



Auftaktveranstaltung
22.Juni 2021, online

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Kurzvorstellung zu den Zielen und Zwischenergebnissen des Dialogforums private Haushalte

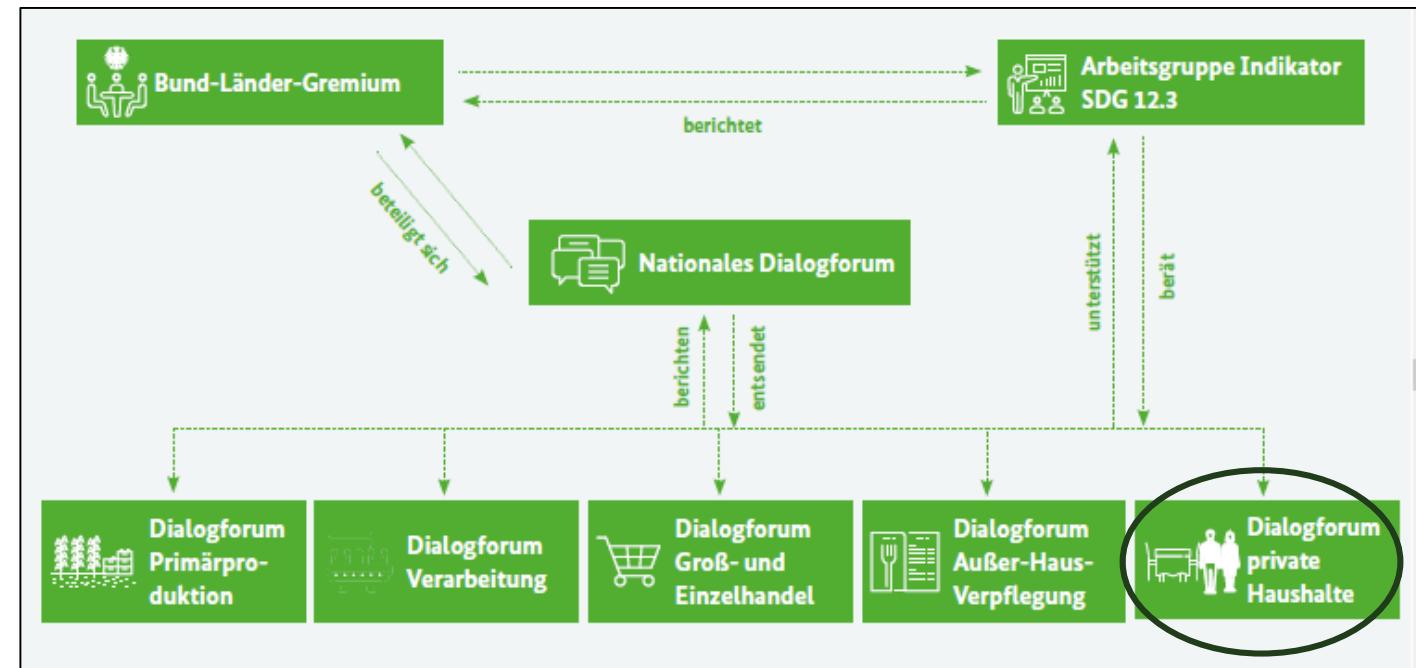
Übersicht:

1. Das Dialogforum private Haushalte als Teil der nationalen Strategie
2. Ausgangslage: Was beeinflusst das Wegwerfverhalten?
3. Welche Maßnahmen gibt es und was weiß man über deren Wirksamkeit?
4. Ziele, Aktivitäten und Ausrichtung des Dialogforums
5. Zwischenergebnisse
6. Zeitplan und aktuelle Aktivitäten/Pläne



Das „Dialogforum private Haushalte“ als Teil der Nationalen Strategie

- Nationale Strategie 2019 beschlossen
- Alle Dialogforen sind angelaufen, Dialogforum Außer-Haus-Versorgung bereits abgeschlossen



