



Dialogforum „private Haushalte“
25. November 2021, online

Arbeiten mit Wirkungslogiken
Stephanie Wunder und Stella Dietrich

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen

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 wirkungsorientierten 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?

Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendungen in Haushalten erfolgreich planen

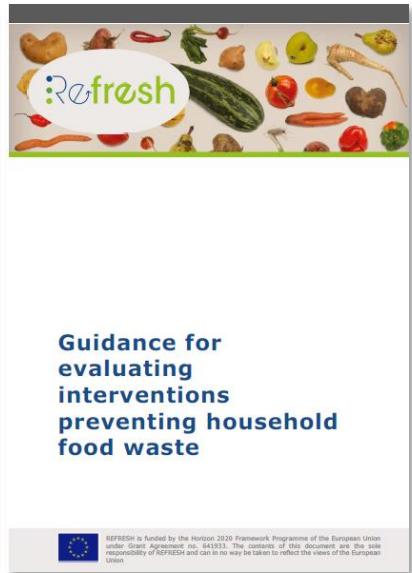
Ein Leitfaden zur Maßnahmenentwicklung
anhand einer Wirkungslogik



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Für wen ist der Leitfaden?



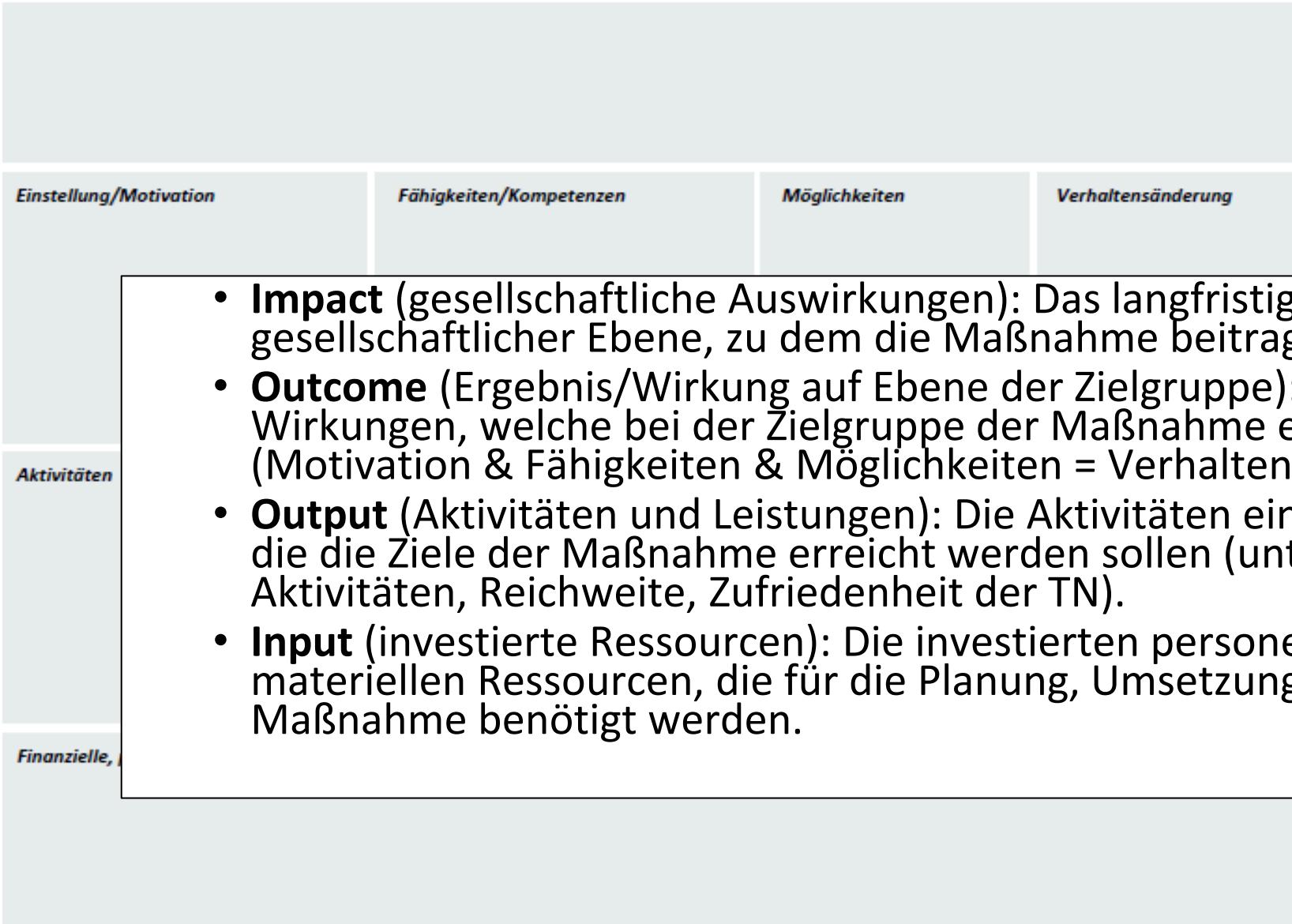
- **Richtet sich an alle**, die mit der Konzeption, Weiterentwicklung, Durchführung und/oder Bewertung von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen befassen sind
 - Schwerpunkt liegt dabei auf der Reduzierung von Abfällen in privaten Haushalten, auch wenn die **Vorgehensweise grundsätzlich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

