

21. Juni 2023

# Abschlusskonferenz

## Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektüberblick

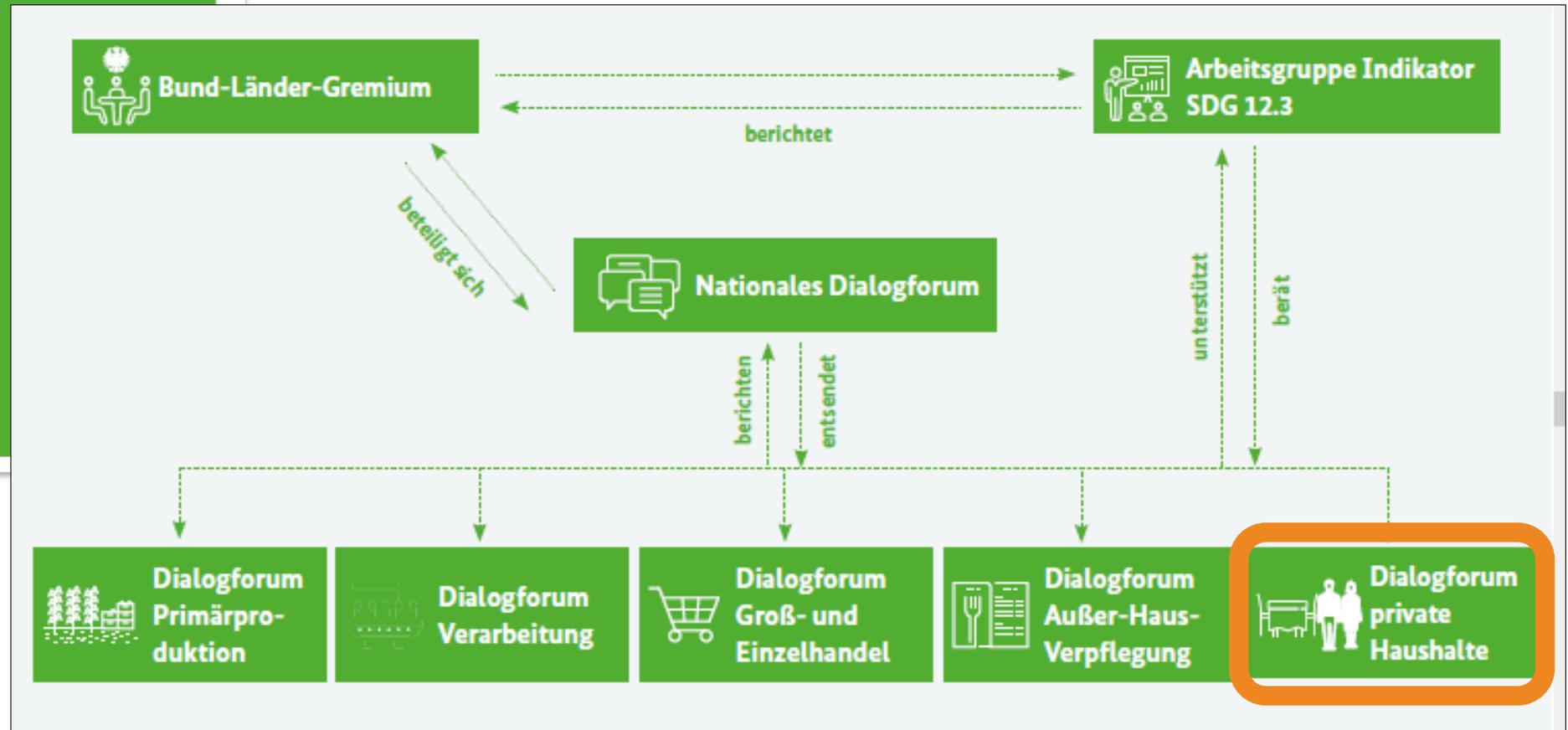
01.07.2020 – 30.06.2023

Kartoffeln:  
Kartoffeln  
Zwiebel  
Broccoli  
Sahne

Schneider K 3 B

## Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

# 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*



# Was verstehen wir unter „Maßnahme“?

Unter Maßnahmen verstehen wir die gesamte Bandbreite möglicher Aktivitäten, wie z.B.

- Projekte
- Kampagnen
- Produkte
- Veranstaltungen
- Apps etc.

In anderen Publikationen wird auch der Begriff ‚Interventionen‘ genutzt.

# Zwei Zielgruppen

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

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Ziele nach Projektantrag

### Fünf Arbeitspakete

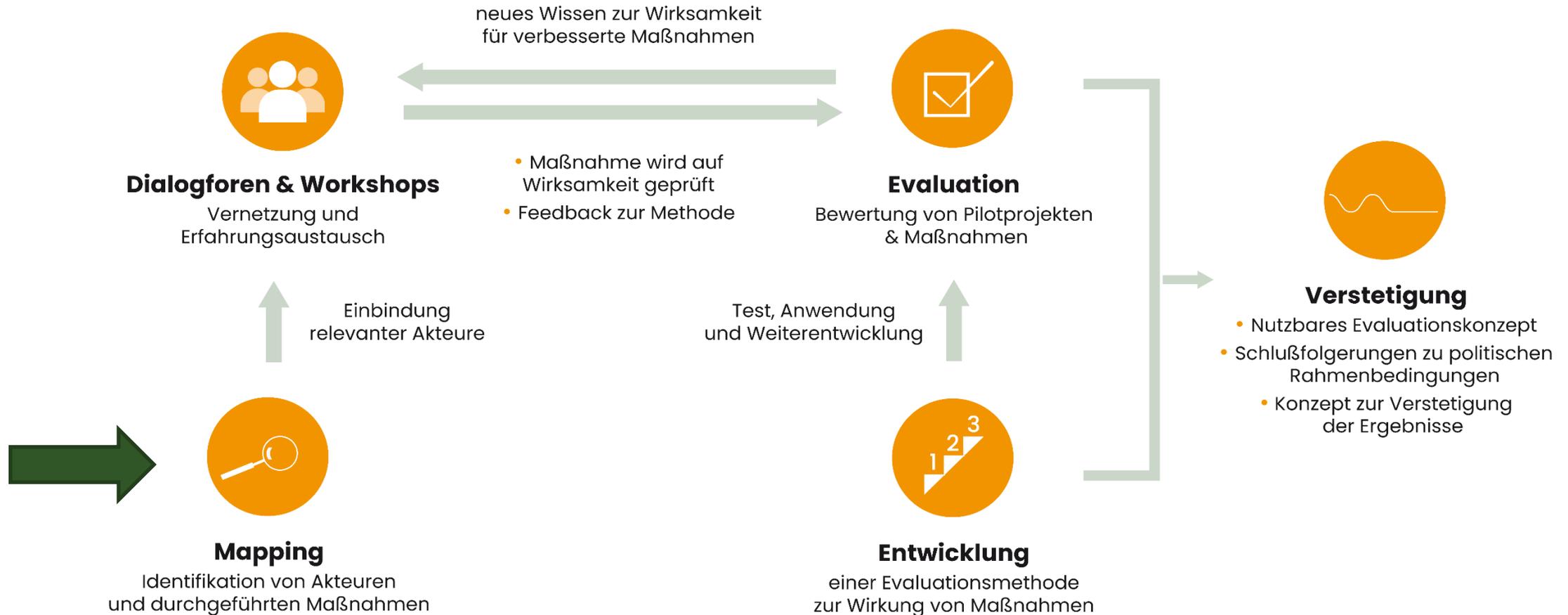
1. Mapping
2. Entwicklung der Evaluationsmethode
3. Evaluation von Pilotprojekten
4. Dialog, Lernen, Kommunikation
5. Empfehlungen / Verstetigungskonzept

