



Update aus dem Dialogforum „Private Haushalte“  
Vorstellung des Citizen Science Projektes „Deutschland  
rettet Lebensmittel“ & des Mapping Berichts

Prof. Dr. Nina Langen (TU Berlin), Leonie Hasselberg (TU Berlin) und  
Stephanie Wunder (Ecologic Institut)



# Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Workshop Format 2 Slow Food Küchenlabore

## Von der Wurzel bis zum Blatt

n=14

♀ 12

♂ 2



Prä 1

## Kann man Milch einfrieren?

♀ 14

♂ 8

n=22



n=12

♀ 10

♂ 2

n=10

♀ 9

♂ 1

Post 1

Post 2

♀ 8

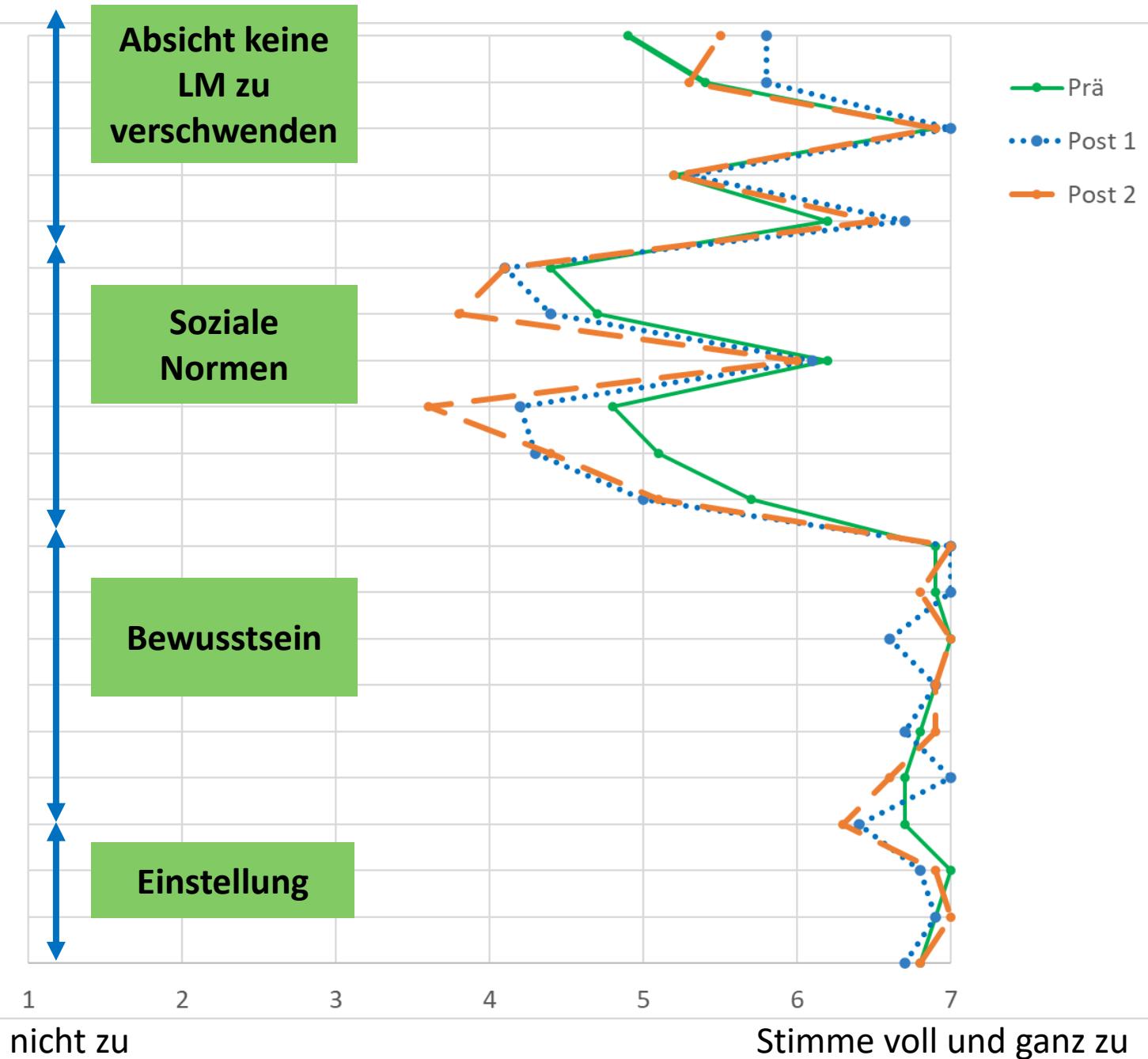
♂ 7

n=15

laufend

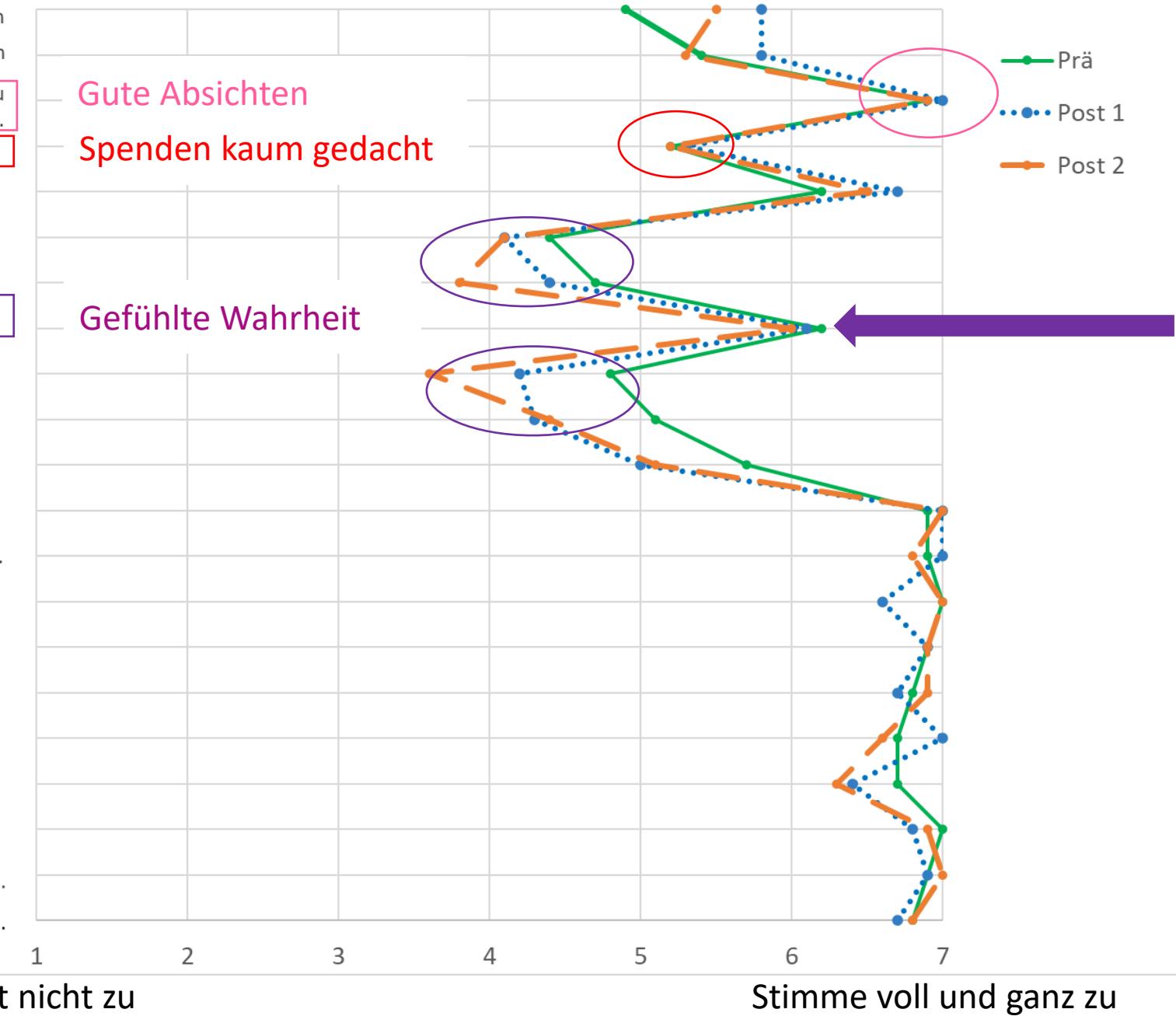
# Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendungen

