



Dialogforum „private Haushalte“
25. November 2021, online

Arbeiten mit Wirkungslogiken
Stephanie Wunder und Stella Diettrich

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



**Wirkungsorientierte
Konzeption von
Maßnahmen
&
Praxiserfahrungen von
Slow Food** bei der
Anwendung von
Wirkungslogiken zur
Planung von
Kochworkshops

Übersicht:

1. Relevanz
2. Vorstellung des Ansatzes – Der Leitfaden
3. Praxiserfahrungen von Slow Food

Warum ein Leitfaden zur wirkungs-orientierten Konzeption von Maßnahmen?

- Gibt viele Aktivitäten, aber **kaum Wissen zu Wirkung**: braucht dafür nicht nur begleitende Evaluation, sondern auf Wirksamkeit orientierte Planung von Anfang an
 - optimaler Einsatz der knappen Mittel?
 - Orientierung vielfach auf die Aktivitäten selbst: Konzept bieten um von der Wirkung her zu denken
- **Maßnahmen, die das höchste Potential** haben, Änderungen zu erreichen (soziale Normen) kommen noch kaum zum Einsatz kommen
 - neue Wege gleich bei der Planung mitdenken?



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Für wen ist der Leitfaden?

- **Richtet sich an alle**, die mit der Konzeption, Weiterentwicklung, Durchführung und/oder Bewertung von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung befasst sind
 - Schwerpunkt liegt dabei auf der Reduzierung von Abfällen in privaten Haushalten, auch wenn die **Vorgehensweise grundsätzlich auch** für die Planung von Maßnahmen **in anderen Bereichen** geeignet ist
- **Baut auf verwandter Literatur dazu auf**, konkretisiert für das Thema Lebensmittelverschwendung, ist aktuell & deutschsprachig

