DIALOGFORUM

Private Haushalte 2.0



Interviews

aus dem
Dialogforum private Haushalte 2.0

.

Gefördert durch:

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Das Dialogforum private Haushalte 2.0 wird im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert.
Es arbeitet eng mit der BMLEH-Initiative Zu gut für die Tonne! zusammen.

Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über den Zeitraum Oktober 2023 bis September 2026. Das Dialogforum wird von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt.

Das Projekt

Im Oktober 2023 wurde das **„Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung"** als Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) ins Leben gerufen. Es knüpft an das „Dialogforum private Haushalte" an, welches nach drei Jahren Laufzeit 2023 erfolgreich abgeschlossen wurde, und hatte zum Ziel, die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten weiter voranzutreiben. Das Projekt wurde von Slow Food Deutschland zusammen mit der Technischen Universität Berlin durchgeführt.

Im Rahmen des Projekts wurden Teilnehmende eingeladen, an der bundesweiten Messaktion „Miss mit!" teilzunehmen, um ihr eigenes Wegwerfverhalten zu messen und zu reduzieren. Als Hauptpreis konnten die Gewinner*innen an exklusiven Zero-Waste-Kochkursen unter der Leitung von Köchen der Slow Food Chef Alliance teilnehmen.

Interviews mit Expert*innen aus dem Netzwerk des Dialogforums 2.0



Nora Brüggemann © privat

Das erworbene Wissen über Lebensmittelverschwendung konsequent nutzen

***05.05.2026** - Wie lässt sich Lebensmittelverschwendung wirksam vermeiden? Die Expertin **Nora Brüggemann** ordnet im Interview die Ergebnisse des "Dialogforum Private Haushalte 2.0" ein mit Blick auf den europäischen Kontext und die Bedeutung nationaler sowie internationaler Netzwerkarbeit.*

***Nora Brüggemann** arbeitet als Senior Projekt Manager mit dem Schwerpunkt Reduzierung der Lebensmittelverschwendung am **CSCP** (Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production gGmbH). Sie war Moderatorin und Koordinatorin des Nationalen Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Groß- und Einzelhandel in Deutschland und begleitet zahlreiche Projekte zu diesem Thema. Unter anderem beriet sie als Mitglied des projekteigenen Expert*innennetzwerks das Projekt*

„Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung (DiFo 2.0)“, das Slow Food Deutschland gemeinsam mit der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchführte.

*Gitta Köllner, Projektmitarbeiterin beim DiFo 2.0, hat mit ihr darüber gesprochen, wie das Projekt von der Vernetzung vieler Akteur*innen profitiert und wie sich die gewonnenen Erkenntnisse künftig noch besser in die Praxis umsetzen lassen.*

Was sind Anknüpfungspunkte zwischen dem Projekt und Ihrer Arbeit?

Die Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein Herzensthema für mich – und seit über zehn Jahren auch ein beruflicher Schwerpunkt meiner Arbeit am CSCP. Besonders eng ist der Bezug dort, wo es um private Haushalte, wirksame Interventionen und die Frage geht, wie gute Ansätze aus Projekten in die Breite getragen werden können.

Welche Rolle spielt das Consumer-Science-Element, z. B. App-Messung?

Einblicke in den Alltag von Haushalten sind zentral, um zu verstehen, warum Lebensmittel verschwendet werden – und um darauf aufbauend wirksame Maßnahmen zu entwickeln. Niedrigschwellige und technologiegestützte Hilfsmittel wie eine App können dazu einen wichtigen Beitrag leisten, weil sie näher an der Alltagspraxis sind als viele klassische Erhebungsformate. Natürlich bleiben Herausforderungen bestehen, etwa soziale Erwünschtheit – also die menschliche Tendenz, sich so zu präsentieren, dass man gesellschaftlichen Erwartungen entspricht - oder unvollständige Angaben. Aber gerade wenn solche Grenzen mitgedacht werden, kann ein digitales Consumer-Science-Element sehr wertvolle Erkenntnisse liefern.

Welche Synergien konnten Sie bereits erkennen?

