



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 Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Workshop Format 2 Slow Food Küchenlabore

Von der Wurzel bis zum Blatt

n=14

♀ 12

♂ 2



n=12

♀ 10

♂ 2

n=10

♀ 9

♂ 1

Prä 1

Post 1

Post 2

Kann man Milch einfrieren?

♀ 14

♂ 8

n=22



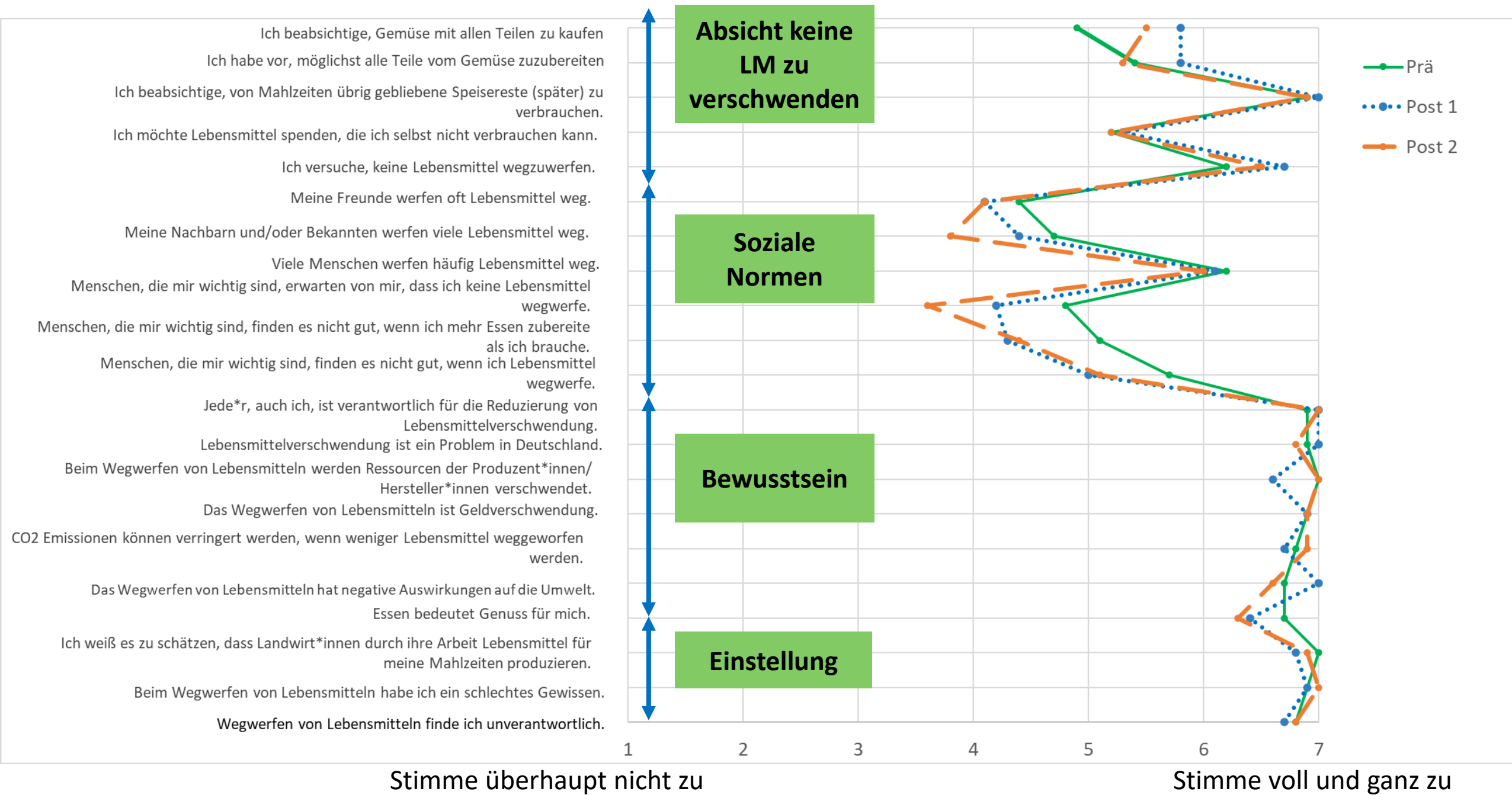
♀ 8

♂ 7

n=15

laufend

Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung



Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung



Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung

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 wegzuerwerfen.

Meine Freunde werfen oft Lebensmittel weg.

Meine Nachbarn und/oder Bekannten 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 Lebensmittelverschwendung.

Lebensmittelverschwendung ist ein Problem in Deutschland.

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

Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist Geldverschwendung.

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.

