

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



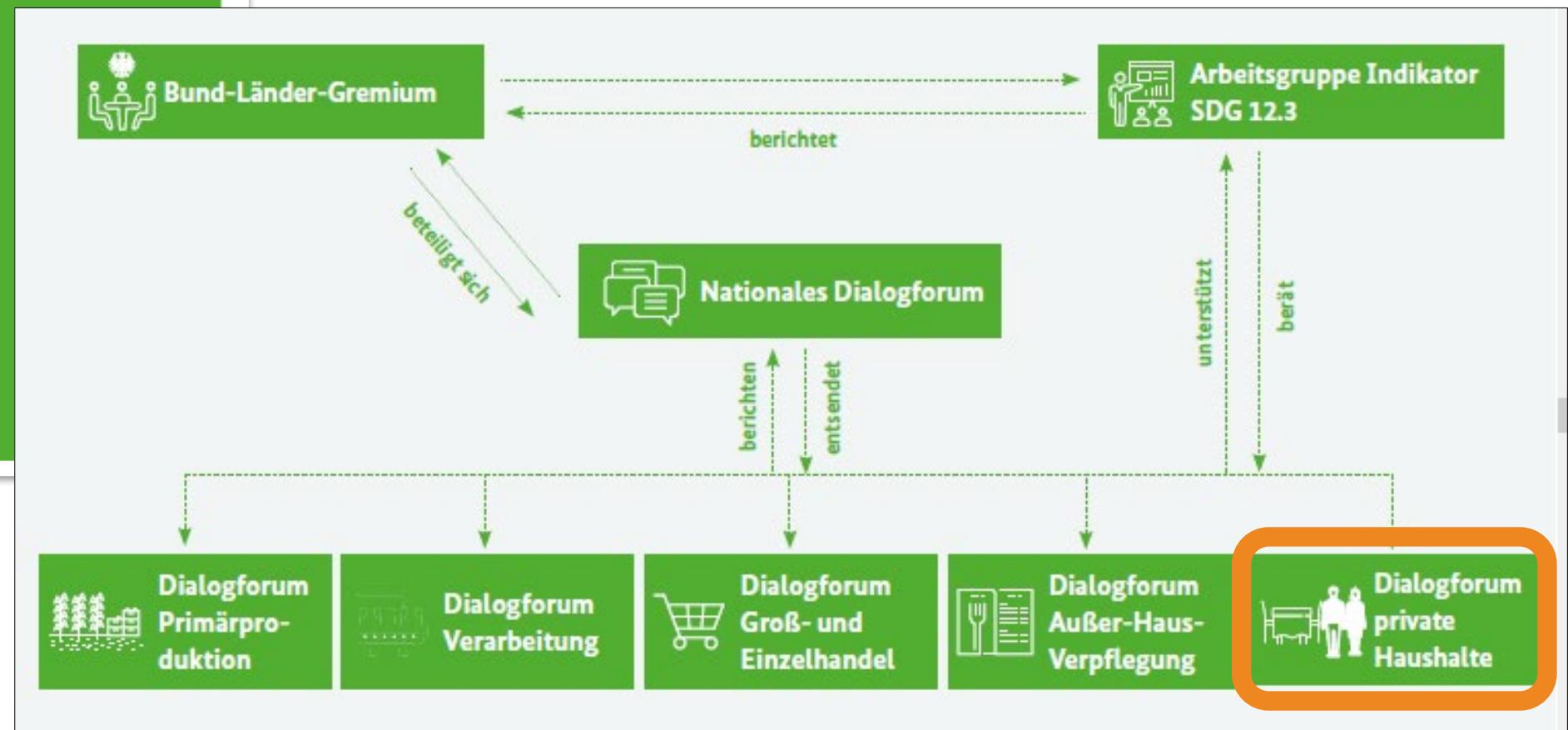
# Aktivitäten des Dialogforums private Haushalte 2.0 Potentiale der Zusammenarbeit mit Handel und Herstellung

Nina Langen | TU Berlin | 27.01.2025



## Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

# Dialogforum private Haushalte – Teil der Nationalen Strategie von 2019



# Das Problem

- *Maßnahmen gibt es viele – aber welche wirken?*
- *Was soll überhaupt bewirkt werden?*
- *Wie kann Wirksamkeit erfasst werden?*

# Das Ziel

*Wirksame Maßnahmen richtungssicher planen*

# Zwei Zielgruppen

- *Organisationen, die Interventionen durchführen*
- *Private Haushalte*

# Analytischer Rahmen



van Geffen et al. (2017); van Geffen et al. (2020); National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine (2020); Soma et al. (2021)

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



MOA-Fragebogen



Küchentagebuch

# Unsere Tools zur Datenerhebung



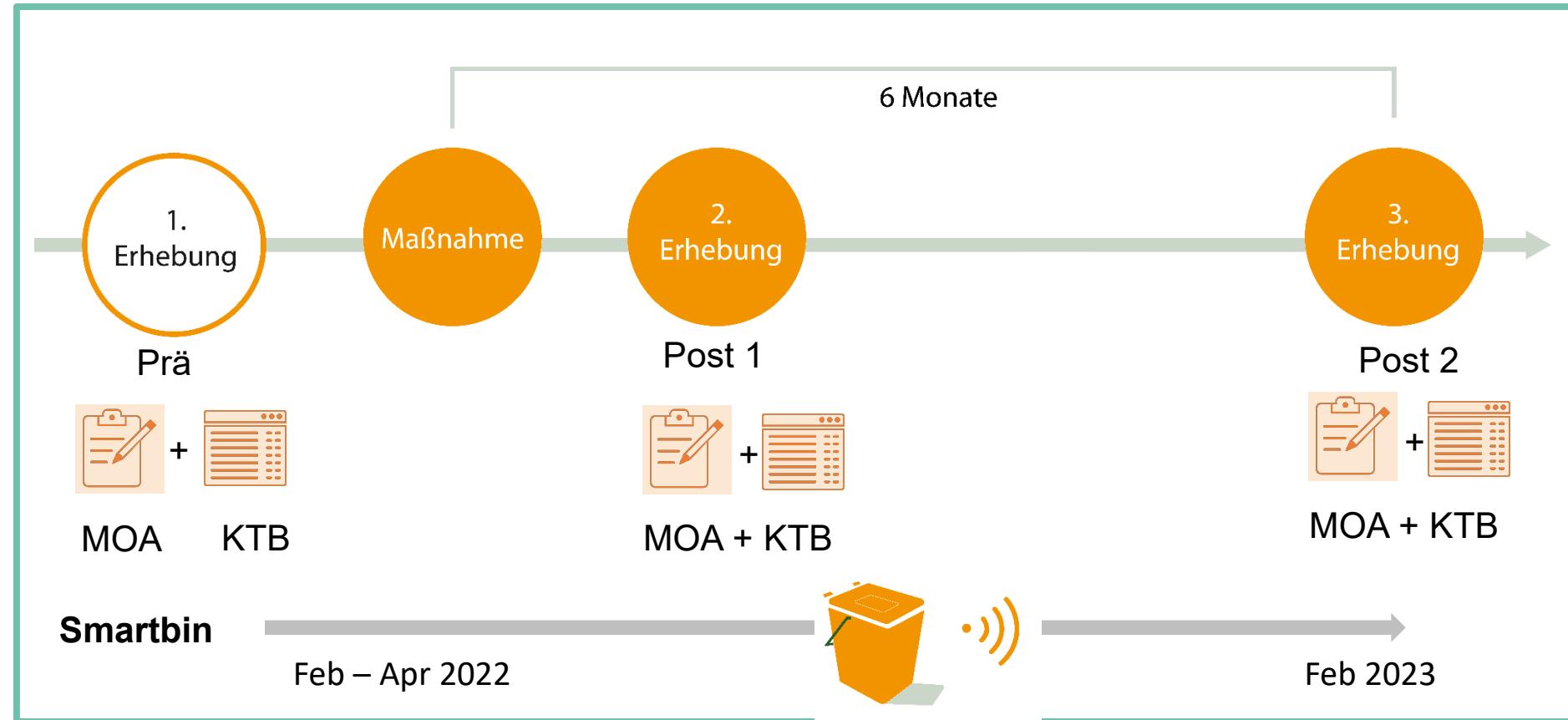
Eigene Darstellung nach Geffen et al. 2016