Die Veranstaltungen und der Expert*innenkreis sind aus meiner Sicht sehr wertvoll, um sich in Deutschland über laufende Aktivitäten zu informieren, voneinander zu lernen und auf dem neuesten Stand zu bleiben. Eine wichtige Synergie liegt auch in der Rolle

des Dialogforums als Bindeglied. Nach dem Ende der anderen Dialogforen für Produktion und Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung war das Dialogforum Private Haushalte 2.0 lange einer der wenigen direkten Austauschpunkte zwischen Akteur*innen und Ministerium – bis mit der KLAV (Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen) und -verlusten wieder eine breitere Struktur hinzugekommen ist.

Wie können andere Organisationen oder Unternehmen Teil des Dialogforums werden bzw. vom Projekt profitieren?

Aus meiner Sicht spielen die Mitmachaktionen hier eine große Rolle. Sie bieten Organisationen und Unternehmen die Möglichkeit, eigene Maßnahmen sichtbarer zu machen, deren Wirkung besser einzuordnen und Teil eines größeren gemeinsamen Engagements zu werden. Gleichzeitig entsteht dadurch ein wichtiges Signal: In Deutschland passiert weiterhin etwas zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung – und unterschiedliche Akteur*innen können dazu konkret beitragen.

Die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung" hat konkrete Ziele bis 2030 festgelegt. Wie trägt das Projekt „Dialogforum private Haushalte 2.0" dazu bei und wo sehen Sie noch offene Herausforderungen?

Das Dialogforum Private Haushalte 2.0 ist aus meiner Sicht – neben *Zu gut für die Tonne!* – eines der zentralen Vehikel, um die große Herausforderung der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Haushaltsbereich anzugehen. Ein besonders wichtiger Baustein ist die entwickelte Mess-App. Sie kann dazu beitragen, den Effekt von Maßnahmen besser und vor allem vergleichbarer abzubilden. Das ist aus meiner Sicht ein großer Mehrwert: Andere Projekte müssen diese methodische Herausforderung nicht jedes Mal neu lösen, sondern könnten von diesem Instrument profitieren. Die offene Herausforderung besteht darin, bis zum Ende des Projekts unbedingt die technischen und rechtlichen Schnittstellen zu klären und bereit zu stellen, so dass Dritte mit ihren eigenen Projektdaten arbeiten können. Mein Appell an Ministerium, Projekte und weitere Akteur*innen wäre deshalb, dieses Potenzial unbedingt zu nutzen.

Sie arbeiten beim CSCP auch zu EU-weiten Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, u. a. im Europäischen Verbraucherforum für Lebensmittelabfälle und in Kooperation mit der Europäischen Umweltagentur. Wie würden Sie Ihre Rolle auf EU-Ebene beschreiben und welche Ziele verfolgen Sie dort?

Ich habe das große Glück, in sehr unterschiedliche Projekte und Aktivitäten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung eingebunden zu sein. Seit 2016 haben wir am CSCP elf Projekte in diesem Themenfeld umgesetzt oder begleitet; an zehn davon war ich mehr oder weniger intensiv beteiligt. Meine Rolle sehe ich deshalb vor allem darin, auf bestehendem Wissen aufzubauen, Erfahrungen zusammenzubringen und Synergien zu schaffen, wo immer das möglich ist. Besonders wichtig ist mir die Wirkung von Maßnahmen und Projekten. Ich versuche daher, Kolleg*innen und Projektpartner*innen dabei zu unterstützen, aus guten Ideen auch wirksame Ansätze zu machen – also Pläne so weiterzuentwickeln, dass sie in der Praxis möglichst viel erreichen können.

Welche aktuellen EU-Politikprozesse zur Lebensmittelverschwendung sind für Sie besonders relevant – z. B. die Revision der Abfallrahmenrichtlinie mit verbindlichen Zielen bis 2030 – und wie können Projekte wie das Dialogforum private Haushalte 2.0 dazu beitragen?