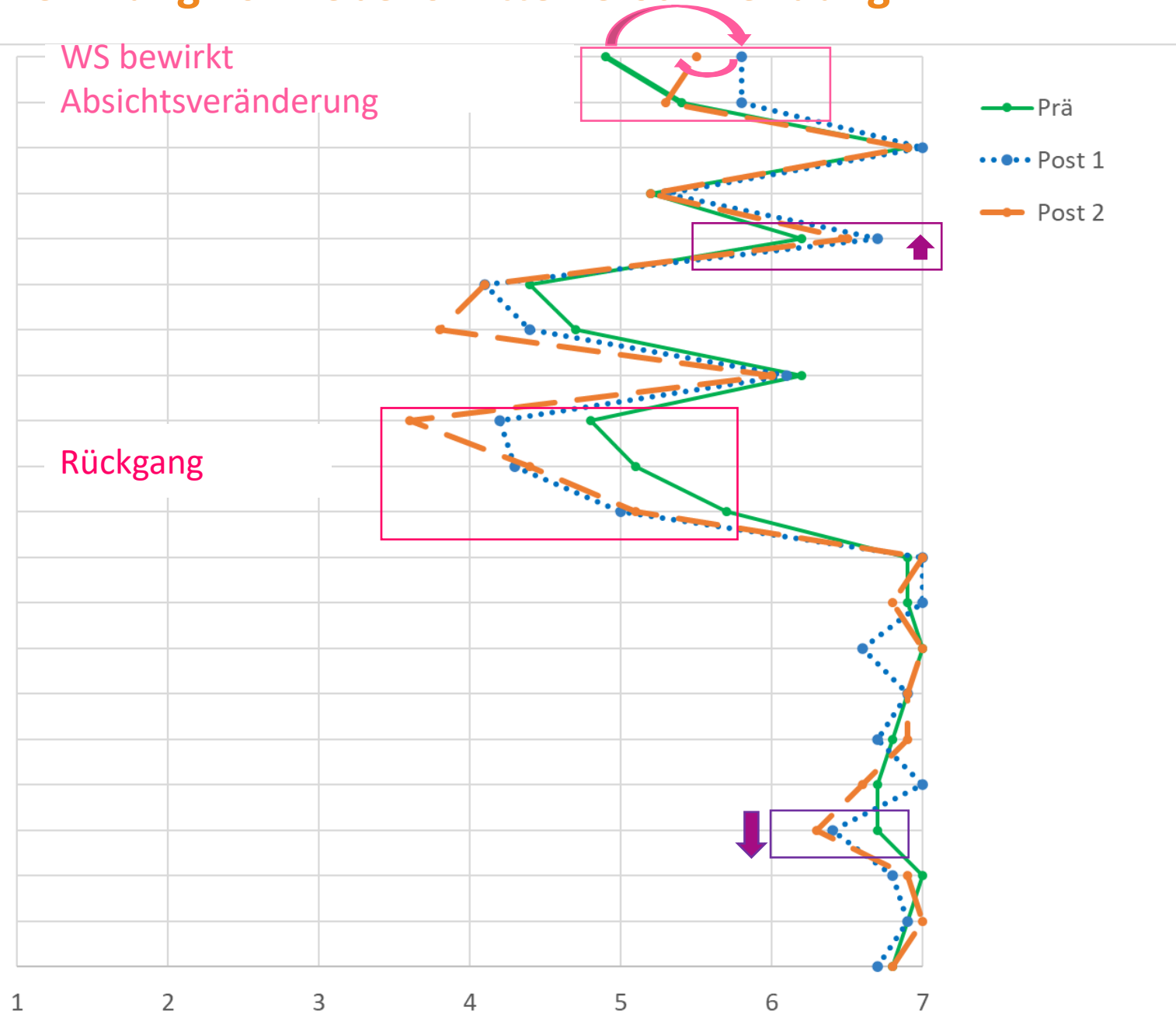
Ich weiß es zu schätzen, dass Landwirt*innen durch ihre Arbeit Lebensmittel für meine Mahlzeiten produzieren.

Beim Wegwerfen von Lebensmitteln habe ich ein schlechtes Gewissen.

Wegwerfen von Lebensmitteln finde ich unverantwortlich.