Bis Juni
2023

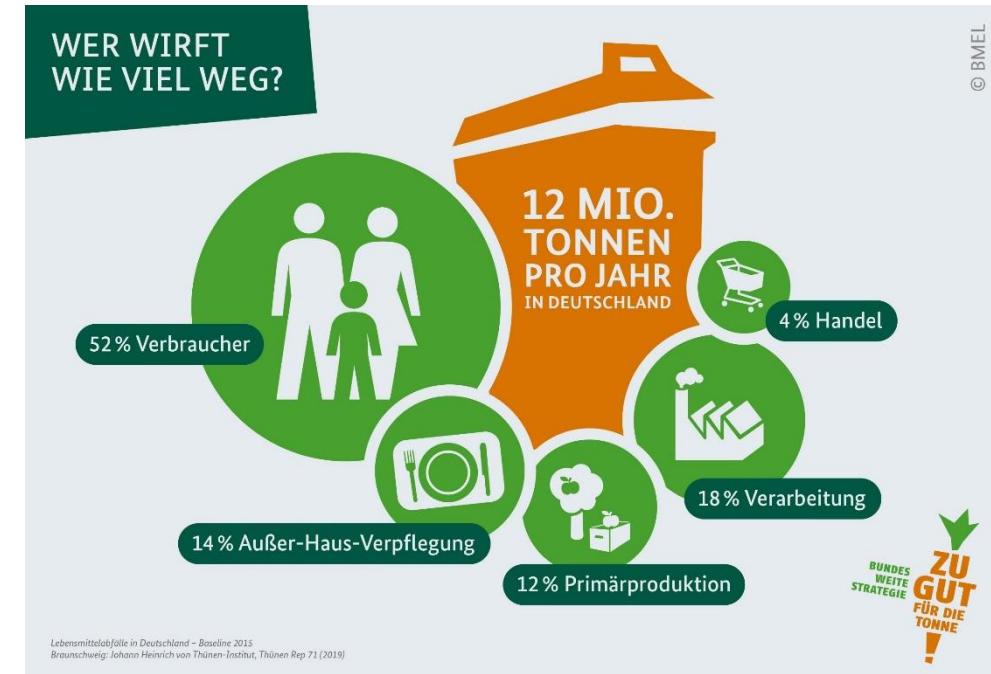
Herangehensweise: Analyse des Status quo als Ausgangspunkt für notwendige Maßnahmen

- Anteil der privaten Haushalte signifikant: 52%, ca. 75 kg pro Person und Jahr
- Relativ gute Datengrundlage,
wieviel, was durch wen weggeworfen wird



→ Schmidt et al. 2019:
Lebensmittelabfälle in
Deutschland –
Baseline 2015

→ GfK 2017: Systematische
Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland



Ausgangslage: was wissen wir schon

- **Was wird weggeworfen?**

- Obst/Gemüse, Zubereitetes, Backwaren
- Ca. 50/50 vermeidbar versus unvermeidbar

- **Saisonale Unterschiede:**

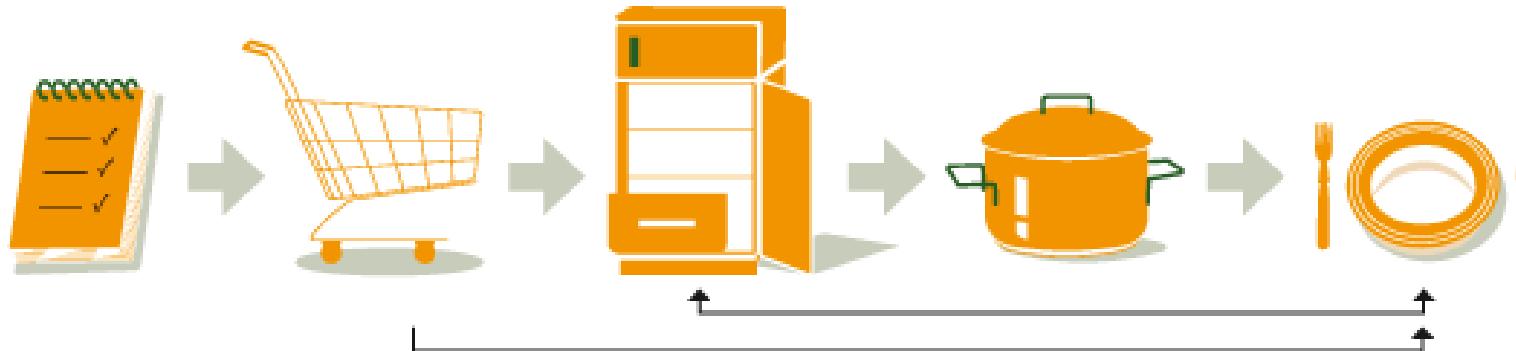
- Dezember: 24% über März

- **Wer wirft weg?**

- Ältere Menschen (>65 Jahre) werfen weniger weg,
Singlehaushalte pro Kopf am meisten, Familien mit Kindern viel,
Bildungsgrad wenig Einfluss (Erwerbstätige und höher gebildete eher mehr)



Ursachen/ Einfluss 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.)

Häufigste Ursachen für vermeidbare LMA laut GfK 2017:

1. Haltbarkeitsprobleme (57%)
2. Zu viel gekocht (und auf den Teller gelegt) (21%)
3. Falschen Mengenplanung/ zu viel gekauft (12%)

→ Zusammenhänge beachten

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Einfluss von

- Motivation
- Fähigkeiten
- Möglichkeit



Quelle: Geffen et al. 2016; Darstellung: Eigene

Auswahl wichtiger Einflussfaktoren

Motivation wird 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”)



Selbst wahrgenommene geringe Fähigkeit zum:

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



Möglichkeit:

- Wahrgenommene Häufigkeit **unvorhergesehener Ereignisse**



Maßnahmen und Wissen um deren Wirksamkeit

Wenig Wissen jedoch zur Wirkung von Maßnahmen vorhanden!