- Ich beabsichtige, Gemüse mit allen Teilen zu kaufen  
 Ich habe vor, möglichst alle Teile vom Gemüse zuzubereiten  
 Ich beabsichtige, von Mahlzeiten übrig gebliebene Speisereste (später) zu verbrauchen.  
 Ich möchte Lebensmittel spenden, die ich selbst nicht verbrauchen kann.  
 Ich versuche, keine Lebensmittel wegzutwerfen.  
 Meine Freunde werfen oft Lebensmittel weg.  
 Meine Nachbarn und/oder Bekannte werfen viele Lebensmittel weg.  
 Viele Menschen werfen häufig Lebensmittel weg.  
 Menschen, die mir wichtig sind, erwarten von mir, dass ich keine Lebensmittel wegwerfe.  
 Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich mehr Essen zubereite als ich brauche.  
 Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich Lebensmittel wegwerfe.  
 Jede\*r, auch ich, ist verantwortlich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen.  
 Lebensmittelverschwendungen ist ein Problem in Deutschland.  
 Beim Wegwerfen von Lebensmitteln werden Ressourcen der Produzent\*innen/Hersteller\*innen verschwendet.  
 Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist Geldverschwendungen.  
 CO2 Emissionen können verringert werden, wenn weniger Lebensmittel weggeworfen werden.  
 Das Wegwerfen von Lebensmitteln hat negative Auswirkungen auf die Umwelt.  
 Essen bedeutet Genuss für mich.  
 Ich weiß es zu schätzen, dass Landwirt\*innen durch ihre Arbeit Lebensmittel für meine Mahlzeiten produzieren.  
 Beim Wegwerfen von Lebensmitteln habe ich ein schlechtes Gewissen.  
 Wegwerfen von Lebensmitteln finde ich unverantwortlich.



# Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendungen

- Ich beabsichtige, Gemüse mit allen Teilen zu kaufen  
 Ich habe vor, möglichst alle Teile vom Gemüse zuzubereiten  
 Ich beabsichtige, von Mahlzeiten übrig gebliebene Speisereste (später) zu verbrauchen.  
 Ich möchte Lebensmittel spenden, die ich selbst nicht verbrauchen kann.
- Ich versuche, keine Lebensmittel wegzutwerfen.  
 Meine Freunde werfen oft Lebensmittel weg.  
 Meine Nachbarn und/oder Bekannte werfen viele Lebensmittel weg.  
 Viele Menschen werfen häufig Lebensmittel weg.
- Menschen, die mir wichtig sind, erwarten von mir, dass ich keine Lebensmittel wegwerfe.  
 Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich mehr Essen zubereite als ich brauche.  
 Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich Lebensmittel wegwerfe.  
 Jede\*r, auch ich, ist verantwortlich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen.  
 Lebensmittelverschwendungen ist ein Problem in Deutschland.  
 Beim Wegwerfen von Lebensmitteln werden Ressourcen der Produzent\*innen/Hersteller\*innen verschwendet.  
 Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist Geldverschwendungen.  
 CO2 Emissionen können verringert werden, wenn weniger Lebensmittel weggeworfen werden.  
 Das Wegwerfen von Lebensmitteln hat negative Auswirkungen auf die Umwelt.  
 Essen bedeutet Genuss für mich.  
 Ich weiß es zu schätzen, dass Landwirt\*innen durch ihre Arbeit Lebensmittel für meine Mahlzeiten produzieren.  
 Beim Wegwerfen von Lebensmitteln habe ich ein schlechtes Gewissen.  
 Wegwerfen von Lebensmitteln finde ich unverantwortlich.



1 2 3 4 5 6 7

Stimme überhaupt nicht zu

Stimme voll und ganz zu

Prä  
Post 1  
Post 2

# Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendungen

Ich beabsichtige, Gemüse mit allen Teilen zu kaufen  
Ich habe vor, möglichst alle Teile vom Gemüse zuzubereiten

Ich beabsichtige, von Mahlzeiten übrig gebliebene Speisereste (später) zu verbrauchen.

Ich möchte Lebensmittel spenden, die ich selbst nicht verbrauchen kann.

Ich versuche, keine Lebensmittel wegzwerfen.

Meine Freunde werfen oft Lebensmittel weg.

Meine Nachbarn und/oder Bekannte werfen viele Lebensmittel weg.

Viele Menschen werfen häufig Lebensmittel weg.

Menschen, die mir wichtig sind, erwarten von mir, dass ich keine Lebensmittel wegwerde.

Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich mehr Essen zubereite als ich brauche.

Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich Lebensmittel wegwerde.

Jede\*r, auch ich, ist verantwortlich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen.

Lebensmittelverschwendungen ist ein Problem in Deutschland.

Beim Wegwerfen von Lebensmitteln werden Ressourcen der Produzent\*innen/ Hersteller\*innen verschwendet.

Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist Geldverschwendungen.

CO2 Emissionen können verringert werden, wenn weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Das Wegwerfen von Lebensmitteln hat negative Auswirkungen auf die Umwelt.