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektdesign



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

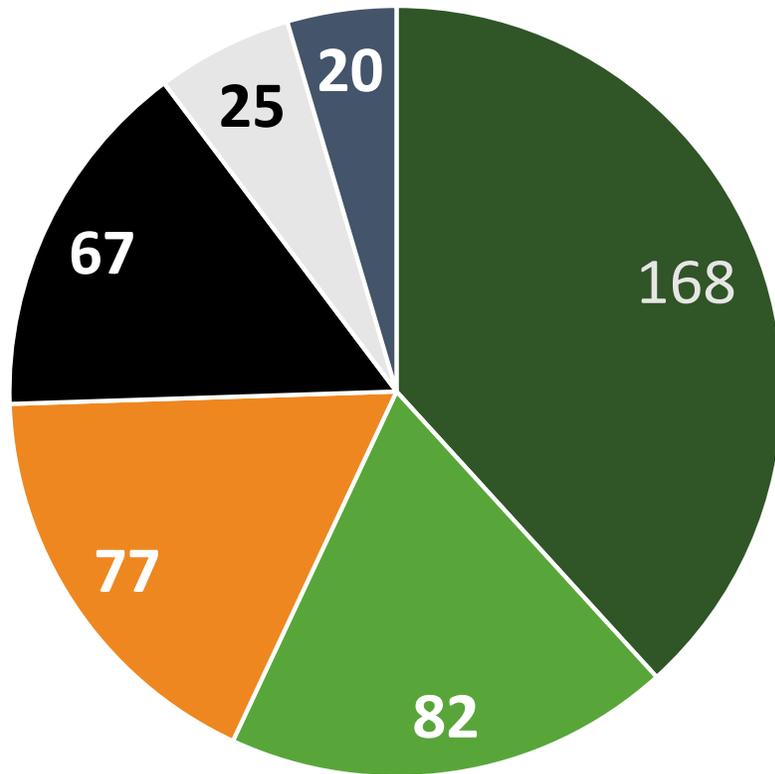
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Mapping

## 439 Maßnahmen von 314 Akteur\*innen

Akteur\*innen:



- Zivilgesellschaft / Ernährungsbildung
- Öffentliche Institutionen
- Verbraucherzentralen
- Wirtschaft
- Wissenschaft
- Kunst und Kultur

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Datenerhebung Mapping

- Online-Fragebogen: von über 100 Initiativen ausgefüllt
- Fragebogen der Verbraucherzentralen: 15 Verbraucherzentralen mit 29 Maßnahmen
- Desk-basierte Recherche: 289 Maßnahmen

# Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Akteur\*innen

# Was wurde von den Akteur\*innen / Organisationen erfragt?

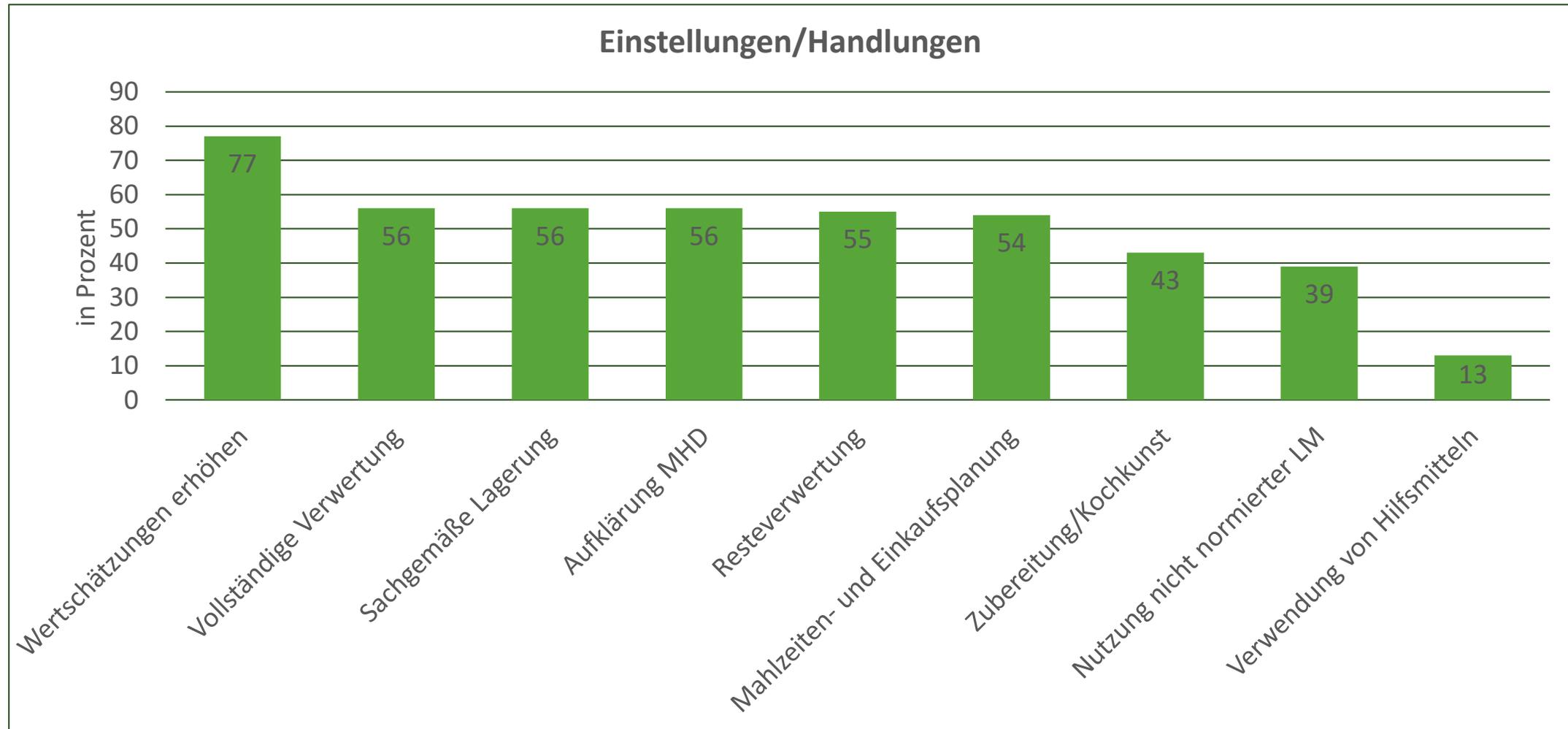
- Ansätze und Maßnahmen zur Reduzierung der LMV
- Adressierte Einstellungen / Handlungen
- Wichtigste Ziele der Maßnahme
- Formate / Medien
- Angesprochene Zielgruppen
- Kanäle, um Zielgruppen zu erreichen