# MOA-Fragebogen: Der Modulare



Motivation	Planung	Einkauf	Lagerung	Zubereitung	Verbrauch
Absicht, keine LMA wegzuwerfen	Planung von Mahlzeiten	Impulskäufe	Kenntnisse über die Lagerung	Kreatives Kochen	Umgang mit Lebensmittelresten
Einstellung	Genaue Planung		Übersicht über die vorätigen LM	Ganze Verwertung von Obst und Gemüse	
Bewusstsein					
Sozialen Normen					

# Idealtypische Datenerhebung



Dieser Ablauf entspricht den Küchenlaboren, TU Workshops und Grüner Bote Flyer-Aktion.  
Beim Citizen Science Projekt gab es keine Erhebung nach 6 Monaten.  
Einige Teilnehmende des TU Workshops haben zusätzlich noch einen Smartbin genutzt.

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Citizen Science Projekt

**Citizen Science Projekt**  
*Deutschland rettet  
Lebensmittel*





# Interventionstypen



## Handlungswissen (n = 33)

- Actionbound
- Vorträge der VZ
- Zero Waste in der Küche
- Infostand in Montabaur
- Infostand in Ottensoos
- Alltagstipps auf Instagram



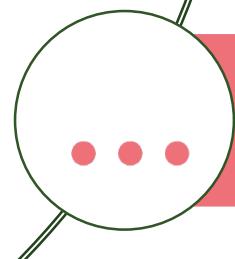
## Information (n = 96)

- 5 Tage, 5 Tipps
- 10 Goldene Regeln
- Info- und Familientag
- Filmabend mit TASTE THE WASTE
- MHD-Info-Schaufenster im Bioladen



## Tools (n = 88)

- ZgfdT-Box
- Retterbox in Bayern



## Anderes (n = 7)

- Triff dich
- Andere Aktionen, die nicht im CS-Projekt waren

**Start: 02.05.2022**

„Tag der Lebensmittelverschwendungen“

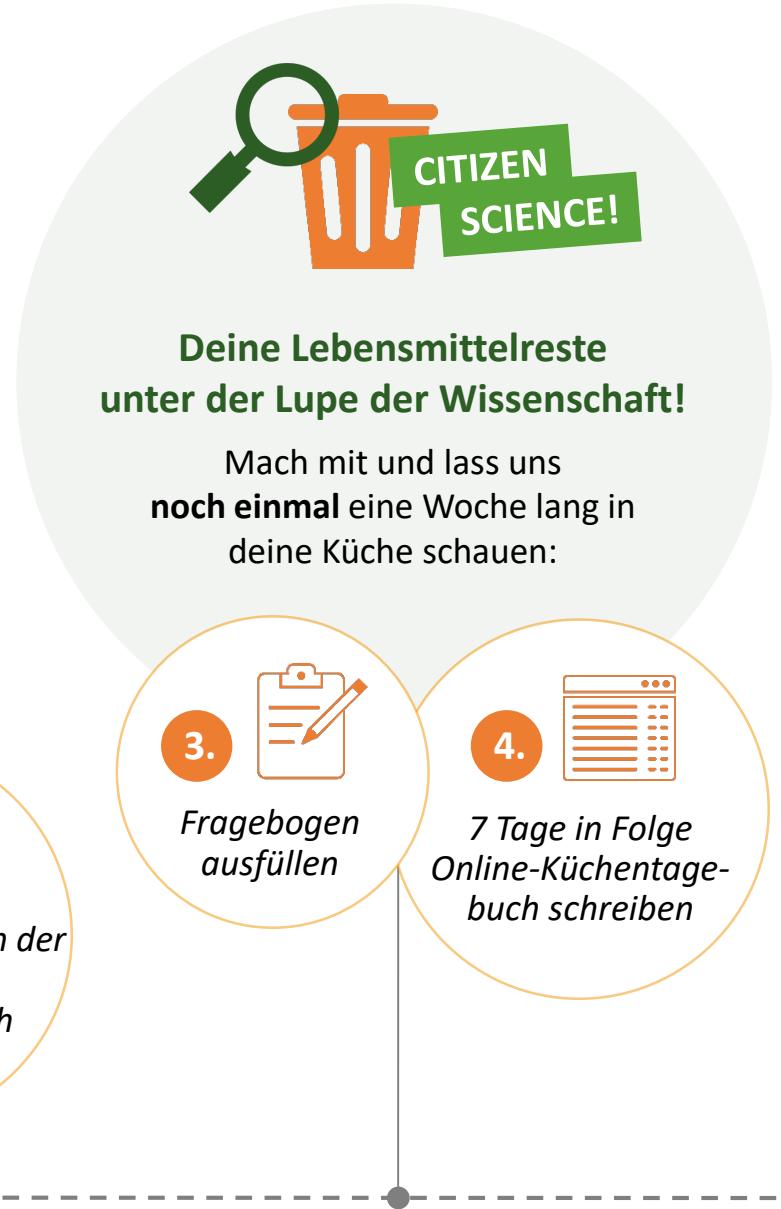


1.   
**Fragebogen ausfüllen**
2.   
**7 Tage in Folge Online-Küchentagebuch schreiben**

Aktionszeitraum  
**02.05. – 28.09.2022**



Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“  
**29.09. – 06.10.2022**



Aktionszeitraum  
**07.10. – 07.11.2022**

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Themen der Küchenlabore (2021-2022)



**27.09.2021 Verwertung von Gemüse: „Von der Wurzel bis zum Blatt“**



**29.10.2021 Haltbar Machen: „Dry it, cook it, boil it down“**



**19.11.2021 Lagerung: „Kann man Milch eigentlich einfrieren?“**

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

# Erkenntnisse

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Wie lange soll mit dem Küchentagebuch gemessen  
werden?

# 7-Tage Küchentagebuch ist sinnvoll

Anzahl der Tage, an denen LMA gemessen wurden	3 Tage (3)	5 Tage (5)	7 Tage (7)	> 7 Tage (>7)
Anzahl der Beobachtungen	24	44	102	121
Menge der LMA (g/capita/day)	87.47 (62.40)	101.77 (91.53)	131.25 (88.88)	136.40 (97.59)
Mean (SD)				
p-value (Mann-Whitney test)		(5) vs. (3): 0.8014	(7) vs. (3): 0.0053	(>7) vs. (3): 0.0057
			(7) vs. (5): 0.0026	(>7) vs. (5): 0.0031
				(>7) vs. (7): 0.8252

