



Auftaktveranstaltung  
22.Juni 2021, online

# Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

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

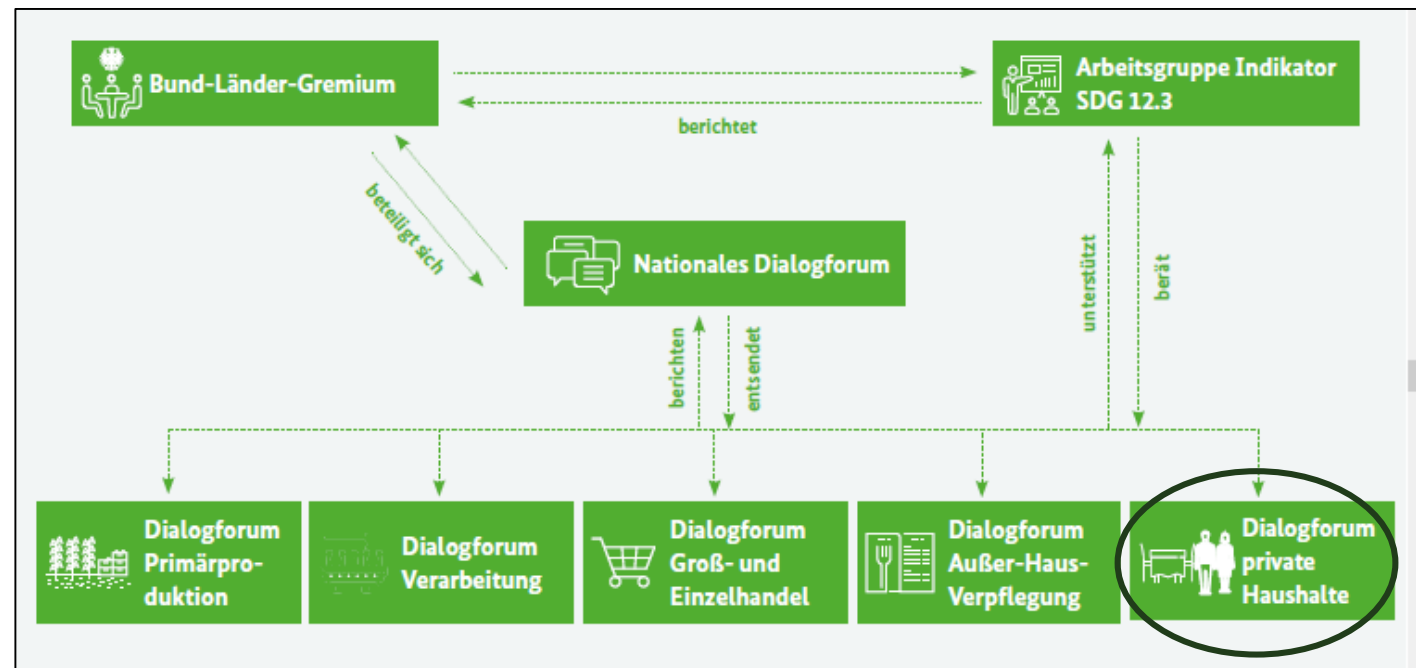
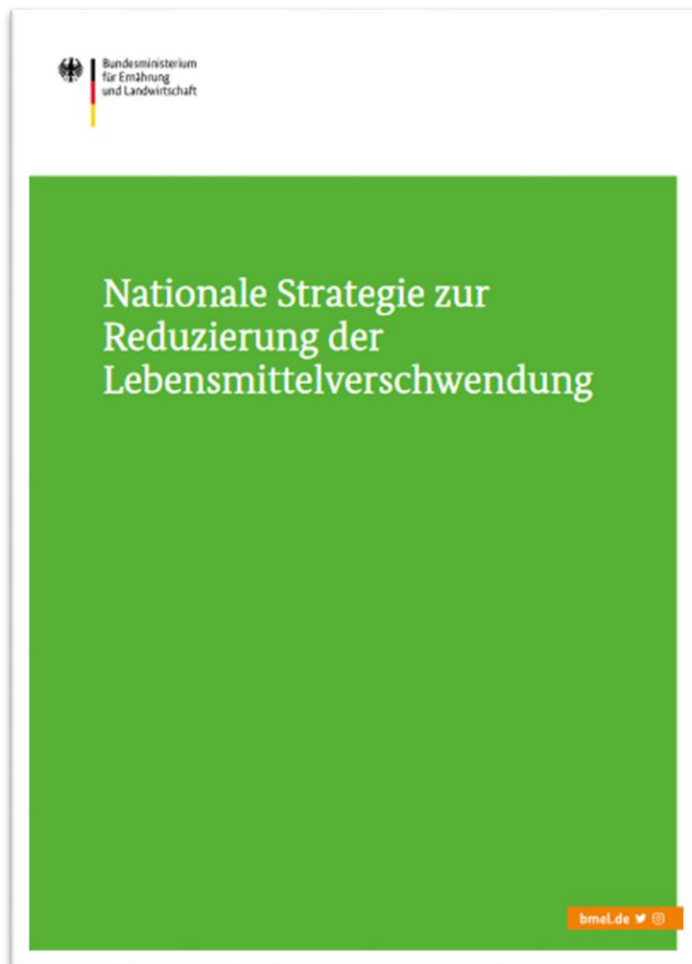
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# 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

