

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

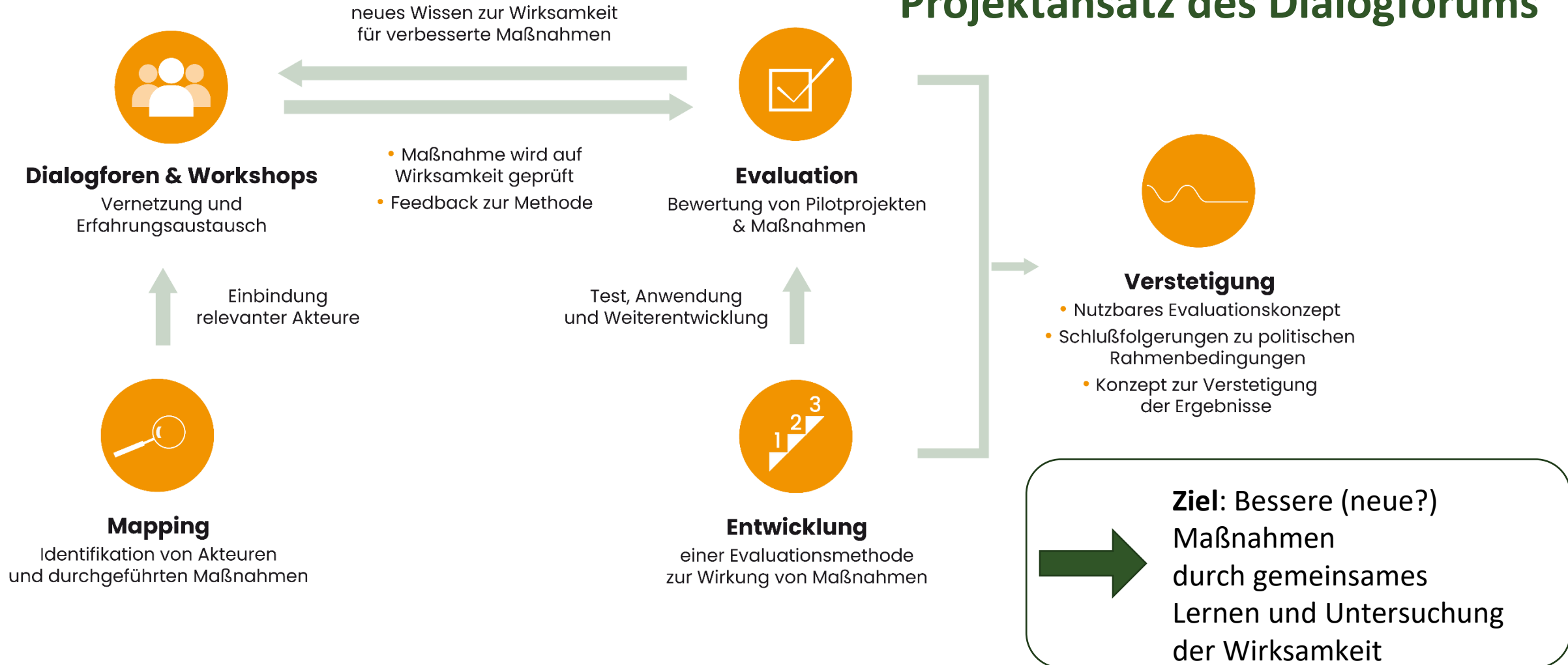
Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