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



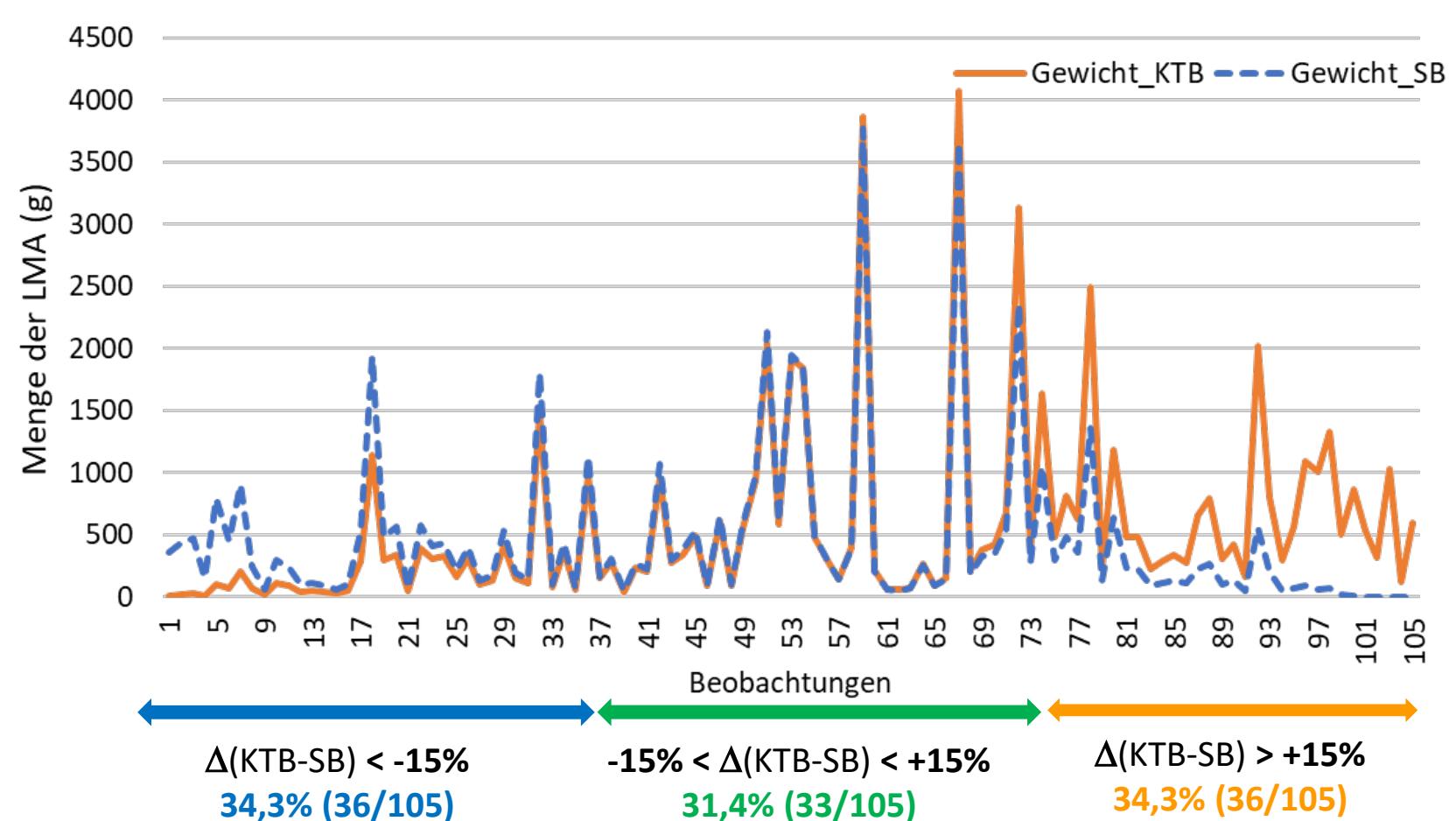
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Wir haben mit unterschiedlichen Methoden  
Lebensmittelabfall gemessen

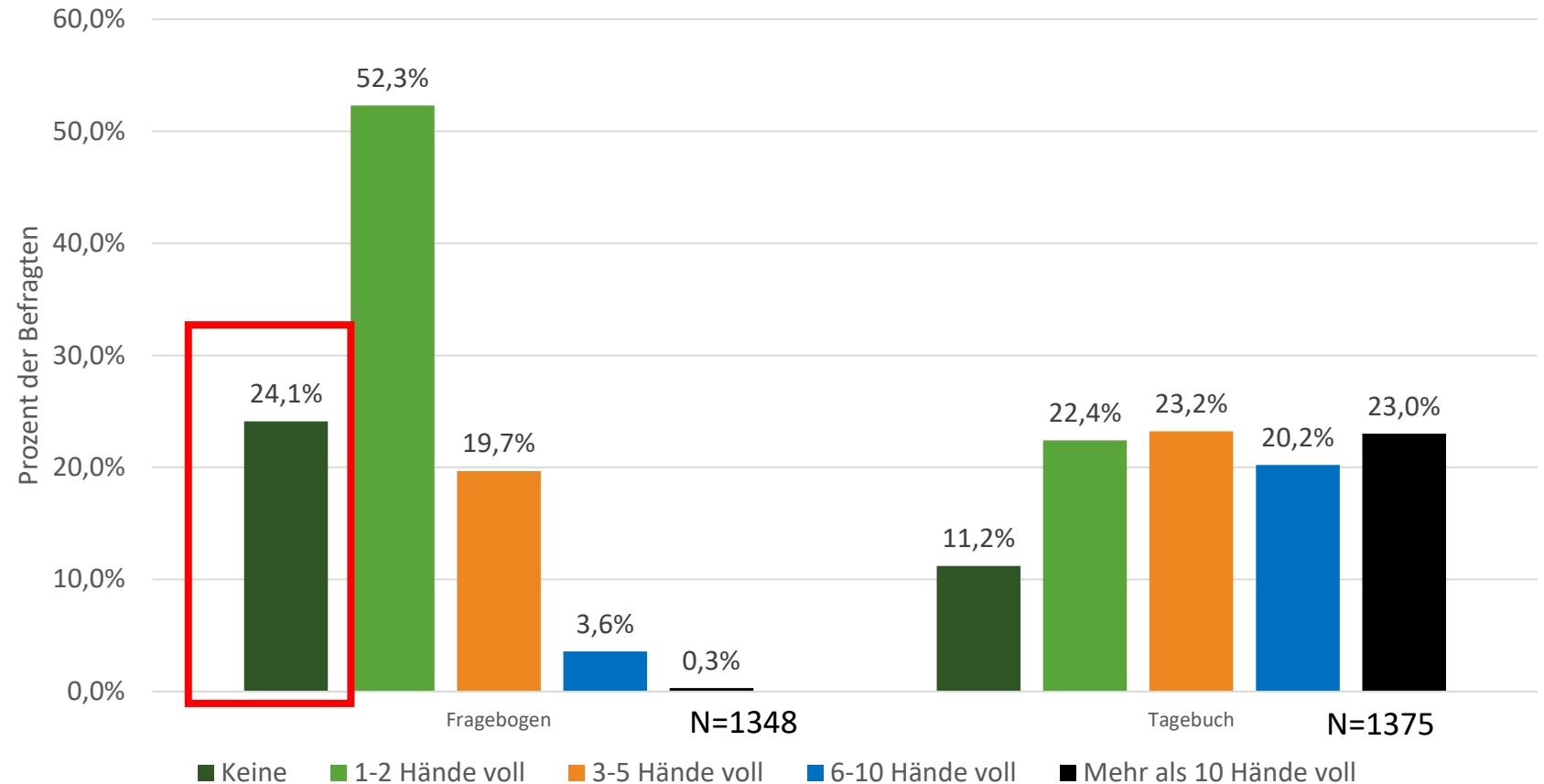
Gibt es Unterschiede?

