schooling mitunter als Strukturgeber bewiesen (Morschbach 2020). Zusätzlich veränderten sich auch die Bezugswege: Lebensmittel wurden vermehrt online eingekauft (Rumscheid 2020) und in die Privathaushalte geliefert (BfR-Corona-Monitor 2021). Hiermit einher geht auch eine zunehmende Lebensmittelverschwendung und ein gestiegenes Abfallaufkommen in Privathaushalten (Profeta et al. 2021). Diese Zunahme der häuslichen Verpflegung stellt insbesondere eine Belastung für Frauen und Mütter dar, von denen häufig die Vereinbarkeit von Erwerbsarbeit, Hausarbeit und Kinderbetreuung erwartet wird (Kohlrausch/Zucco 2020). Zu fragen ist hierbei, ob die Pandemie eine stärkere Re-Traditionalisierung der Geschlechterrollenarrangements befördert hat (Rückert-John 2020). Die Zunahme der familialen Tätigkeiten wird dabei nicht selten begleitet von Einschränkungen in der Berufsausübung, sind Frauen doch häufiger von Arbeitszeitreduktion betroffen oder mit der Aufgabe der Erwerbstätigkeit konfrontiert als Männer (Kohlrausch/Zucco 2020).

Die Pandemie stellt jedoch nicht nur die Privathaushalte vor Herausforderungen. Es drängt sich die Frage auf, wie sich die Pandemie langfristig auch auf die Orte der Nahrungsaufnahme und die Angebote der außerhäuslichen Verpflegung auswirken wird. In der Gastronomie beispielsweise wurden neue Marketingkonzepte und Vertriebswege entwickelt, um in der Pandemie wirtschaftlich überleben zu können (Rützler/Reiter 2020; Gabler 2020). In der Gemein-

schaftsverpflegung wurden vereinfachte oder reduzierte Speisenangebote (Brodkorb-Kettenbach 2020) sowie die Ausweitung und Neugestaltung von To-go-Angeboten als alternative Strategien gewählt, um die Verpflegung auch in Krisenzeiten zu gewährleisten (Ploner 2020; Rüter 2020). Darüber hinaus wirkt die Pandemie gegenwärtig als Verstärker für neue Arbeitsformen (Schröder et al. 2020; Kleinert et al. 2020) sowie Versorgungsstrukturen und beschleunigt Trends der Digitalisierung und Nachhaltigkeit (HDE 2021; StMELF 2020). Hinsichtlich Digitalisierung werden u. a. neue Liefer- oder Mitnahme-Angebote von Restaurants im Verlauf der Pandemie stärker nachgefragt und Online-Shops für Lebensmittel von Konsument\*innen häufiger genutzt (Busch et al. 2020). Ziele einer nachhaltigeren Ernährung finden eine stärkere Berücksichtigung (Busch et al. 2021) und nachhaltigere Speiseangebote werden neu gedacht (Biester 2021; Boje 2020).

Bei all den aufgezeigten Entwicklungen und Veränderungen stellt sich die Frage nach den langfristigen Folgen und Effekten, denn Ernährungspraktiken sind oft über Jahre hinweg angeeignete Handlungsschemata, die eine hohe Persistenz aufweisen (Rückert-John 2011). Zu erforschen gilt es daher, in welchen der aufgezeigten Bereiche sich Veränderungen dauerhaft etablieren können und welche Strukturen Kontinuität und Stabilität aufweisen.

Für die Tagung stellt sich die zentrale Frage, **wie sich die Pandemie als Krise langfristig auf Ernährungspraktiken und Einkaufsgewohnheiten sowie die Orte des Verzehrs auswirkt.**

Ziel der Tagung ist es, dieser Frage nachzugehen und dabei Herausforderungen und Chancen der Krise für Ernährungspraktiken und nachhaltige Verpflegungsmöglichkeiten in der häuslichen wie auch in der außerhäuslichen Verpflegung aus den Perspektiven unterschiedlicher Fachdisziplinen zu betrachten. Hierbei soll diskutiert werden, welche Entwicklungen Potential für dauerhafte Veränderungen aufweisen. Folgende Fragen sollen dabei als Orientierung dienen:

- **Wie und wo werden in Zukunft Lebensmittel eingekauft?** Welche Folgen wird die Corona-Krise für Einkaufs- und Verzehrpraktiken haben? Wie wird der Online-Lebensmittelversand die Zukunft des Lebensmitteleinkaufes beeinflussen? Welche Lebensmittel erfahren zukünftig mehr Bedeutung – regionale, biologische Lebensmittel, Convenience-Produkte oder andere? Werden Werte wie Nachhaltigkeit und Regionalität auch nach der Pandemie Konjunktur haben?
- **Wie wird die häusliche Ernährung nach der Corona-Pandemie gestaltet werden?** Inwieweit wird eine Re-Traditionalisierung sich auch zukünftig in den Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten innerhalb von Familien- und Paarhaushalten abbilden?
- **Wie werden neue Arbeitsformen und Verpflegungsstrukturen die Ernährungsweise beeinflussen?** Inwiefern werden neue Arbeitsmodelle auch langfristig Einfluss auf Ernährung und Versorgung haben?
- **Wie verändern sich langfristig Konzepte und Versorgungsstrukturen der Außer-Haus-Verpflegung?** Welche alternativen (Marketing-)Konzepte und Versorgungsstrukturen haben sich in der Pandemie herausgebildet? Welche werden sich langfristig durchsetzen? Inwieweit stellen Herausforderungen gleichzeitig Chancen für eine zukünftige Neuorganisation der Ernährung dar? Welche Rolle spielen dabei Trends wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung?