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

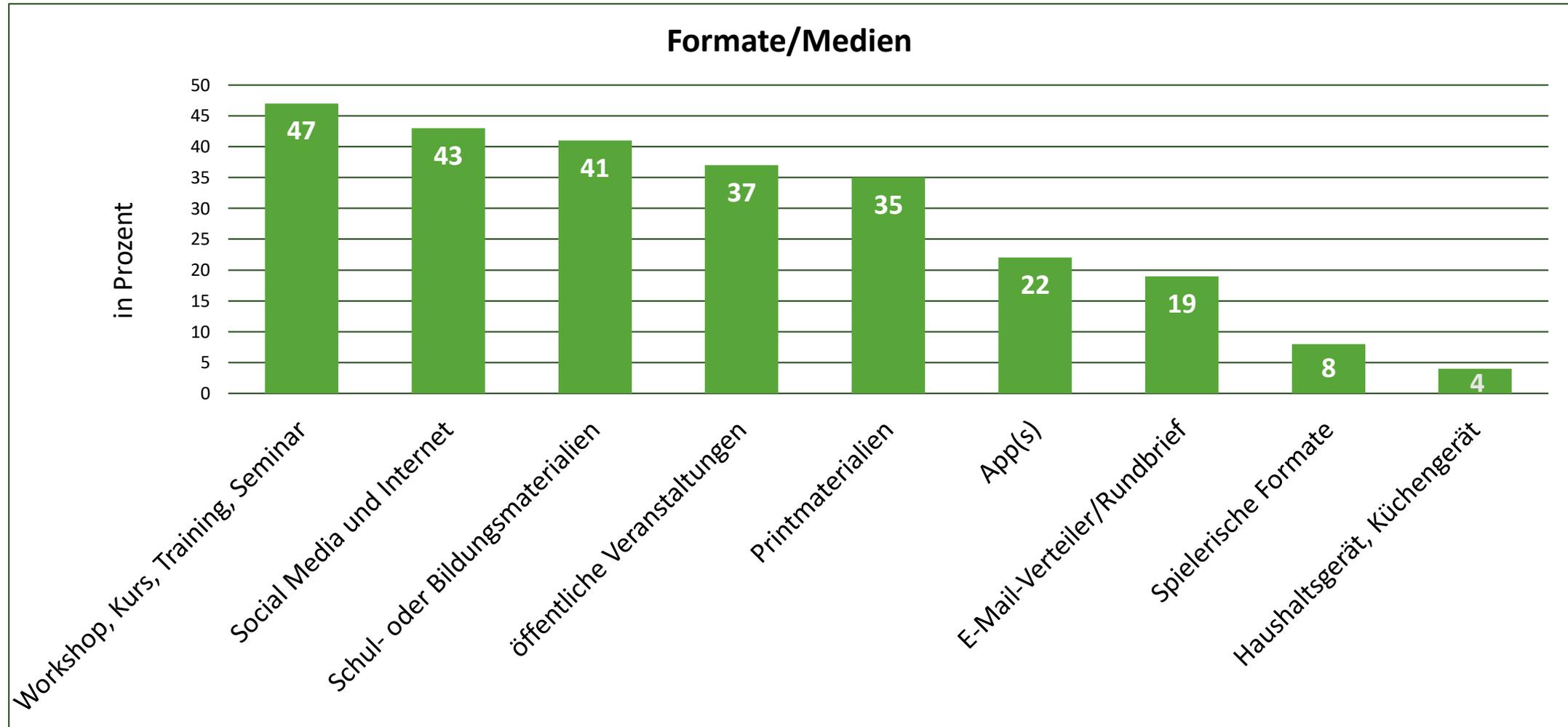
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Adressierte Einstellungen/Handlungen