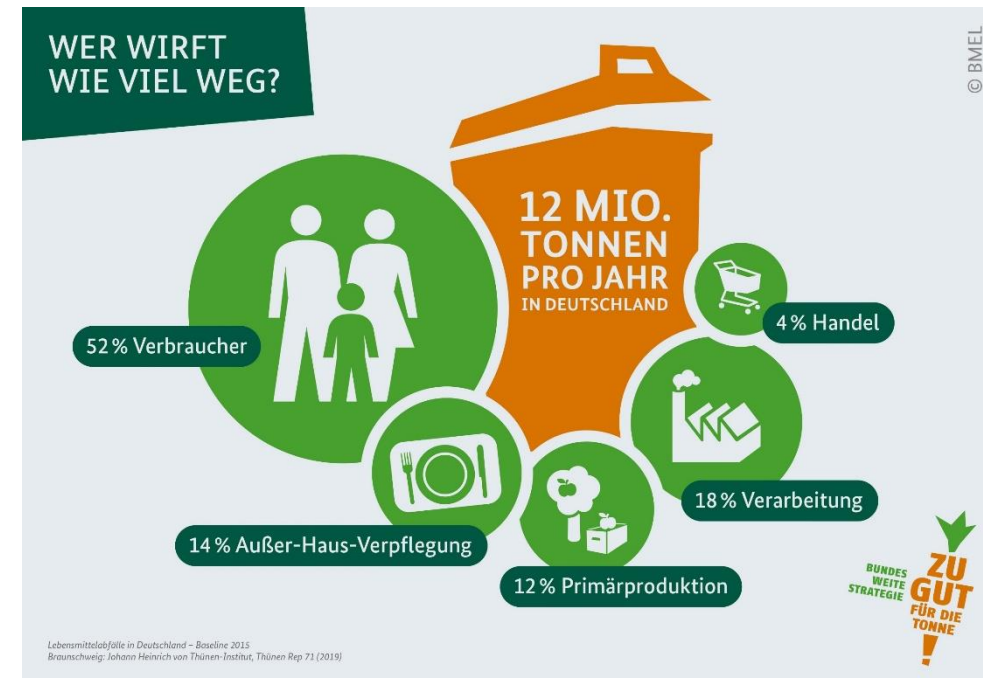
# Herangehensweise: Analyse des Status quo als Ausgangspunkt für notwendige Maßnahmen