- Reduktionserfolge werden fast nie erfasst
- Vergleichbarkeit verschiedener Maßnahmenansätze momentan nicht möglich
- Erfassungen aus anderen Studien zu umweltrelevantem Verhalten zeigen aber zu erwartende Unterschiede zwischen den Ansätzen
 - Insbesondere relevant, da die häufig zur Anwendung kommenden Maßnahmen (Bewußtseinsänderung und Information) vermutlich geringste Effektivität haben
 - Vermutlich effektivere Maßnahmen zur Adressierung sozialer Normen, Aufforderungen, Feedback etc. kommen hingegen kaum zur Anwendung

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

Übersicht verschiedener Maßnahmenansätze

- 1. Informieren und Bewußtseinserhöhung**
- 2. Handlungswissen und Kompetenzvermittlung**
- 3. Emotionale Ansprache**
- 4. Bereitstellen von Infrastrukturen oder Angeboten**
- 5. Soziale Normen/ Demonstrieren von erwünschtem Verhalten**
- 6. Feedback**
- 7. Belohnung**
- 8. Aufforderung/Prompt/Erinnerung**
- 9. Selbstverpflichtung**

Noch recht
wenige Beispiele
in Deutschland

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



1. Bewusstseins- erhöhung & Informieren

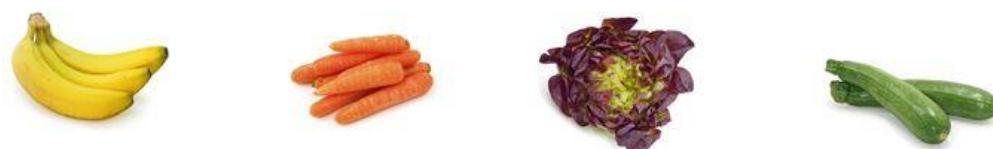


Demonstration gegen
Lebensmittelverschwendungen in Berlin
(Foto: Christophe Gateau)

Jedes achte
Lebensmittel,
das wir kaufen,
werfen wir weg.
Du kannst
das ändern.



Zu gut für die Tonne!



verschwenden?

Verschwenden beenden!

Aktion von Brot für die Welt

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



2. Handlungswissen und Kompetenzen



„Ackerschule“ der Gemüseackerdemie



Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern - Poster von Too Good To Go

Verbraucherzentrale Hamburg: „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

3. Emotionale Ansprache



Schnippeldisko von Slow Food Youth

Kinderbuch von RESTLOS
GLÜCKLICH e.V.



Emotionale Ansprache über positive
Emotionen erfolgreicher als über
Mitleid/ negative Emotionen?

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

4. Bereitstellen von Infrastrukturen



Food bags (hier: von
„Evolon®“)



Fridgecams (hier: von
„smarter“)



„Feldbotschaft“ – Abokiste von
Querfeld



Fairteiler von
Foodsharing



Ausgabe von gespendeten
Lebensmitteln von der Tafel



Vertrieb von Backwaren
von gestern in einer
yesterday-Filiale

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



5. Soziale Normen & Demonstrieren von erwünschtem Verhalten



Starkoch Christian Rach mit
der Beste-Reste-Box
(BMEL)
(auch Jurymitglied
Bundespreis zugut für die
Tonne!)

Interessant: Etablierung
einer „Mitnehmgeste“? (in
Entwicklung VZ NRW) in
Anlehnung an etablierte
Verhaltencodes



Negativbeispiel durch Aufzeigen
extremer Verschwendungen?
Videospot der EU Kommission

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



6. Feedback

Energy Conservation: How Do You Measure Up?

Recently, researchers from Cal State San Marcos were in your neighborhood collecting information about energy consumption. Here is what we found out about households in the *Woodland Park area*:

Electricity Consumption
January 16-29, 2004

Your household used:	Similar households in your neighborhood used:
kWh	kWh

Details about our measures: The results reported above are specific to your home and similar homes in your neighborhood, and were collected by researchers at CSUSM. Kilowatt Hours (kWh) are the units used to measure electricity consumption.

Last week, your household consumed **MORE / LESS** than other households in your neighborhood.

Here are some good ways to reduce your home energy consumption:

- Wear extra layers of clothing instead of using heat
- Turn off unnecessary lights
- Turn off your computer when not in use

Address: _____
This information has been provided to you because someone in your household completed a survey on home energy use over the summer. Please direct questions to Jessica Nolin at CSUSM: 760-750-3022.

Energy Conservation: How Do You Measure Up?

Recently, researchers from Cal State San Marcos were in your neighborhood collecting information about energy consumption. Here is what we found out about households in *Discovery Hills*:

Electricity Consumption
January 8-16, 2004

Your household used:	Similar households in your neighborhood used:
kWh	kWh

Details about our measures: The results reported above are specific to your home and similar homes in your neighborhood, and were collected by researchers at CSUSM. Kilowatt Hours (kWh) are the units used to measure electricity consumption.