Mit drei Schritten zum Ziel



1. **Auf vorhandenes Wissen aufbauen**
– aktuelle (Forschungs-)Erkenntnisse zu den Gründen und Ausprägungen von Lebensmittelverschwendungen (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





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

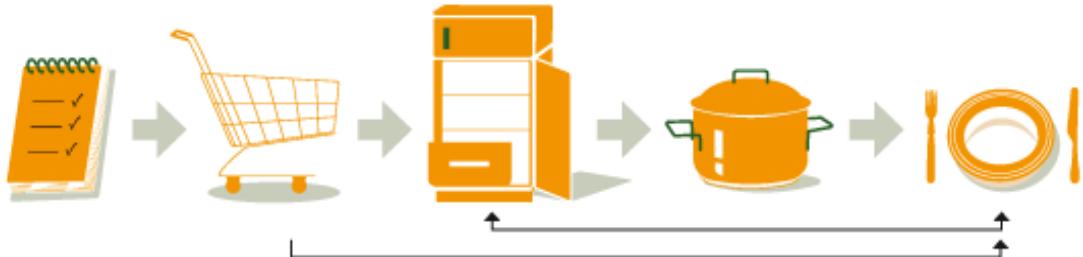
**Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen**



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

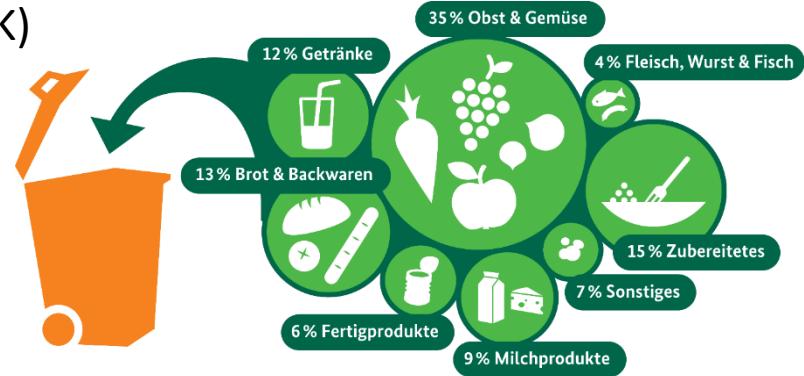
Schritt 1: Auf vorhandenem Wissen aufbauen

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.)