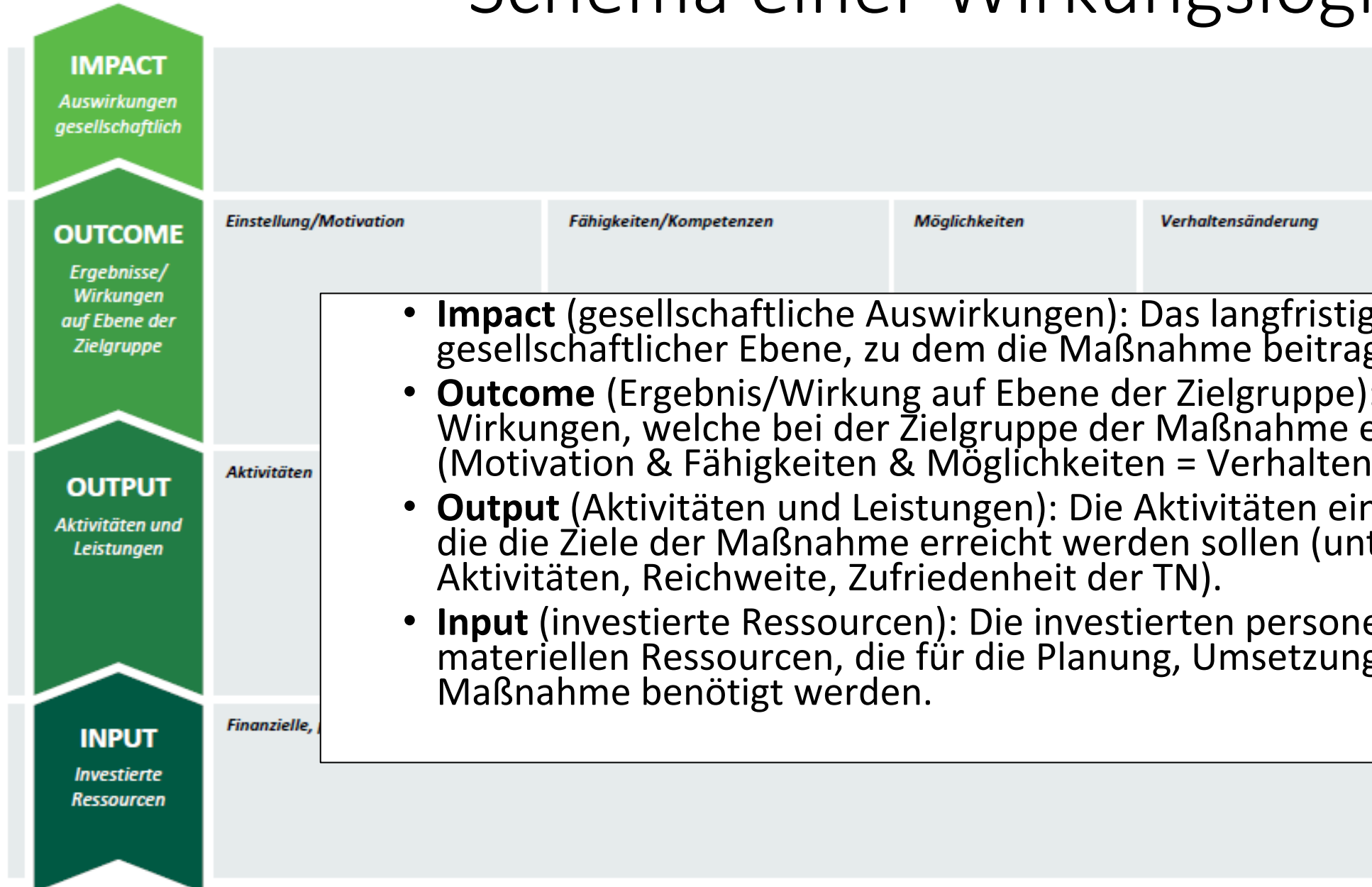




Mit drei Schritten zum Ziel

1. **Auf vorhandenes Wissen aufbauen**
 - aktuelle (Forschungs-)Erkenntnisse zu den Gründen und Ausprägungen von Lebensmittelverschwendung (bestimmte Lebensmittel, Zielgruppen, Maßnahmenformate ...)
2. Das (konkrete) **Problem und mögliche Lösungsansätze** genauer verstehen (Problem- und Lösungsbaum)
3. Ausfüllen einer **Wirkungslogik** für die konkrete Maßnahme –Konsequente Orientierung an einer Zielsetzung, hilft vorangegangene Gedanken zu präzisieren und zu überprüfen
 - Dafür vom Impact (Wirkungen) her denken – statt vom Input (Aktivität) und logische Verbindungen knüpfen

Schema einer Wirkungslogik



- **Impact** (gesellschaftliche Auswirkungen): Das langfristige Ziel auf gesellschaftlicher Ebene, zu dem die Maßnahme beitragen soll.
- **Outcome** (Ergebnis/Wirkung auf Ebene der Zielgruppe): Die Ziele oder Wirkungen, welche bei der Zielgruppe der Maßnahme erreicht werden sollen (Motivation & Fähigkeiten & Möglichkeiten = Verhaltensänderung).
- **Output** (Aktivitäten und Leistungen): Die Aktivitäten einer Maßnahme, durch die die Ziele der Maßnahme erreicht werden sollen (unterschieden nach: Aktivitäten, Reichweite, Zufriedenheit der TN).
- **Input** (investierte Ressourcen): Die investierten personellen, finanziellen und materiellen Ressourcen, die für die Planung, Umsetzung und Auswertung der Maßnahme benötigt werden.



Zahlreiche positive (Neben-)Effekte

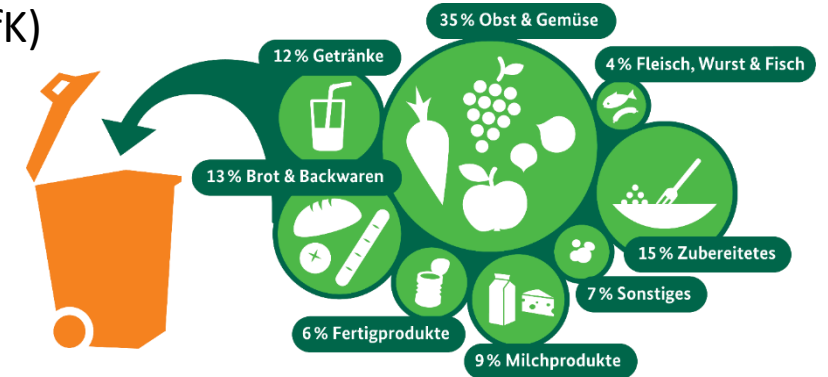
- **Gezielt planen und umsetzen:** gezielter Einsatz von Ressourcen, gemeinsames Verständnis von Ziel und Ablauf einer Maßnahme, Annahmen offen legen, Machbarkeit überprüfen, gerade bei neuen Maßnahmen/Experimenten gutes Planungsgerüst
- **Evaluation:** zeigt die Punkte auf, wo eine Evaluation ansetzen kann
- **Organisationsentwicklung:** Wissensspeicher
- **Außenwirkung und Projektakquise:** Förderinstitutionen fordern immer mehr Wirkungsnachweise – und Sicherstellung Wirkungsorientierung schon in der Planungsphase, hilft andere von der Maßnahmenidee zu überzeugen

