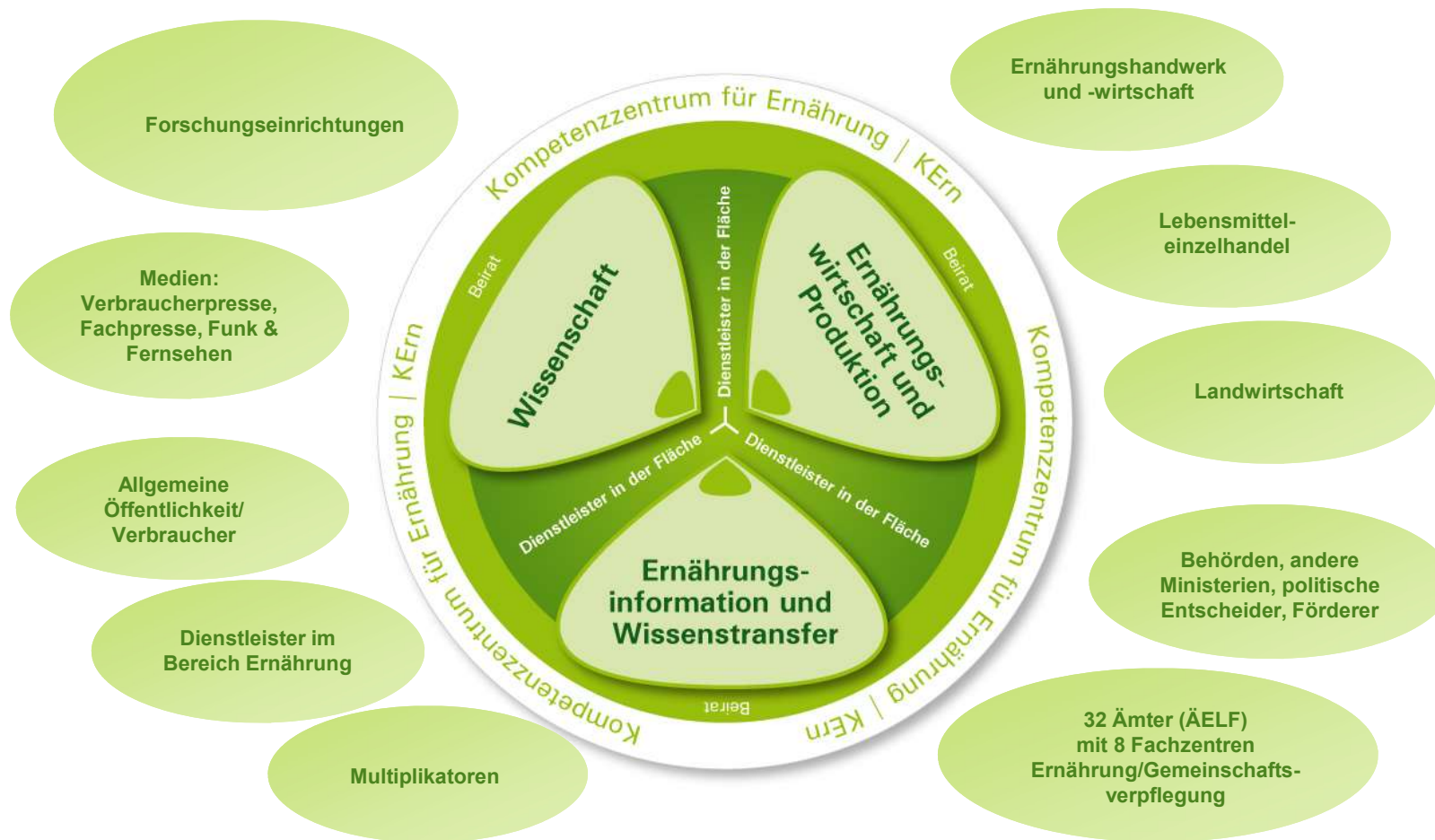




Impulsvortrag  
**Maßnahmen gegen  
Lebensmittelverschwendung  
in privaten Haushalten**

Dialogforum Private Haushalte, 22.6.2021  
Kompetenzzentrum für Ernährung - Anita Nadas

# Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) – Bereiche und Zielgruppen