WS bewirkt
Absichtsveränderung

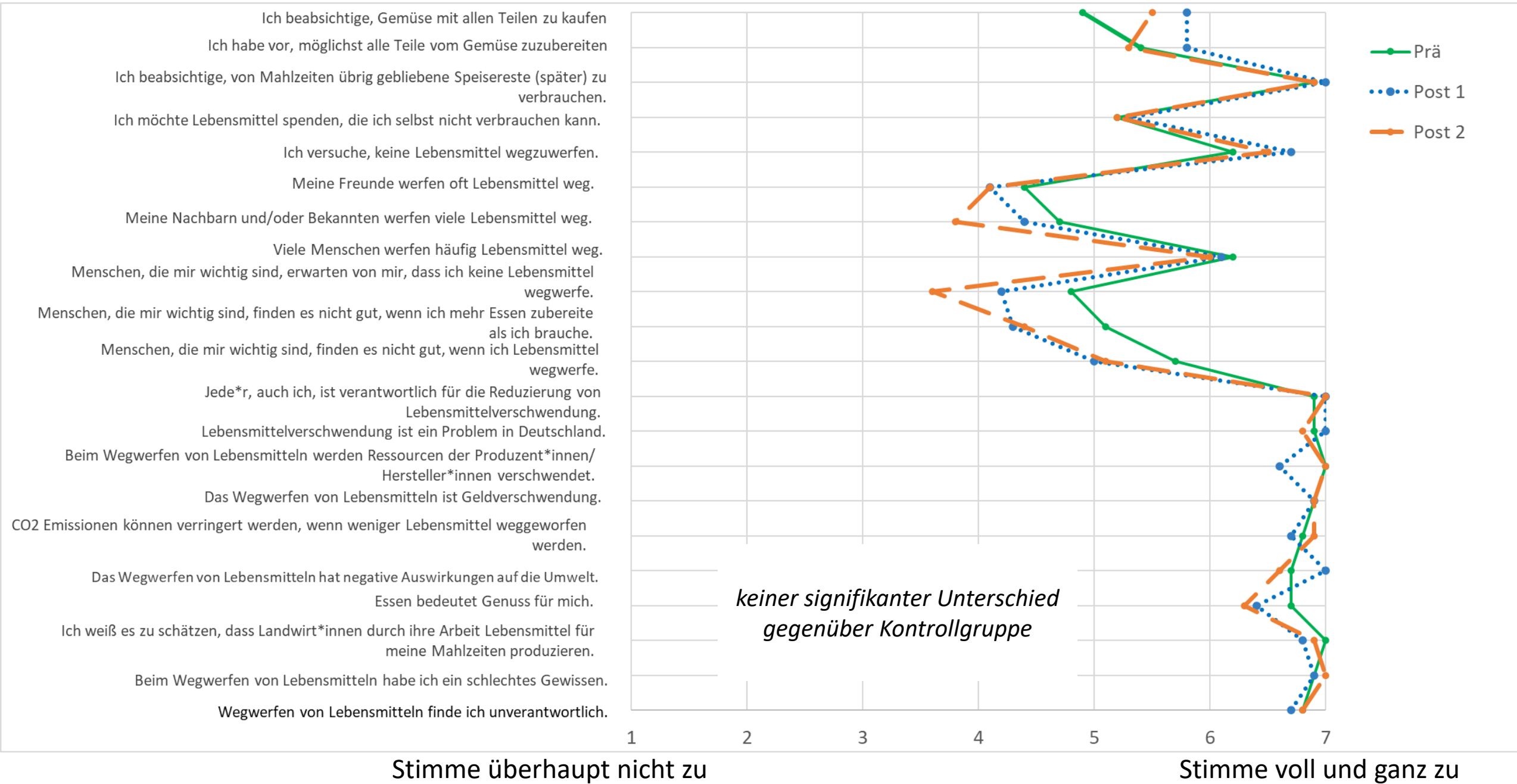
Rückgang



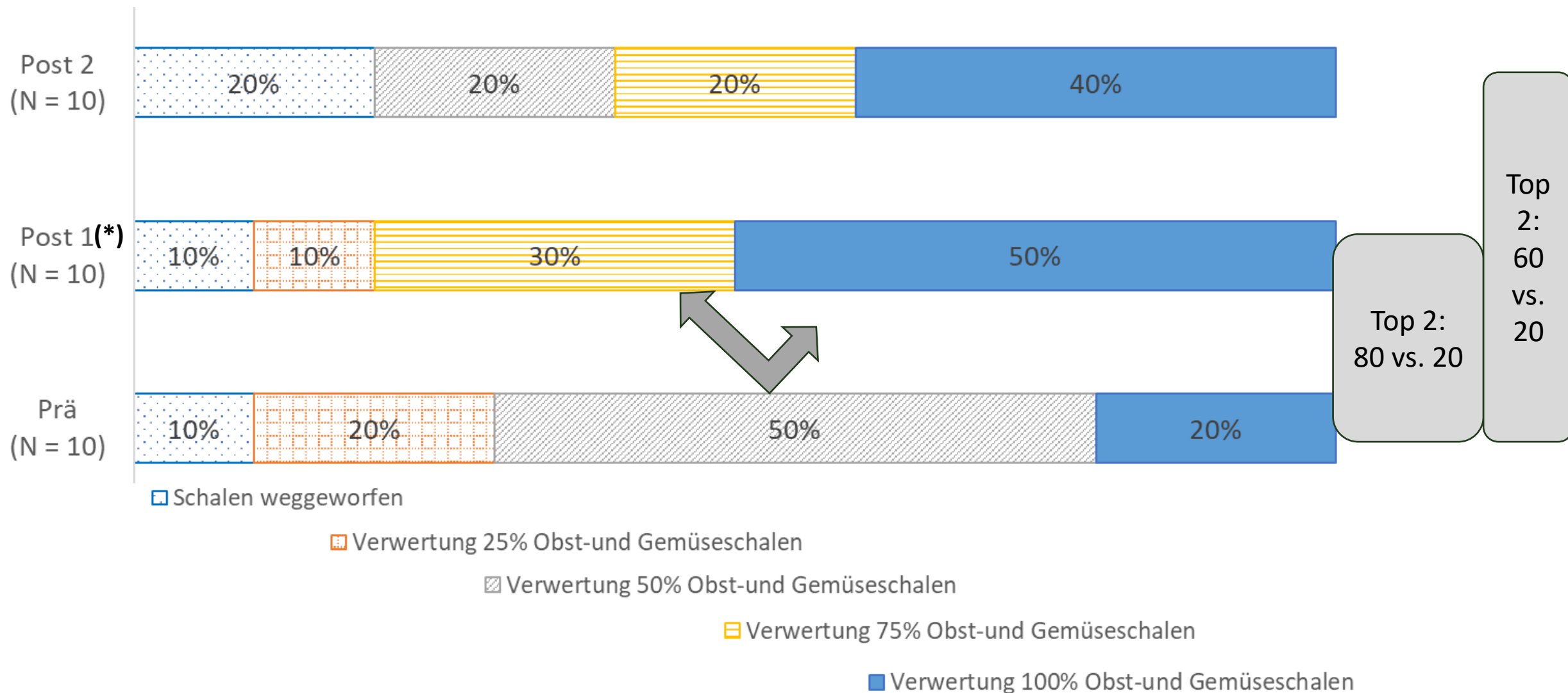
Stimme überhaupt nicht zu

Stimme voll und ganz zu