Last week, your household consumed **MORE / LESS** than other households in your neighborhood.

Here are some good ways to reduce your home energy consumption:

- Turn off the heat at night
- Turn off the TV when you leave the room
- Install energy saving light bulbs

Address: _____
This information has been provided to you because someone in your household completed a survey on home energy use over the summer. Please direct questions to Jessica Nolin at CSUSM: 760-750-3022.

Vergleich zum Verhalten des Nachbarn zeigt Wirkung (hier: Experiment mit Stromrechnungen der California State University, Foto: California State University, San Marcos)



Feedback zum Verbrauchsverhalten durch smart bins und/oder Forschungsprojekte



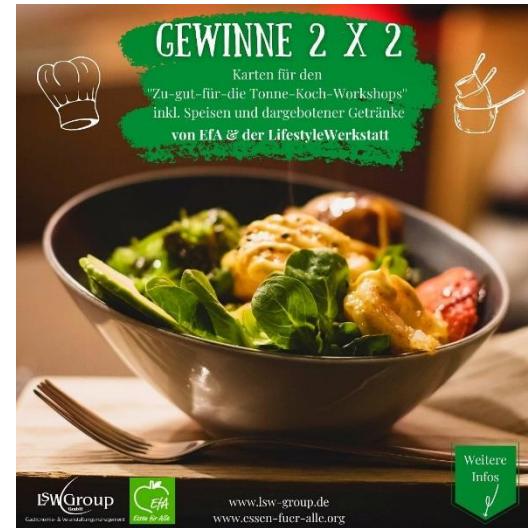
Nachbarschaftswettbewerbe in Kooperation mit Abfallentsorgern?