Anteil der verschiedenen Lebensmittel an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen (GfK)



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

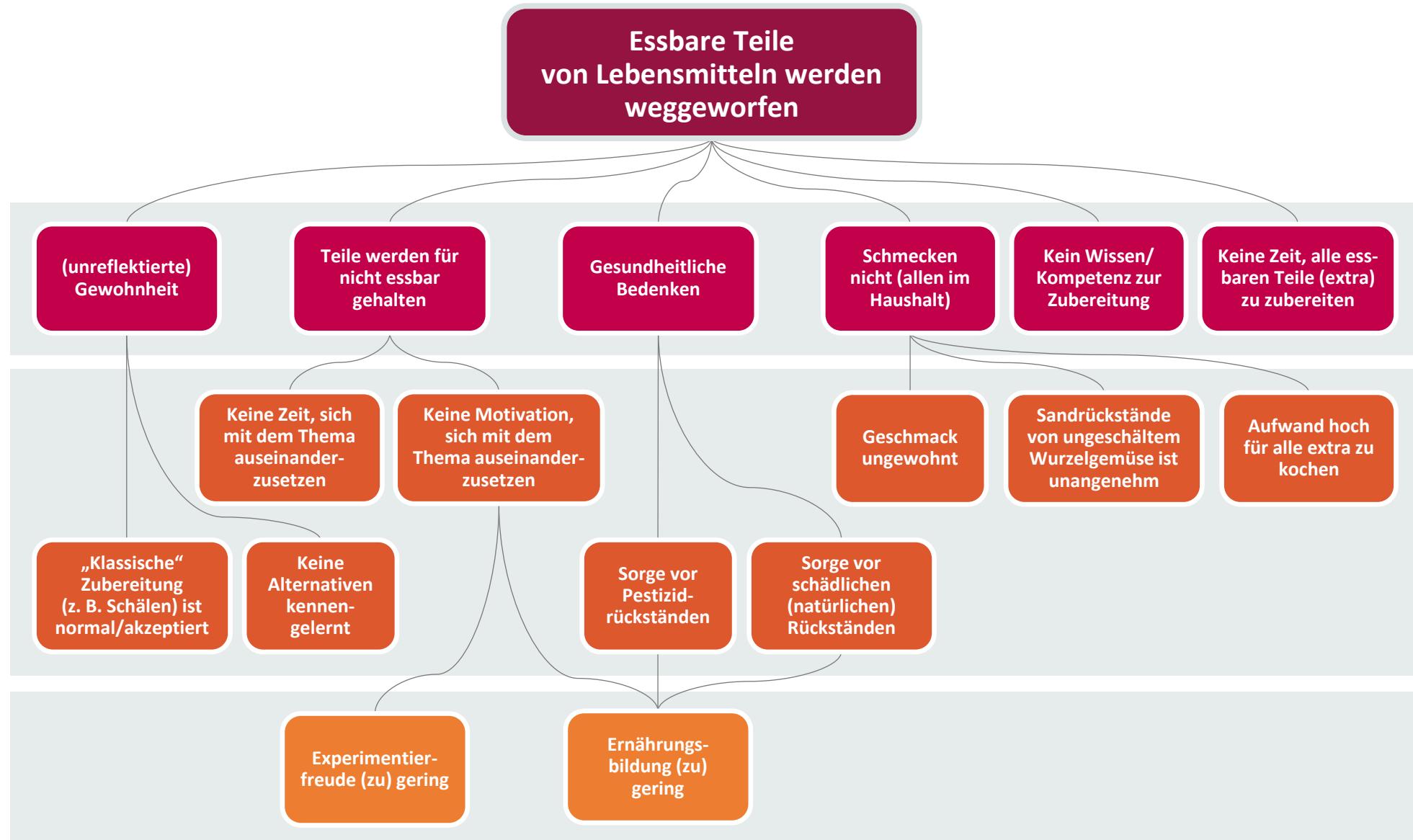


Schritt 2: Problem konkretisieren

- **Konkretisierung**, welches Problem mit Bezug zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen 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.