- 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:**

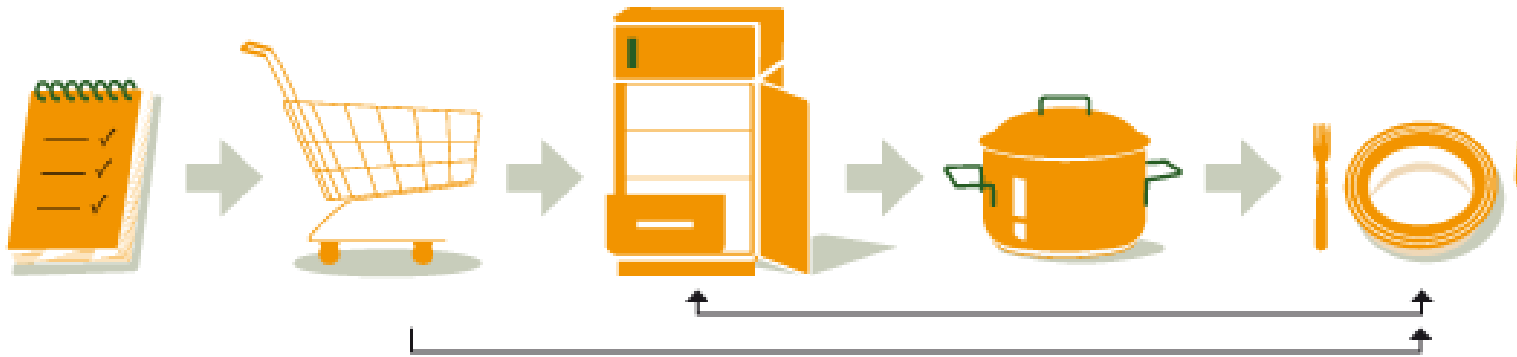
- Dezember: 24% über März

- **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<br>Haltbarkeit                 | Kochkunst<br>(Resteverwertung)             | Lagerung der Reste                 |
| Essensplanung    | Groß- /<br>Familienpackungen | Verständnis<br>Packungsaufdruck<br>(MHD) | Übermäßiges<br>Schälen /<br>Teilverwertung | Wegwurf ohne Test<br>(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

## Einfluss von

- **Motivation**
- **Fähigkeiten**
- **Möglichkeit**



# 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”)



Motivation

## Selbst wahrgenommene geringe Fähigkeit zum:

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



Fähigkeit

## Möglichkeit:

- Wahrgenommene Häufigkeit **unvorhergesehener Ereignisse**



Möglichkeit



# 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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDES  
WEITE  
STRATEGIE  
**ZU  
GUT  
FÜR DIE  
Tonne**!

# 1. Bewusstseins- erhöhung & Informieren



Demonstration gegen  
Lebensmittelverschwendung in Berlin  
(Foto: Christophe Gateau)



Zu gut für die Tonne!



~~verschwenden?~~

Verschwenden beenden!

Aktion von Brot für die Welt

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 2. Handlungs- wissen und Kompetenzen



„Ackerschule“ der Gemüseackerdemie



Haltbarkeit von  
Lebensmitteln verlängern -  
Poster von Too Good To Go



**SO ERKENNEN SIE,  
OB LEBENSMITTEL NOCH GUT SIND**

Tipps & Tricks zur Lebensmittelrettung

verbraucherzentrale  
Hamburg

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



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

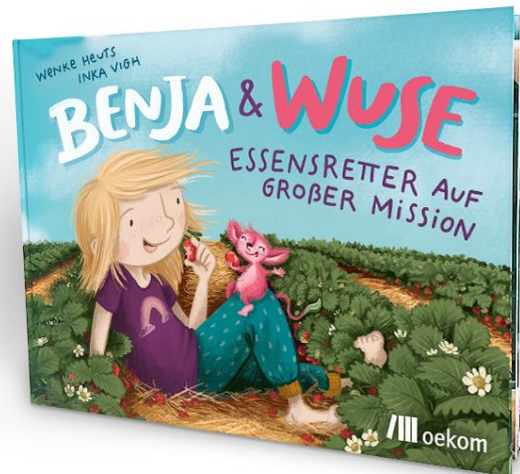


### 3. Emotionale Ansprache



Schnippeldisko von Slow Food Youth

Kinderbuch von RESTLOS  
GLÜCKLICH e.V.



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



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 4. Bereitstellen von Infrastrukturen



„Feldbotschaft“ – Abokiste von  
Querfeld



Ausgabe von gespendeten  
Lebensmitteln von der Tafel



Food bags (hier: von  
„Evolon®“)



Fridgecams (hier: von  
von „smarter“)



Fairteiler von  
Foodsharing



Vertrieb von Backwaren  
von gestern in einer  
yesterday-Filiale

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

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  
Verhaltenscodes



Negativbeispiel durch Aufzeigen  
extremer Verschwendung?  
Videospot der EU Kommission



## 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<br>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 Nolan at CSUSM. Tel: 760.302.2222.

**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 *Discovery Hills*:

| Electricity Consumption<br>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 Nolan at CSUSM. Tel: 760.302.2222.