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



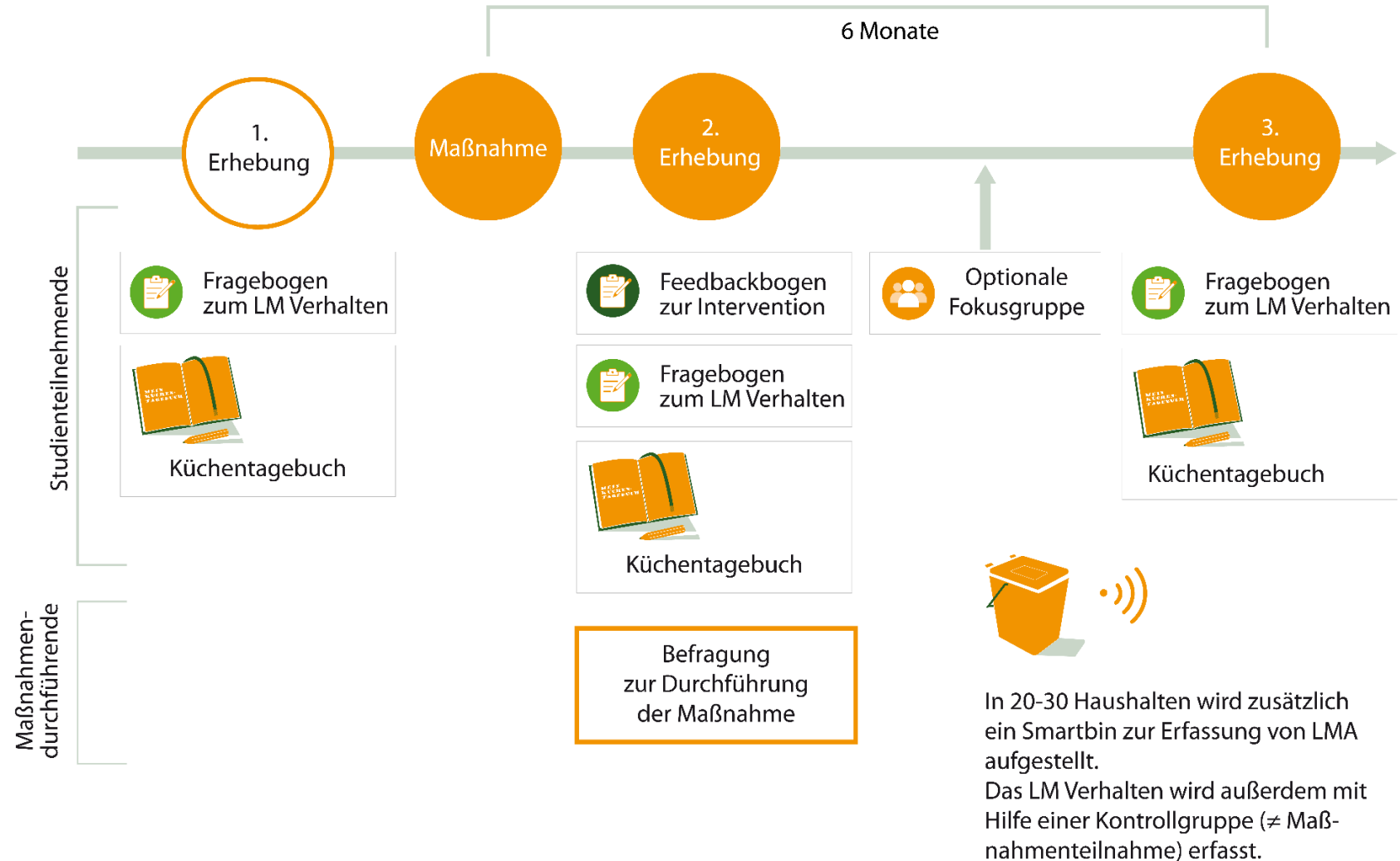
Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

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)

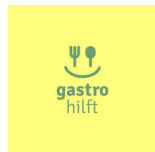


Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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



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“



verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen Zur Seite der Verbraucherzentrale

MitMachKarte

Viele Menschen in NRW engagieren sich für den Klima- und Ressourcenschutz. Hier findest du Initiativen und Gruppen in deiner Nähe.

> Eure Initiative fehlt noch?