Tagebuch und  
Smartbin  
messen  
ähnliche  
Mengen

# Tagebuch unterschätzt nicht



Fragebogen vs.  
Tagebuch  
Vergleich vermeidbare  
LMA pro Woche



Gesamtes Sample (Abokiste, Küchenlabore (Slow Food & TU Berlin), Citizen Science, Marktforschungsdaten Kontrolle & Intervention), Vorher- & Nachher-Messungen > 3 Tage

Wilcoxon Signed-Rank Test:  $z=-24,454$   $p<0,001$   
Signifikante Differenz zwischen beiden Methoden

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen

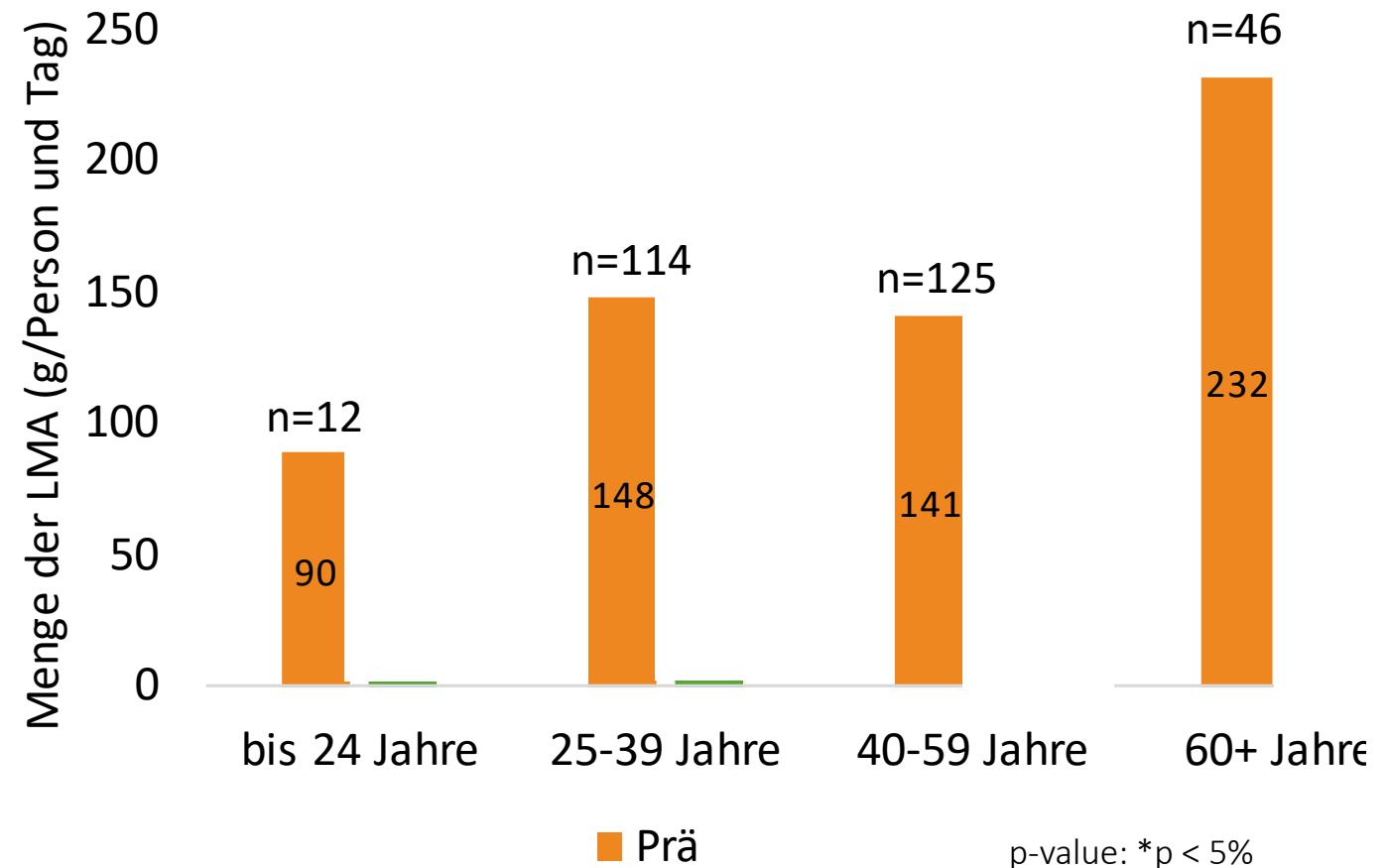


DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

# Wie viel wurde denn weggeschmissen?

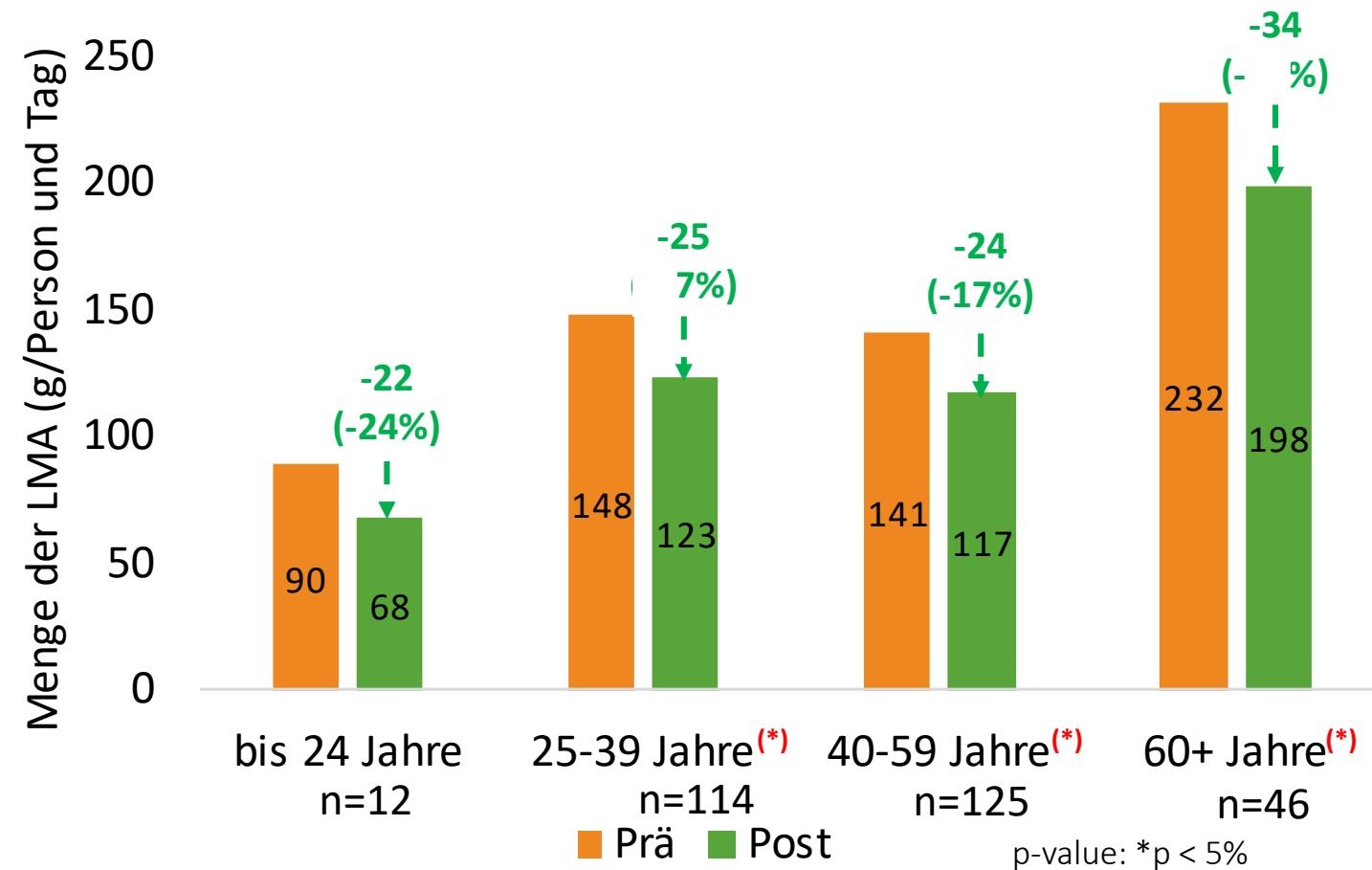
# Fokus Altersgruppen

- Vor der Maßnahme: 60+ Jahre erzeugen sign. mehr LMV als andere Altersgruppen



# Reduzierung LMV in Projekten gelingt fast allen Altersgruppen

- Alle Altersgruppen (außer bis 24 Jahre) reduzieren sign. LMV nach der Maßnahme