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



Feedback zum  
Verhaltensverhalten durch  
smart bins und/oder  
Forschungsprojekte



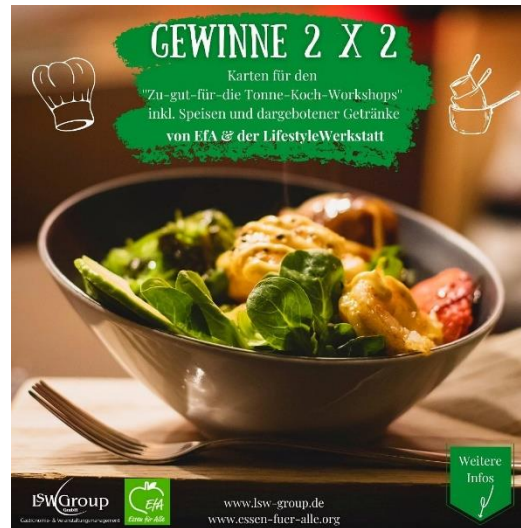
Nachbarschaftswettbewerbe  
in Kooperation mit  
Abfallentsorgern?

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 7. Belohnung



Gewinnspiel von Essen für  
Alle (EfA) und der  
LifestyleWerkstatt



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

Wettbewerb für Kinder von  
„Wirf mich nicht weg!“



So nimmst  
du teil.

- 1 Übrig gebliebene oder gerettete Lebensmittel fotografieren.
- 2 Leckerer #resteessen zubereiten & fotografieren.
- 3 Poste deine Bilder mit #resteessen #gewinnspiel und verlinke @mlr\_bw oder sende uns eine DM!
- 4 Gewinne einen Mixer oder eine Biokiste.

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

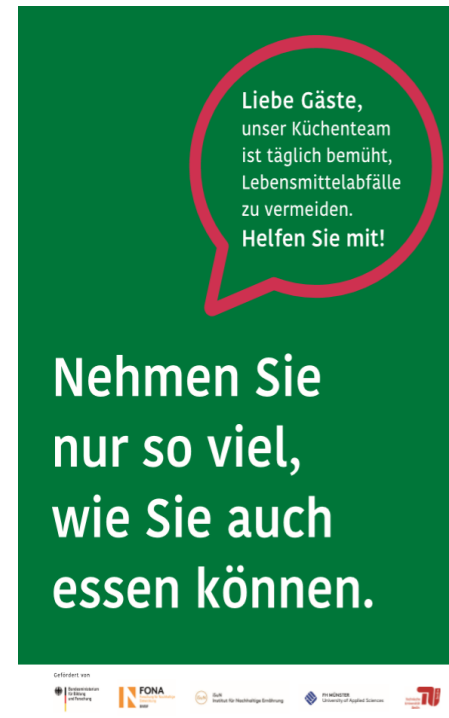
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 8. Aufforderung/ Prompt



Kühlschrank-Aufhänger Bzfe



Aufforderung  
am Buffet  
(Quelle:  
NAHGAST  
Projekt)



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



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 9. Selbst- verpflichtung/ Pledge



