

Dialogforum „Private Haushalte“, Thema Wirkung  
25. November 2021, online  
Update aus dem Dialogforum

Stephanie Wunder, Prof. Dr. Nina Langen

## Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



**Update aus dem  
Dialogforum private  
Haushalte &**

**Mitmachpläne für eine  
Citizen Science  
Wirkungserhebung von  
Maßnahmen**

## Übersicht:

1. Kurzes Intro: Wer wir sind und was wir tun
2. Schlussfolgerungen aus dem Mapping bestehender Maßnahmen und Akteure
3. Kooperations-Anbahnungen zur Evaluierung von Maßnahmen
4. Herausforderungen und durch das Dialogforum angestoßene Aktivitäten
5. Mitmachplan für alle: Citizen Science Wirkungserhebung von Maßnahmen

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Das „Dialogforum private Haushalte“ als Teil der Nationalen Strategie

## Projektansatz des Dialogforums



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



- zwei Dialogforen im Jahr
- Sechs „Küchenlabore“
- Erstes Dialogforum: Juni 2021



# Vernetzungsaktivitäten



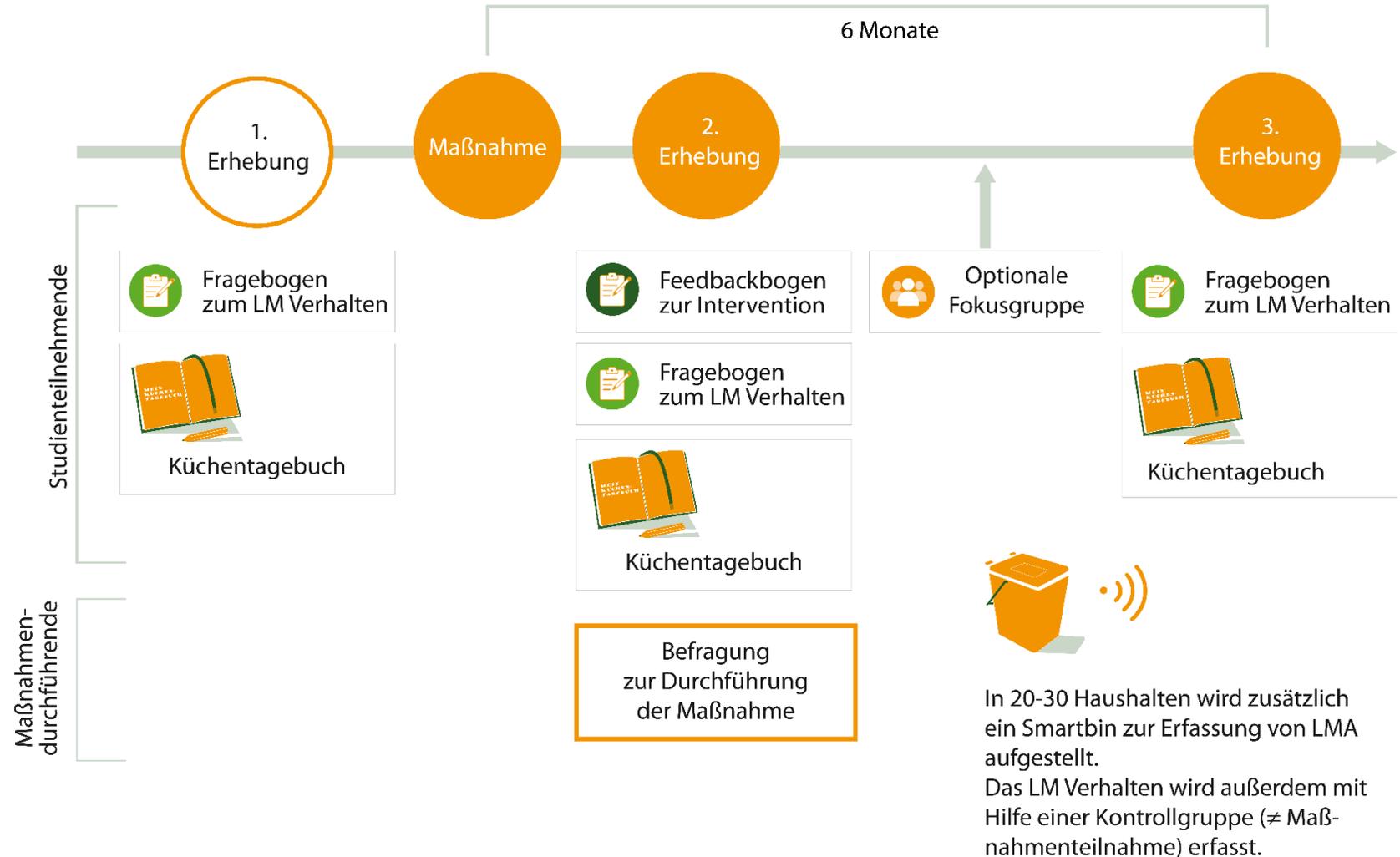
Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