Veränderung in der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung

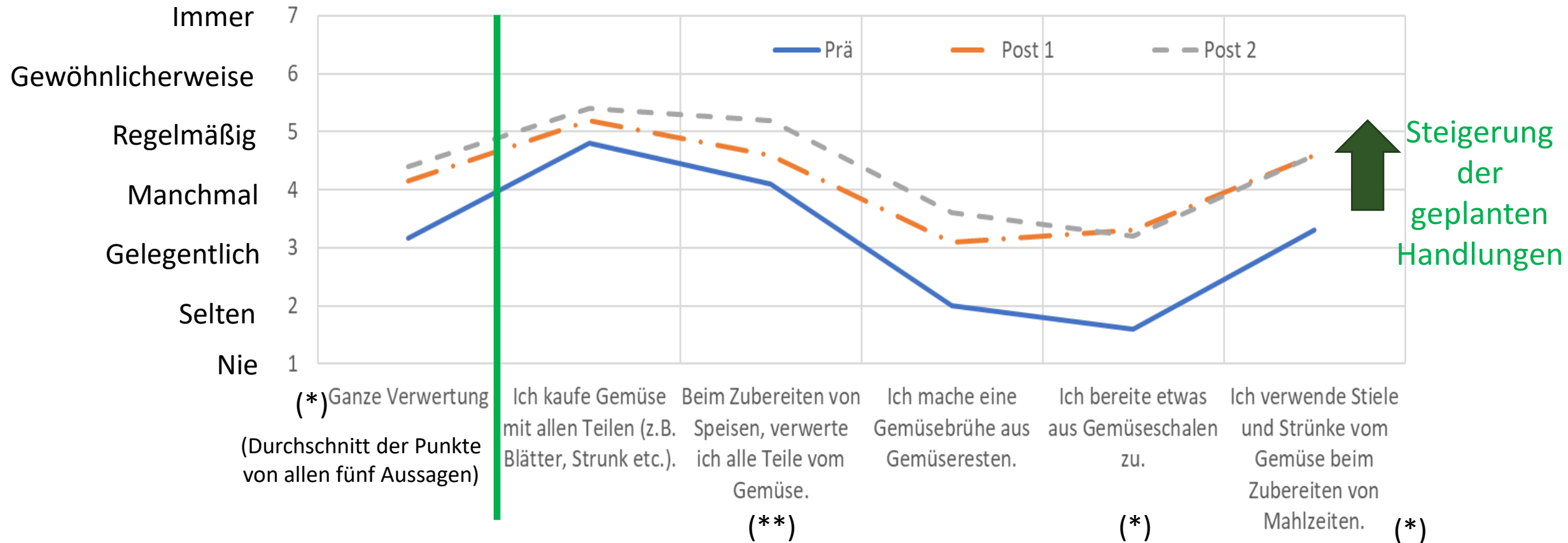


Fähigkeit zur Verwertung von Obst- und Gemüseschalen steigt



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