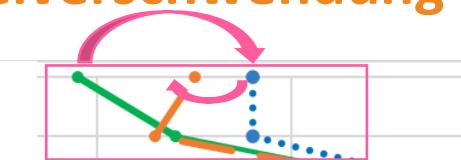
Essen bedeutet Genuss für mich.

Ich weiß es zu schätzen, dass Landwirt\*innen durch ihre Arbeit Lebensmittel für meine Mahlzeiten produzieren.

Beim Wegwerfen von Lebensmitteln habe ich ein schlechtes Gewissen.

Wegwerfen von Lebensmitteln finde ich unverantwortlich.

WS bewirkt  
Absichtsveränderung



Prä  
Post 1  
Post 2

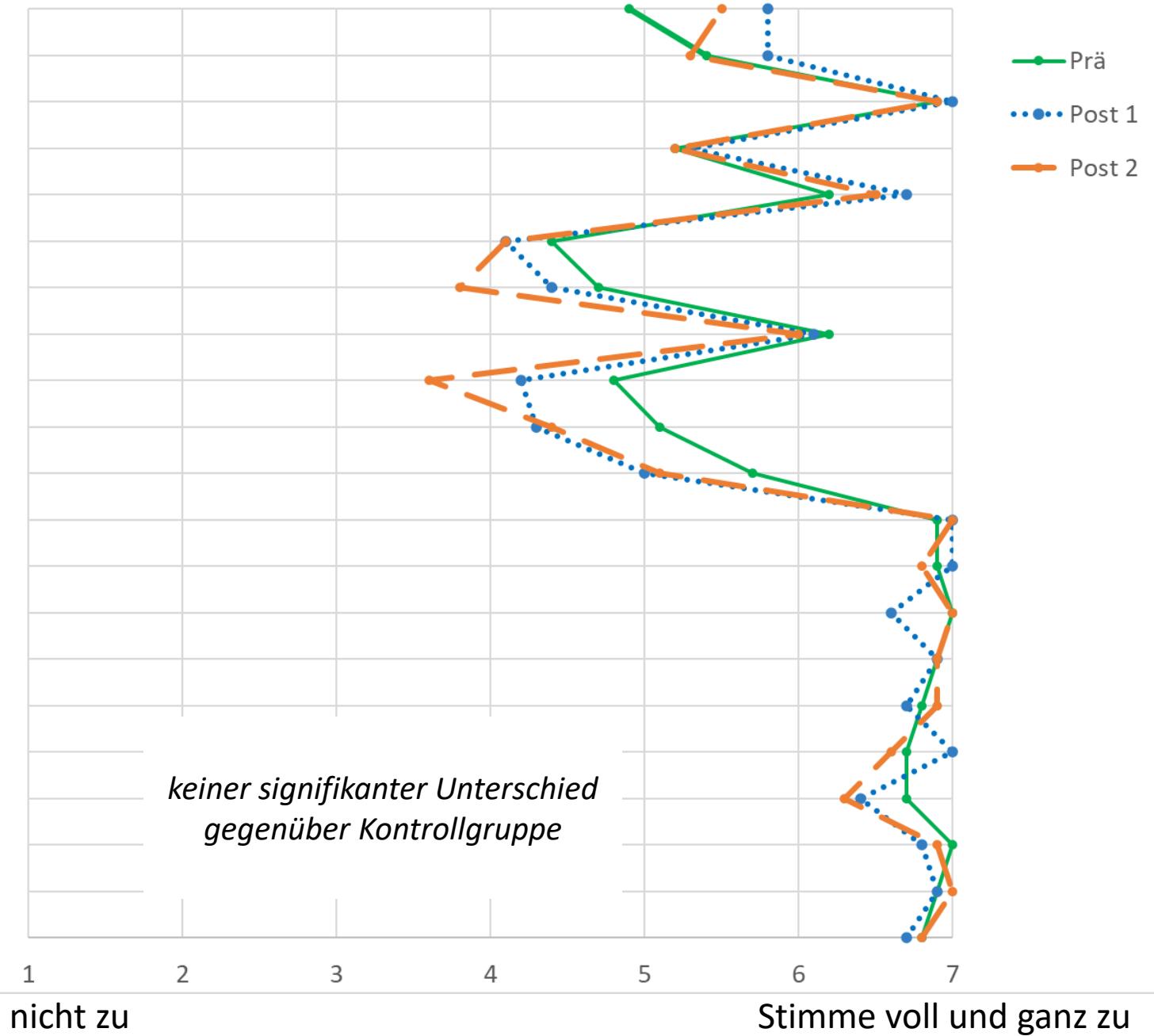
Rückgang

Stimme überhaupt nicht zu

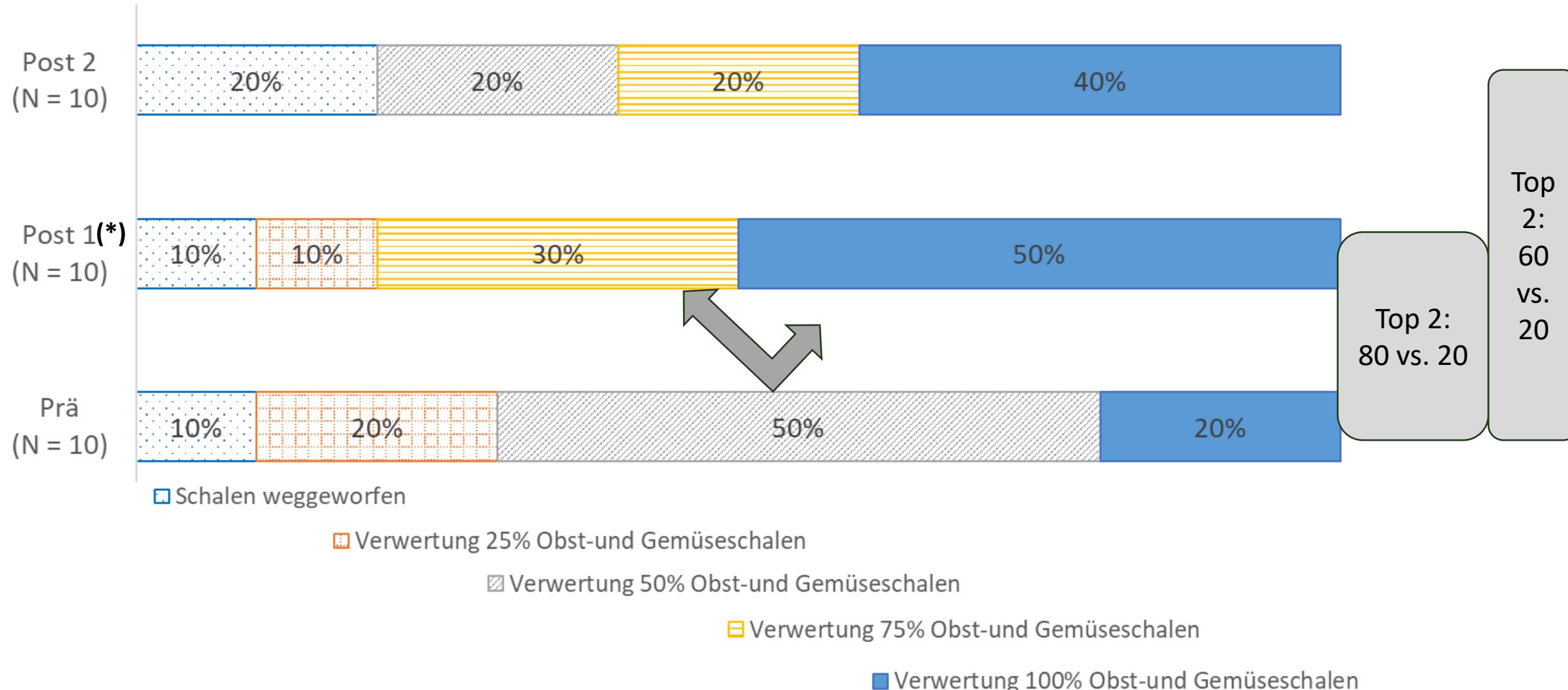
Stimme voll und ganz zu

# Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendungen

- Ich beabsichtige, Gemüse mit allen Teilen zu kaufen
- Ich habe vor, möglichst alle Teile vom Gemüse zuzubereiten
- Ich beabsichtige, von Mahlzeiten übrig gebliebene Speisereste (später) zu verbrauchen.
- Ich möchte Lebensmittel spenden, die ich selbst nicht verbrauchen kann.
- Ich versuche, keine Lebensmittel wegzutrennen.
- Meine Freunde werfen oft Lebensmittel weg.
- Meine Nachbarn und/oder Bekannte werfen viele Lebensmittel weg.
- Viele Menschen werfen häufig Lebensmittel weg.
- Menschen, die mir wichtig sind, erwarten von mir, dass ich keine Lebensmittel wegwerfe.
- Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich mehr Essen zubereite als ich brauche.
- Menschen, die mir wichtig sind, finden es nicht gut, wenn ich Lebensmittel wegwerfe.
- Jede\*r, auch ich, ist verantwortlich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen.
- Lebensmittelverschwendungen ist ein Problem in Deutschland.
- Beim Wegwerfen von Lebensmitteln werden Ressourcen der Produzent\*innen/Hersteller\*innen verschwendet.
- Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist Geldverschwendungen.
- CO2 Emissionen können verringert werden, wenn weniger Lebensmittel weggeworfen werden.
- Das Wegwerfen von Lebensmitteln hat negative Auswirkungen auf die Umwelt.
- Essen bedeutet Genuss für mich.
- Ich weiß es zu schätzen, dass Landwirt\*innen durch ihre Arbeit Lebensmittel für meine Mahlzeiten produzieren.
- Beim Wegwerfen von Lebensmitteln habe ich ein schlechtes Gewissen.
- Wegwerfen von Lebensmitteln finde ich unverantwortlich.

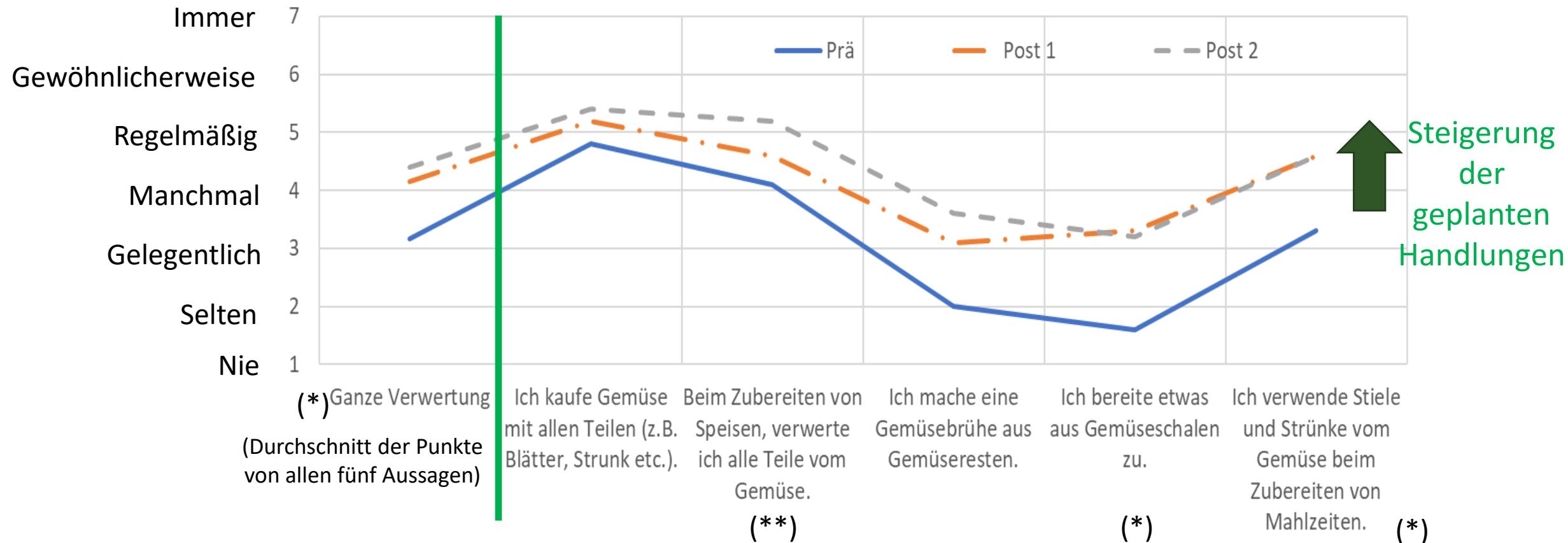


## Fähigkeit zur Verwertung von Obst- und Gemüseschalen steigt



(\*) statistisch signifikanter Unterschied zur Prä-Intervention,  $p < 0,05$  (Wilcoxon signed-ranked test)