- 3 Mal Datenerhebung für N=350 Teilnehmer\*innen
- **Fragebogen** erfasst Einstellungen, sozialen Ernährungskontext, persönliche Vorlieben etc.
- **Küchentagebuch** erfasst Menge, Art, Zustand, Verpackung, Entsorgungsweg der weggeworfenen Lebensmittel
- Koordination: TU Berlin

# Elemente der Evaluationsmethode





## Mapping-(Teil)Ergebnisse

- ☐ **Kooperationsaufruf/Online Fragebogen** März 2021 mit **>70 Rückmeldungen**
- ☐ **zusätzlich Recherche** bestehender Maßnahmen: >400 bisher erfasste Aktivitäten
- ☐ **Ziel: Erfassung** der Akteure und **Maßnahmen(arten)**; der **Wünsche** zur Zusammenarbeit/**Kooperation für Evaluierung** von Maßnahmen en
- ☐ Publikation: Anfang 2022
- ☐ **Drei Kernergebnisse** mit Relevanz für heute:
  - **Beeindruckende Menge:** es gibt sehr viele Maßnahmen,
  - **Evaluationen fehlen:** fast nie auf Wirkung in Bezug auf LMV Reduktion evaluiert
  - Noch wenig Ansätze, die mit **sozialen Normen** arbeiten (potentiell hohe Wirkung)

# 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“



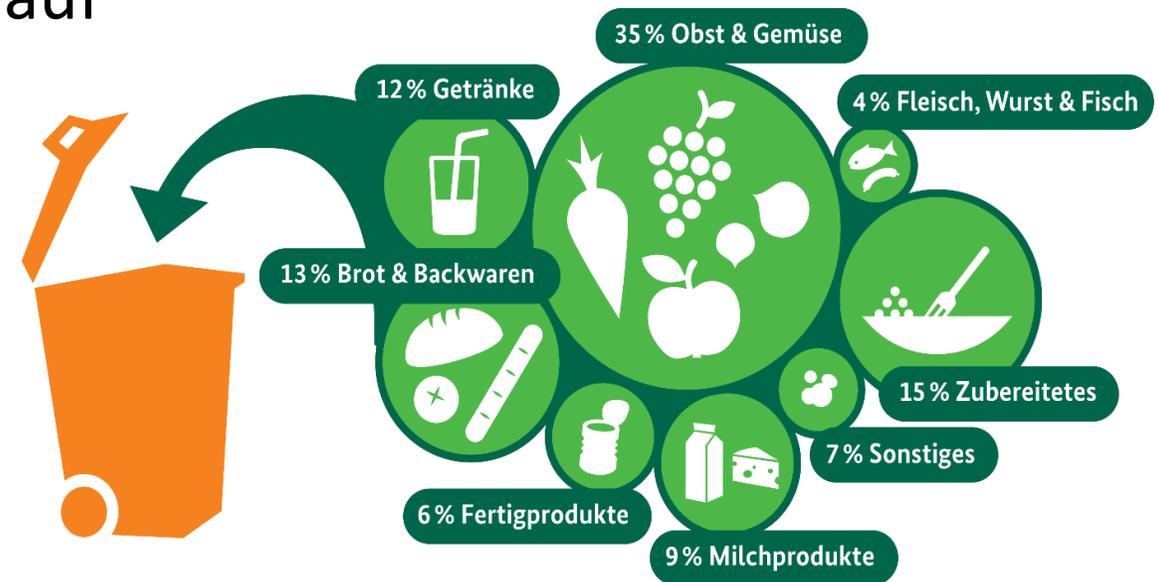
# Lektion 1: Es gibt schon viel!