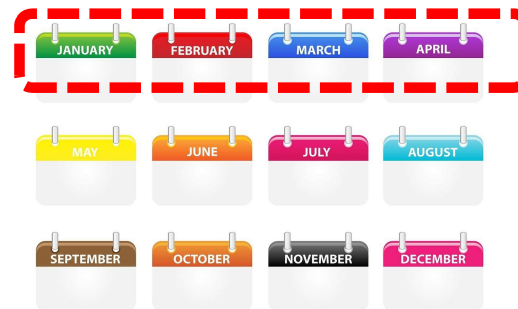


## Zahlen zur Lebensmittelverschwendung

**75 kg**



**120 Tage**



**8% THG**





# Das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“

- Seit 2016, vom StMELF initiiert
- 68 Teilnehmer
- zur Förderung von Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten und deren Umsetzung
- Weitere Informationen auf:  
<https://www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel>

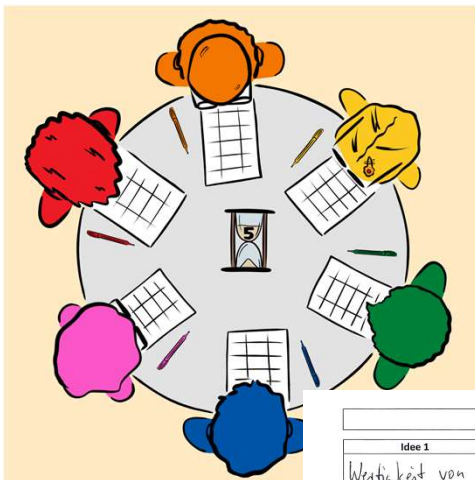


Stand: März 2020



# Ideenfindung für die Maßnahmen im Bündnis

## 5 Fokusgruppen - nach Themenfeldern



250 Ideen mit  
30 Teilnehmern

Brainstorming  
Methode 635:  
6 Teilnehmer  
3 Ideen  
5 Runden

| 6-3-5 Brain-Writing                                                                |                                                                                                              |                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Idee 1                                                                             | Idee 2                                                                                                       | Idee 3                                                        |
| Wertigkeit von<br>frischen Lebensmitteln<br>im Auge des Kunden<br>verbessern       | Wunderbarkeiten<br>über die Wertigkeit<br>des Lebensmittels<br>(Stärke trinken)                              | Kaufverhalten im<br>Hinblick auf<br>Menge kaufen              |
| Alternative Konzepte<br>z.B. Konzept,<br>Technologien zur Bewertung                | Digitale Medien zur<br>Verbraucherinfo<br>nutzen                                                             | Planungstool zur<br>Ermittlung wöchentlicher<br>Bedürfnisse   |
| Ordnungspolitische<br>Maßnahmen<br>z.B. Zucker-Steuer USt<br>Lo Pfand für Flaschen | Produkt-spezifische<br>Angebotformen<br>z.B. Zuckerwasser frisch<br>problematisch, behälter<br>unvollständig | "Leere Regale"<br>bei Verbrauch<br>als "gut" darstellen       |
| Gesetz: Tafel anstatt<br>Mülltonne.<br>Kommunikation vor<br>Verpackung             | Nachschub vor<br>Verpackung, besonders<br>bei O+G                                                            | Affenble Preise zum<br>falschen Schluss führen Preise<br>z.B. |

### Ergebnis der Diskussion

**FG Prognose**

- Schulungs-App für Marktkenntnis
- Prognosesystem in der Außer-Haus-Verpflegung
- Digitaler Kassenzettel
- Gezielte Prognose für frische und verderbliche Lebensmittel
- Click & Collect
- Sammelplatz-Aktion

**FG Fleisch**

- Neue Konzepte für Verpackungseinheiten und Liefereinheiten (F)
- Verbraucherkommunikation
- Produktionsverfahren durch Coaching optimieren, AHV
- MHD besser positionieren

**FG Lagerung**

- Verzehrsindikator (F)
- „Lebensmittelspeicher“ als Coaches in Schulen und im Handel
- Kühlschrank als Kommunikationsmedium
- Digitale Lösungen zur stufenübergreifenden Effizienzsteigerung (F)
- Sponsoring-Event für karitative Einrichtungen
- Wettbewerb für Nebenproduktverwertung

**FG Obst**

- Nachhaltige Verpackungstechnologien für Obst und Gemüse (F)
- Der Moment des Wertschneidens
- Kaufverhalten mit Blick auf richtige Mengen steuern
- Weitergabe an Tafeln optimieren

**FG Verbraucher**

- Spielerische Aktion im Kindergarten/Kita, evtl. Ausstellung
- Lehrer- und Erzieher-Coaching zu „Lebensmittelspeichern“
- Best-Practice-Wettbewerb für Lebensmittelhändler