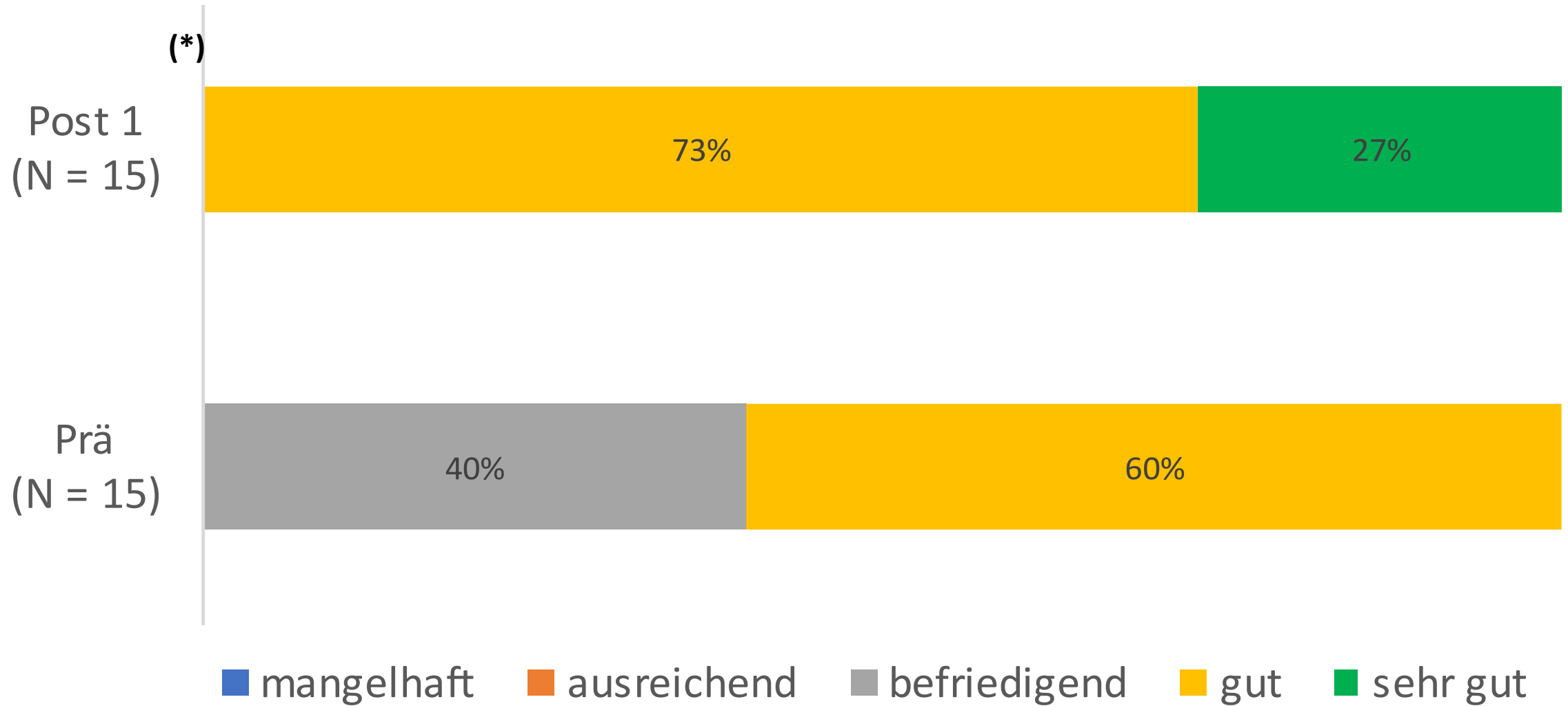
Potential für die ganzheitliche Verwertung von Obst- und Gemüseschalen vorhanden, aber nicht die Regel



(*) 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)