- Mapping: Über 400 Maßnahmen erfasst, 67 Initiativen haben zudem unseren online Fragebogen ausgefüllt, um Maßnahmen und deren Ausgestaltung besser zu verstehen, aber daneben noch viel Unerfasstes, z.B.:
- Ca. 900 Initiativen alleine in NRW die sich auf der MitmachKarte im Bereich „Lebensmittel selber retten und selbst anbauen“ eingetragen haben (Projekt „Mehrwertkonsum“, NRW)
- Ca. 200 registrierte Aktionen in der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“



## Lektion 2: Maßnahmen werden fast nie evaluiert

- Die wenigsten Maßnahmen wurden auf ihre Wirksamkeit hin überprüft
- Besonders problematisch, da die neu erfassten Mengen zu Lebensmittelabfällen in Haushalten (GfK 2021) keinen Rückgang der LMV anzeigen



Ungenauigkeiten entstehen durch Rundungen

# Lektion 3: Handlungsansätze - Zu wenig Fokus auf soziale Normen

- 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“



Zitat **Agrarministerkonferenz (AMK)**-Beschluss vom Oktober 2021: „bitten daher den Bund, die Länder noch breiter bei der Aufklärungs-, Bildungsarbeit und der Verbesserung der praktischen Handlungskompetenzen (Lagerung, Zubereitung, Resteverwertung etc.) bzw. Maßnahmen zur Beeinflussung sozialer Normen zu unterstützen, da diese ein höheres Potential zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung aufweisen, aber noch viel seltener zur Anwendung kommen.“

## Zu wenig Fokus auf soziale Normen:

Insbesondere relevant, da die häufig zur Anwendung kommenden Maßnahmen (Bewußtseinsänderung und Information) vermutlich geringste Effektivität haben

☐ Vermutlich effektivere Maßnahmen zur Adressierung sozialer Normen, Aufforderungen, Vorsätze, Feedback etc. kommen hingegen kaum zur Anwendung



Negativbeispiele durch Aufzeigen extremer Verschwendung?  
Videospot der EU Kommission & Stockphoto

Starkoch Christian Rach mit der Beste-Reste-Box, und niederländische Aktion zum Resteverwerten, Hotel-Türhänger

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Kooperationsprojekte (1), die aktuell in der engeren Wahl/in der Vorplanung sind

→ Basierend auf bekundeten Interesse/ Vorgesprächen, Mix an Maßnahmen (in Bezug auf Regionalität, Zielgruppe, inhaltlichem Fokus, Kommunikationsansatz) und Akteuren

- Grüner Bote: Abokiste, Schwerpunkt Lagerung
- FairKochen (in Marburg): soziales Projekt in Kooperation mit der Stadt
- KErn (Kompetenzzentrum Ernährung in Bayern): Maßnahmen in Kommunen/ Fokus soziale Norm Kampagnen



FairKochen



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Kooperationsprojekte (2)

Noch unkonkreter, aber Vorgespräche mit gegenseitigem Interesse -  
Integration dieser Ideen im Citizen Science Ansatz?