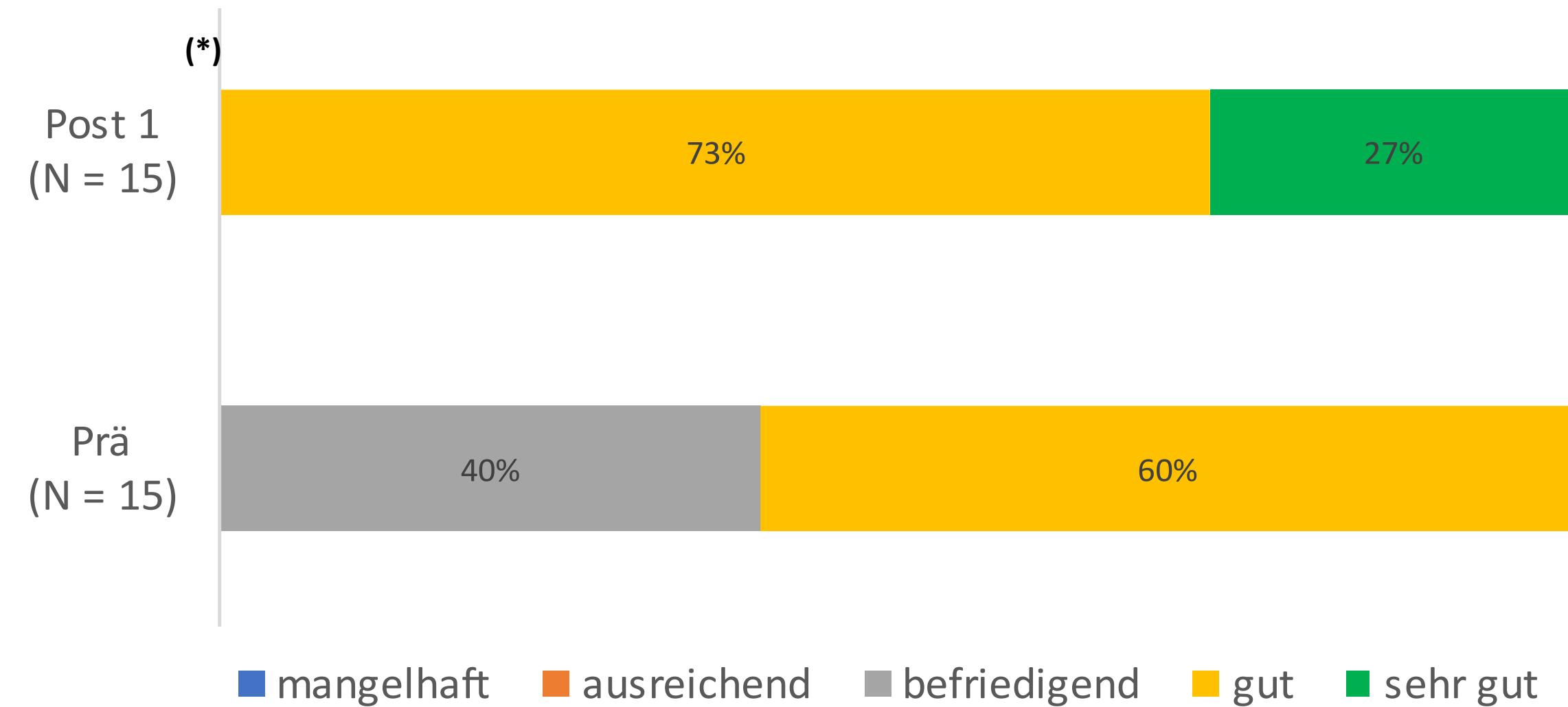
## Potential für die ganzheitliche Verwertung von Obst- und Gemüseschalen vorhanden, aber nicht die Regel



(\*) signifikanter Unterschied gegenüber Prä-Intervention (Post2 vs. Prä; Post1 vs. Prä,  $p < 0,05$  (Wilcoxon signed-ranked test))

(\*\*) signifikanter Unterschied zwischen Post2 und Prä; zwischen Post2 und Post1,  $p < 0,05$  (Wilcoxon signed-ranked test))