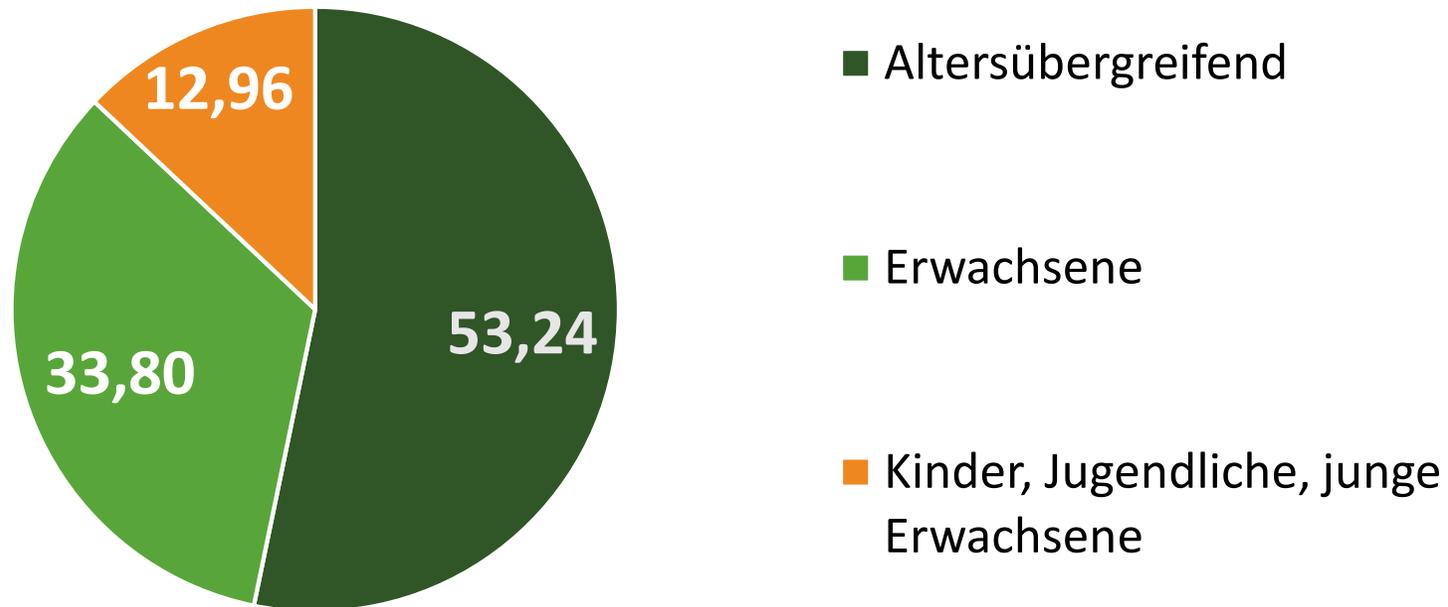


# Formate / Medien



# Angesprochene Zielgruppen

Alter der Zielgruppe in Jahren



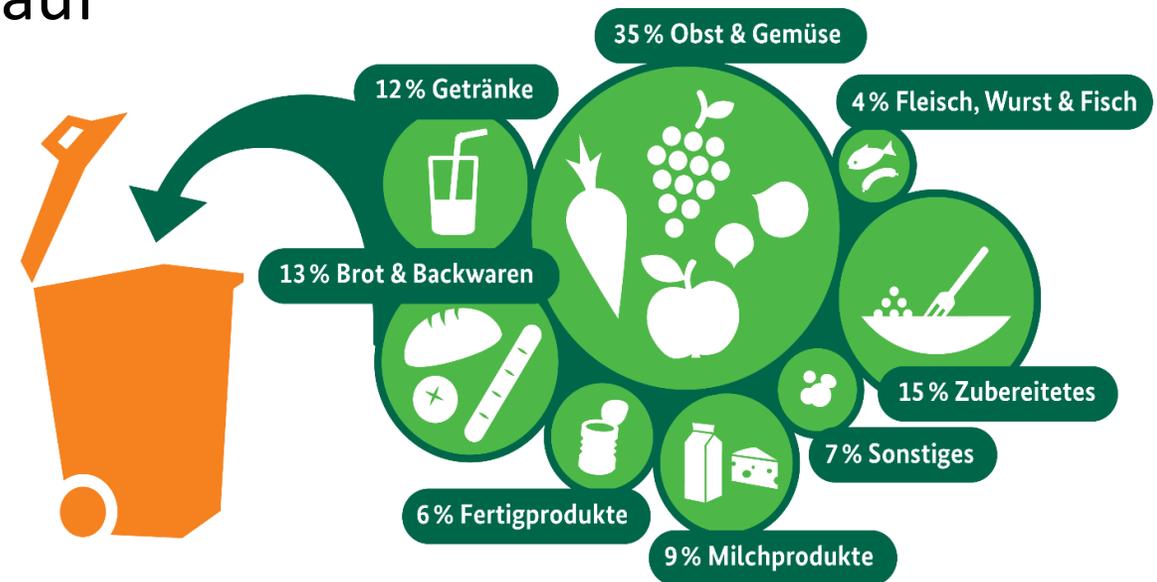


# Integration einer Evaluation

- 20 Prozent der Maßnahmen haben eine Evaluation erfahren
- Zumeist Output-Indikatoren, z.B. Website-Aufrufe
- Kaum erfasst: Outcome und Impact Indikatoren, die Rückschlüsse auf die Wirkung der Maßnahme zulassen

# Maßnahmen werden fast nie auf Wirkung evaluiert

- Die wenigsten Maßnahmen wurden auf ihre Wirksamkeit hin überprüft.
- Besonders problematisch, da die neu erfassten Mengen zu Lebensmittelabfällen in Haushalten (GfK 2021) keinen Rückgang der LMV anzeigen.



Ungenauigkeiten entstehen durch Rundungen

Quelle: BMEL

# Maßnahmen und Wissen um deren Wirksamkeit

## Wenig Wissen zur Wirkung von Maßnahmen vorhanden!

- ❖ Reduktionserfolge werden fast nie erfasst.
- ❖ Vergleichbarkeit verschiedener Maßnahmenansätze nicht möglich.
- ❖ Erfassungen aus anderen Studien zu umweltrelevantem Verhalten zeigen aber zu erwartende Unterschiede zwischen den Ansätzen.

Frage, ob die häufig zur Anwendung kommenden Maßnahmen (Bewußtseinsänderung und Information) eine hohe Effektivität haben?

Frage, ob kaum zur Anwendung kommende Maßnahmen zur Adressierung sozialer Normen, Aufforderungen, Feedback etc. eine höhere Effektivität haben?

 **Notwendigkeit der Bewertung von Maßnahmen und Ausprobieren neuer Maßnahmen!**

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektdesign



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Aufbau von Netzwerken

## Im Dialog

- Regelmäßiger Austausch mit
  - Verbraucherzentralen
  - anderen Dialogforen
  - Partner\*innen/Interessierte aus dem Netzwerk
  - ZgfdT / nh
  - WRAP / Wageningen
  - Externe Evaluation - nexus
- Beteiligung bei
  - Auswahl Bundespreis ZgfdT
  - Vorbereitung Aktionswoche
  - verschiedene Workshops/Formate zur Reduzierung der LMV

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Dialogforen & Workshops

- 22. Juni 2021: Auftaktveranstaltung
- 30. Juni 2021: Workshop zur Evaluation von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
- 25. November 2021: Dialogforum zum Thema „Wirkung“

# Dialogforen & Workshops

- 31. Mai 2022: Dialogforum zum Thema „Reichweite“
- 01. Dezember 2022: Dialogforum „Erste Erkenntnisse des Citizen Science-Projekts“
- 18. April 2023: Workshop „Politische Empfehlungen“ in Berlin
- 21. Juni 2023: Abschlusskonferenz in Berlin