- **Restlos Glücklich** (Kiezprojekte, Mitmachaktionen mit mobiler Küche und Reste-Rad)
- **VZ Berlin/ VZ**
- **Zur Tonne Dresden** – über Kitaprojekt an in die Haushalte, Kooperation mit Stadt Radebeul
- **Foodsharing**: Wirkung des Foodsharing-Einstiegsquiz
- **Freudenberg**: Evolon – The Food Bag
- **EfA – Essen für Alle**: Verteilung von „Care-Paketen“ und Kochkurse
- **Wirf mich nicht weg**: Kooperation mit den Volkshochschulen und Tagesworkshops, Kochkurse
- **VDD**: Integration in die Präventionsberatung?

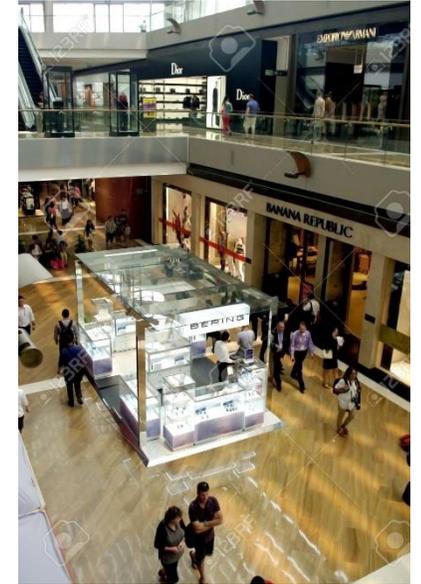
☐ Weiterhin **offen für Kooperationen!**

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Eigene Aktivitäten und Maßnahmen des Dialogforums



- **Küchenlabore** (Kochworkshops), organisiert von Slow Food
- Dreimalige **Replikation eines Küchenlabors durch TU Berlin**, um mehr Datensätze zu erhalten, aber auch um zu prüfen, ob die Ergebnisse sich unterscheiden
- **Vorplanungen** für weitere durch das Dialogforum angestoßene Aktivitäten seitens der TU Berlin (pandemiebedingt möglich?): Tests in **Berliner Mall**, Publikums-Interaktionen bei „**Langer Nacht der Wissenschaften**“
- Wichtig dabei immer: **Anreize** zur Teilnahme schaffen



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Start: 02.05.2022

„Tag der Lebensmittelverschwendung“



**AUFRUF:**  
**CITIZEN SCIENCE!**

**Deine Lebensmittelreste  
unter der Lupe der Wissenschaft!**

Mach mit und lass uns eine Woche  
lang in deine Küche schauen:

# Der Plan: Citizen Science!

- Ermöglicht das Sammeln von Daten VOR einer Maßnahme – und damit den Vergleich
- Ermöglicht, dass ALLE an der Evaluation ihrer Maßnahmen teilnehmen können, die wollen
- Aktion hat auch Wert an sich: hilft Menschen für das Thema zu mobilisieren (und: Messen selbst hat Einfluß)
- Alle können selbstständig ihre Community mobilisieren
- Eignung als „Sonderaktion“ zum 10.Geburtstag von *Zu gut für die Tonne!* und Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung 2022?

... Der Weg ist das Ziel!

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Was ist Citizen Science?