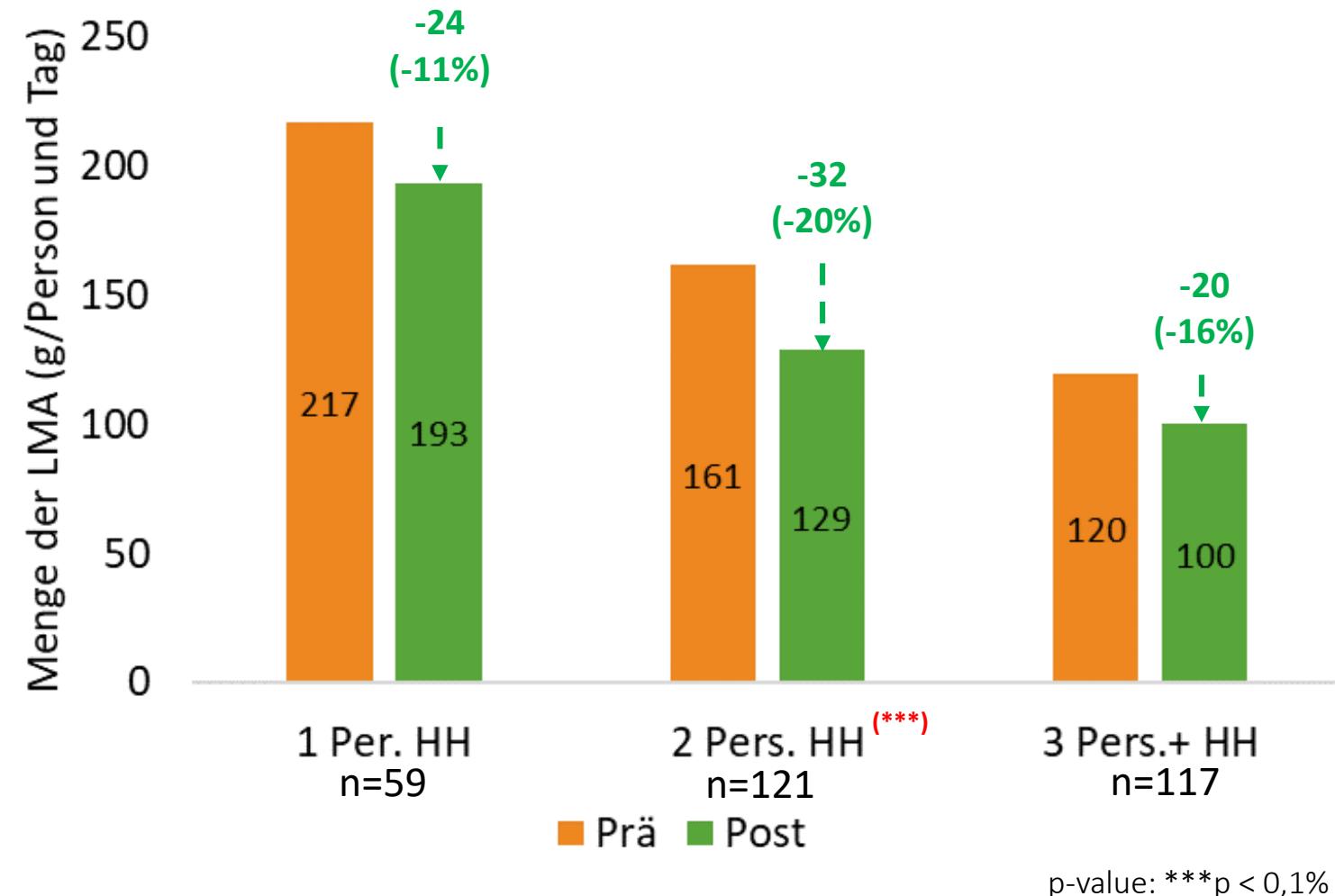
## Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

- Vor der Maßnahme: 1 Per. HH haben sign. mehr LMV als 2 Pers. HH und 3 Pers.+ HH
- 2 Pers. HH reduzieren sign. LMV nach der Maßnahme ( $p = 0,001$ )

# Fokus Haushaltsgrößen



# Erkenntnisse aus der Evaluation der Maßnahmen

## Für jeden die richtige Maßnahme

- 10 goldene Regeln
- zgfdT-Box
- Workshops (im Allgemeinen)



- Flyer
- 5 Tage, 5 Tipps
- Online Vorträge, Online Video



- Actionbound (Quiz-App)
- Filmabend



- Für jüngere Erwachsene:
- Instagram
  - Actionbound (Quiz-App)



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

# Ein besonderes Highlight

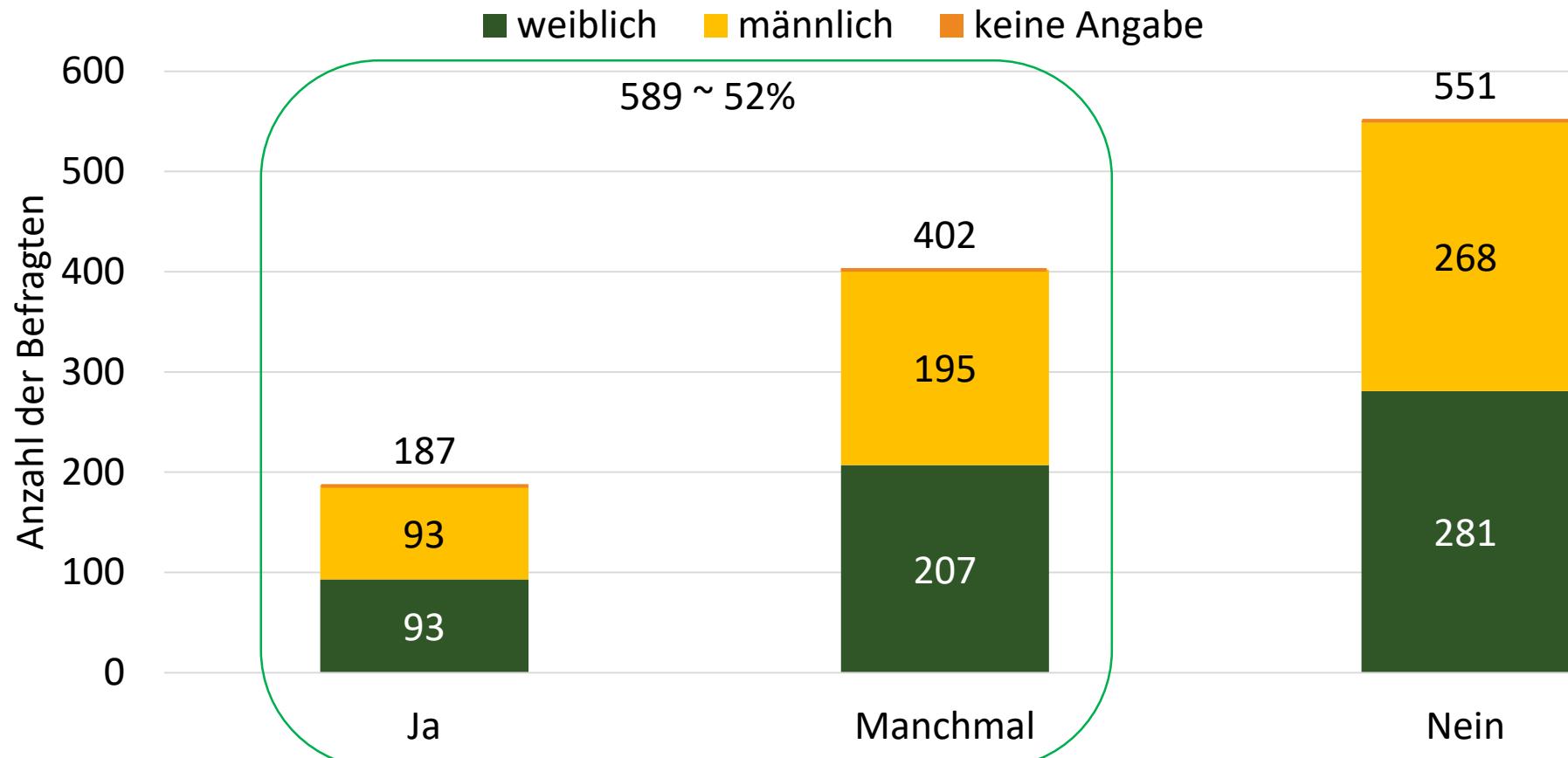
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