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

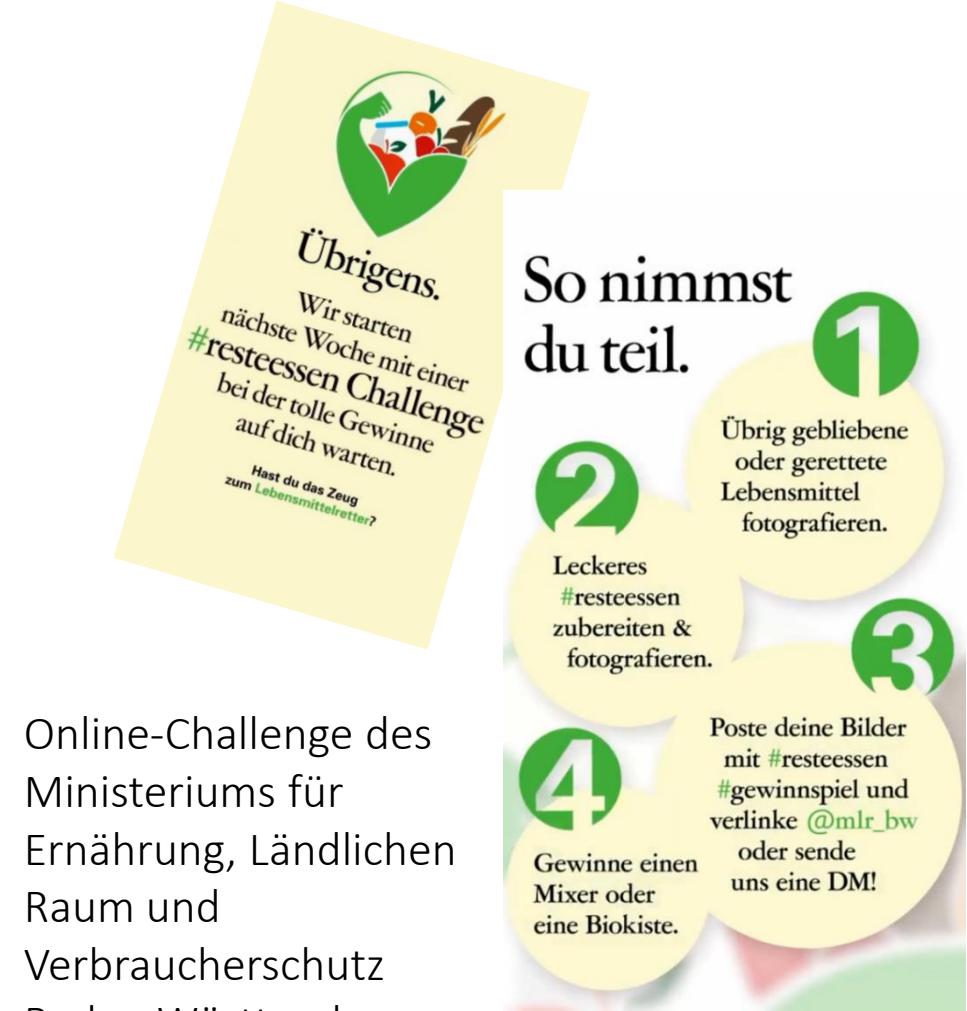


7. Belohnung



Gewinnspiel von Essen für Alle (EfA) und der LifestyleWerkstatt

Wettbewerb für Kinder von „Wirf mich nicht weg!“



Online-Challenge des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

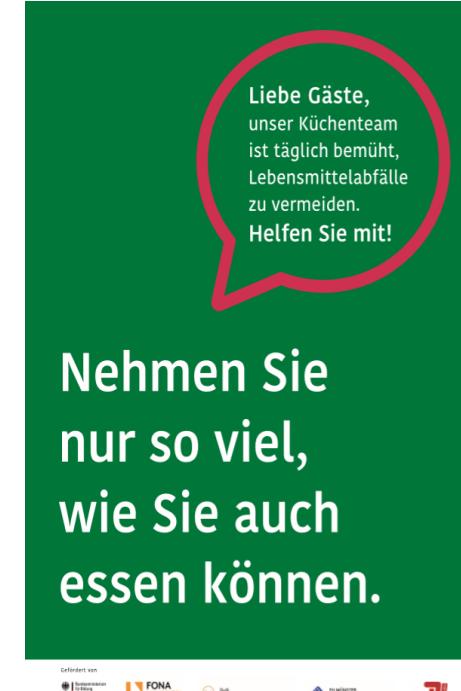
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



8. Aufforderung/ Prompt



Kühlschrank-Aufhänger Bzfe



Aufforderung am Buffet
(Quelle: NAHGAST Projekt)



Beispielhafte Aufforderung zum Einfrieren auf Brot (Quelle: REFRESH Projekt)

Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



9. Selbst-verpflichtung/ Pledge

Pledge: Waste Reduction Week in Kanada

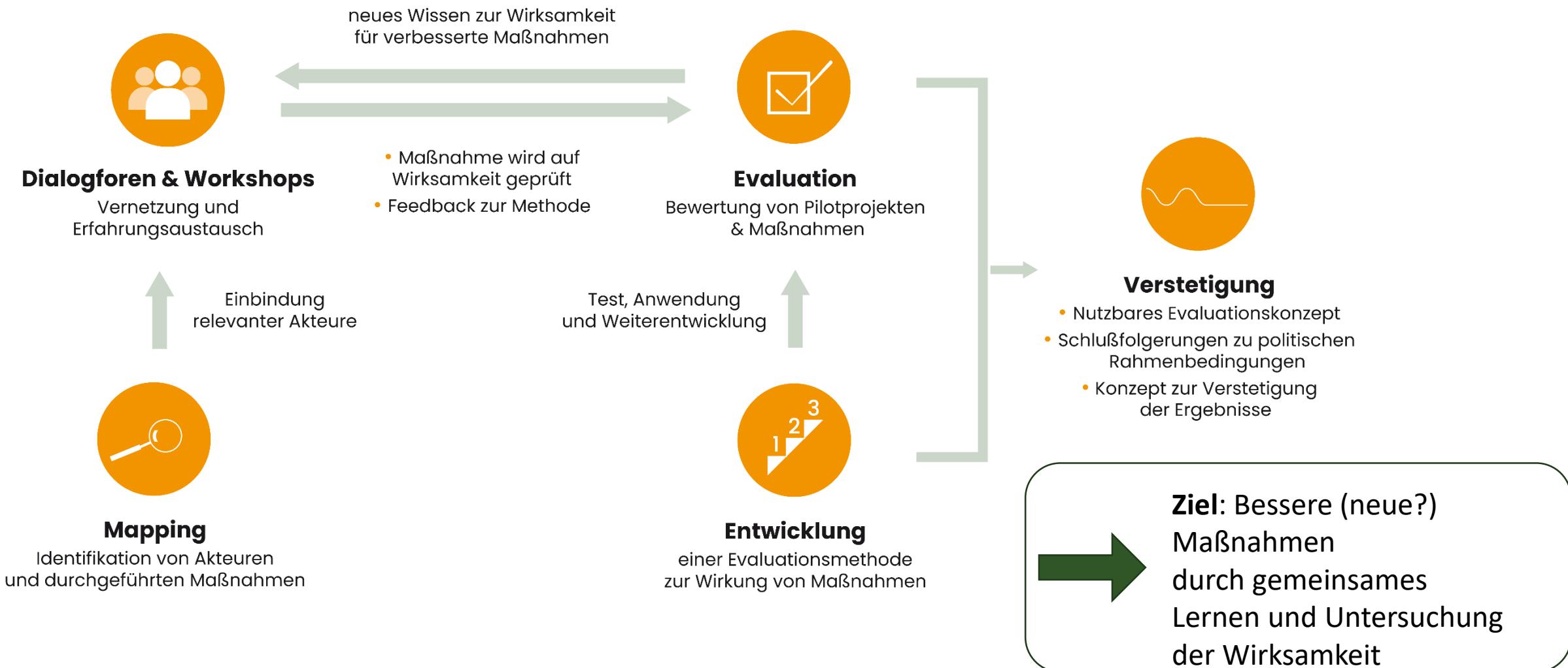


Food Waste Pledge durch Feedback global



Pledge mit konkretem Vorhaben. Beispiel: Make Europe Blue Campaign

Projektansatz des Dialogforums



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

- zwei Dialogforen im Jahr
- Auswahl der ersten Maßnahmen für Bewertungen: Herbst 2021
- Sechs „Küchenlabore“ bis Frühling 2021