Gesamtzahl der Teilnehmer\*innen: 402 Personen



## ... on stage

- „Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelverschwendung“ (Präsentation bei der DGE-Fachtagung)
- „Der Blick auf private Haushalte“ (Slow Food Magazin 05/2021, Dossier Lebensmittel nicht verschwenden!)
- „Das Hendl und der Tee“ (Süddeutsche Zeitung)
- 17.11.2021: „Reduzierung der Lebensmittelverschwendung – Erfolge und Herausforderungen“ (Hessischer Verbrauchertag, Thema „Lebensmittel sind kostbar – Lebensmittelverschwendung vermeiden“)
- Kein Essen mehr im Müll? Was dann?“ (Podcast der Tagesschau)
- „Wege zu einem sozial-ökologischen Ernährungssystem“ (Präsentation im Bürgerrat Klima)



## ... on stage

- YouTube-Beitrag zum Citizen Science Projekt (Kanal BMEL)
- 21.-24.04.2022: Slow Food Messe in Stuttgart mit Besuch Bundesminister Cem Özdemir
- Alnatura Magazin 09/22: „Mitmachen: Lebensmittel retten! Aber wie?“
- Juli/August 2022: „Zum Mitmachen: Zu gut für die Tonne, zu wenige auf der Windschutzscheibe“ Artikel in der ZEIT WISSEN Ausgabe zum Citizen Science Projekt "Deutschland rettet Lebensmittel"
- 02.07.2022: Speakers Corner bei der LNdW 2022, Citizen Science: „Deutschland rettet Lebensmittel“
- 04./05.2023: ReSource 2023 in Salzburg
- Alnatura Magazin 06/2023: „Citizen Science Projekt reduziert Lebensmittelverschwendung“

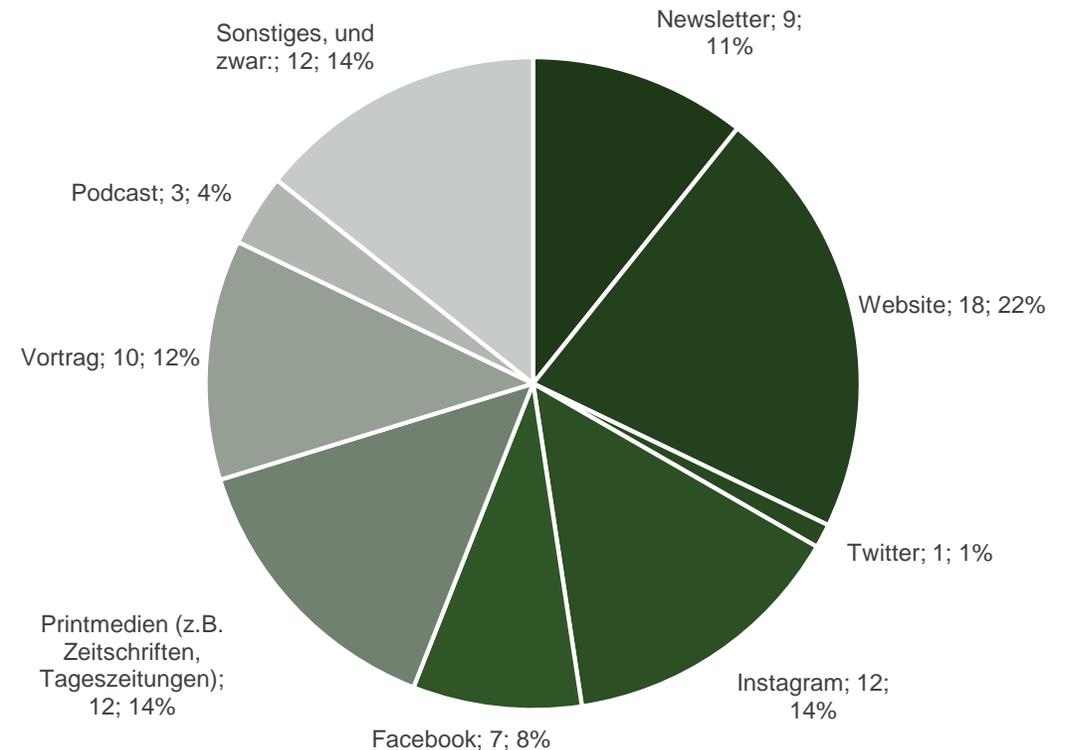
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Berichterstattung durch  
Projektbeteiligte:  
73 Medienbeiträge bis  
April 2023

# Externe Evaluation



Quelle: Medienerfassung durch Projektbeteiligte, Darstellung: nexus

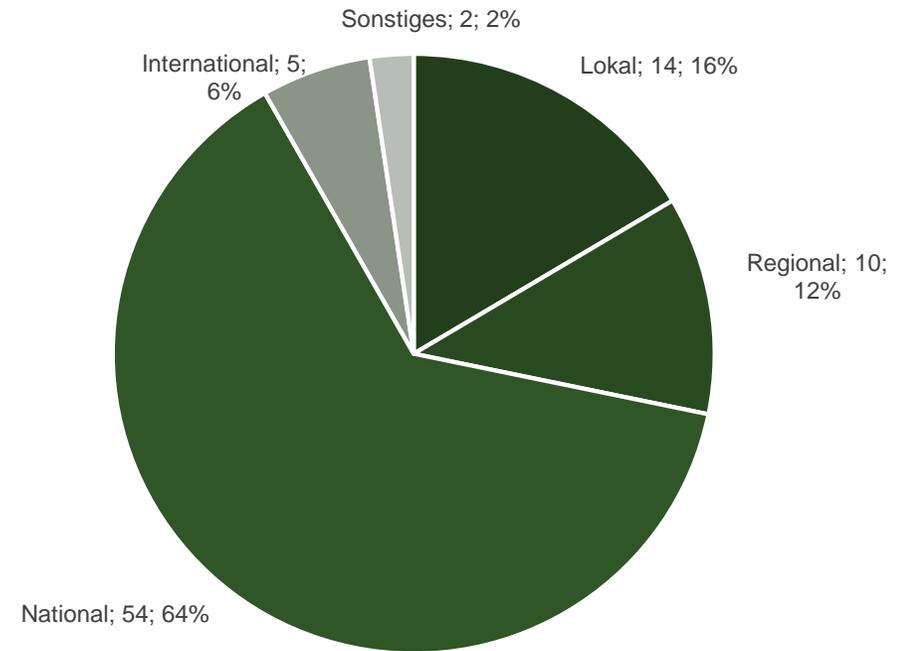
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Reichweite der Medienbeiträge