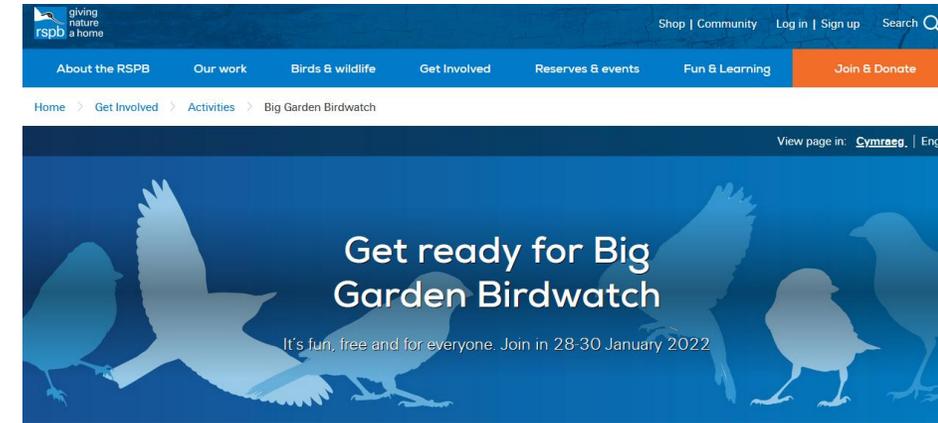
- **Als Citizen Science/Bürgerwissenschaft** = Methoden der Wissenschaft, bei denen Forschungsprojekte unter Mithilfe von oder **durch interessierte Laien** durchgeführt werden. Die Aktivitäten können unterschiedlich sein,

u.a.:

- Durchführen **eigener Messungen**
- Melden von **Beobachtungen**
- **Formulierung von Forschungsfragen**

- **Beispiele:**

- „Birdwatching“ UK,
- „Insektensommer“ des Nabu (15.000 Teilnehmer\*innen),
- „Expedition Erdreich“ (>2000 TN) des BMBF



Wir über uns

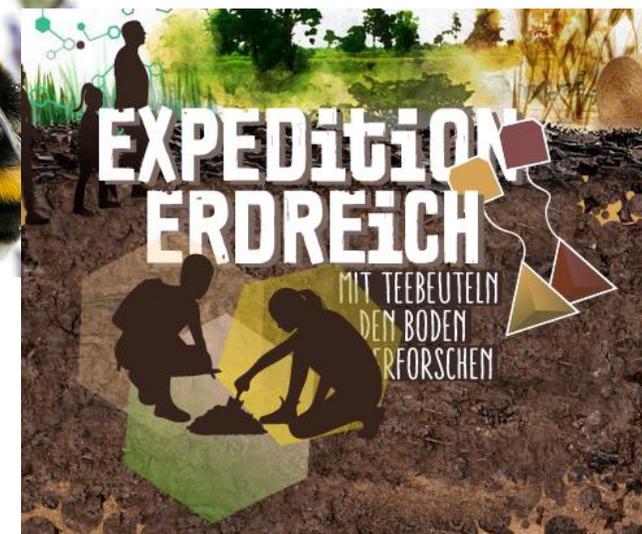
Tiere & Pflanzen

Natur & Landschaft

Umwelt & Ressourcen

Was haben Sie gezählt?

→ Zu den Insektensommer-Ergebnissen





**AUFRUF:  
CITIZEN SCIENCE!**

### Deine Lebensmittelreste unter der Lupe der Wissenschaft!

Lass uns eine Woche lang in deine Küche schauen:

1.

Fragebogen ausfüllen

2.

7 Tage Online-Küchentagebuch schreiben



### Food Waste Challenge

Fordere dich heraus, probiere dich aus: Was hilft dir, Lebensmittel zu retten? Welche Tipps hast du?

*Probiere eine Aktion der Aktionswoche oder fordere dich Selbst heraus!*

Aktionswoche

Aktionszeitraum  
02.05. – 28.09.2022

„Deutschland rettet Lebensmittel“  
29.09. – 06.10.2022



**CITIZEN SCIENCE**

### Deine Lebensmittelreste ein 2. Mal unter der Lupe!

Lass uns noch einmal eine Woche lang in deine Küche schauen:

3.

Fragebogen ausfüllen

4.

7 Tage Online-Küchentagebuch schreiben

Aktionszeitraum  
07.10. – 07.11.2022



**CITIZEN SCIENCE!**

### Was wirkt auch langfristig?

Lass uns **ein letzte Mal** eine Woche lang in deine Küche schauen:

5.

Fragebogen ausfüllen

6.