Zeitplan



Arbeitsstand Juni 2021: Mapping

1) Identifikation von Akteuren und durchgeführten Maßnahmen (Mapping)

- Kooperationsaufruf im März 2021 mit >70 Rückmeldungen
- Offen für weitere Ergänzungen: <https://www.ecologic.eu/de/17791>
- zusätzlich Recherche bestehender Maßnahmen: >400 bisher erfasste Aktivitäten
- Ziel: Erfassung der Akteure und Maßnahmen(arten); der Wünsche zur Zusammenarbeit im Dialogforum, konkret auch zur Kooperation bei der Bewertung von Maßnahmen

Mapping: erste wichtige Erkenntnisse

- Circa die Hälfte der erfassten Maßnahmen befasst sich mit **Bewusstseinserhöhung** und **Handlungswissen**
- Thematische Schwerpunkte liegen vor allem bei der **Verwertung** von Lebensmitteln, ihrer **Lagerung**, der Steigerung der **Wertschätzung** und der **Planung** von Einkäufen & Mahlzeiten
- Bei der Art der Vermittlung spielen **physische Veranstaltungen**, sowohl in der Vermittlung von Inhalten als auch in der Erreichung von Personen neben **sozialen Medien** und **Websiten** eine wichtige Rolle. Seltener genutzt werden Spiele, apps, Radio und Newsletter.
- Größtenteils sprechen die Maßnahmen Menschen in **ganz Deutschland** an (ca. ein Viertel ist regional ausgelegt) und werden **deutschsprachig** durchgeführt
- Der größte Teil der erfassten Maßnahmen erfolgte **ohne Evaluation**
- Die Mehrzahl kann sich eine **Kooperation** mit dem DF & eventuell auch eine Evaluation vorstellen.

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Institutionen, die mit uns bereits über den Kooperationsaufruf
Informationen zu ihrem Projekt geteilt haben (1)



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Institutionen, die mit uns bereits über den Kooperationsaufruf
Informationen zu ihrem Projekt geteilt haben (2)



Ackerdemia



Hamburg | Behörde für Justiz
und Verbraucherschutz



Burg Tannroda

Kulturzentrum / Seminare / Herberge



KNÄRZJE

verbraucherzentrale
Berlin

verbraucherzentrale
Baden-Württemberg

verbraucherzentrale
Brandenburg

verbraucherzentrale
Bremen

verbraucherzentrale
Hamburg

verbraucherzentrale
Hessen

verbraucherzentrale
Mecklenburg-Vorpommern

verbraucherzentrale
Niedersachsen

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

verbraucherzentrale
Rheinland-Pfalz

verbraucherzentrale
Saarland

verbraucherzentrale
Sachsen

verbraucherzentrale
Sachsen-Anhalt

verbraucherzentrale
Schleswig-Holstein

verbraucherzentrale
Thüringen

Arbeitsstand Juni 2021: Auswahl Pilotprojekte

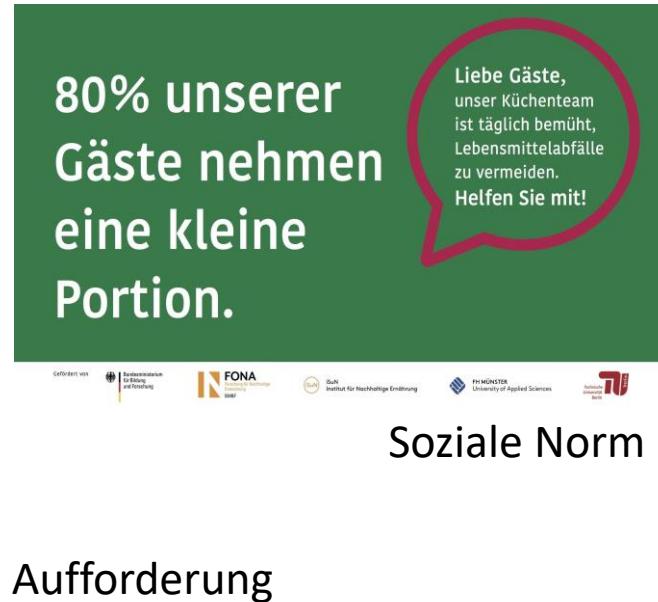
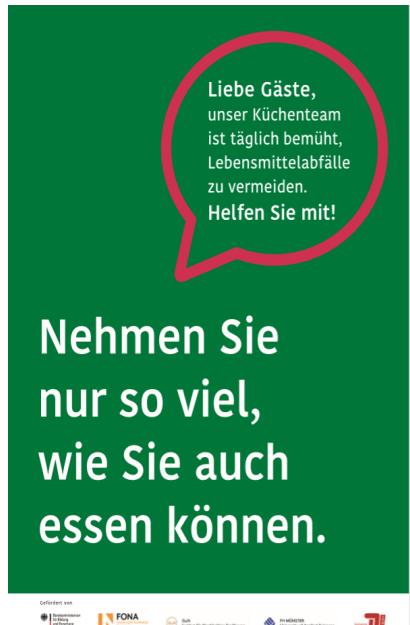
2) Gespräche mit Akteuren, die sich eine Kooperation bei der Anwendung der entwickelten Evaluationsmethode vorstellen können