# Externe Evaluation



Quelle: Medienerfassung durch Projektbeteiligte, Darstellung: nexus

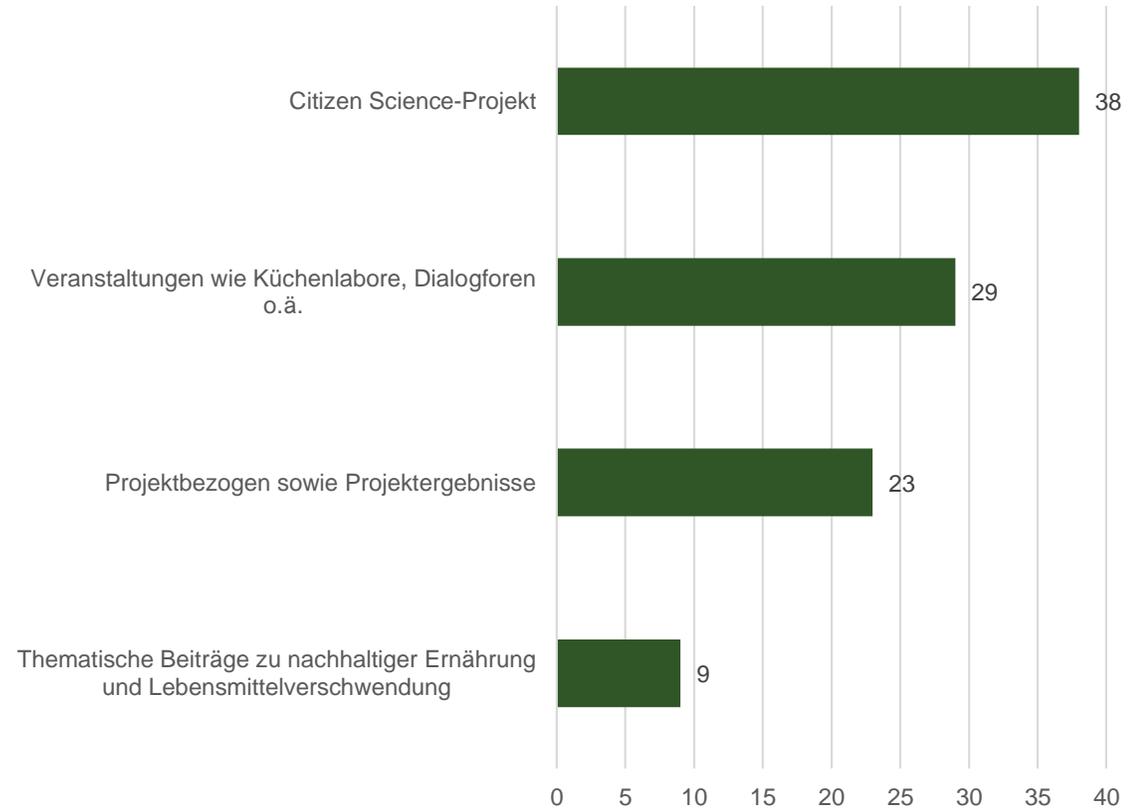
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Themencluster der Medienbeiträge

# Externe Evaluation



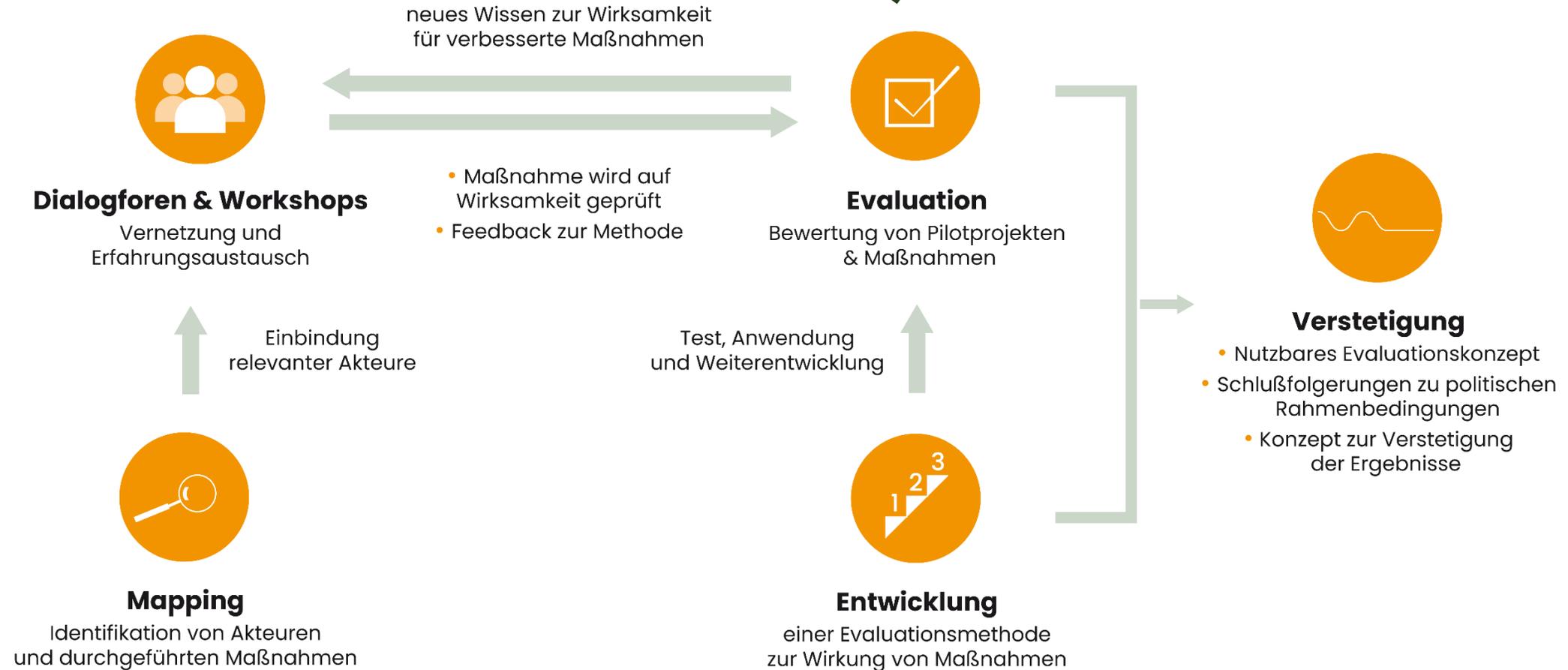
Quelle: Medienerfassung durch Projektbeteiligte, Darstellung: nexus

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektdesign



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Basis: Die Wirkungsanalyse



- Die Beschreibung des **Wirkungsziels**
- Die Definition des zu erreichenden **Impacts** auf gesellschaftlicher Ebene
- Die Beschreibung des Ziels (**Outcome**) auf Ebene der Zielgruppe
- Die Festsetzung von Aktivitäten (**Output**) der Maßnahme
- Die Investition notwendiger Personalressourcen, Finanzen und Sachaufwendungen (**Input**)
- Ein **Plausibilitätscheck** der logischen Verknüpfungen des Maßnahmenkonzeptes erfolgt zum Schluss

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Wirksame Maßnahmen richtungssicher planen!