7 Tage Online-Küchentagebuch schreiben

Aktionszeitraum  
Januar 2023

Sterne-Koch-Workshop für ausgeloste Teilnehmer\*Innen



### Auswertung und Veröffentlichung der Ergebnisse.\*

Was funktioniert gut? Was kann noch besser werden?

Ab Februar 2023

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



**Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

**Fragen?**

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



Foto: Ste

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## Wie geht es weiter?

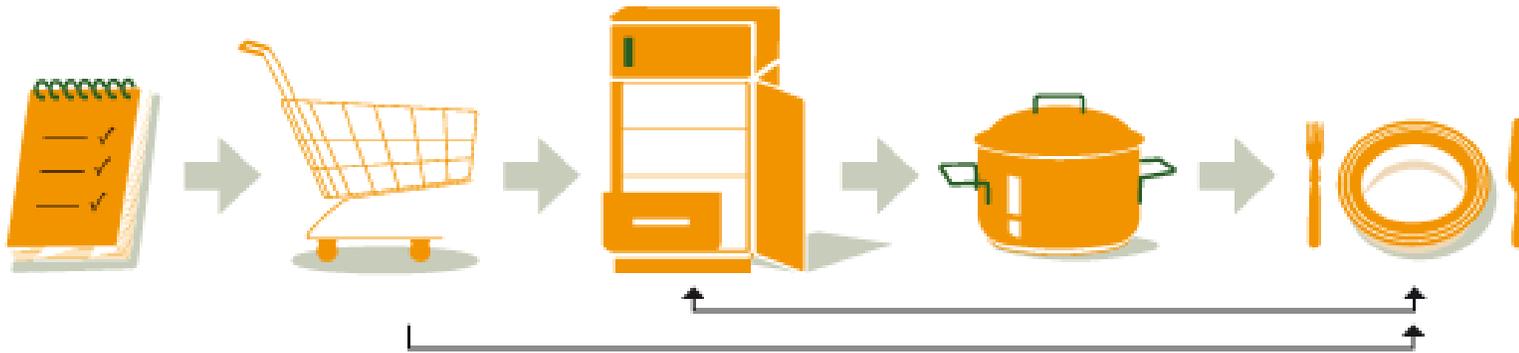
- Weitere **Gespräche, ggf. weiterer Workshop** zur **Ausgestaltung des Citizen Science Projektes**
- Anfang 2022: **Bewertung weiterer Maßnahmen**
- Ca. Juni 2022: Nationales Dialogforum, Dialogforum „Private Haushalte“ vermutlich „back to back“ direkt im Anschluss (kein online-Meeting)

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# 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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 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”)

## Selbst wahrgenommene geringe Fähigkeit zum:

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

## Möglichkeit:

- Wahrgenommene Häufigkeit **unvorhergesehener Ereignisse**



Motivation



Fähigkeit



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!**

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)

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  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