Besonders relevant sind aus meiner Sicht die erstmals auf EU-Ebene festgelegten Reduzierungsziele für Lebensmittelabfälle, welche die Mitgliedstaaten nun individuell umsetzen müssen. Viele Staaten unternehmen bereits viel. Die entscheidende Frage ist aber, ob diese Maßnahmen zielgerichtet und wirksam genug sind. Der geplante Early-Warning-Prozess der Europäischen Umweltagentur im Auftrag der Europäischen Kommission wird 2027 dazu wichtige Einblicke geben. Dass die Anstrengungen drei Jahre vor dem Zieljahr bewertet werden, ist ein wichtiges Möglichkeitsfenster: Dann kann noch nachgesteuert, angepasst und gezielt unterstützt werden. Projekte wie das Dialogforum Private Haushalte 2.0 können dieses Fenster konstruktiv nutzen, indem sie Erfahrungen aus der Praxis einbringen, bestehende Herausforderungen sichtbar machen und lösungsorientierte Vorschläge entwickeln. Ich hoffe sehr, dass Entscheidungsträger*innen offen für solche fundierten und praxistauglichen Impulse sind.

Inwiefern fließen Erkenntnisse aus wissenschaftlichen EU-Initiativen oder Foren wie dem Europäischen Verbraucherforum für Lebensmittelabfälle in Ihre Arbeit in Deutschland ein – und umgekehrt?

Im European Consumer Food Waste Forum (ECFWF) haben wir uns intensiv mit der Wirkung von Interventionen in privaten Haushalten beschäftigt. Methodisch treibt mich seitdem besonders die Frage an, wie wir zu mehr vergleichbaren Erkenntnissen kommen können: Was wirkt wirklich, unter welchen Bedingungen und wie lässt sich das auf andere Kontexte übertragen? Und wie können wir das was wirkt, transferieren bzw. skalieren? Diesen Gedanken nehme ich auch in meine Arbeit in Deutschland mit. Ein Beispiel ist ein aktueller kleiner Praxistest in zwei deutschen Supermärkten zur Wirkung von POS-Maßnahmen *(Point of Sale = Vor-Ort-Verkauf)* für den besseren Abverkauf von suboptimalem Obst. Die Ergebnisse möchte ich so teilen, dass andere – auch auf europäischer Ebene – daran anknüpfen können. Besonders spannend finde ich die Idee, wirksame Maßnahmen nicht immer neu zu erfinden, sondern gezielt zu replizieren und weiterzuentwickeln. So habe ich zuletzt die Übertragung eines belgischen Praxisbeispiels in einen Projektantrag für Nordrhein-Westfalen einfließen lassen.

Wie können digitale Tools wie die Erweiterung der *Zu gut für die Tonne!-App* einen Beitrag zur Umsetzung der EU-Ziele leisten? Sehen Sie hier Potenziale für die EU-Berichterstattung oder Policy-Evaluation?

Digitale Tools wie die Erweiterung der *Zu gut für die Tonne!-App* können aus meiner Sicht auf zwei Ebenen einen Beitrag leisten. Erstens ermöglichen sie zusätzlichen Erkenntnisgewinn. Seit 2020 sind EU-Mitgliedstaaten verpflichtet, Lebensmittelabfälle systematisch zu erfassen. Für private Haushalte sind Küchentagebücher eine etablierte, wenn auch aufwendige Methode. Sie machen sichtbar, welche Lebensmittel weggeworfen werden, ob sie noch essbar waren und warum sie im Abfall landen. Außerdem erfassen sie auch Abfälle, die in klassischen Müllanalysen oft nicht auftauchen – etwa Lebensmittel, die über das Spülbecken oder den Kompost entsorgt werden. Zweitens können digitale Tools direkt im Alltag der Haushalte ansetzen. Ein digitales

Küchentagebuch erinnert ans Eintragen, erleichtert die Dokumentation und kann sowohl gewogene als auch geschätzte Mengen erfassen. Dadurch kann die Datenqualität steigen, während gleichzeitig Sensibilisierung und Lernen stattfinden. Das Potenzial liegt also genau in dieser Verbindung: Digitale Tools können harmonisierte und standardisierte Haushaltsdaten liefern und gleichzeitig als Intervention wirken. Für die verpflichtende, aber auch die freiwillige EU-Berichterstattung und Policy-Evaluation ist das interessant, weil nicht nur gemessen wird, sondern auch Hinweise entstehen können, wie Veränderung im Alltag gelingt.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit zwischen zivilgesellschaftlichen Organisationen, Forschungseinrichtungen und politischen Akteur*innen auf EU-Ebene in diesem Themenfeld? Welche Chancen und Herausforderungen gibt es?