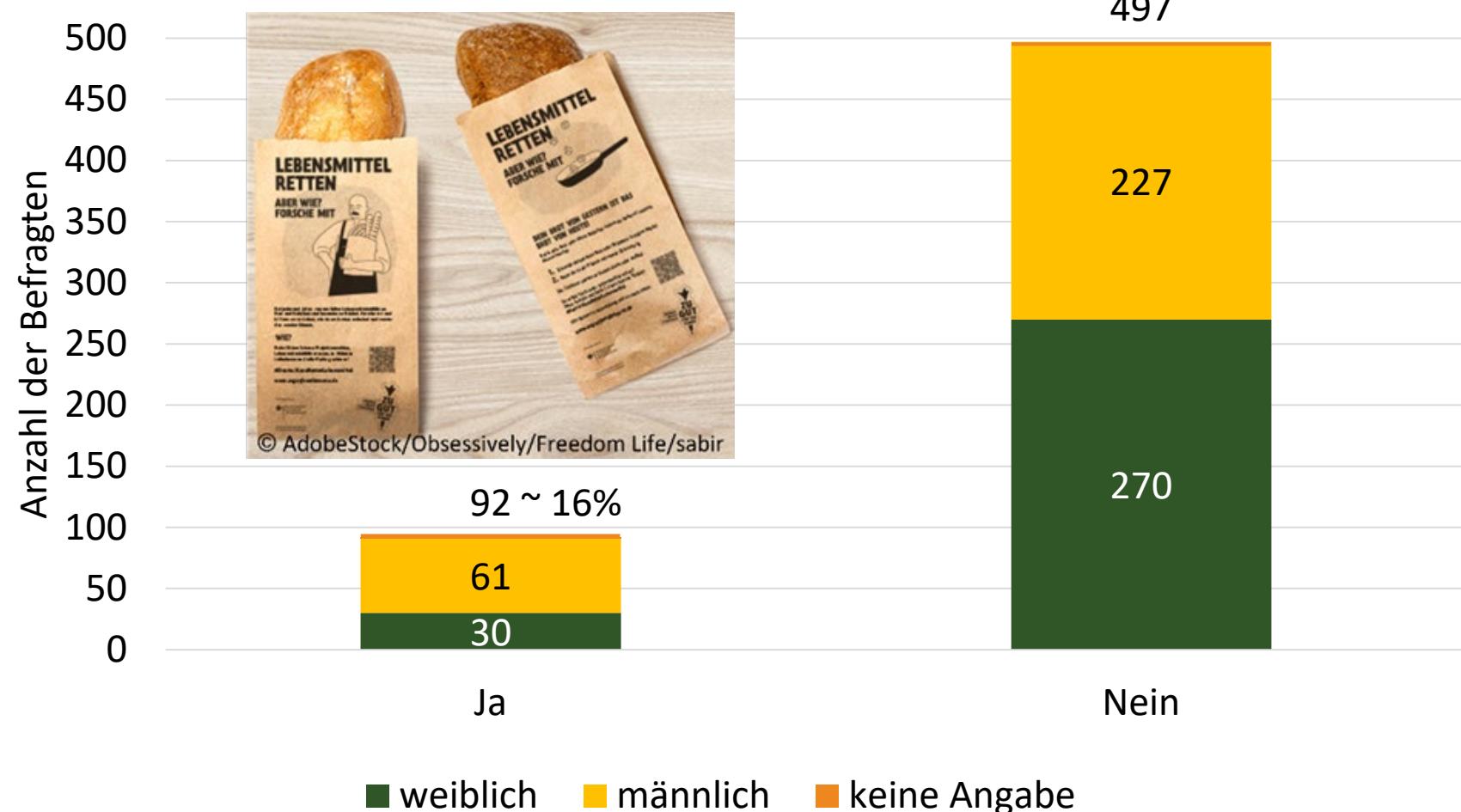


# Lebensmittelretten mit Bäckertüten oder Die Aktion für alle

# Bäckertüten werden gelesen



# Männer erinnern sich häufiger



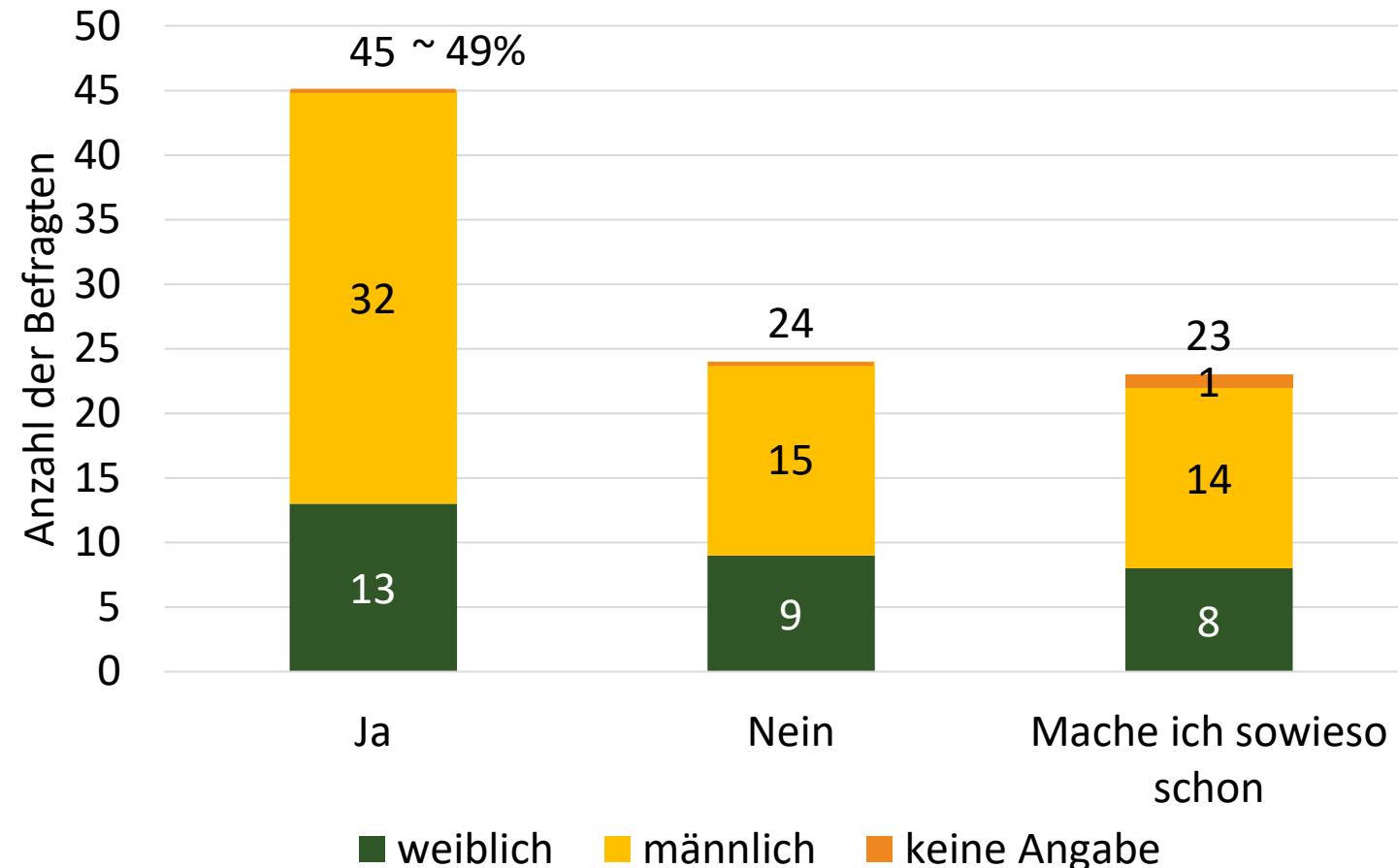
## DEIN BROT VON GESTERN IST DAS BROT VON HEUTE!