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

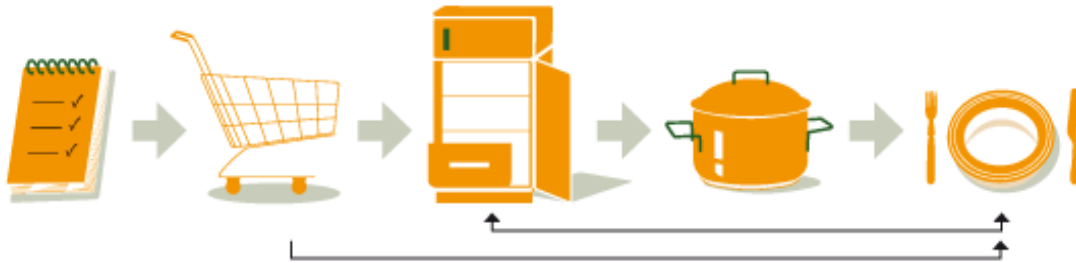


Anteil der verschiedenen Lebensmittel an den vermeidbaren
Lebensmittelabfällen (GfK)



Schritt 1: Auf vorhandenem Wissen aufbauen

Haushaltspraktiken mit Auswirkungen auf die
Höhe der Lebensmittelabfälle



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.)

Einfluss von Motivation, Fähigkeiten und Möglichkeiten auf die
Höhe der Lebensmittelabfälle