- **Gezielt planen und umsetzen:** Planung bzgl. Ressourceneinsatz, konkretem Ablauf, Machbarkeit; gutes Planungsgerüst
- **Evaluation:** Identifizierung möglicher Evaluationsansätze
- **Organisationsentwicklung:** Wissensspeicher
- **Außenwirkung und Projektakquise:** Voraussetzung für Förderanträge; Sicherstellung Wirkungsorientierung schon in der Planungsphase, hilft andere von der Maßnahmenidee zu überzeugen

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



- **Motivation**
  - **Fähigkeiten**
  - **Möglichkeit**
- bedingen die  
Haushaltspraktiken**

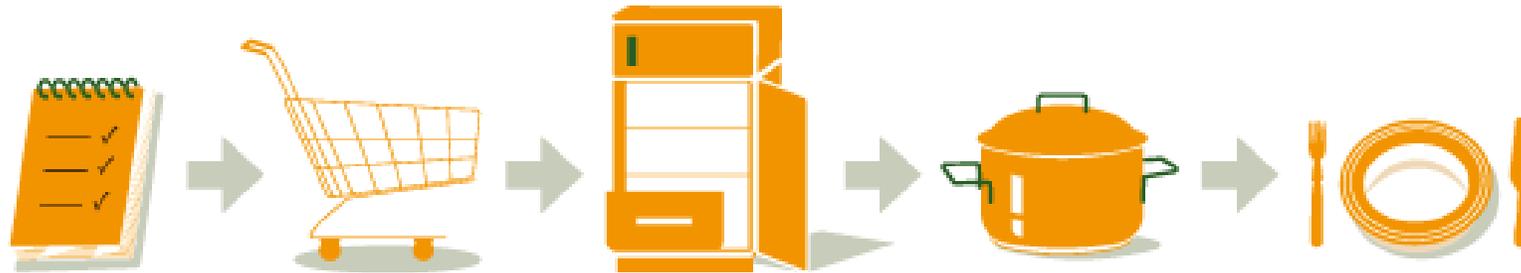


Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Haushaltspraktiken



Planung	Einkauf	Lagerung	Zubereitung	Verbrauch
Einkaufsliste	(Discount-)angebote	Temperatur	Kochfähigkeit	Nutzung der Reste
Vorratsüberblick	Impulskäufe	Überblick Haltbarkeit	Kochkunst (Resteverwertung)	Lagerung der Reste
Essensplanung	Groß- / Familienpackungen	Verständnis Packungsaufdruck (MHD)	Übermäßiges Schälen / Teilverwertung	Wegwurf ohne Test (Geruch etc.)

# Auswahl wichtiger Einflussfaktoren

## Motivation beeinflusst von:

- Vorstellung das andere (auch) Lebensmittel wegwerfen (**soziale Norm**)
- schlechtes **Gewissen** beim Wegwerfen
- **Keine signifikante Rolle** spielt: Bewußtsein über (negative) **Konsequenzen**
- Schuldgefühle auslösen: gegenteiliger Effekt (“backfire”)



Motivation

## Selbst wahrgenommene geringe Fähigkeit zum:

- Genauen **Planen**
- **Kreativen** Kochen
- Verlängern der **Haltbarkeit**/ richtigen **Lagerung**



Fähigkeit

## Möglichkeit:

- Wahrgenommene Häufigkeit **unvorhergesehener Ereignisse**



Möglichkeit

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Elemente der Evaluationsmethode



MOA-Fragebogen



Küchentagebuch

1. **Fragebogen** (Einstellungen, sozialen Ernährungskontext, persönliche Vorlieben etc.)

1. **Küchentagebuch** (Menge, Art, Zustand, Verpackung, Entsorgungsweg der weggeworfenen Lebensmittel)

Motivation

Möglichkeit

Fähigkeit

persönliche  
Vorlieben

Demographie

Haushalts-  
kontext

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	7. zu viel auf den Teller genommen
2. Mindesthaltbarkeitsd: überschritten	8. nicht lecker
3. Verzehrsdatum überschritten	9. verdorben / verschimmelt
4. vergessen zu verbrauchen	10. Kerne, Schalen, Knochen, Teebeutel, Kaffeesatz



# Die Pilotprojekte

- Fünf thematisch verschiedene Kochworkshops (5 Küchenlabore und Replikation eines Küchenlabors an der TU Berlin)
- Eine Intervention eines Abo-Kisten-Anbieters
- Drei Interventionen der Verbraucherzentralen in Bremen, Berlin sowie Brandenburg
- Das Ernteprojekt „Gelbes Band“
- Zwei Workshops der Verbraucherzentrale Saarland
- Interventionen im Rahmen des Citizen Science Projekts

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Bundesweite Datenerhebung

# Datenerhebung



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Themen der Küchenlabore



**09.05.2022 Mengenplanung: „Koch dich restlos glücklich“**



**12.07.2022 Verwertung: „Was geht noch?“**



**20.11.2022 Gewinner\*innen Küchenlabor: „Restlos kochen mit Stern“**

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Citizen Science Projekt

Citizen Science Projekt  
*Deutschland rettet  
Lebensmittel*



**Start: 02.05.2022**

„Tag der Lebensmittelverschwendung“



### Deine Lebensmittelreste unter der Lupe der Wissenschaft!

Mach mit und lass uns eine Woche lang in deine Küche schauen:

1.



Fragebogen ausfüllen

2.



7 Tage in Folge Online-Küchentagebuch schreiben



### Food Waste Challenge

Fordere dich heraus, probiere dich aus:  
Was hilft dir, Lebensmittel zu retten? Welche Tipps hast du?



Probiere eine Aktion der Aktionswoche oder fordere dich Selbst heraus!



### Deine Lebensmittelreste unter der Lupe der Wissenschaft!

Mach mit und lass uns **noch einmal** eine Woche lang in deine Küche schauen:

3.



Fragebogen ausfüllen

4.