Die Strukturen und Intentionen sind grundsätzlich da. EU-Horizon-Projekte bringen beispielsweise sehr unterschiedliche Akteur*innen zusammen und haben den Auftrag, sich mit anderen Projekten zu vernetzen sowie den Austausch mit EU-Einrichtungen wie dem JRC oder der EU Platform on Food Losses and Food Waste zu suchen. Das ist eine große Chance und ein richtiger Ausgangspunkt. In der Praxis bleibt dieses Potenzial aber manchmal hinter seinen Möglichkeiten zurück. Vernetzung wird teils eher als Pflichtaufgabe verstanden, das richtige Zeitfenster für echten Austausch wird verpasst, oder es geht stärker darum, Erfolge zu präsentieren, als offen über Fragen, Unsicherheiten und Probleme zu sprechen.

Ein anderes Beispiel ist die EU Platform on Food Losses and Food Waste, die ich sehr wichtig finde. Dort kommen zweimal im Jahr zentrale Organisationen und Expert*innen zusammen, und es werden relevante Themen gesetzt. Gleichzeitig könnte auch dort aus meiner Sicht noch stärker der offene Austausch über Herausforderungen im Mittelpunkt stehen – weniger Präsentationsfolge mit kurzer Q&A (Questions and Answers), mehr gemeinsames Lernen.

Welche strategischen Veränderungen oder politischen Instrumente auf EU-Ebene wären Ihrer Ansicht nach notwendig, um die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Haushalten noch wirksamer zu gestalten – und wie könnte ein Projekt wie das Dialogforum dazu beitragen?

Aus meiner Sicht wäre es auf EU-Ebene wichtig, Anforderungen an Wirkung, Austausch und Vernetzung in Förderprogrammen konkreter und verbindlicher zu machen. In den Ausschreibungen ist vieles bereits gut angelegt, in der Praxis wird aber noch zu oft nebeneinander statt miteinander gearbeitet, weil Laufzeiten, Berichtspflichten und eigene Projektlogiken teilweise parallele Strukturen begünstigen. Ein Beispiel ist der Umgang mit Daten und Projektwissen. Hilfreich wäre aus meiner Sicht, wenn Projekte nicht immer wieder eigene Datenbanken oder Wissensplattformen aufbauen müssten, sondern stärker auf gemeinsame europäische Strukturen zurückgreifen könnten, etwa über die , in die Projekte ihre Datensätze, Maßnahmenbeschreibungen und Erkenntnisse gezielt einspeisen müssten. Das würde Doppelungen vermeiden und die Nachnutzung erleichtern.

Ähnliches gilt für die Zusammenarbeit zwischen EU-Projekten. Austauschformate und Veranstaltungen sind wichtig, sollten aber noch stärker mit konkreten gemeinsamen Ergebnissen verknüpft werden: zum Beispiel durch Co-Creation von Maßnahmen, gemeinsame Living Labs oder Politikempfehlungen. Das ist anspruchsvoll und bringt eigene Herausforderungen mit sich, könnte aber helfen, vorhandenes Wissen noch besser zusammenzuführen. Zudem sollte das im ECFWF mit JRC entwickelte Data Collection Protokoll des Evaluationsframework stärker genutzt werden – idealerweise verpflichtend für Projekte, die Interventionen in privaten Haushalten durchführen. Ein Projekt wie das Dialogforum könnte dazu einen Beitrag leisten, in dem z.B. die Erkenntnisse in das Hub eingespeist werden oder das Evaluierungsframework breiter bekannt gemacht wird in Deutschland. Darüber hinaus könnte es aber auch hier in Deutschland als Resonanzraum wirken: Maßnahmen, die an einer Stelle gut funktioniert haben, werden gemeinsam weiterentwickelt, um passende Bausteine ergänzt und mithilfe der Mess-App vergleichbar auf ihre Wirkung überprüft.

Wenn Sie eine Botschaft aus Ihrer EU-Arbeit an Entscheider*innen oder Praktiker*innen weitergeben könnten, die heute an der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung arbeiten, welche wäre das?