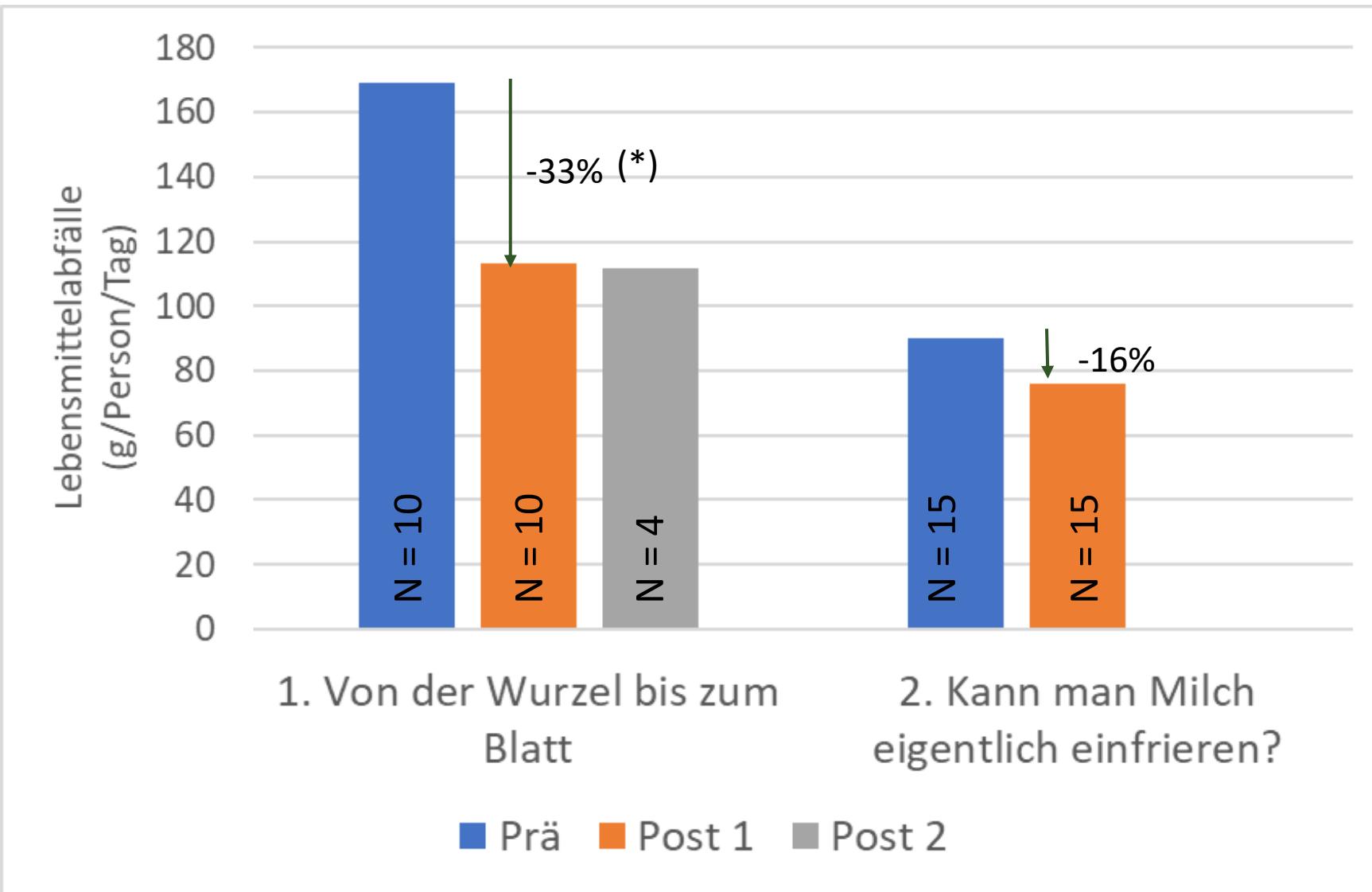
# Kenntnisse zu Lagerung steigen



N: Anzahl der Befragten von Fragebögen

(\*): statistisch signifikanter Unterschied von Prä-Intervention,  $p < 0,01$

# Tendenz zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



N: Anzahl der Teilnehmenden, die Lebensmittelabfälle in das Tagebuch eingetragen haben

(\*): statistisch signifikanter Unterschied von Prä-Intervention,  $p < 0,05$

# Citizen Science Projekt

## *Deutschland rettet Lebensmittel*



Dialogforum Private Haushalte, 31.05.2022



# Die Idee

- Viele verschiedene Maßnahmen testen
- Viele Menschen erreichen
- *Was interessiert die Menschen? Woran nehmen sie teil?*
- *Was führt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen?*

# Der Ablauf des Projekts

## PHASE 1

- ✓ Anmelden
- ✓ Fragebogen
- ✓ Küchentagebuch eine Woche lang führen

Am 2.5. gestartet

## PHASE 2

- ✓ Ab dem 29. September eine Aktion auf der Website aussuchen
- ✓ Von zu Hause aus teilnehmen

## PHASE 3

- ✓ Fragebogen
- ✓ Küchentagebuch eine Woche lang ausfüllen



# 2 Wege der Teilnahme

## Teilnahme ab Phase 1

Aktueller Stand:  
327 Anmeldungen

Umfänglicher Fragebogen

1 Woche Küchentagebuch



# 2 Wege der Teilnahme

## Teilnahme ab Phase 1

Umfänglicher Fragebogen

1 Woche Küchentagebuch

Aktueller Stand:  
327 Anmeldungen

## Teilnahme ab Phase 2

Ab September

Kurzer Fragebogen

Selbsteinschätzung



## Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



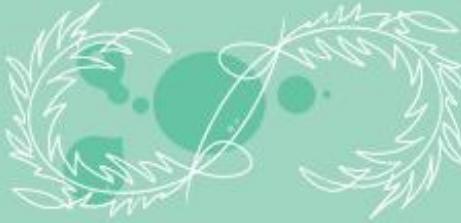
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

### DIGITALES KÜCHENTAGEBUCH

#### KURZANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, das digitale Küchentagebuch auszufüllen und dazu Ihre Lebensmittelabfälle erfassen!

Sie helfen uns damit sehr zu verstehen, warum und wie viele Lebensmittel weggeworfen werden, so dass wir dann Ansätze entwickeln können, die Ihnen und anderen helfen können, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.



Bitte tragen Sie alle Ihre gewogenen Lebensmittelabfälle eine Woche lang täglich in das digitale Küchentagebuch ein

- am besten immer dann, wenn sie anfallen oder am Ende des Tages gebündelt
- falls Sie mal nicht sofort etwas eintragen können, nutzen Sie gerne die Rückseite dieser Anleitung, um handschriftlich Notizen machen zu können, und diese später in das digitale Küchentagebuch zu übernehmen
- falls Sie keine Abfälle in einem oder mehreren Tagen haben, tragen Sie bitte auch das in das Küchentagebuch ein

**Was soll gewogen und eingetragen werden?**

Alle in Ihrem Haushalt angefallenen Lebensmittelabfälle

- auch Getränke
- egal, ob verpackt oder nicht, frisch, verdorben
- egal, ob es sich um Reste oder Kochabfälle handelt, um Schalen oder nicht-verweste Teile von Lebensmitteln wie z.B. Knochen
- unabhängig davon, wer das Essen/die Getränke in Ihrem Haushalt entsorgt hat

Hier geht's zum Küchentagebuch  
oder über <https://s2survey.net/DFlHt/>

persönlicher Code: \_\_\_\_\_

Erstellen des persönlichen Codes

Bitte erstellen Sie Ihren persönlichen Code wie im Beispiel und tragen ihn hier und auf der Waage ein. Verwenden Sie ihn zukünftig immer, wenn Sie danach gefragt werden.  
Der Code ermöglicht es uns, später die Fragebögen zu gruppieren, ohne Rückschlüsse auf Ihre Person ziehen zu können. Ihre Anonymität bleibt dadurch gewahrt.

Zum Beispiel: A M 0 9 4 5

A: Anfangsbuchstabe des Vornamens der Mutter, z.B. Anna  
M: geboren in München  
0: Ihr Geburtsstag ist der 09. Mai  
4: Die letzten beiden Ziffern Ihrer Hausnummer sind z.B. 4 5

1. selbst angebaut	9. verdorben / verschimmelt
2. gerettet	10. Kerne, Schalen, Knochen
4. geschenkt bekommen	11. Sonstiges

# Das Küchentagebuch



## Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



- Aktion A
- Aktion B
- Aktion C
- ...



# Ausblick auf Phase 2

## Citizen Science Projekt Deutschland rettet Lebensmittel



### So funktioniert's

Die Teilnahme beim Citizen Science Projekt ist ganz einfach. Sie brauchen keinerlei Vorwissen – lediglich einen internetfähigen Computer oder ein Smartphone. Die Datenerhebung ist dabei anonym. Kern des Projekts ist ein digitales Küchentagebuch, in welchem Sie ganz bequem von zuhause aus Ihre Lebensmittelabfälle eintragen.

Als Forscher:in nehmen Sie an drei Phasen teil. Vom Forschungsteam erhalten Sie zum jeweiligen Zeitpunkt alle wichtigen Informationen, sodass Sie stets wissen, in welcher Phase des Projekts wir uns gerade befinden und was Sie dazu beitragen können.

1

2

3

4

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe in Stuttgart, April 2022





- Slow Food Messe
- Bäckertüten

# Teilnehmenden-Ansprache

## LEBENSMITTEL RETTEN

ABER WIE?  
FORSCHE MIT



Bei jedem von uns fallen Lebensmittelabfälle an. Brot und Brötchen sind besonders oft dabei. Forsche mit und hilf uns zu verstehen, wie sie am besten reduziert und vermieden werden können.