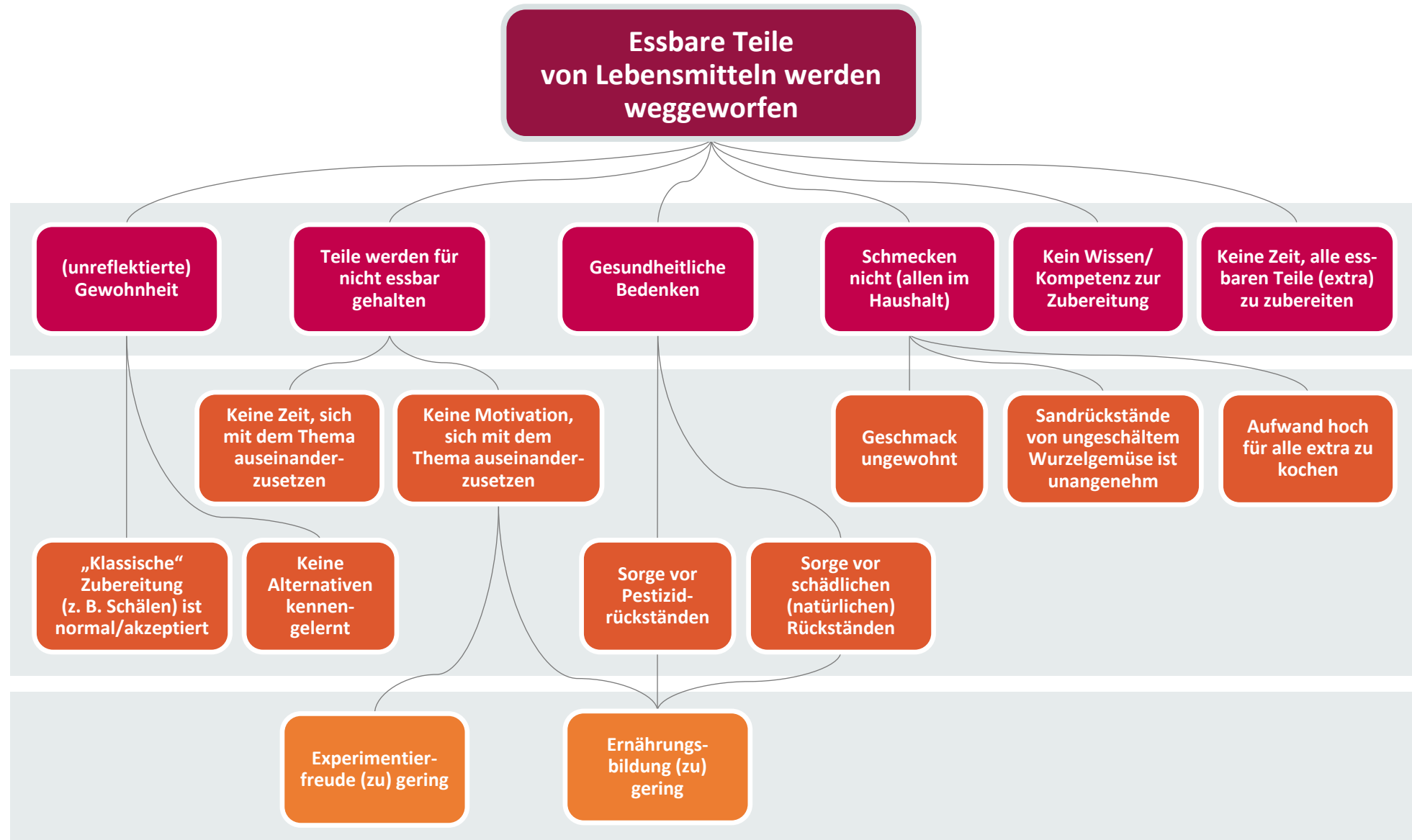


Schritt 2: Problem konkretisieren

- **Konkretisierung**, welches Problem mit Bezug zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung angegangen werden soll,
- **Benennen möglicher weiterer Ziele und/ oder Ausrichtung auf eine Zielgruppe**, über die bereits im Stadium der Maßnahmenkonzeptionierung Einigkeit besteht und die es später bei der Auswahl eines Lösungsansatzes/ einer Maßnahme mitzudenken gilt,
- Erstellen eines „**Problembaums**“, der die Ursachen hinter dem Problem Ebene für Ebene herunterbricht und zu einem ganzheitlichen Problemverständnis führt,
- Erstellung eines „**Lösungsbaums**“, der die Ansatzpunkte für Lösungsmöglichkeiten konkret herunterbricht und die Bandbreite von Lösungsansätzen aufzeigt,
- **Auswahl** eines Lösungsansatzes/ Teilbereiches, der im Rahmen einer Maßnahme angegangen werden soll.

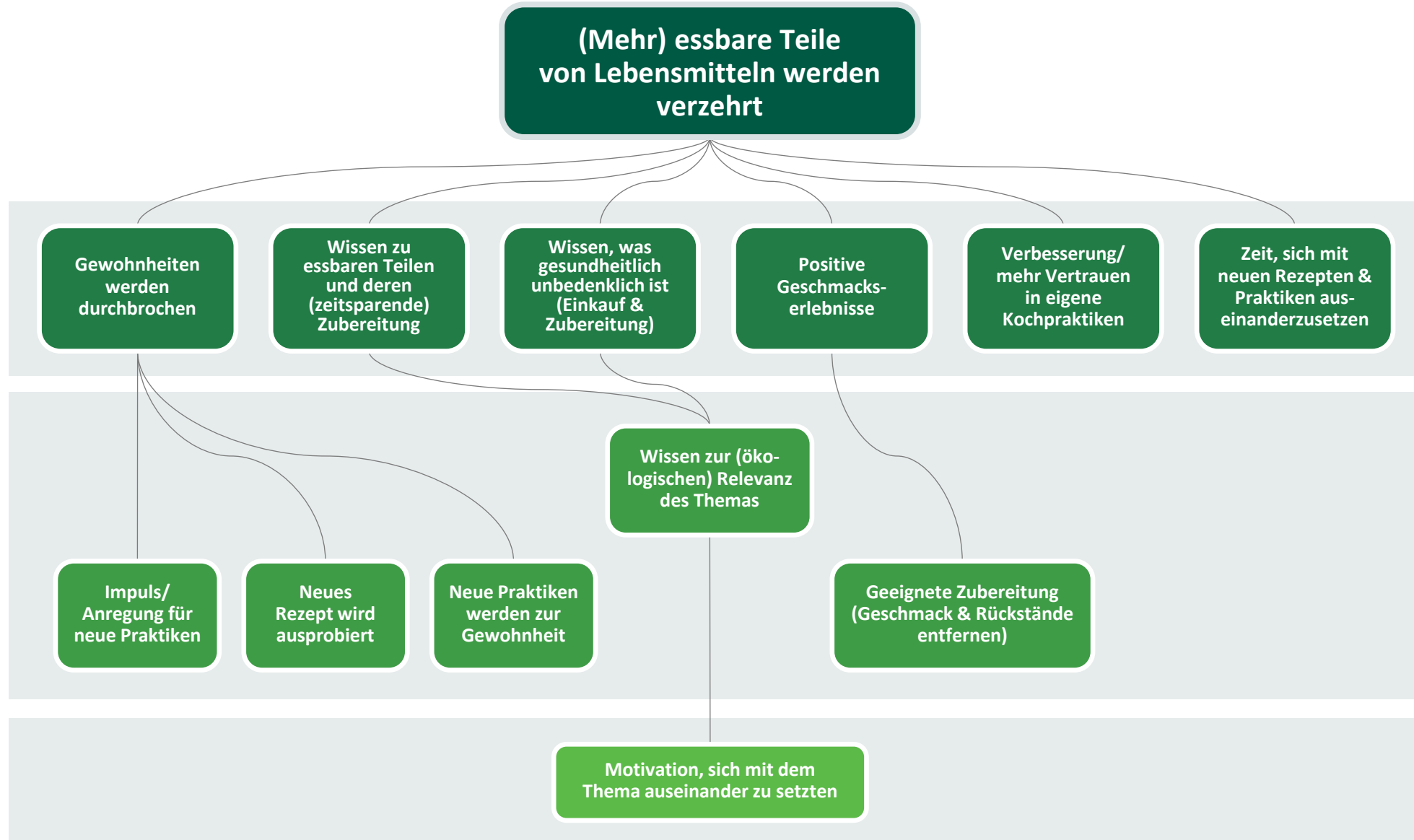
Problembaum I:

Ursachen, warum essbare Teile von Lebensmitteln weggeworfen werden



Lösungsbaum I:

Ansätze und deren Vorbedingungen, damit Lebensmittel umfassend verwertet werden



Schritt 3: Erstellen einer Wirkungslogik

- 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

Maßnahme: Kochworkshop zur ganzen Nutzung von Obst und Gemüse

Ziel: Menschen verwerten auch die oft nicht genutzten Teile von Obst und Gemüse (Initiative: „Kochen for Future“)

IMPACT

Auswirkungen
gesellschaftlich

- Weniger Lebensmittelabfälle in Haushalten
- Eingesparte Ressourcen und Treibhausgasemissionen
- geringerer Pestizideinsatz in der Landwirtschaft
- Gesundere Ernährung (Nährstoffe aus Schalen, mehr Ballaststoffe)

OUTCOME

Ergebnisse/ Wirkungen
auf Ebene der
Zielgruppe

Einstellung/Motivation &

- Unterhaltsames und kommunikatives Beieinander erhöht Spaß und Motivation sich mit dem Thema zu befassen

Fähigkeiten/Kompetenzen &

- Bessere/kreativere Kochfähigkeiten
- Wissen, welche Teile essbar und gesundheitlich unbedenklich sind und wie Zubereitung erfolgt (waschen, putzen mit Gemüsebürste, Schälen, Ausschneiden...)
- Wissen um gesundheitsrelevante Wirkungen

Möglichkeiten

- Küchenutensil: Gemüsebürste als Alternative zum Schäler erhalten
- Zeit: Freizeit eines unterhaltsamen Kochkurses ist auch „Weiterbildung“

= Verhaltensänderung

- TN essen mehr Obst- und Gemüseteile
- TN werfen weniger LM weg
- TN kaufen mehr pestizidfreies/ Bio
- TN probieren Neues

OUTPUT

Aktivitäten und
Leistungen

Aktivitäten

- Teilnehmer*innenakquise per Email &
- Vorbereitung und Durchführung des Workshops
- ☑ Input durch Köchin zur Frage der Essbarkeit von häufig entsorgten Obst- und Gemüseteilen inkl. gesundheitlicher (Un-)Bedenklichkeiten
- ☑ Einführung von Rezepten zur kreativen Nutzung: Kartoffel(schalen), Möhren(schalen und -grün), Bananen(schalen)
- ☑ Gemeinsames Kochen/Umsetzung des Vorgestellten
- Auswertung der Evaluation von Küchentagebuch und Fragebogen

Reichweite/Nutzung

- 40 Interessente melden sich an
- Auswahl von 20 Personen, je nach Bereitschaft an der Evaluation teilzunehmen, möglichst heterogene Gruppe
- 80% der ausgewählten TN sind vor Ort

Zufriedenheit der Teilnehmenden

- Spaß am Kennenlernen neuer Praktiken & gemeinsamen Kochen
- Motivation, Anregungen zu Hause umzusetzen
- Essen schmeckt
- Inspirierende, neue Eindrücke
- Relevanz des Themas verinnerlicht