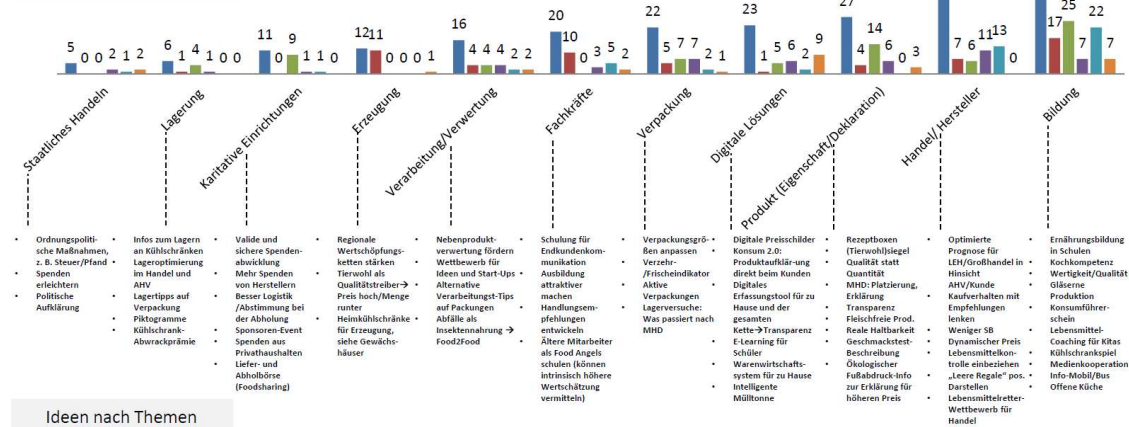
**FG Zukunft**

- Intelligente Mülltonne
- Bewertungstool für Verderb
- „Warenwirtschaftssystem“ für den Privathaushalt (F)
- Konsumführerschein
- Ernährungsbildung: Neue community-based Formate

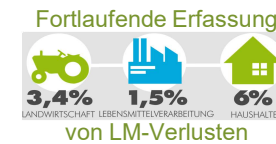
Kursiv & unterstrichen=Realisierung möglich  
(F)=Forschungsprojekt

■ Gesamt ■ Fleisch ■ Lagerung/MHD ■ Obst/Gemüse ■ Verbraucher/Bildung ■ Zukunftstechnologien

### Verteilung der Ideen



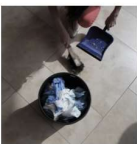
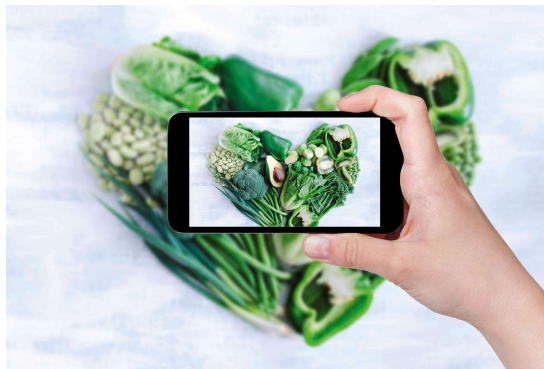
# 17 priorisierte Maßnahmen im Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“





## Veranstaltung: 3. Bayerische Ernährungstage „Richtig gut essen“ 2014

- **Fachsymposium** „Restlos gut essen – Nachhaltige Ernährung im 21. Jahrhundert“ (Vorträge, Fachkreise, Tischgespräche)
- **Kinder-Uni** zu Lebensmittelverschwendung
- **Fotowettbewerb** „köstlich und kostbar“
- Aktionen in 47 Ämtern und 8 Fachzentren bayernweit



# Ernährungsbildungsprojekte

## Lebensmittelfreunde

- 2. und 3. Klasse Grundschule
- 7 Unterrichtseinheiten mit Experimente und Forscheraufträgen
- Lebensmittelretter-Führerschein
- Evaluation über Tracking der Downloadzahlen



Bilder: © Agentur TIGERTATZE



## Lernzirkel „köstlich und kostbar – Lebensmittel verantwortungsvoll genießen“

- Sekundarstufe 1 (7.-9. Klasse)
- 6 Themen mit Stationen



Wir kaufen oft zu viel – Großpackungen und Sonderangebote verleiten uns dazu.  
Die Reste landen leider häufig im Müll.