### WIE?

Beim Citizen Science Projekt anmelden, Lebensmittelabfälle messen, an Aktionen teilnehmen und tolle Preise gewinnen!

#DeutschlandRettetLebensmittel



Gefördert durch:  
  
aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



## LEBENSMITTEL RETTEN

ABER WIE?  
FORSCHE MIT



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

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

1. Schnide 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.

Du willst noch mehr Lebensmittel retten?  
Dann forsche mit beim Citizen Science Projekt  
#DeutschlandRettetLebensmittel.

Hier gehts zur Anmeldung und zu mehr Infos:



Gefördert durch:  
  
aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



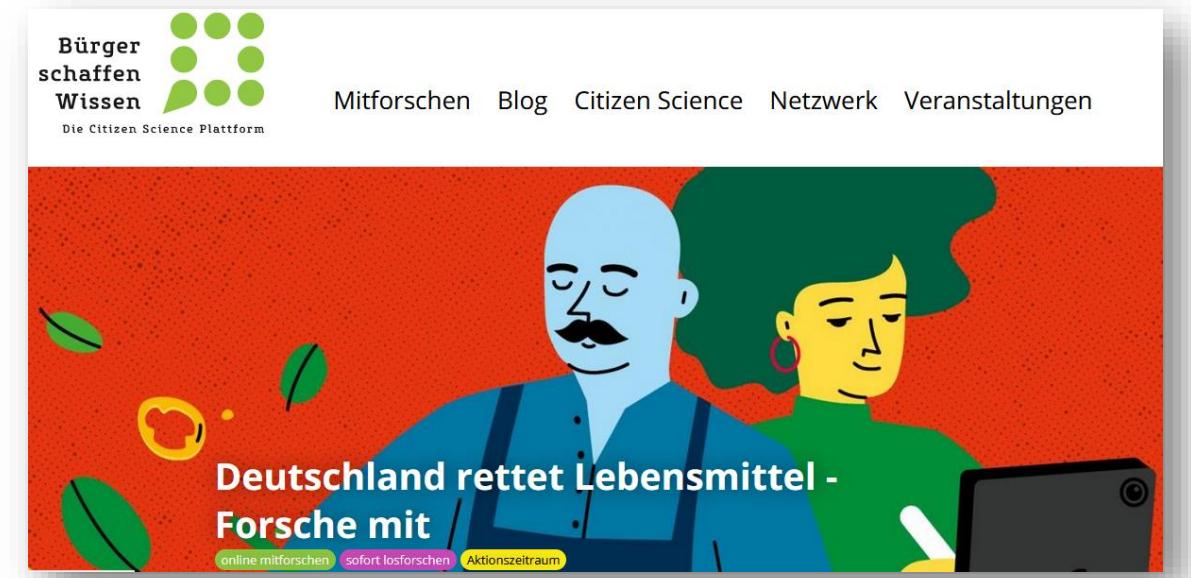
# Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag



# Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag
- BürgerschaffenWissen



# Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag
- BürgerschaffenWissen

Anreiz/ Motivation durch:

- Verlosung von Preisen (Kochwochenende, Dankeschön-Paket)
- Forschungsbeitrag
- Gesellschaftlicher Beitrag (Geldbeutel, Ressourcen, Klima)

# Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag
- BürgerschaffenWissen

Über Ihre Unterstützung, Werbung für das Projekt zu machen, freuen wir uns auch!



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Wie können Sie mitmachen?

## Aktion einreichen

- Zielgruppe vorrangig Erwachsene oder Familien
- Fokus Privater Haushalt



### Citizen Science Projekt

Haben Sie Interesse daran, die Wirksamkeit Ihrer Aktion zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen zu evaluieren? Mit dem [Citizen Science Projekt](#) führt das Dialogforum Private Haushalte ein spannendes Evaluationsprojekt zu Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten durch. Mit dem Anklicken von „Ja“ stimmen Sie der Weiterleitung Ihrer Daten an das Team des Dialogforums zu, die Sie für die kostenfreie Teilnahme kontaktieren werden.

Sie können dann im Gespräch mit dem Team der TU Berlin prüfen, ob eine Zusammenarbeit für Sie und für das Dialogforum Private Haushalte passt und ob und wie eine Zusammenarbeit sinnvoll ausgestaltet werden kann. Wenn Sie hier „Ja“ ankreuzen, so bedeutet dies also zunächst einmal, dass Sie ganz unverbindlich Ihr Interesse signalisieren.



Ja



Nein

# Wie können Sie mitmachen?

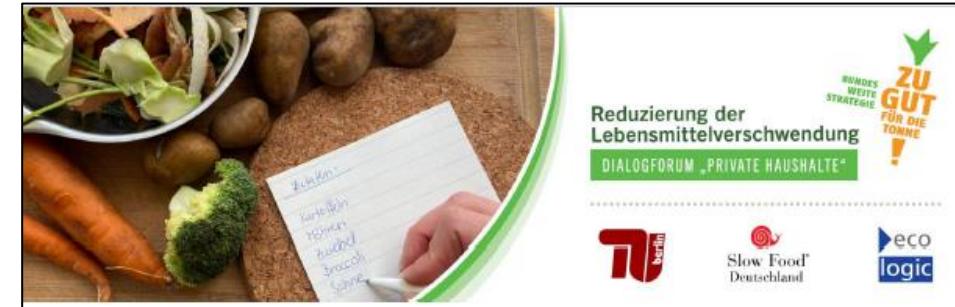
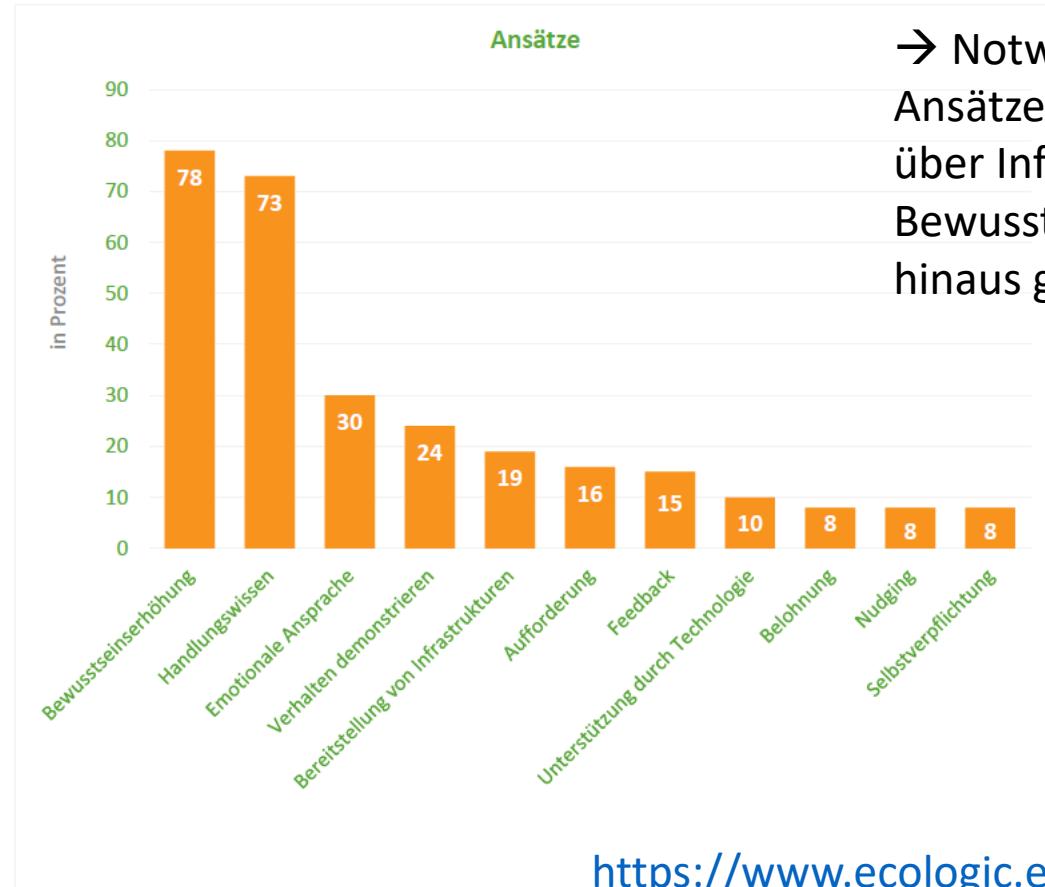
Anmeldeformular:  
„Ja“ zur Evaluation