- Aktuell bereits 25 **Interviews**
- „**Evaluationsworkshop**“ am 30.6. für an Wirkungsanalysen und Bewertung interessierte Teilnehmer*innen, Besprechung der Methode und Anwendung
- Auswahl der (ca. 8) **Pilotprojekte** zu Bewertung soll: Unterschiedliche Maßnahmenansätze und unterschiedliche Zielgruppen & Haushaltsgrößen umfassen, verschiedene Regionen Deutschlands stattfinden, Start der ersten noch 2021
- Erhoffen uns insbesondere auch **neue Ansätze** zu testen (Aufforderungen/ soziale Normen etc.), da erfolgversprechend (Beispiel Projekt Nahgast)

Anwendungsbeispiel Nahgast

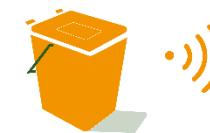
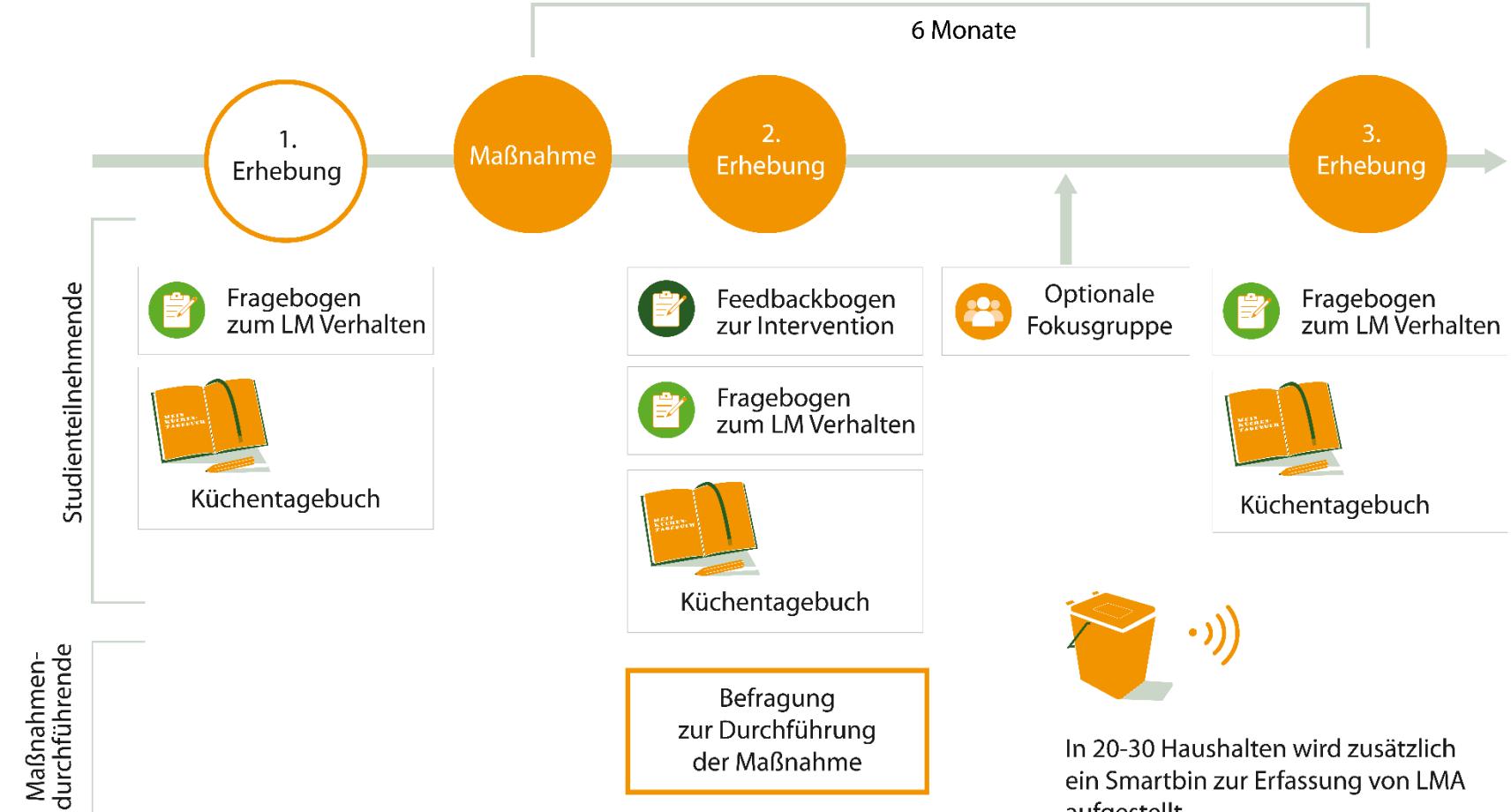
- Test verschiedener Maßnahmen in der Gastronomie (Aufforderungen und soziale Normen – einzeln und kombiniert, sowie küchenspezifische Wahl von Kommunikationsformen)