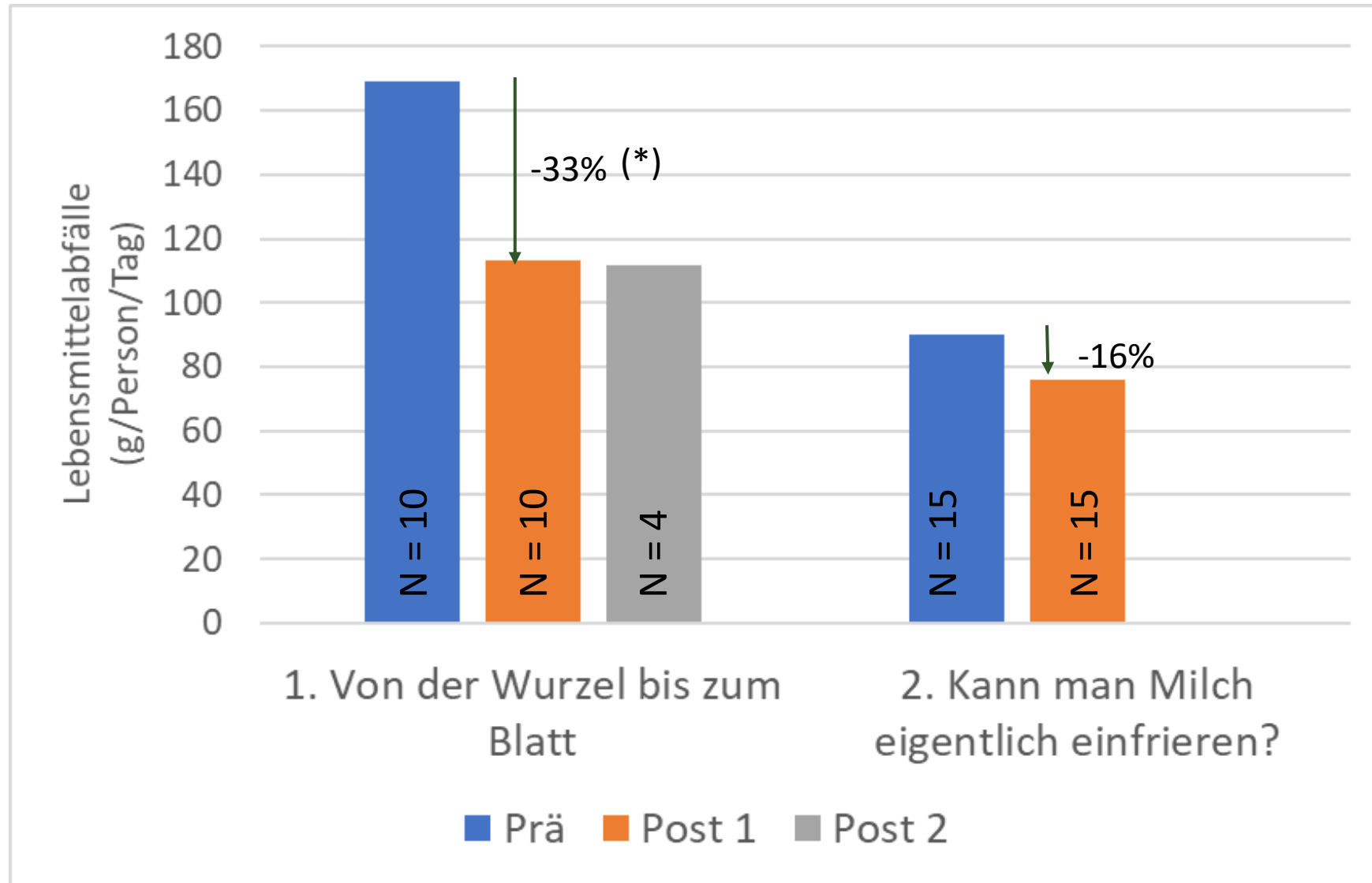
Kenntnisse zu Lagerung steigen



N: Anzahl der Befragten von Fragebögen

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

Tendenz zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



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 Lebensmittelverschwendung?*

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



Ablauf Phase 1

2 Wege der Teilnahme

Teilnahme ab Phase 1

Aktueller Stand:
327 Anmeldungen

Umfänglicher Fragebogen

1 Woche Küchentagebuch

Teilnahme ab Phase 2

Ab September

Kurzer Fragebogen

Selbsteinschätzung



Ablauf Phase 1

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Das Küchentagebuch

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 an 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-essbare Teile von Lebensmitteln wie z.B. Knochen
- unabhängig davon, wer das Essen/die Getränke in Ihrem Haushalt entworfen hat

Wie soll gewogen werden?

Wiegen Sie bitte jeden Lebensmittelabfall einzeln, dies ist wichtig für unsere Ergebnisse.

- nutzen Sie für das Wiegen eine Schüssel und achten darauf, dass die Waage auf 0 g steht
- Flüssigkeiten können Sie auch mithilfe eines Messbechers in Milliliter (ml) messen
- vermischen Sie beim Wiegen bitte nicht verschiedene Lebensmittel (z.B. sollen Apfelkernen getrennt vom weissen Salat gewogen werden)
- wenn sich Lebensmittelabfälle nicht getrennt erfassen lassen (z.B. bei Suppe oder Lasagne) können diese Abfälle zusammen gewogen werden

Wie soll eingetragen werden?

1. Tagebuch öffnen

Mit dem Handy: Scannen Sie bitte den QR-Code ein (auf der Küchenmesse oder unten auf dieser Anleitung).

Mit dem Computer: Folgen Sie dem Link neben dem QR Code.

2. Persönlichen Code eingeben (siehe unten)

Den Code erstellen Sie vor der ersten Eingabe zum Schutz Ihrer Daten selbst. Die Anleitung dafür finden Sie unten.

3. Lebensmittel benennen

Bitte tragen Sie nun ein, welches Lebensmittel oder welchen Teil vom Lebensmittel Sie

weggeworfen haben (z.B. ganzer Apfel, Apfelkern, Apfelschale, Apfel-Kerngehäuse, Apfelschale, Apfelkern).

4. Wiegen

Wiegen Sie bitte wie oben erklärt.

5. Eintragen

Tragen Sie nun bitte das Gewicht in das digitale Küchentagebuch ein (und das Datum, falls der Abfall von einem anderen Tag stammt).

6. Wiederholen und ergänzen

Bitte wiederholen Sie diesen Vorgang mit allen Lebensmittelabfällen.

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

09: Ihr Geburtstag ist der 09. Mai

45: Die letzten beiden Ziffern Ihrer Hausnummer sind z.B. 45

1. Lebensmittelabfall

Bitte beschreiben Sie Ihren Lebensmittelabfall.

Art [Bitte auswählen]

Menge g

Zustand [Bitte auswählen]

Woher [Bitte auswählen]

2. Grund / Gründe

1. zu viel gekauft

2. Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten

3. Verzehrsdatum überschritten

4. vergessen zu verbrauchen

5. falsch

7. zu viel auf den Teller genommen

8. nicht lecker

9. verdorben / verschimmelt

10. Kerne, Schalen, Knochen, Teebeutel, Kaffeesatz

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

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
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe in Stuttgart, April 2022



- Slow Food Messe
- Bäckertüten

Teilnehmenden-Ansprache

LEBENSMITTEL RETEN

ABER WIE?
FORSCH MIT



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

WIE?