Meine zentrale Botschaft wäre: Bitte nicht immer wieder bei null anfangen. In den vergangenen zehn Jahren ist auf europäischer und nationaler Ebene sehr viel Wissen entstanden – aus Forschung, Praxisprojekten, Plattformen und Interventionen. Dieses Wissen sollten wir alle konsequenter nutzen. Natürlich ist jede Situation unterschiedlich. Im ECFWF haben wir auch gesehen, dass individuelle Lösungen und die kluge Kombination verschiedener Ansätze wichtig sind. Aber gerade deshalb lohnt es sich, genauer hinzuschauen: Was gibt es bereits? Was hat unter welchen Bedingungen funktioniert? Und wo bestehen noch echte Wissenslücken? Für Praktiker*innen heißt das aus meiner Sicht: auf Bestehendem aufbauen, Maßnahmen weiterentwickeln, Doppelungen vermeiden und Wirkung konsequent mitdenken. Dazu gehört auch, selbst über Ergebnisse zu berichten – nicht nur über Erfolge, sondern auch über Grenzen und Lernprozesse. Nur so entsteht der Erkenntnisgewinn, den wir brauchen, um Lebensmittelverschwendung wirksam zu reduzieren.



Benedikt Jahnke © privat



Felicitas Schneider © Thünen Institut

Zu gut für die Tonne: App-Erweiterung auf der Zielgeraden

***19.11.2024** - Die Zu gut für die Tonne! – App liefert Rezepte und Tipps, um Lebensmittelreste weiter zu verwenden und somit zu retten. Das Projekt „Dialogforum Private Haushalte 2.0“, welches von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt wird, erweitert in Zusammenarbeit mit dem BMLEH gerade die App mit Messmethoden wie einem digitalen Küchentagebuch, einem Fragebogen, Feedback-Mechanismen, personalisierten Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln und individuellen Challenges. Über den Stand der Entwicklung haben wir zwei Expert*innen aus der Gruppe gefragt, die das Projekt wissenschaftlich begleitet: **Dr. Felicitas Schneider und Dr. Benedikt Jahnke**.*

Dr. Felicitas Schneider (Thünen-Institut, Braunschweig) befasst sich mit internationalem Agrarhandel und Welternährung. Sie ist Koordinatorin eines internationalen Netzwerks zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen.

Welche sind die Berührungspunkte zwischen Ihrer Forschung und diesem Projekt?

Dr. Felicitas Schneider: Wir haben sehr viele Projekte und internationale Kooperationen laufen, bei denen es auch um Lebensmittelabfälle in Haushalten geht, und sehr viele Kolleg*innen zerbrechen sich den Kopf, wie sie zu besseren Daten kommen und wie man die Datensammlung vereinfachen kann. Und da ist dieses Projekt wichtig, um zu sehen, wie man gerade dies machen kann, und wie man es in bestehende Tools integrieren kann. Ein Ziel ist, zuverlässige Daten zu erhalten, um die Wirksamkeit von Maßnahmen in privaten Haushalten zu evaluieren.

Welche ist Ihre Aufgabe in diesem Rahmen?

Meine Aufgabe besteht u.a. darin, Erkenntnisse, Forschungsergebnisse oder Best Practice Beispiele aus Deutschland ins Internationale zu spiegeln, und umgekehrt, internationale Erfahrungen in Deutschland miteinzubringen. Ich bin nicht am Projekt selbst beteiligt, sondern bin im Expertennetzwerk: d.h. wir sind bei Online-Treffen dabei und lassen unsere Meinung und unsere Erfahrung einfließen.

Wie schätzen Sie die Erweiterung der App *Zu gut für die Tonne!*, die gerade entwickelt wird?

Was ich gut finde ist, dass das reine Messen der Lebensmittelabfälle auch mit Maßnahmen verknüpft ist, die man umsetzen kann, damit man von den Top 3-Lebensmitteln weniger wegwirft. Also keine generelle Handlungsempfehlungen, bei denen die Menschen denken, das betrifft mich ja nicht. Hier können sie durch die App wirklich vermerken, was, wieviel, warum und wie oft sie Lebensmittel wegwerfen, und sich dessen bewußt werden. Ist es zum Beispiel Gemüse, das sie oft entsorgen, dann kommen Tipps, um Gemüse besser zu lagern und Rezepte darüber, was sie mit diesem Gemüse

noch zubereiten könnten. Wenn man die App länger nutzt, kann man dann messen, welche Auswirkungen die empfohlenen Maßnahmen auf die Lebensmittelabfälle im Haushalt haben. Die Kombination dieser verschiedenen Funktionen der bestehenden App und der Erweiterung hat Potenzial und kann zusätzliche Vorteile bringen.