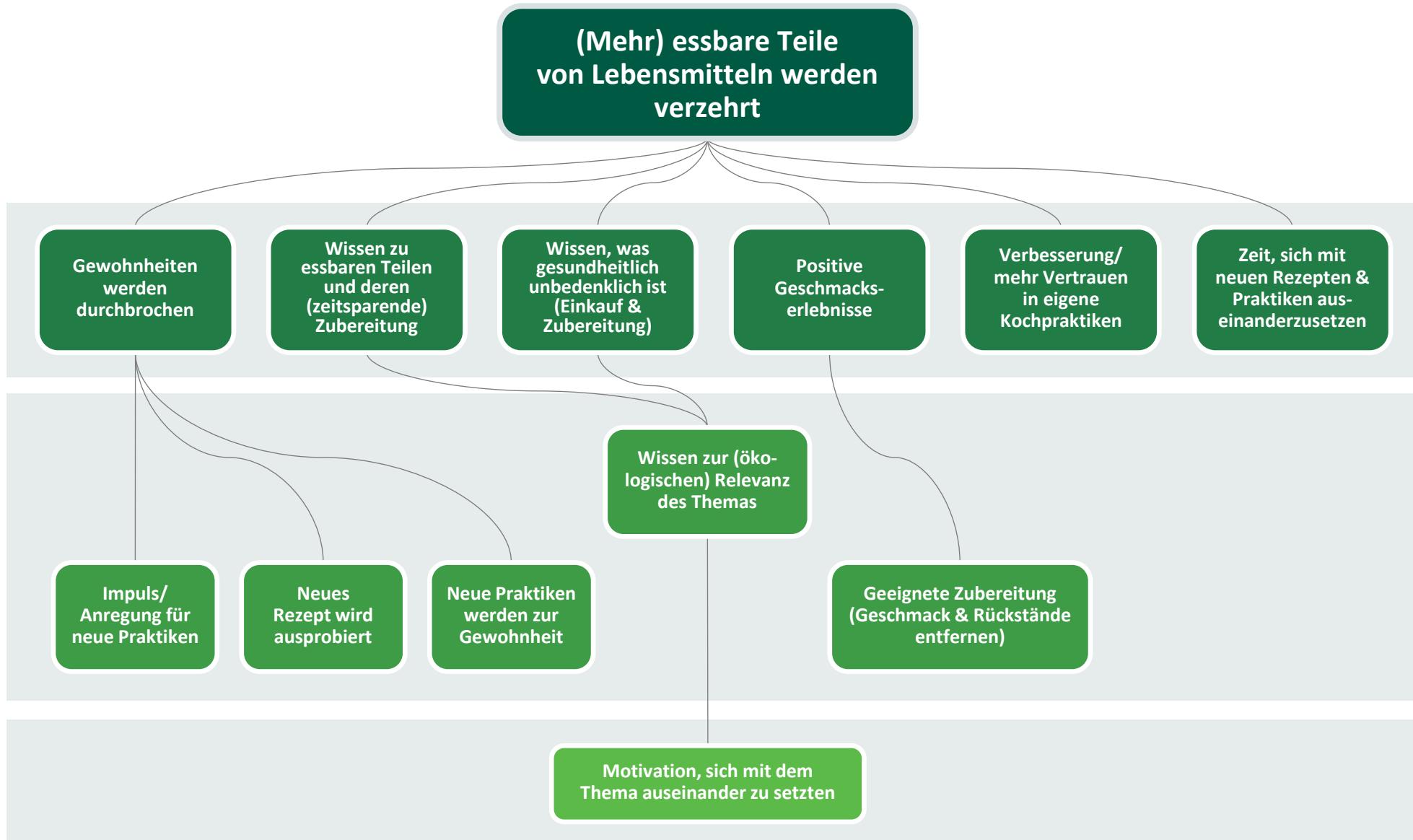
Problembaum I:

Ursachen, warum essbare Teile von Lebensmitteln weggeworfen werden



Lösungsbaum I:

Ansätze und deren Vorbedingungen, damit Lebensmittel umfassend verwertet werden

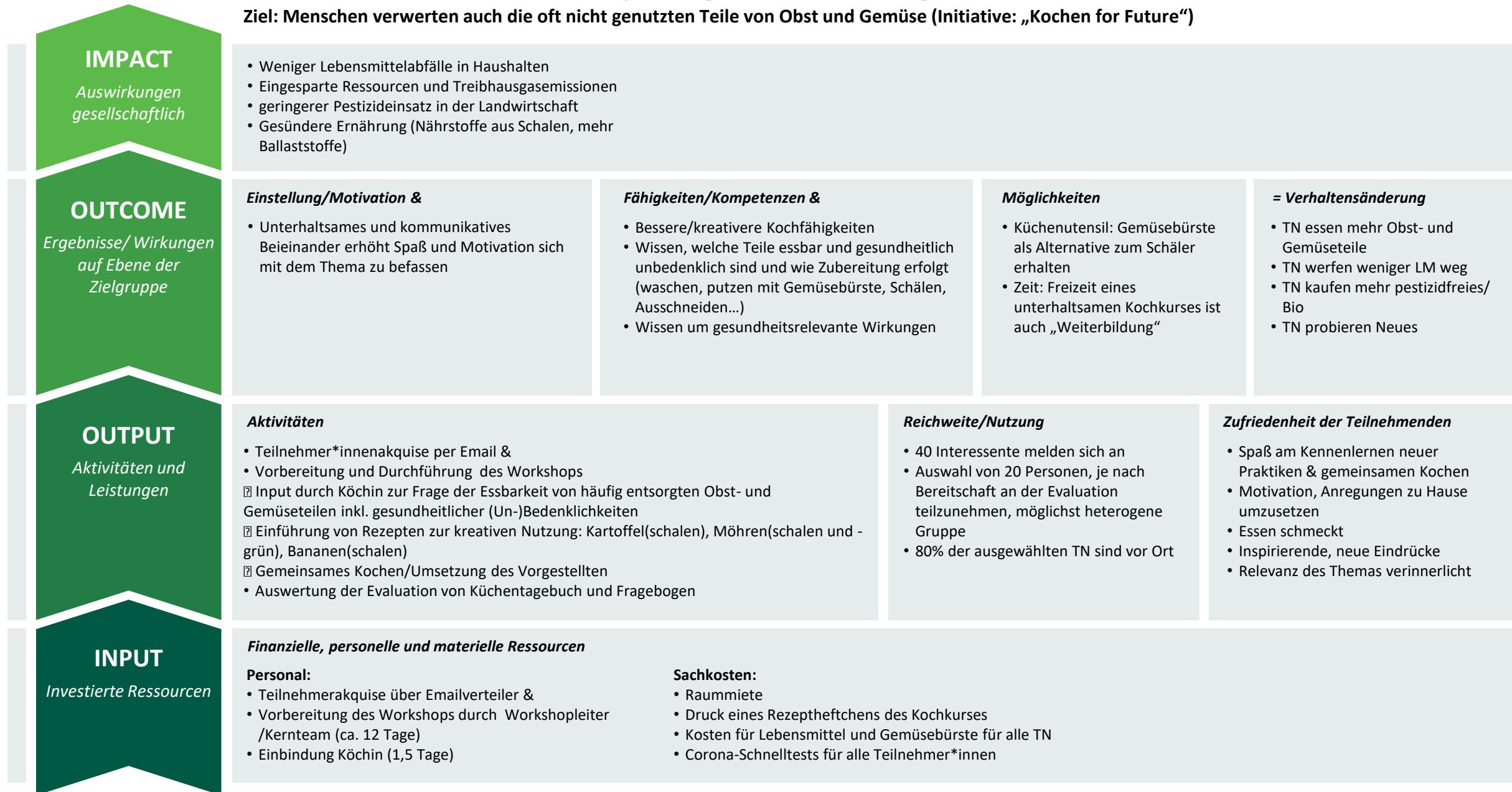


Schritt 3: Erstellen einer Wirkungslogik

- 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“)



Die Küchenlabore

- Organisation durch Slow Food Deutschland
- Pilotprojekte zur Erprobung erfolgversprechender Ansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen 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
Lebensmittelverschwendungen
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Themen der Küchenlabore