Food Waste Pledge durch Feedback global



Pledge: Waste Reduction Week in Kanada



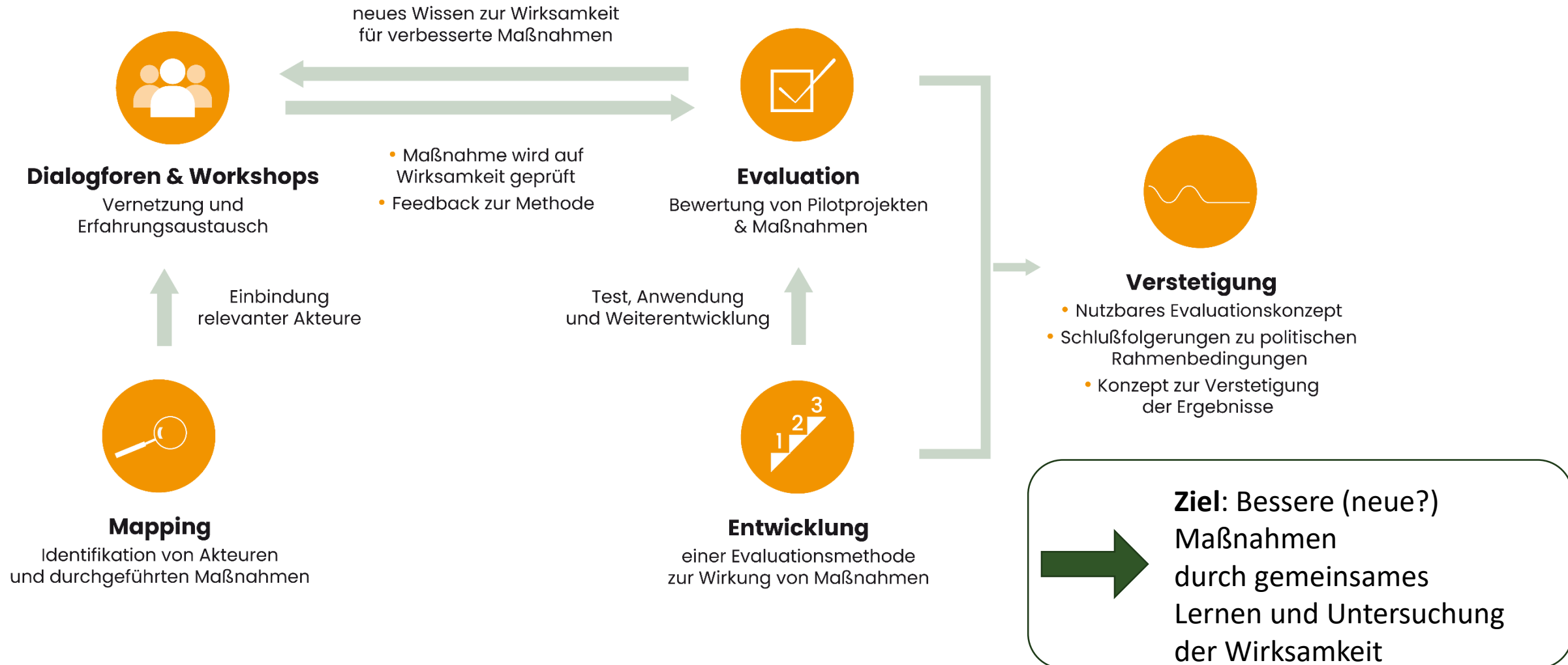
Pledge mit konkretem  
Vorhaben. Beispiel: Make  
Europe Blue Campaign

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Projektansatz des Dialogforums





Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

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 **Bewusstseinerhöhung** 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 **Websites** 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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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



## Arbeitsstand Juni 2021: Auswahl Pilotprojekte

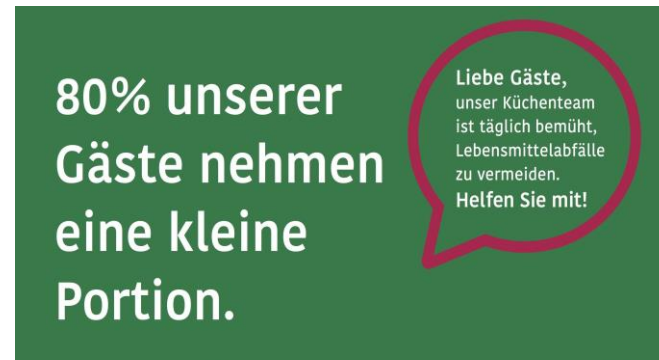
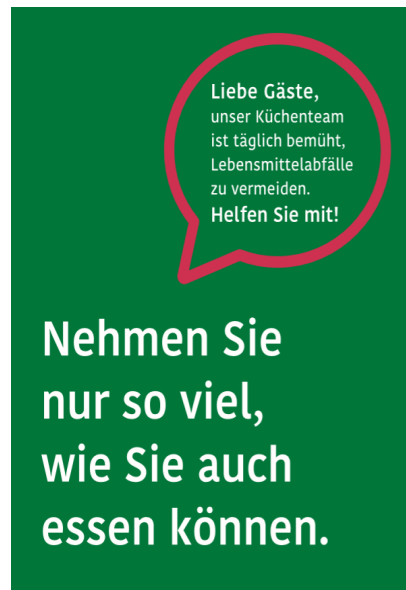
### 2) Gespräche mit Akteuren, die sich eine Kooperation bei der Anwendung der entwickelten Evaluationsmethode vorstellen können