INPUT

Investierte Ressourcen

Finanzielle, personelle und materielle Ressourcen

Personal:

- Teilnehmerakquise über Emailverteiler &
- Vorbereitung des Workshops durch Workshopleiter /Kernteam (ca. 12 Tage)
- Einbindung Köchin (1,5 Tage)

Sachkosten:

- Raummiete
- Druck eines Rezeptheftchens des Kochkurses
- Kosten für Lebensmittel und Gemüsebürste für alle TN
- Corona-Schnelltests für alle Teilnehmer*innen

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Die Küchenlabore

- Organisation durch Slow Food Deutschland
- Pilotprojekte zur Erprobung erfolgversprechender Ansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten
- Durchführung von sechs Küchenlaboren (Kochkurse)
- Bundesweit mit verschiedenen Expert*innen / Köch*innen
- Themenauswahl: wichtige Hebel zur Reduzierung von LMV
 - auf Grundlage aktueller Forschung

Themen der Küchenlabore (2021-2022)



1 Verwertung von Gemüse: Leaf to Root



2 Haltbar Machen: Dry it, cook it, boil it down



3 Lagerung: Kann man Milch eigentlich einfrieren?

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Themen der Küchenlabore



4 Mengenplanung: Kochen ohne Reste



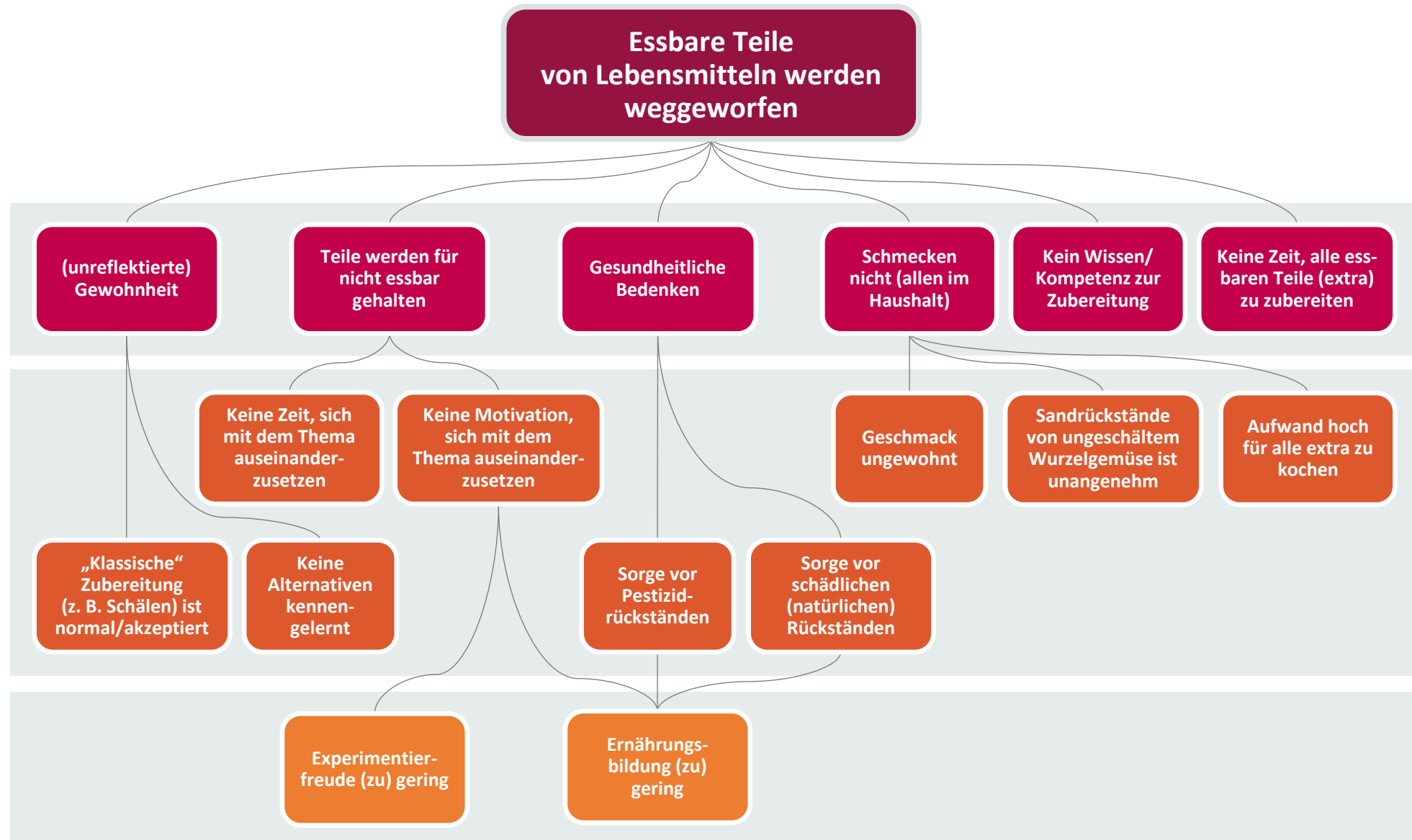
5 Verwertung: Was geht noch?