Sprechen wir über potenzielle Zielgruppen: kann diese App auch Menschen erreichen, die normalerweise nicht so sensibilisiert sind, wenn es darum geht, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?

Wahrscheinlich spricht sie erstmal Menschen an, die sich mit dem Thema befasst haben. Mit entsprechender gezielter Werbung könnte man versuchen, auch Zielgruppen zu erreichen, die mit dem Thema noch nicht vertraut sind.

Vielleicht könnte dazu der spielerische Charakter der App helfen. Wäre so eine App mit ‚Challenges' für Schulklassen geeignet?

Vielleicht, allerdings sind Kinder in der Regel nicht diejenigen, die im Haushalt die Entscheidungen treffen – darüber, was gekauft, zubereitet und entsorgt wird. Studenten könnten durchaus eine Zielgruppe sein. Menschen mit wenig strukturiertem Tagesablauf werden es schwer haben, die App kontinuierlich umzusetzen. Bei Familien mit Kindern wiederum steht der Faktor Zeit womöglich im Wege. Die Herausforderung ist, die App so zu entwickeln, dass sie schnell und unkompliziert zu bedienen ist.

Welche wäre Ihre Empfehlung, damit die App ein breiteres Publikum ansprechen kann?

Ich denke, man muss sich bewusst sein, dass nicht alle Funktionen, die die App bietet, gleichmässig von allen Zielgruppen genutzt werden können. Es sollte eine Vielfalt an Möglichkeiten angeboten werden, für sehr diverse Zielgruppen, mit verschiedenen Interessen. Einige freuen sich, wenn sie irgendwelche Erfolgsmeldungen erhalten, andere haben ihren nüchternen Blick und sind zufrieden, weil sie ihren Lebensmittelabfall reduziert haben. Andere wiederum freuen sich auf Rezepte, die zu ihren Lebensmittelresten passen.

Könnte das Gefühl, durch weniger Verschwendung Geld gespart zu haben, zur Nutzung der App motivieren?

Warum nicht? Womöglich könnte man Menschen auch mit Aspekten wie Wasser oder Geld sparen motivieren. Man muss sich jedenfalls von der Idee verabschieden, dass alles allen gefällt, und eine größere Auswahl an möglichen Nutzungen der App anbieten, so dass jeder das richtige für sich findet.

***

Dr. Benedikt Jahnke *befasst sich mit nachhaltigem Konsum und forscht insbesondere über die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, mit unterschiedlichen methodischen Ansätzen, die sozialwissenschaftliche und Verbraucherforschungsperspektiven verbinden.*

Warum ist dieses Projekt für Ihre Forschung interessant?

Dr. Benedikt Jahnke: Ich begleite schon länger das „Dialogforum Private Haushalte“, und war auch regelmäßiger Gast in den anderen Dialogforen, speziell im Forum des Groß- und Einzelhandels. Ich habe so sehr schnell gemerkt, wie wichtig die Schnittstellen zwischen den einzelnen Sektoren sind, denn Lebensmittelverschwendung entsteht oft an den Übergängen: da, wo die Lebensmittel von der Landwirtschaft zum Handel und vom Handel zu den Verbrauchern kommen. Gerade an diesen Übergängen gibt es das Potenzial, Food Waste zu vermeiden. Aus dem Grund habe ich versucht, mich an so vielen Dialogforen wie möglich zu beteiligen. Das „Dialogforum Private Haushalte“ hat in der ersten Phase sehr gute Grundlagen gelegt und spannende Instrumente entwickelt. Ich freue mich, dass ich das Projekt in dieser zweiten Phase, in denen viele Funktionen der App ausprobiert und umgesetzt werden, begleiten darf.