Interessierte Wissenschaftler\*innen, die sich mit den genannten oder ähnlichen Fragen auseinandersetzen, sind herzlich eingeladen, sich mit einem Vortrag zu beteiligen. Bitte senden Sie hierzu ein Abstract (max. 400 Wörter) bis zum **30.06.2021** per Mail an Jessica Werking (**[jessica.werking@oe.hs-fulda.de](mailto:jessica.werking@oe.hs-fulda.de)**). Wir freuen uns auf Ihre Beiträge.

Die Tagung ist an der Hochschule Fulda für zwei Tage in Präsenz geplant. Aufgrund der aktuellen Pandemiesituation wird parallel ein digitales Format vorbereitet, um die Tagung auch kurzfristig online durchführen zu können.

## Literatur

- Bayrisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) 2020: Einkaufsverhalten während der Coronakrise. München.
- Biester, Silke 2021: Mitarbeiter-Treffpunkt mit Zukunft, in: Lebensmittelzeitung (12), S. 62.
- Boje, Lisa 2020: Speisekarte erstellen: Die profitable Preispolitik für Ihre Gastronomie.
- Brodkorb-Kettenbach, Frauke 2020: Absolut flexibel sein, in: gv praxis (4), S. 14-15.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2020: Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2020. Berlin.
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) 2021: BfR-Corona-Monitor (27.-28. April 2021). Berlin.
- Busch, Gesa et al. 2020: Einkaufs- und Ernährungsverhalten sowie Resilienz des Ernährungssystems aus Sicht der Bevölkerung: Eine Studie während der Corona-Pandemie im Juni 2020. Göttingen.
- Busch, Gesa et al. 2021: Einkaufs- und Ernährungsverhalten sowie Resilienz des Ernährungssystems aus Sicht der Bevölkerung: Eine Studie während der Corona-Pandemie im November 2020. Göttingen.
- Gabler, Karin 2020: Wirte werden Food-Händler, in: Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung (32), S. 20.
- Gerold, Stefanie; Geiger, Sonja 2020: Arbeit, Zeitwohlstand und Nachhaltiger Konsum während der Corona-Pandemie. Berlin.
- Handelsverband Deutschland (HDE) 2021: Online Monitor 2021. Berlin.
- Kerschke-Risch, Pamela 2020: Corona Cooking Survey: Preliminary Results Germany. Hamburg.
- Kleinert, Corinna et al. 2020: Erwerbsleben in der Corona-Krise: Welche Rolle spielen Bildungsunterschiede? Analysen auf Basis der NEPS-Startkohorten 2, 4, 5 und 6. Bamberg.
- Kohlrausch, Bettina; Zucco, Aline 2020: Die Coronakrise trifft Frauen doppelt. Düsseldorf.
- Langmeyer, Alexandra et al. 2020: Kindsein in Zeiten von Corona: Erste Ergebnisse zum veränderten Alltag und zum Wohlbefinden von Kindern. München.
- Morschbach, Sven 2020: Das Coronavirus und die neue kulinarische Esskultur. Köln.
- Ploner, Jean-Georges 2020: Liefern und liefern lassen, in: Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung (45), S. 6.
- Profeta, Adriano et al. 2021: Der Einfluss der Corona-Pandemie auf den Lebensmittelkonsum der Verbraucher: Vulnerabilität der Haushalte mit Kindern und Einkommensverlusten, in: Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft, Berichte über Landwirtschaft, Band 99 (1). Berlin.

- Rückert-John, Jana 2011: Nachhaltige Ernährung, in: Groß, M. (eds) Handbuch Umweltsoziologie. Wiesbaden, S. 348-364.
- Rückert-John, Jana 2020: Gemeinsam einsam. Über das Essen in Corona-Zeiten. In: Kursbuch 204.
- Rüter, Karin 2020: Klinik-Küchen in der Corona-Krise, in: das Krankenhaus (7), S. 585.
- Rützler, Hanni; Reiter, Wolfgang 2020: Foodreport 2021. Frankfurt am Main.
- Rumscheid, Sabine 2020: Branchen im Fokus: Lebensmitteleinzelhandel, in: ifo Schnelldienst (5), S. 62-67.
- Schröder, Carsten et al. 2020: Erwerbstätige sind vor dem Covid-19-Virus nicht alle gleich. Berlin.