6 Restlos kochen mit Stern

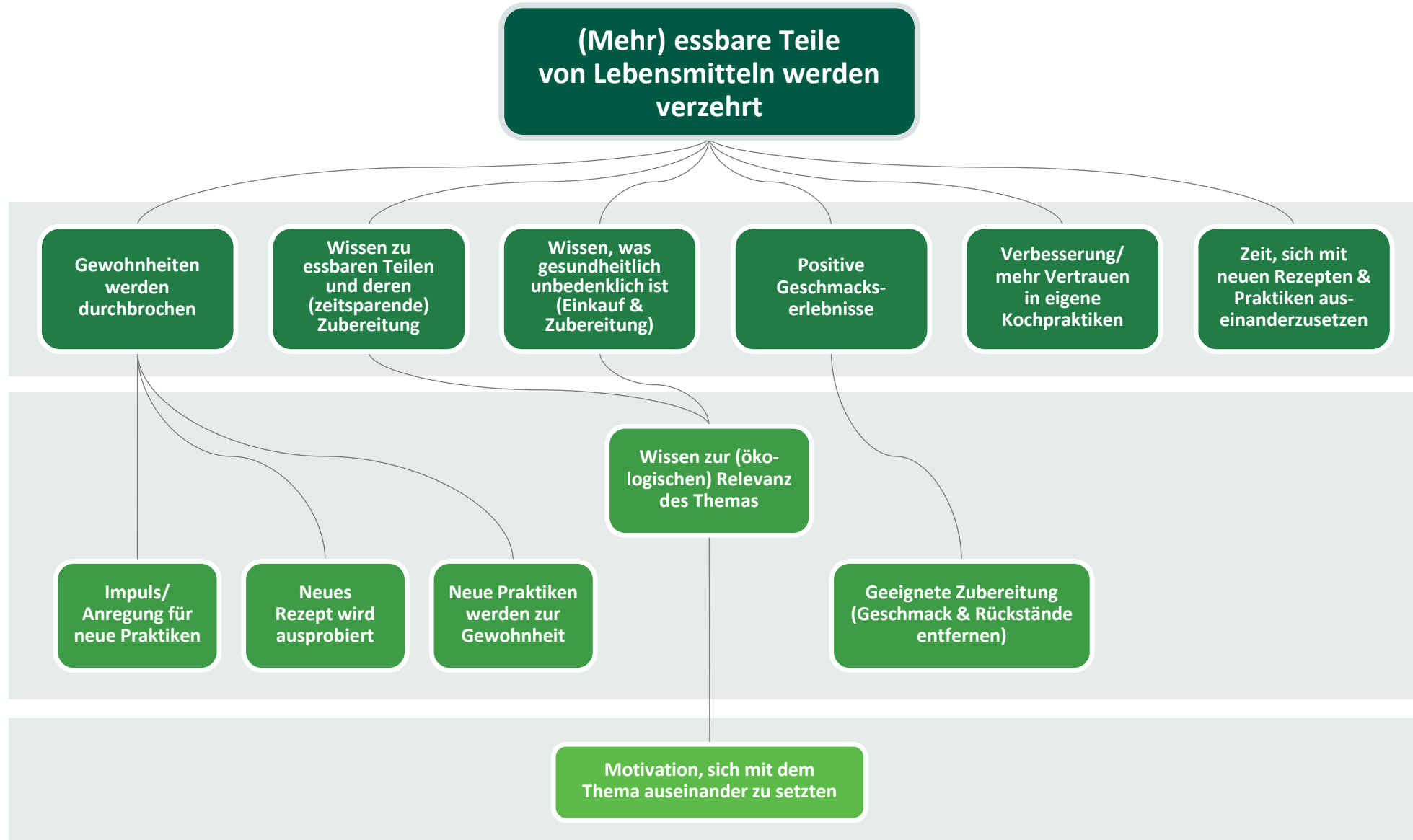
Problembaum I:

Ursachen, warum essbare Teile von Lebensmitteln weggeworfen werden



Lösungsbaum I:

Ansätze und deren Vorbedingungen, damit Lebensmittel umfassend verwertet werden



Maßnahme: Kochworkshop zur ganzen Nutzung von Obst und Gemüse

Ziel: Menschen verwerten auch die oft nicht genutzten Teile von Obst und Gemüse (Initiative: „Kochen for Future“)

IMPACT

Auswirkungen
gesellschaftlich

- Weniger Lebensmittelabfälle in Haushalten
- Eingesparte Ressourcen und Treibhausgasemissionen
- geringerer Pestizideinsatz in der Landwirtschaft
- Gesundere Ernährung (Nährstoffe aus Schalen, mehr Ballaststoffe)

OUTCOME

Ergebnisse/ Wirkungen
auf Ebene der
Zielgruppe

Einstellung/Motivation &

- Unterhaltsames und kommunikatives Beieinander erhöht Spaß und Motivation sich mit dem Thema zu befassen

Fähigkeiten/Kompetenzen &

- Bessere/kreativere Kochfähigkeiten
- Wissen, welche Teile essbar und gesundheitlich unbedenklich sind und wie Zubereitung erfolgt (waschen, putzen mit Gemüsebürste, Schälen, Ausschneiden...)
- Wissen um gesundheitsrelevante Wirkungen

Möglichkeiten

- Küchenutensil: Gemüsebürste als Alternative zum Schäler erhalten
- Zeit: Freizeit eines unterhaltsamen Kochkurses ist auch „Weiterbildung“

= Verhaltensänderung

- TN essen mehr Obst- und Gemüseteile
- TN werfen weniger LM weg
- TN kaufen mehr pestizidfreies/ Bio
- TN probieren Neues

OUTPUT

Aktivitäten und
Leistungen

Aktivitäten

- Teilnehmer*innenakquise per Email &
- Vorbereitung und Durchführung des Workshops
- ☑ Input durch Köchin zur Frage der Essbarkeit von häufig entsorgten Obst- und Gemüseteilen inkl. gesundheitlicher (Un-)Bedenklichkeiten
- ☑ Einführung von Rezepten zur kreativen Nutzung: Kartoffel(schalen), Möhren(schalen und -grün), Bananen(schalen)
- ☑ Gemeinsames Kochen/Umsetzung des Vorgestellten
- Auswertung der Evaluation von Küchentagebuch und Fragebogen

Reichweite/Nutzung

- 40 Interessente melden sich an
- Auswahl von 20 Personen, je nach Bereitschaft an der Evaluation teilzunehmen, möglichst heterogene Gruppe
- 80% der ausgewählten TN sind vor Ort

Zufriedenheit der Teilnehmenden

- Spaß am Kennenlernen neuer Praktiken & gemeinsamen Kochen
- Motivation, Anregungen zu Hause umzusetzen
- Essen schmeckt
- Inspirierende, neue Eindrücke
- Relevanz des Themas verinnerlicht

INPUT

Investierte Ressourcen

Finanzielle, personelle und materielle Ressourcen

Personal:

- Teilnehmerakquise über Emailverteiler &
- Vorbereitung des Workshops durch Workshopleiter /Kernteam (ca. 12 Tage)
- Einbindung Köchin (1,5 Tage)

Sachkosten:

- Raummiete
- Druck eines Rezeptheftchens des Kochkurses
- Kosten für Lebensmittel und Gemüsebürste für alle TN
- Corona-Schnelltests für alle Teilnehmer*innen

Zitate aus den Küchenlaboren

Ich werde mehr
fermentieren, Brotreste
verbacken und den
Entsafter mehr zur
Abfallverwertung
einsetzen.
(TN des KL2)

Gemüseabfälle lassen sich
leicht vermeiden. Das was
man aus vermeintlichen
„Resten“ kocht, schmeckt
wunderbar - es ist Gewinn
und kein Verzicht!
(TN des KL1)

Mir hat gefallen, dass auf
die Verhältnismäßigkeit
zwischen
Weiterverwertung und
Entsorgung in Bezug auf
Energieaufwand
eingegangen wurde.
(TN des KL2)

Rohkost aus
Kürbis -
sensationell!
(TN des KL1)

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Fragen?

Stephanie.wunder@ecologic.eu

Dialogforum.haushalte@ecologic.eu



Foto: Ste