4 Mengenplanung: Kochen ohne Reste



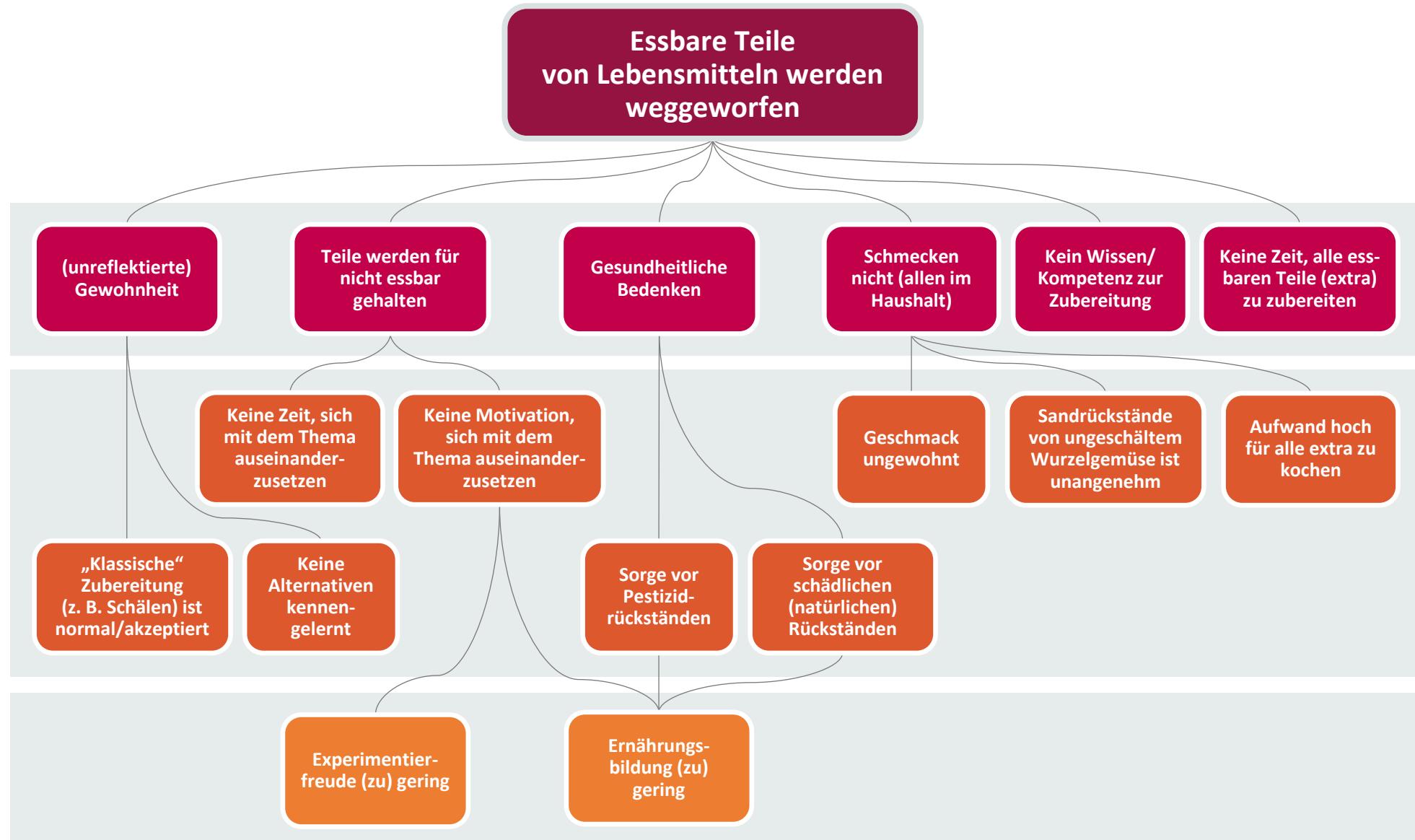
5 Verwertung: Was geht noch?