Rette dein Brot oder deine Brötchen indem du leckere Croûtons draus machst.

1. Schneide deinen Rest Brot oder Brötchen in kleine Würfel
2. Brate sie in der Pfanne mit etwas Öl knusprig

Die Croûtons passen zu Suppe, Salat oder Auflauf.

## Tipps werden genutzt - mehr von Männern



# Es gibt intendierte und nicht intendierte Wirkungen



	Motivation	Planung	Einkauf	Lagerung	Zubereitung
<b>10 Goldene Regeln</b>				 (Praktiken)	
<b>Actionbound (Quiz)</b>	 (Bewusstsein, Absicht)				 (Kreative Zubereitung)

Von der Organisation abgedeckte Themen



Ziel erreicht laut MOA1 und MOA2  
(Differenz vorher – nachher)



Positive Nebeneffekt laut MOA1 und MOA2  
(Differenz vorher – nachher)

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



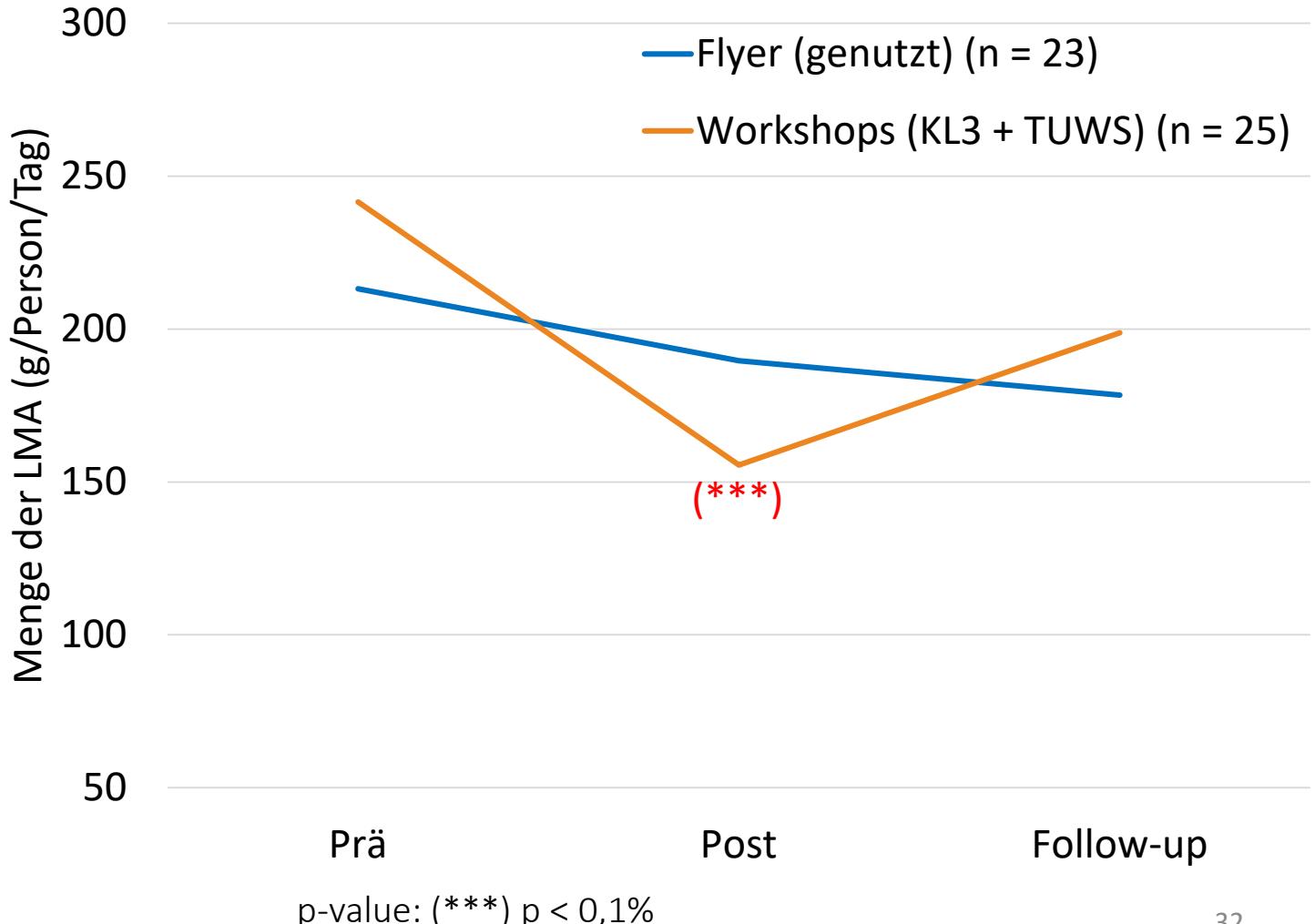
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Wie steht's um die Langfristigkeit der  
Wirkungen?