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

## 2. Handlungs- wissen und Kompetenzen



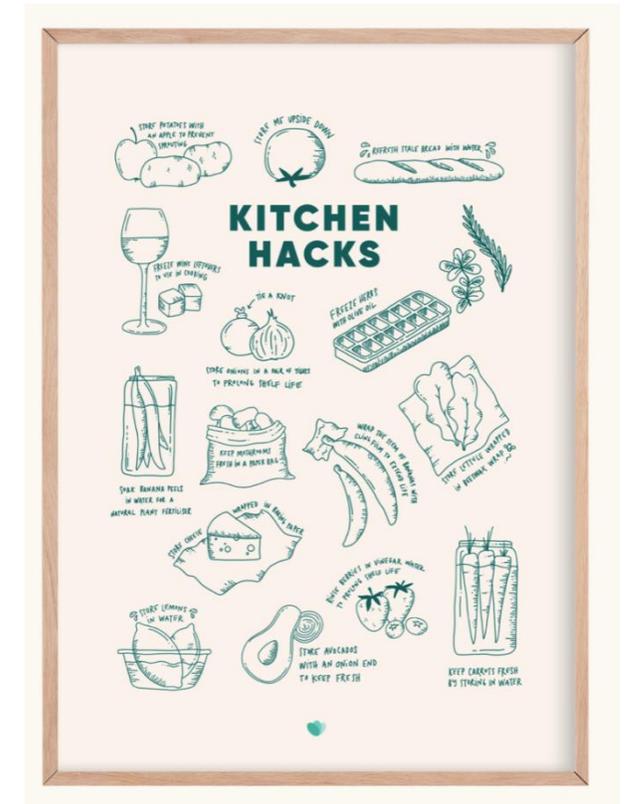
„Ackerschule“ der Gemüseackerdemie



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

Tipps & Tricks zur Lebensmittelrettung

verbraucherzentrale  
Hamburg



Haltbarkeit von  
Lebensmitteln verlängern -  
Poster von Too Good To Go

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

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

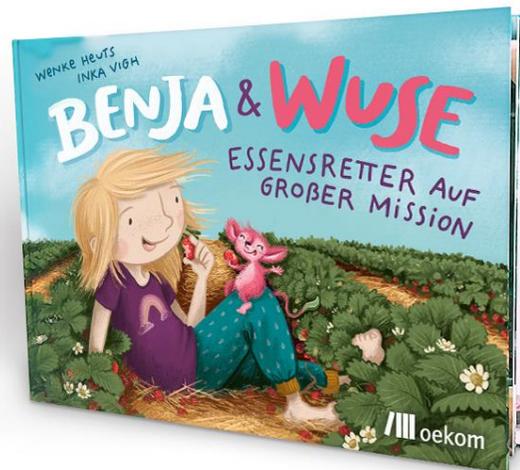


### 3. Emotionale Ansprache



Schnippeldisko von Slow Food Youth

Kinderbuch von RESTLOS  
GLÜCKLICH e.V.



SERVIER'  
MICH DOCH  
NICHT AB!



Eine Initiative des  
Bundesministeriums  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

zugut fuer dietonne.de

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!

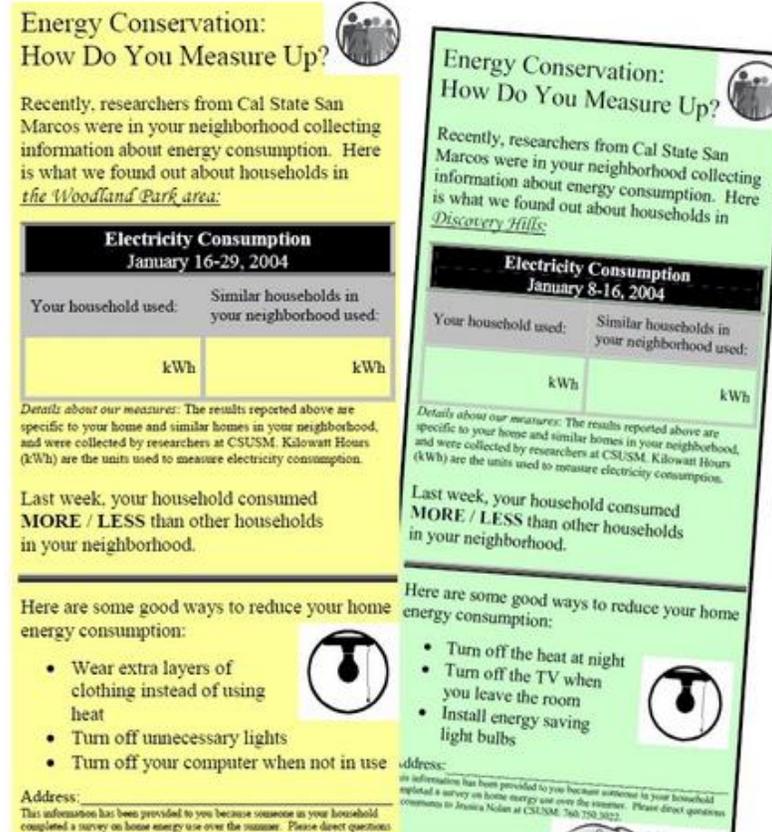
Interessant: Etablierung  
einer „Mitnehmgeste“? (in  
Entwicklung VZ NRW) in  
Anlehnung an etablierte  
Verhaltenscodes