→ Motivierendes Ergebnis: alle wirkten Lebensmittelabfälle um mehr als ein Drittel einzusparen! Einfache Aufforderungen sehr effektiv!



- 3-4 Mal Datenerhebung für N=380 Teilnehmer*innen
- Küchentagebuch erfasst Menge, Art, Zustand, Verpackung, Entsorgungswege der weggeworfenen Lebensmittel
- Fragebogen erfasst auch Einstellungen, sozialen Ernährungskontext, persönliche Vorlieben etc.
- Koordination: TU Berlin

Elemente der Bewertungsmethode



In 20-30 Haushalten wird zusätzlich ein Smartbin zur Erfassung von LMA aufgestellt.
Das LM Verhalten wird außerdem mit Hilfe einer Kontrollgruppe (≠ Maßnahmenteilnahme) erfasst.

Die Küchenlabore

- Organisation durch Slow Food Deutschland
- Pilotprojekte zur Erprobung erfolgversprechender Ansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen in privaten Haushalten
- Durchführung von sechs Küchenlaboren
- Bundesweit mit verschiedenen Expert*innen

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?

Themen der Küchenlabore



4 Kochen ohne Reste



5 Verwertung: Was geht noch?



6 Restlos kochen mit Stern

Wie geht es weiter?

- **Nachbereitung** der Veranstaltung:
Auswertung der Herausforderungen und Wünsche
- **30.9. Evaluationsworkshop** – Ziel: Feedback zur Methode, (weitere) Kooperationspartner finden, Verständnis für Wirkungsanalysen etablieren
- Weitere **Gespräche** zur Absprache einer möglichen Kooperation in Bezug auf die Anwendung der Bewertungsmethodik
- November 2021: nächstes **Dialogforum** (z.B. Thema „neue Ansätze – Inspirationen aus dem In- und Ausland“)



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen



DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!
Fragen?**

Stephanie.wunder@ecologic.eu

Dialogforum.haushalte@ecologic.eu



Foto: Ste

Referenzen

- Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019): „Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015“. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 103 p, Thünen Report 71, DOI:10.3220/REP1563519883000
- Schmidt TG, Baumgardt S, Blumenthal A, Burdick B, Claupein E, Dirksmeyer W, Hafner G, Klockgether K, Koch F, Leverenz D, Lörchner M, Ludwig-Ohm S, Niepagenkemper L, Owusu-Sekyere K, Waskow F (2019) Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen - Pathways to reduce food waste (REFOWAS) : Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozio-ökologischer Innovationen. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 290 p, Thünen Report 73, Vol. 1, DOI:10.3220/REP1569247044000
- GfK (2017): Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland.
- Wunder, S., van Herpen, E., McFarland, K., Ritter, A., van Geffen, L.E.J., Stenmarck, A., Hulten, J. 2019: Policies against consumer food waste. Policy options for behaviour change including public campaigns. REFRESH Deliverable 3.4

Referenzen

- Geffen, Lisanne van, Siet Sijtsema, Raquel Díaz-Ruiz, Patrik Eisenhauer, Anna-Carina Diedrich, Katalin Újhelyi, Feliu López-i-Gelats, et al. 2016. “National, Qualitative Insight on Household & Catering Food Waste.” REFRESH Deliverable 1.2. REFRESH Project.
- Birau, Mia M., and Corinne Faure. 2018. “It Is Easy to Do the Right Thing: Avoiding the Backfiring Effects of Advertisements That Blame Consumers for Waste.” *Journal of Business Research* 87 (June): 102–17.
<https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2018.02.026>
- Russell, Sally V., C. William Young, Kerrie L. Unsworth, and Cheryl Robinson. 2017. “Bringing Habits and Emotions into Food Waste Behaviour.” *Resources, Conservation and Recycling* 125 (October): 107–14.
<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.06.007>