Unverbindliche  
Interessensbekundung



# Mapping - Ergebnisse

Abbildung 3: Ansätze, um Handlungen und Einstellungen zu verändern



Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen  
BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen in privaten Haushalten

Mapping von bestehenden Maßnahmen und Initiativen in Deutschland



Erstellt durch das Dialogforum „Private Haushalte“  
Mai 2022



Zu gut für die Tonne – Box  
(mit Haushaltshelfern)



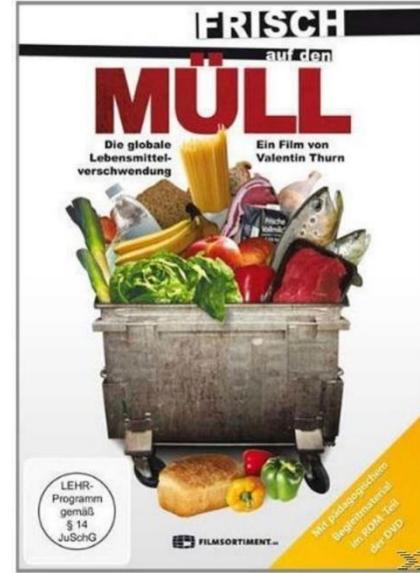
Meine Woche gegen  
Lebensmittelverschwendung:  
**10 Tage, 10 Tipps**

# Maßnahmenpläne für die Aktionswoche

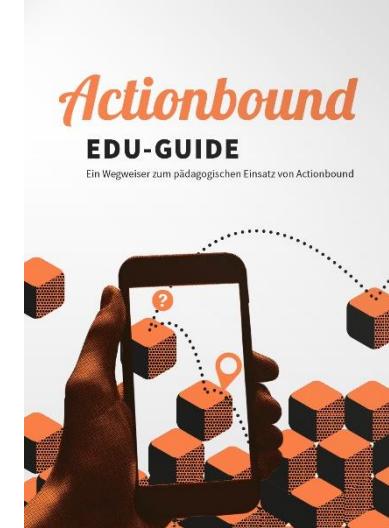


**Aufruf „Triff dich“** (mit Freunden, WG's, Familien, Freunden, Bürogemeinschaft)  
(in Kombination mit:)

**Meine Challenge** (z.B. „Ich gründe eine Essensretter-Messenger Gruppe in meiner Nachbarschaft“ oder „Möhren schäle ich nicht mehr“ oder „Einmal die Woche ist jetzt Awaruli-Tag“  
(„=Alles was rumliegt“))



Filmabend:  
„Taste  
the Waste“



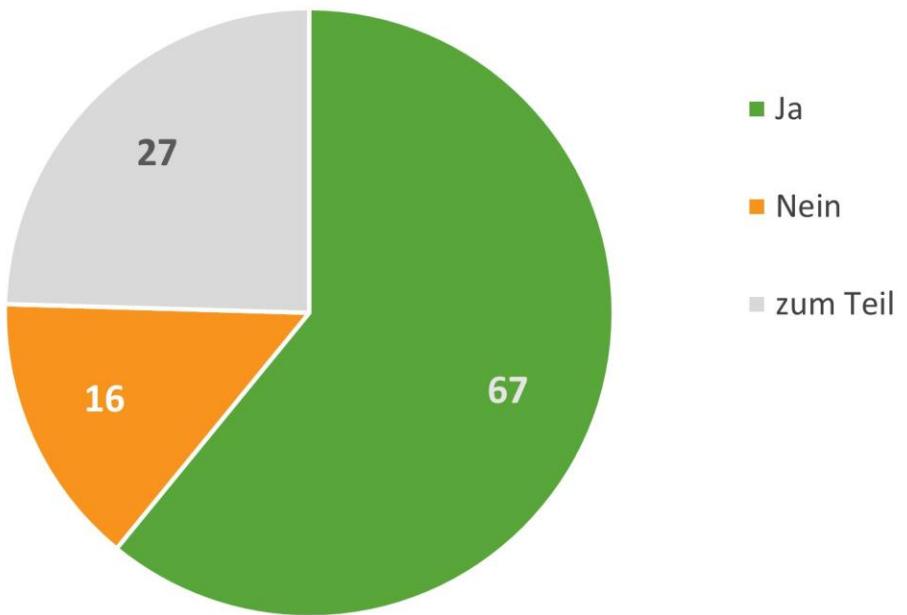
**Gamification:**  
Actionbound  
(Verbraucherzentrale  
Bremen)

?Weitere?



# Aus der Abfrage zu dieser Veranstaltung: Mit wem Sie schon arbeiten/arbeiten wollen

Sind Sie (beruflich oder zivilgesellschaftlich) daran beteiligt, Aktivitäten zur Umsetzung zur Lebensmittelverschwendungen zu organisieren?  
(110 Antworten)



Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen  
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