6 Restlos kochen mit Stern

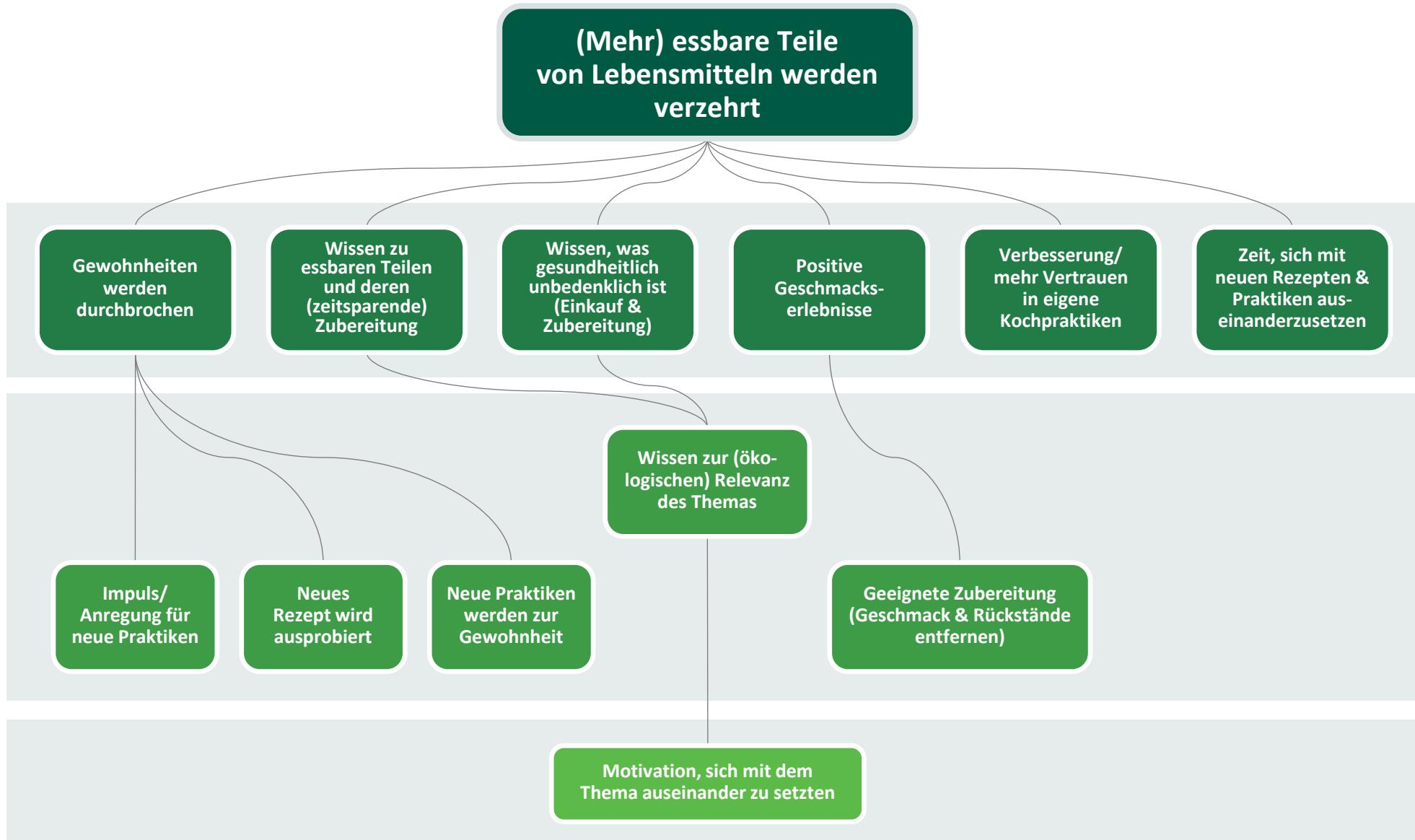
Problembaum I:

Ursachen, warum essbare Teile von Lebensmitteln weggeworfen werden



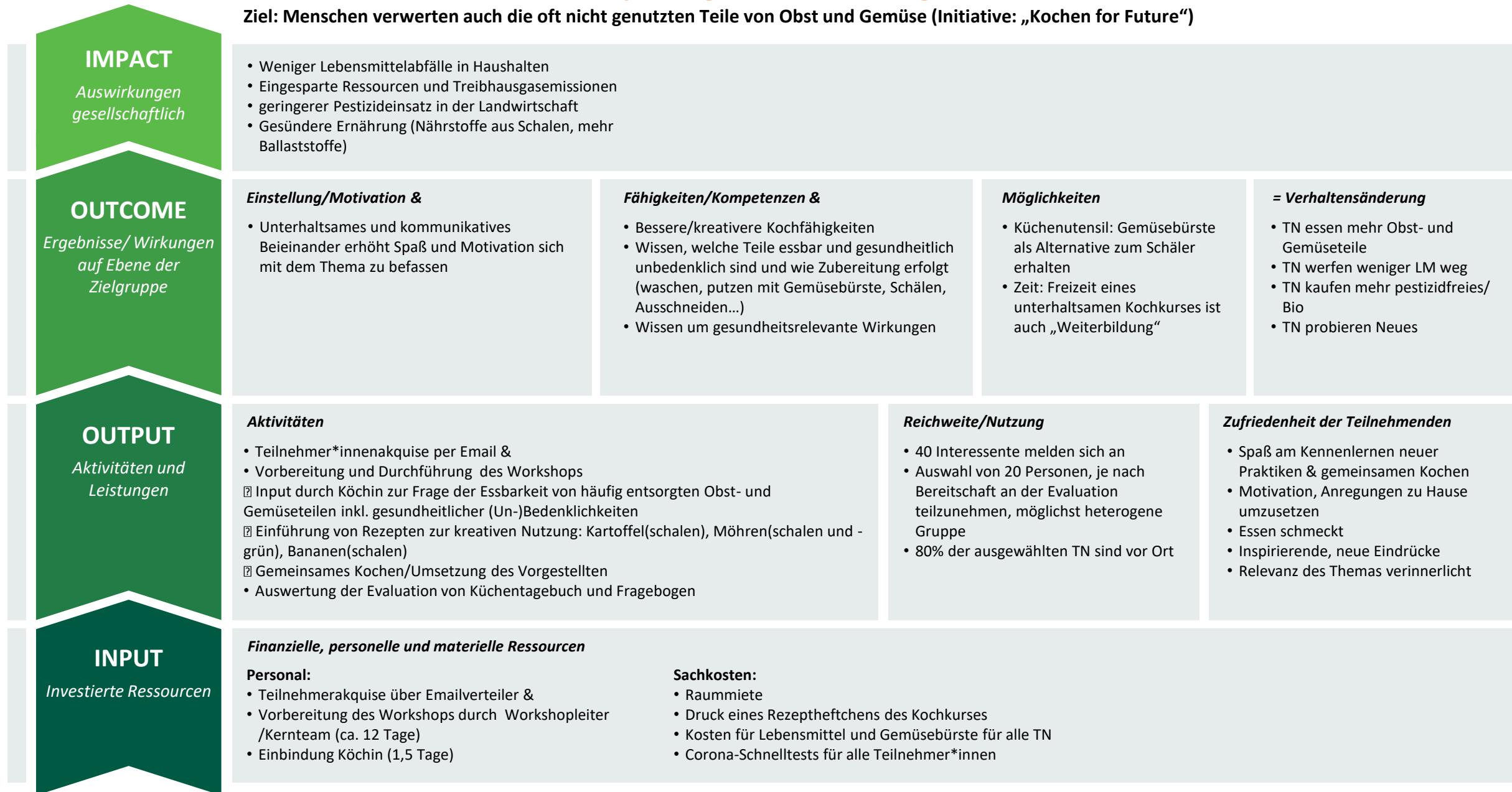
Lösungsbaum I:

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“)



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
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!
Fragen?**

Stephanie.wunder@ecologic.eu

Dialogforum.haushalte@ecologic.eu



Foto: Ste