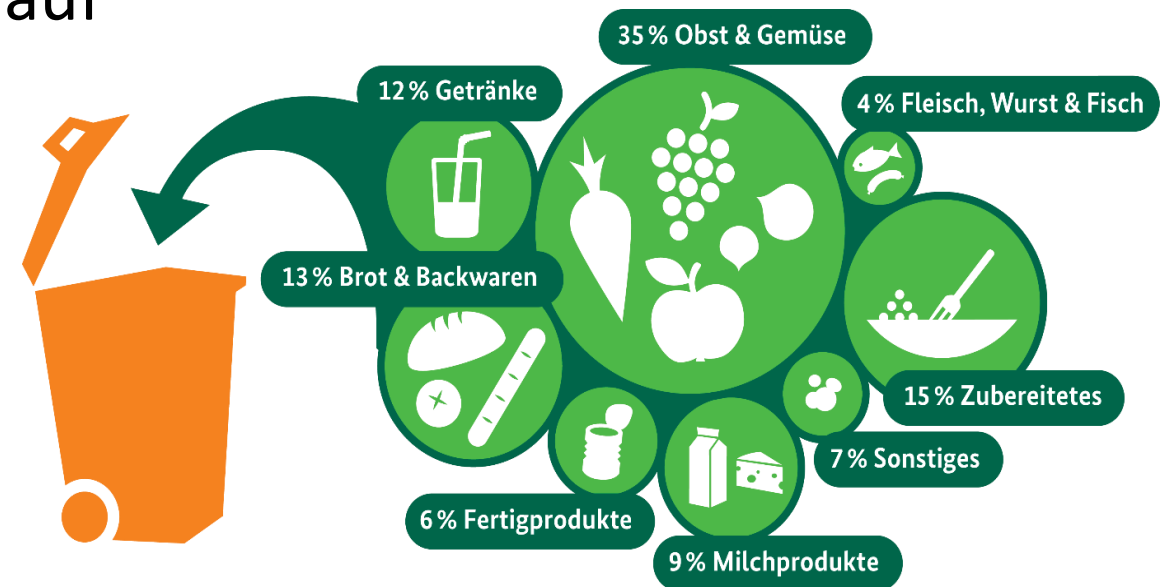


Ich suche nach:

- Lebensmittel retten + selbst anbauen
- Teilen + tauschen
- Fahren + transportieren
- Reparieren + upcyclen
- Müll vermeiden

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?

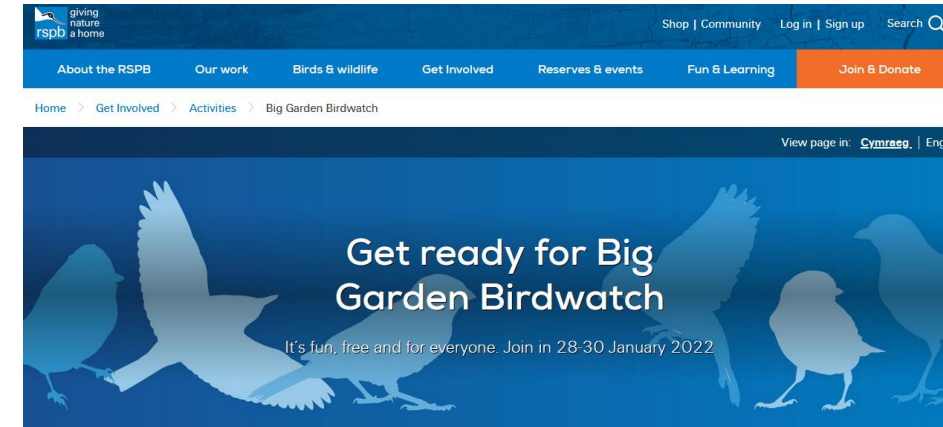
- **Als Citizen Science/Bürgerwissenschaft** = Methoden der Wissenschaft, bei denen Forschungsprojekte unter Mithilfe von oder **durch interessierte Laien** durchgeführt werden. Die Aktivitäten können unterschiedlich sein,

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





**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



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Wie geht es weiter?

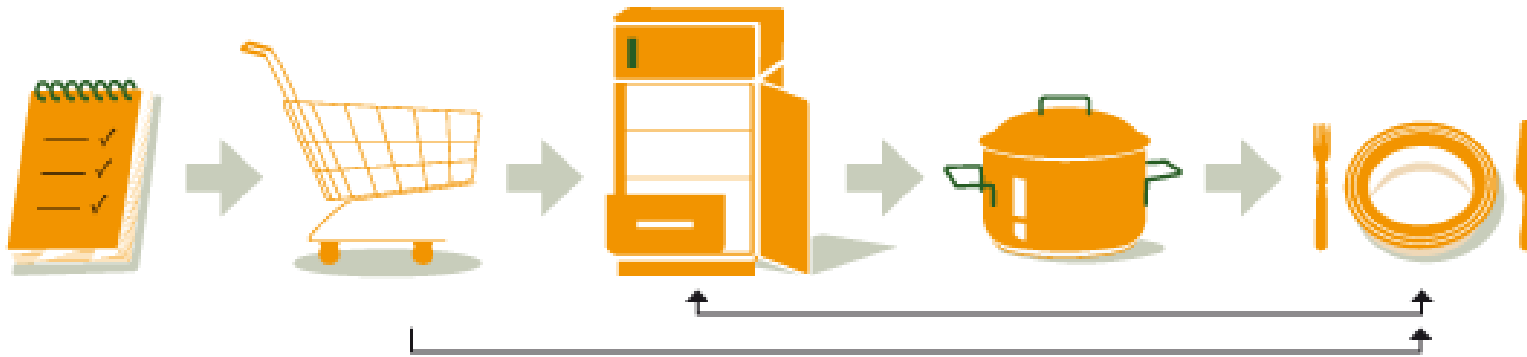
- Weitere **Gespräche, ggf. weiterer Workshop** zur **Ausgestaltung des Citizen Science Projektes**
- Anfang 2022: **Bewertung weiterer Maßnahmen**
- Ca. Juni 2022: Nationales Dialogforum, Dialogforum „Private Haushalte“ vermutlich „back to back“ direkt im Anschluss (kein online-Meeting)