Negativbeispiel durch Aufzeigen  
extremer Verschwendung?  
Videospot der EU Kommission



## 6. Feedback



Feedback zum  
Verhaltensverhalten durch  
smart bins und/oder  
Forschungsprojekte

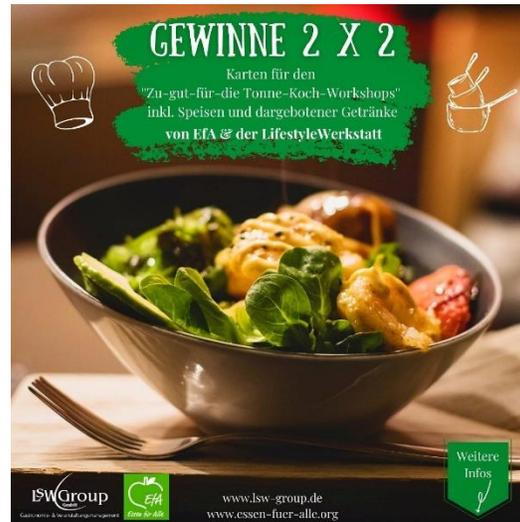


Nachbarschaftswettbewerbe  
in Kooperation mit  
Abfallentsorgern?

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

Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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

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

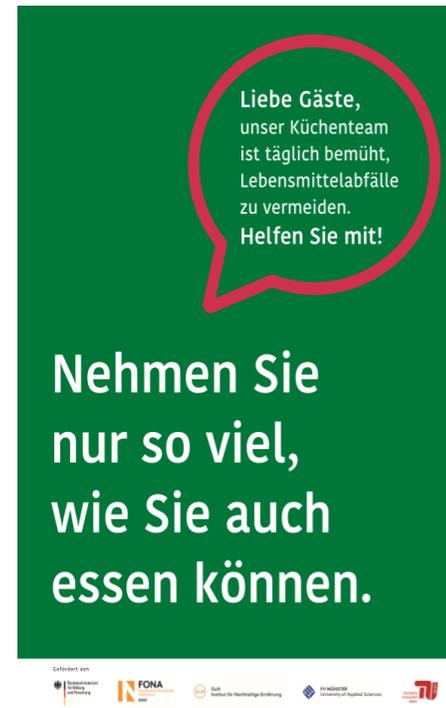
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



## 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

**Start: 02.05.2022**

„Tag der Lebensmittelverschwendung“



### Deine Lebensmittelreste unter der Lupe der Wissenschaft!

Mach mit und lass uns eine Woche  
lang in deine Küche schauen:

1.



Fragebogen  
ausfüllen

2.



7 Tage in Folge  
Online-Küchentage-  
buch schreiben

Aktionszeitraum  
**02.05. – 28.09.2022**



### Food Waste Challenge

Fordere dich heraus, probiere dich aus:  
Was hilft dir, Lebensmittel  
zu retten? Welche  
Tipps hast du?



Probiere eine Aktion  
der Aktionswoche  
oder fordere dich  
Selbst heraus!

Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“  
**29.09. – 06.10.2022**



### Deine Lebensmittelreste unter der Lupe der Wissenschaft!

Mach mit und lass uns  
**noch einmal** eine Woche lang in  
deine Küche schauen:

3.



Fragebogen  
ausfüllen

4.



7 Tage in Folge  
Online-Küchentage-  
buch schreiben

Aktionszeitraum  
**07.10. – 07.11.2022**