## Reduktion von LMV

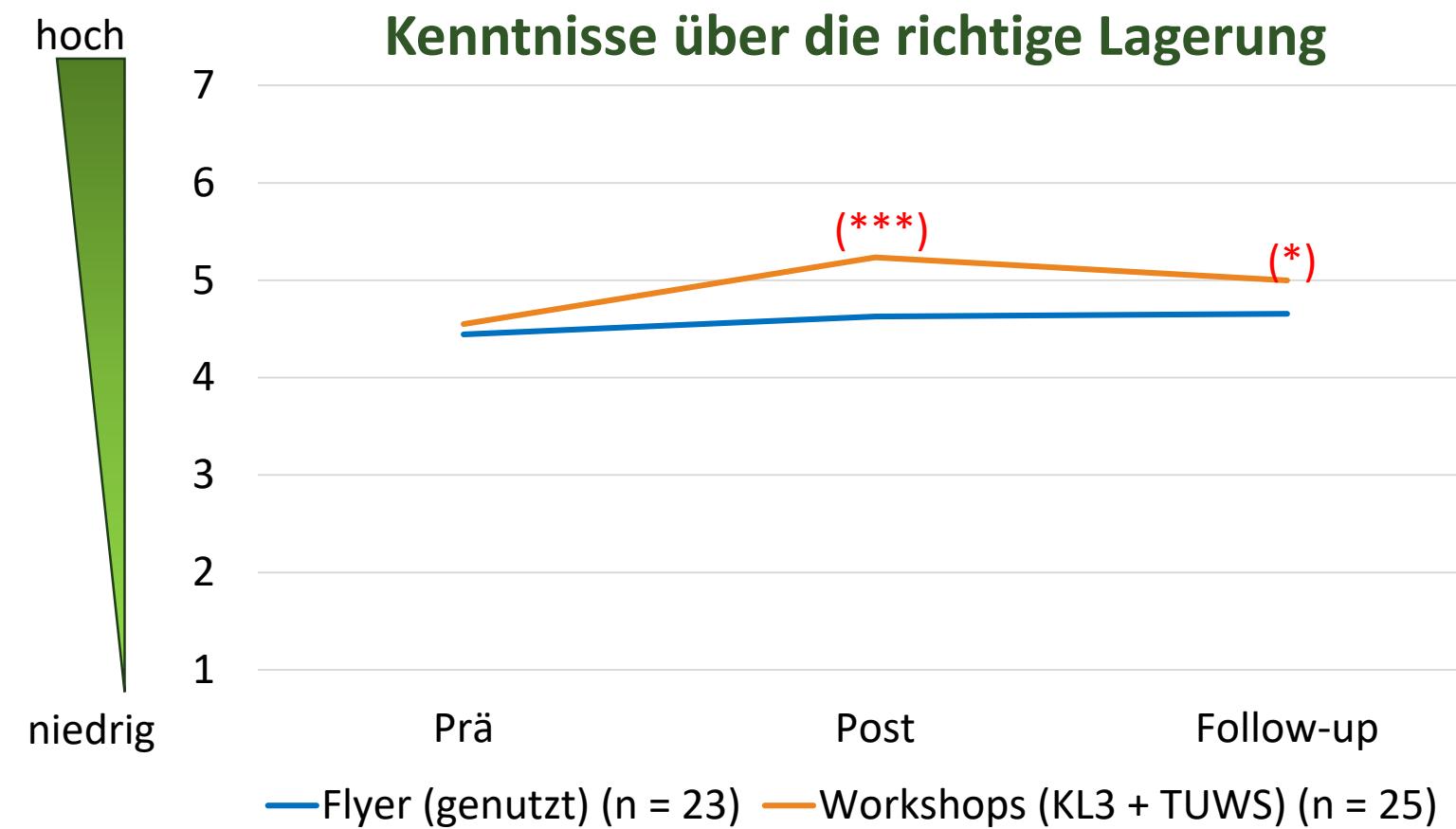
- Workshop: nur kurzfristig sign. Reduktion
- Flyer Format: Keine Wirkung

# Kurz- und langfristige Wirkungen am Beispiel Lagerungs-WS und -flyer



## Kenntnisse richtige Lagerung

- Workshops steigern Kenntnisse
- Flyer-Format hat keine Wirkung

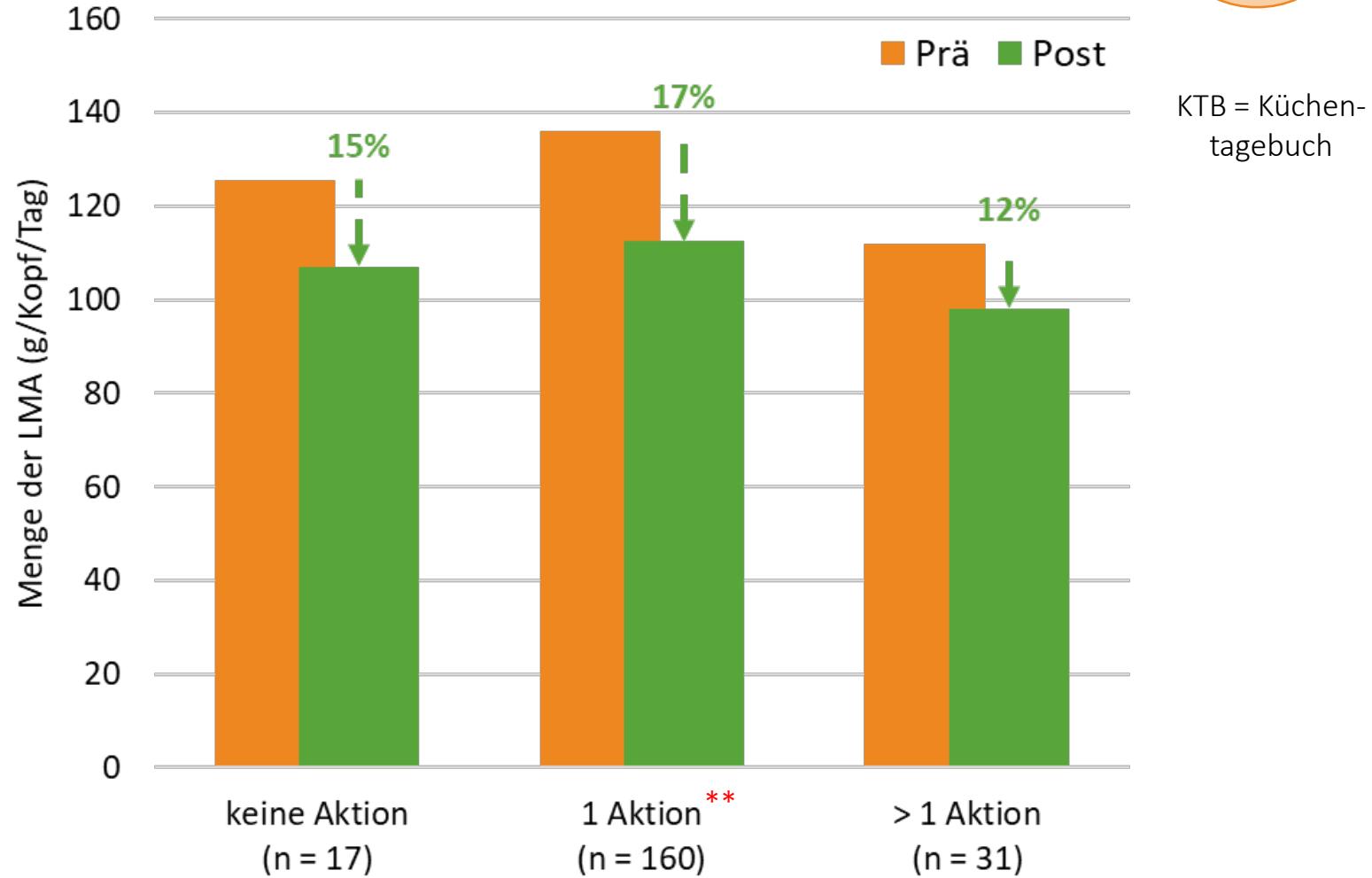


## Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Signifikante  
Reduzierung von  
LMA bei Teilnahme  
an einer Aktion



Statistisches Signifikanzniveau: \*\* p < 1%



KTB

KTB = Küchen-  
tagebuch

# Weitere Informationen

[https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie  
/dialogforen/private-haushalte/dokumente](https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/private-haushalte/dokumente)

[https://www.tu.berlin/b-  
nerle/forschung/projekte/dialogforum-  
private-haushalte](https://www.tu.berlin/b-nerle/forschung/projekte/dialogforum-private-haushalte)