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



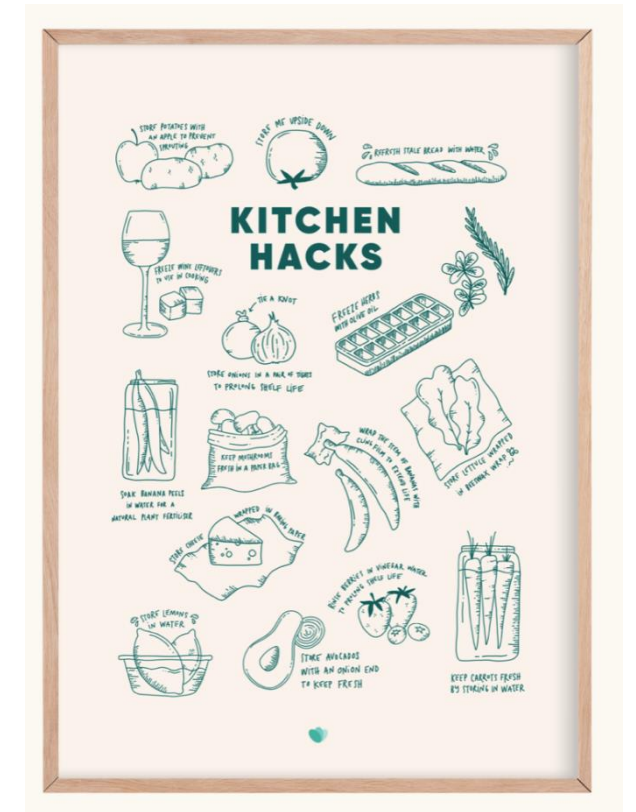
„Ackerschule“ der Gemüseackerdemie



**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

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung

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 measure: 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, 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 measure: 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, 760.750.3022.



Feedback zum
Verbrauchsverhalten durch
smart bins und/oder
Forschungsprojekte

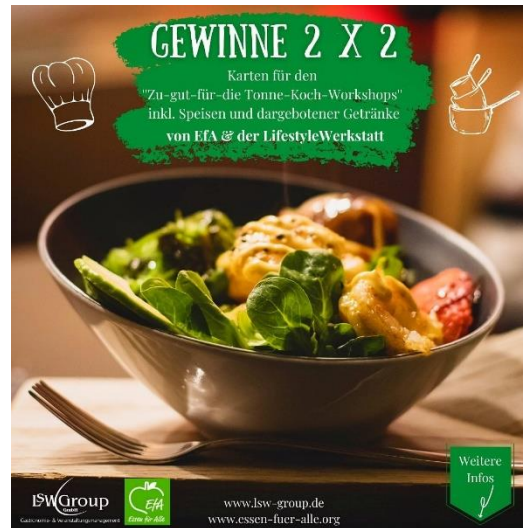


Nachbarschaftswettbewerbe
in Kooperation mit
Abfallentsorgern?

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 Leckeres
#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

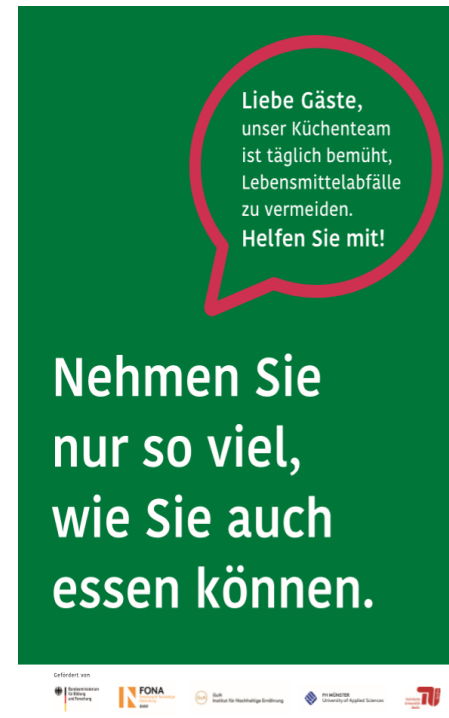
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



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-Küchentagebuch 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-Küchentagebuch schreiben

Aktionszeitraum
07.10. – 07.11.2022