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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Handlungswissen (n = 33)

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



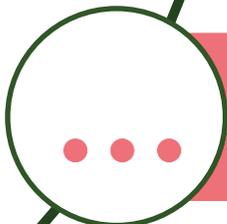
Information (n = 96)

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



Tools (n = 88)

- ZgfdT-Box
- Retterbox in Bayern



Anderes (n = 7)

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

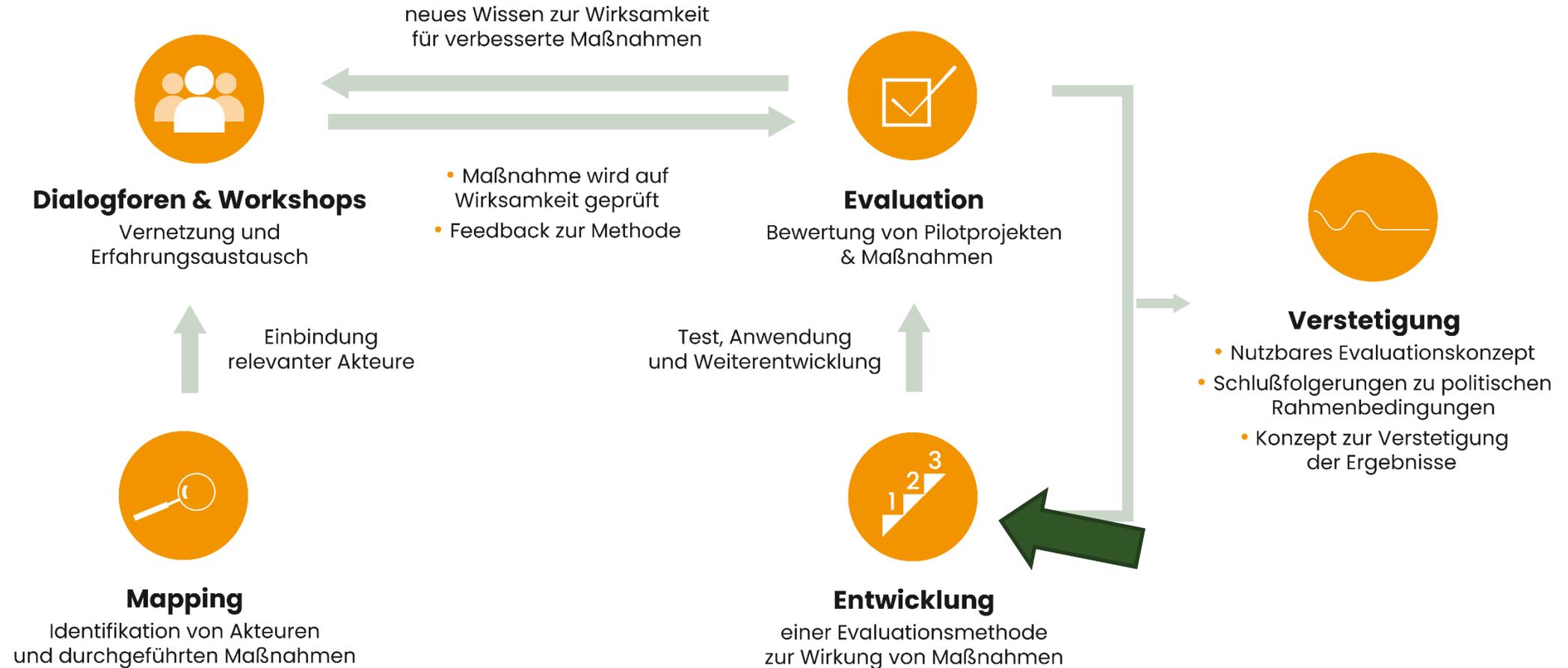
# Interventionstypen

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektdesign

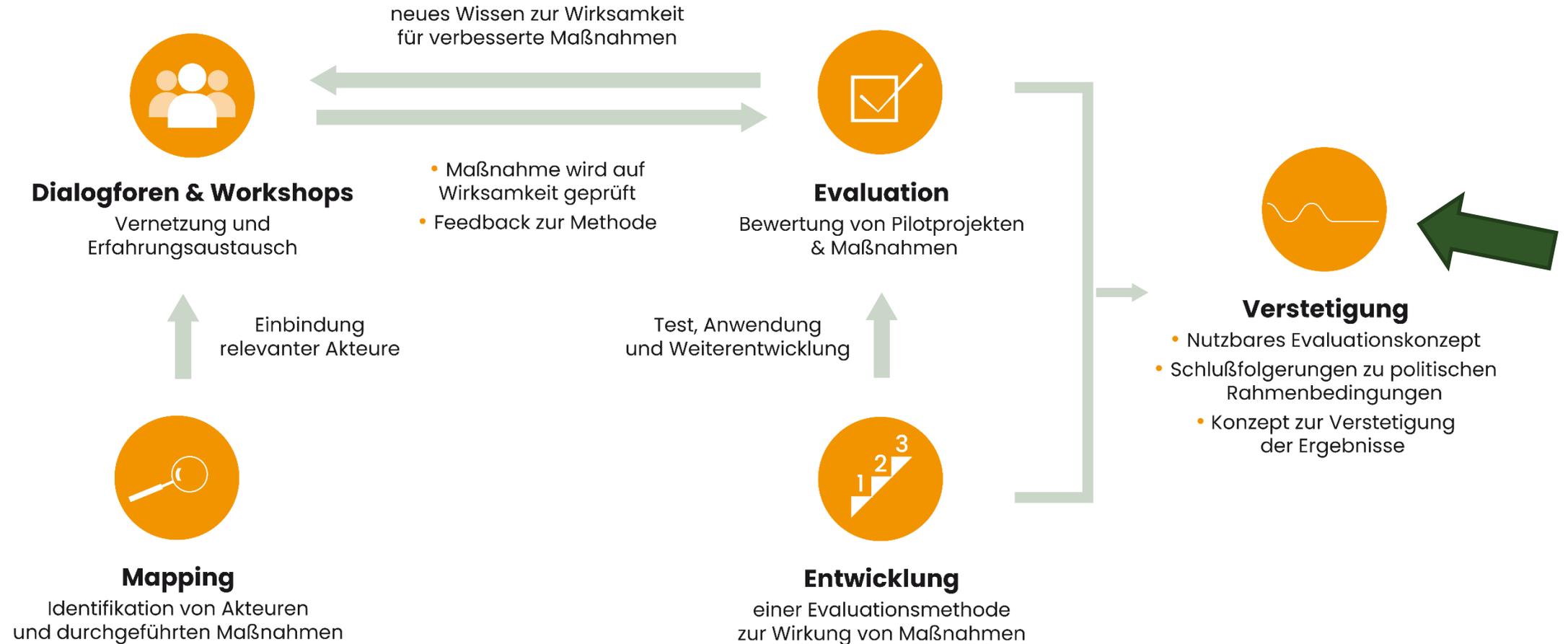


Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektdesign



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Es geht weiter.....

Mit unseren  
Ergebnissen