Familie Gross: Verbraucher



## Wanderausstellung „Restlos gut essen“

- Interaktiv mit 5 Modulen
- Ämter und Fachzentren
- Evaluation: Zahl der Veranstaltungen, Besucher, Feedbackfragebogen
- 2014: 11 Veranstaltungen
- 2015 Sonderausstellung im Museum Mensch und Natur: ca. 35.000 Besucher, 100 Klassen

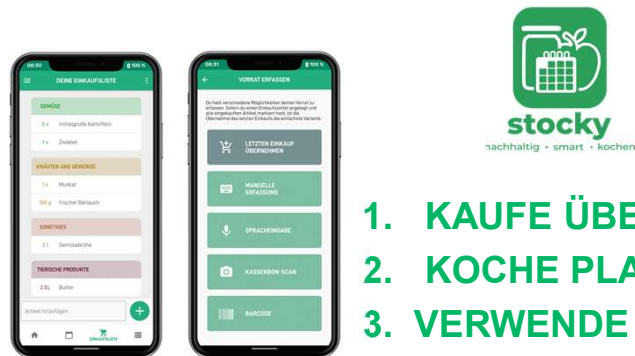




# Modellprojekte und Aktionen im Handel

## stocky App

- App zur Förderung eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln
- Änderung der Verhaltensroutinen durch Nudging und Gamification
- Launch der App und **Online-Seminar** „Smart kochen für eine nachhaltige Zukunft“ im Sept. 2020



1. KAUFÜBERLEG
2. KOCH PLANVOLL
3. VERWENDE RESTE



## Informationen zum MHD

- Aktion im Handel: Verbraucherhinweis auf Verpackungen zur sensorischen Überprüfung der Haltbarkeit



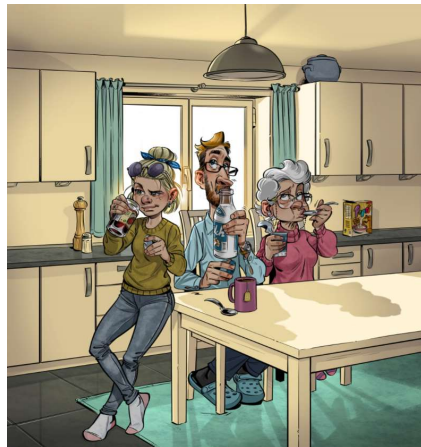
# Informationsmaterial, interaktive Spiele

## 10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung

Postkarten, Kalender und Kurzvideo mit Tipps gegen Lebensmittelverschwendung für Verbraucher



*Restarter vor!*



*Probieren geht über Studieren!*



*Weniger ist oft mehr!*

## Virtuelle Küche

Interaktiver Anwendung  
Spiele und Informationen zur Lagerung,  
Zahlen und Fakten zur  
Lebensmittelverschwendung,  
Einkaufsplanung, Konservierung, MHD  
Für Ausstellungen, Schulen,  
Landesgartenschau, Ernährungstage...



# Ausblick: Netzwerk Lebensmittelretter auf kommunaler Ebene in Bayern



Netzwerkanalyse – welche Akteure sind wichtig?



Brainstorming mit interdisziplinärem Teilnehmerkreis



Einbeziehung der Ämter, Kommunen, Regierungen



Modellprojekte und Entwicklung von Leitfäden zur breitflächigen Umsetzung der Initiativen

Erfolgreiche Initiativen sollen öffentlichkeitswirksam durch Kampagnen und Social Media dargestellt werden und als Vorbilder und Ideengeber fungieren





## Evaluation und Erfolgskriterien

- Individuelle, an die jeweilige Maßnahme angepasste Evaluation, z.B. Besucherzahlen, Feedbackfragebögen, Verbraucherforschung (vorher-nachher), quantitative Messung weggeworfener Lebensmittel (Küchentagebücher), Downloadzahlen
- Bereits bei der Konzeption der Maßnahme sollte die spätere Evaluation berücksichtigt werden
- Die Bereitstellung von Informationen und die Vermittlung von Wissen allein reichen nicht aus, um das Verbraucherverhalten langfristig zu verändern: zwei Drittel der Deutschen ist es bewusst, dass weniger Lebensmittelverschwendung hilft, das Klima zu schützen, aber nur ein Drittel kauft bewusst und bedarfsgerecht ein (Nestlé-Studie 2021 „So klimafreundlich is(s)t Deutschland“)
  - Schrittweise Umstellung eines routinierten, unbewussten Verhaltens
  - Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln
  - Einfluss des Settings (Überangebot, geringe Preise), durch andere Menschen, kulturelle Identität
  - „Änderungen der täglichen Routinen durch positive Gefühle“ (Carlo Petrini, Slow Food)





Herzlichen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!