- 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!**



Soziale Norm

Aufforderung



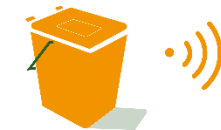
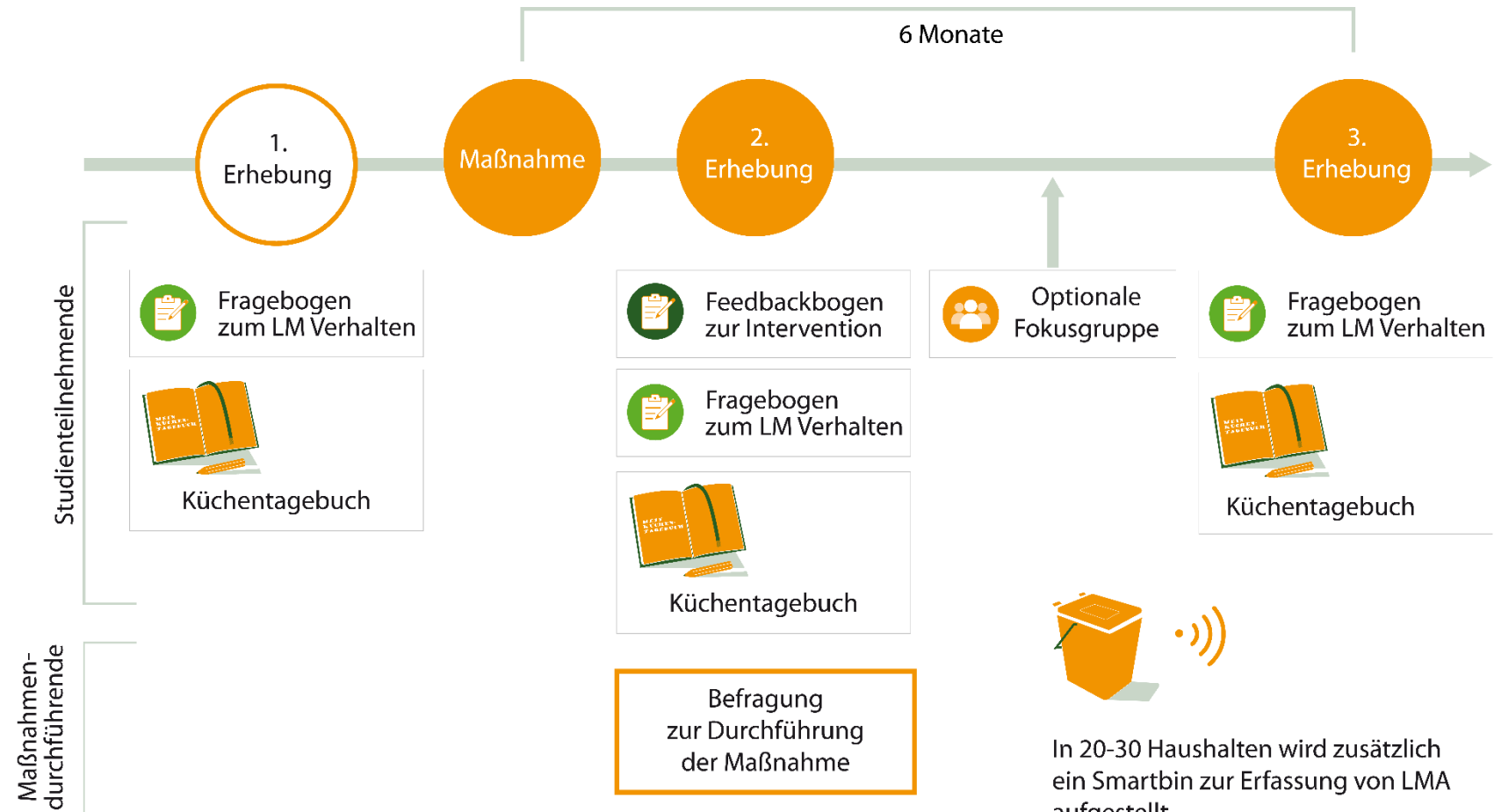
Individuelle/ küchenspezifische Ansprache





- 3-4 Mal Datenerhebung für N=380 Teilnehmer\*innen
- Küchentagebuch erfasst Menge, Art, Zustand, Verpackung, Entsorgungsweg 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.



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
- Bundesweit mit verschiedenen Expert\*innen

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# 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 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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



**Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

**Fragen?**

[Stephanie.wunder@ecologic.eu](mailto:Stephanie.wunder@ecologic.eu)

[Dialogforum.haushalte@ecologic.eu](mailto: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>.