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

#DeutschlandRettetLebensmittel



Gefördert durch:
 Bundesministerium
für Umwelt
und Naturschutz

instandgesetzt durch
das Bundesamt für Naturschutz



LEBENSMITTEL RETEN

ABER WIE?
FORSCH MIT



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.

Du willst noch mehr Lebensmittel retten?
Dann forische mit beim Clizen Science Projekt
#DeutschlandRettetLebensmittel



Hier gehts zur Anmeldung und zu mehr Infos:

Gefördert durch:
 Bundesministerium
für Umwelt
und Naturschutz

instandgesetzt durch
das Bundesamt für Naturschutz



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag



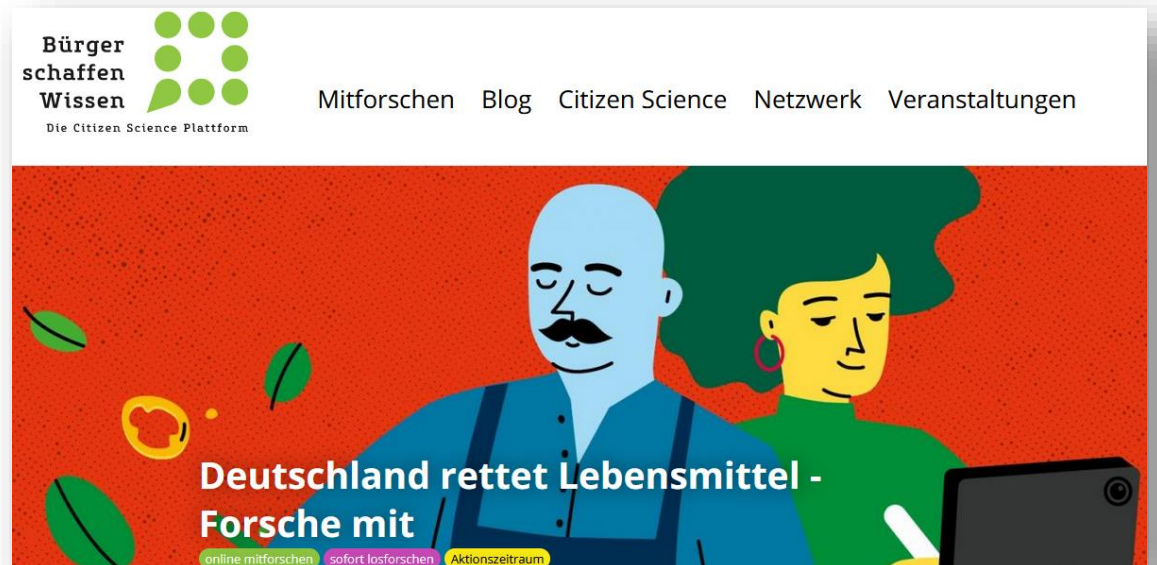
Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Teilnehmenden-Ansprache

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



Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe
- Bäckertüten
- Verschiedene Newsletter und Radiobeitrag
- Bürgerschaftliches Wissen

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
- BürgerschaftenWissen

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



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Wie können Sie mitmachen?



29.09. BIS 06.10.2022

**Aktionswoche
Deutschland rettet
Lebensmittel!**

Aktion einreichen

- Zielgruppe vorrangig Erwachsene oder Familien
- Fokus Privater Haushalt

Wie können Sie mitmachen?



Citizen Science Projekt

Haben Sie Interesse daran, die Wirksamkeit Ihrer Aktion zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung evaluieren zu lassen? 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