In diesem Projekt geht es um Food Waste in privaten Haushalten: man schaut sozusagen den Leuten in den Kühlschrank. Welche Daten und welche Erkenntnisse versprechen Sie sich für Ihren Forschungsschwerpunkt?

Genau die privaten Haushalte sind ja diejenigen, die von der Statistik her die größten Verursacher von Food Waste sind. Die Stellschrauben besser zu verstehen, mit der Möglichkeit, im „Dialogforum“ Dinge auszuprobieren, nah an den Verbrauchern dran: das ist eine super Gelegenheit als Forschender. Es ist allerdings eine große Herausforderung, die richtige Balance zwischen dem Anspruch zu finden, den ich als Wissenschaftler an Daten und an Datenqualität habe, und der praktischen Umsetzung mit den Verbrauchern: das sind ja alles Laien, die freiwillig mitmachen und dem Projekt ihre Daten zur Verfügung stellen. Besonders wertvoll ist es, möglicherweise Langzeitmessungen machen zu können und über verschiedene Zeiträume zu schauen: Wie entwickeln sich denn die Abfallmengen, oder wie entwickelt sich auch das Bewusstsein für

Lebensmittelverschwendung? Da, glaube ich, kann das „Dialogforum“ im Zusammenhang mit der App und in den späteren Umsetzungsbeispielen mit Praxispartnern aus den Bereichen Herstellung, Handel, Verbraucher*innen-Initiativen und Zivilgesellschaft, ganz viel Spannendes und ganz viel Wertvolles hervorbringen.

Welche wäre die Zielgruppe für diese App, aus Ihrer Sicht?

Ich denke, dass zwischen zwei Zielgruppen zu unterscheiden ist. Zum einen eignet sich die App, um projektbezogen und intensiv für einen relativ kurzen Zeitraum Daten zu generieren und so Maßnahmen zu evaluieren. Hierfür kommen verschiedene Einzelgruppen in Frage, wobei wissenschaftlich besonders spannend zum Beispiel Familien, Single-Haushalte und Haushalte mit Migrationshintergrund wären. Als zweite User-Gruppe der App sehe ich motivierte und für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisierte Personen, die regelmäßig und hoffentlich konstant über einen längeren Zeitraum mitmachen. Für diese Gruppe müsste man eine viel einfachere Version der App entwickeln und auch Abstriche in Kauf nehmen, was die Datenqualität und die Datentiefe angeht. Wenn dafür gewisse Langzeiteffekte nachvollzogen werden können, dann sollte man das hinnehmen.

Vielleicht auch mit einer einfacheren Sprache?

Ja, das fängt mit einer einfacheren Sprache an, aber man sollte dann auch auf eine detaillierte Gramm-Messung für jeden einzelnen Lebensmittelabfall verzichten, und diese durch ungefähre Maßeinheiten wie Faust, Handvoll, vollen/halben Löffeln usw. ersetzen. Auch sollten die Fragebögen einfacher gestaltet sein, damit alles kompakter ist und schneller geht. Die Idee Gamification-Elemente in die App zu integrieren, so dass es auch Spaß macht und man ein Feedback bekommt, ist auf jeden Fall richtig. Einiges ist in der App schon bedacht: ‚Badges‘, zum Beispiel, die als Belohnung anspornen sollen, weiter zu machen.

Wie ist Ihr Eindruck von der App, in dieser Phase der Entwicklung?

Ich habe die Tagebuchmessung und den Fragebogen getestet. Ich fand das Tool für Messung schon sehr weit fortgeschritten. Da sind zwar noch Aspekte, über die man sicher noch mal nachdenken muss, aber ich glaube, dass man auf einem sehr guten Weg ist, und ich kann mir gut vorstellen, dass die App zum Veröffentlichungswunsch-datum „Grüne Woche“ Ende Januar 2025 Jahr fertig sein wird. Beim Fragebogen steht in meinen Augen noch erst noch so etwas wie eine Grundsatzentscheidung an: wohin möchte man, was brauchen wir tatsächlich, wie komplex darf es sein. Anpassungen danach vorzunehmen, geht beim Fragebogen relativ schnell. Deshalb glaube ich, dass auch hier bis Januar eine fertige Version vorliegen kann.