Anmeldeformular:
„Ja“ zur Evaluation

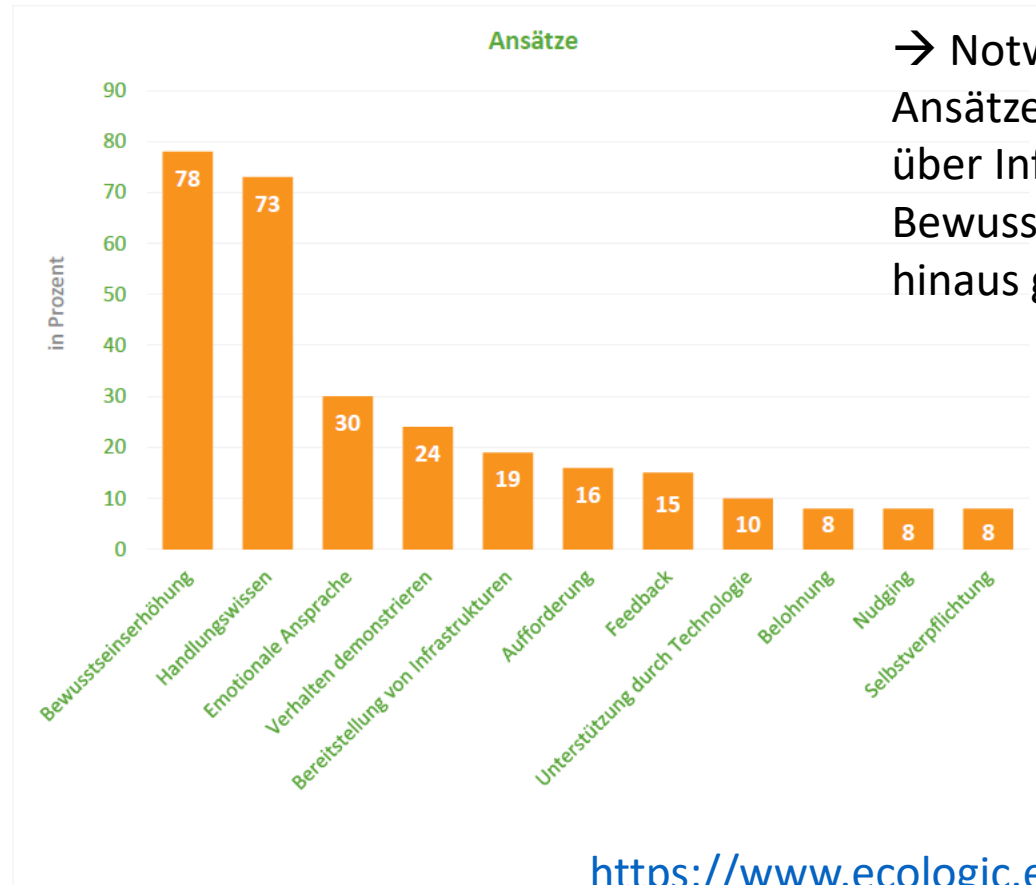
Unverbindliche
Interessensbekundung



Mapping - Ergebnisse



Abbildung 3: Ansätze, um Handlungen und Einstellungen zu verändern

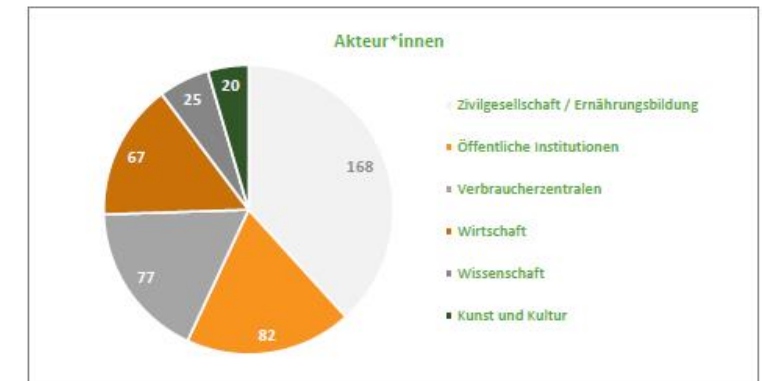


→ Notwendigkeit neue Ansätze zu testen, die über Information und Bewusstseinsförderung hinaus gehen

<https://www.ecologic.eu/de/18638>

Reduzierung der Lebensmittel- verschwendung in privaten Haushalten

Mapping von bestehenden Maßnahmen und
Initiativen in Deutschland



Erstellt durch das Dialogforum „Private Haushalte“
Mai 2022



Maßnahmenpläne für die Aktionswoche

Zu gut für die Tonne – Box
(mit Haushaltshelfern)



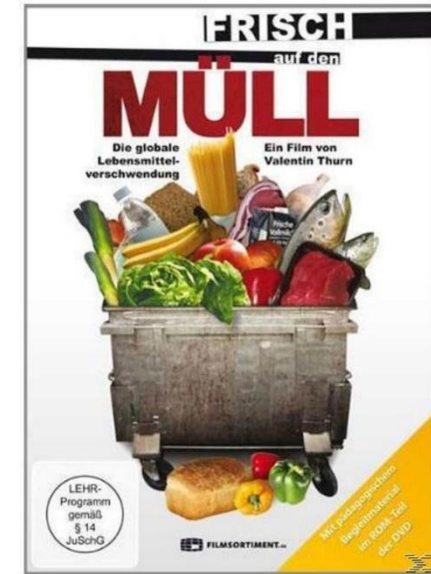
Meine Woche gegen
Lebensmittelverschwendung:
10 Tage, 10 Tipps



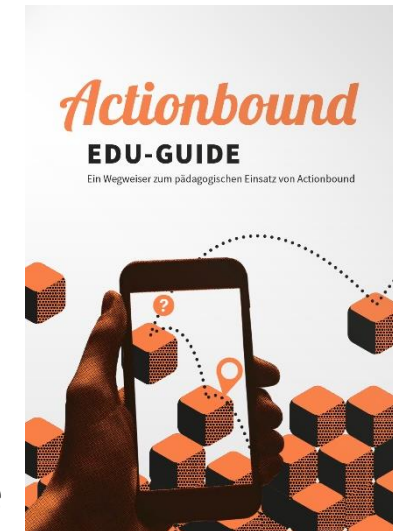
Aufruf „Triff dich“ (mit
Freunden, WG's, Familien,
Freunden, Bürogemeinschaft)
(in Kombination mit:)



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

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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

(110 Antworten)

