
Dialogforum "Private Haushalte" â Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Projekt

Dauer

Jul 2020 - Jun 2023

[Kontaktaufnahme und Kooperation](#)

Citizen Science Projekt "Deutschland rettet Lebensmittel"

Der grÃÃte Teil von LebensmittelabfÃllen entsteht in privaten Haushalten. Das Projektteam des Dialogforums "Private Haushalte" fÃ¼hrt deshalb gemeinsam mit *Zu gut fÃ¼r die Tonne!* ein Citizen Science Projekt durch und geht dabei den Fragen nach: Wie vermeiden wir LebensmittelabfÃlle in der eigenen KÃ¼che? Welche Mengen lassen sich reduzieren? Welche MaÃnahmen sind wirksam? Im Rahmen der Aktionswoche "Deutschland rettet Lebensmittel" konnten die Teilnehmenden an verschiedenen Aktionen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung teilnehmen. In einer Vorher-Nachher-Erhebung wurden die eigenen KÃ¼chenabfÃlle gemessen. Diese von Mai bis Oktober 2022 erhobenen Daten werden vom Forschungsteam ausgewertet, um die Wirksamkeit der Aktionen zu evaluieren. Weitere Informationen zum Citizen Science Projekt finden Sie auf der [ZgfdT-Website](#).

Zur Umsetzung der globalen Nachhaltigkeitsziele (SDGs), insbesondere SDG 12.3 will die Bundesregierung bis 2030 das Ziel erreichen, die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden LebensmittelabfÃlle einschlieÃlich Nachernteverlusten zu verringern. Von der Gesamtmenge an LebensmittelabfÃllen entfallen gemÃÃ der Berechnungen des ThÃ¼nen Instituts 52 % auf private Haushalte. Dies entspricht etwa 75 kg pro Person im Jahr.

Um diesen hohen Anteil zu reduzieren, wurden auf Bundesebene mit *Zu gut fÃ¼r die Tonne!* seit 2012 zahlreiche AktivitÃten fÃ¼r mehr [LebensmittelwertschÃtzung](#) der Verbraucher*innen gestartet. Zudem wurde im Februar 2019 die ["Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung"](#) von der Bundesregierung beschlossen. Diese gibt den Prozess vor, um MaÃnahmen zur Vermeidung von LebensmittelabfÃllen festzulegen.

Ein Handlungsfeld innerhalb der Strategie ist die Einrichtung von fÃ¼nf Dialogforen fÃ¼r alle Schritte der Lebensmittelversorgungskette (PrimÃrproduktion, Verarbeitung, GroÃ- und Einzelhandel, AuÃer-Haus-Verpflegung, private Haushalte) sowie ein Ã¼bergeordnetes "Nationales Dialogforum".

Ziel des Projektes

Das Projekt "Dialogforum private Haushalte" als Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung hat zum Ziel, die Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu reduzieren.

Ein Kernbereich des Projektes ist dabei die Identifikation von erfolgversprechenden Ansätzen und Interventionen. Diese werden in Kooperation mit Praxisakteur*innen umgesetzt und mit Hilfe einer im Rahmen des Projektes entwickelten einheitlichen Methode auf ihre Wirksamkeit evaluiert. Hierbei fließen auch europäische und internationale Erfahrungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten ein. Die Evaluierung von Interventionen spielt eine wichtige Rolle, da es aktuell europaweit kaum Studien zur Wirksamkeit von Kampagnen und Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung gibt. Die im Projekt getesteten Evaluationsansätze werden so entwickelt, dass sie auch nach dem Projekt durch Praxisakteur*innen nutzbar sind und einen vergleichbaren Rahmen bieten, mit denen Initiativen ihre Arbeit weiterentwickeln können.

Geeignete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten sollen darüber hinaus einen Beitrag zur Etablierung nachhaltiger Ernährungspraktiken und Erweiterung des Ernährungswissens leisten. Neben der reinen Reduzierung von Lebensmittelverschwendung werden daher auch weitere Nachhaltigkeitseffekte durch die Evaluationsmethode erfasst.

Ein zweiter Kernbereich des Dialogforums ist die Unterstützung und Vernetzung der für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Haushalten relevanten Akteur*innen. Im Rahmen von Dialogforen, mit regelmäßigen Netzwerktreffen und Workshops werden die identifizierten guten Ansätze für effektive Interventionen diskutiert und weiterentwickelt, um die Erkenntnisse bestmöglich für die Gestaltung von Kampagnen und Interventionen nutzbar zu machen. Durch die trans- und interdisziplinäre Zusammenarbeit verschiedener Akteur*innen werden neue Kooperationen gefördert. Das Dialogforum trägt so dazu bei, konsistente Handlungsansätze und Botschaften für eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung zu identifizieren.

Um in der Arbeit des Dialogforums mitzuwirken, füllen Sie bitte unseren kurzen [Onlinefragebogen](#) aus.

Zudem werden politische Handlungsnotwendigkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung diskutiert und in politischen Handlungsempfehlungen zusammengefasst.

Arbeitsweise und Kooperation mit Multiplikator*innen

In Deutschland gibt es bereits zahlreiche Akteur*innen, die sich auf unterschiedlichen Ebenen gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen. Die enge Zusammenarbeit mit diesen engagierten Initiativen, Unternehmen und Institutionen ist die Basis des Projektes.

In einem ersten Schritt (Mapping) werden zu Projektbeginn relevante Akteur*innen und Institutionen aus Ernährungsbildung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft, Verbraucherschutz, bestehenden Netzwerken und Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, die Teilnehmer*innen und Preisträger*innen des [Bundeswettbewerbs Zu gut für die Tonne!](#), öffentlichen Institutionen und anderen Multiplikator*innen identifiziert.

In einem zweiten Schritt werden diese kontaktiert und erfasst, welche Ansätze für Interventionen bereits zur Anwendung gekommen sind und welche Weiterentwicklungspläne bzw. welchen Weiterentwicklungsbedarf es aus Sicht der Akteur*innen gibt, um die Wirkung der Maßnahmen zu erhöhen. Initiativen oder Akteur*innen, die neue bzw. weiterentwickelte Ansätze zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten testen möchten, bieten wir gerne unsere Zusammenarbeit und Unterstützung durch das Projektteam bei der Entwicklung und Evaluation der

Maßnahmen an.

Ziel des Projektes ist es, eine Auswahl verschiedener Interventionen zu testen und zu evaluieren. Dabei wird sowohl auf eine Diversität in Bezug auf die Zielgruppen, inhaltliche Ansatzpunkte (etwa in Hinblick auf relevante Haushaltspraktiken: Planung, Einkauf, Lagerung, Zubereitung, Verbrauch, Entsorgung) und nicht zuletzt auf die Art der Interventionen geachtet (Informationskampagnen, Training bestimmter Fähigkeiten, Einsatz von Belohnungssystemen, (Selbst-)Verpflichtung, Kampagnen zur Beeinflussung sozialer Normen etc.). Ausgangspunkt ist dabei die unter anderem im [EU-Forschungsprojekt REFRESH](#) bestätigte Annahme, dass bestehende Interventionen vielfach vor allem Informationen zu den Folgen von Lebensmittelverschwendung zur Verfügung zu stellen und auf Wissensvermittlung und Bewusstseinsförderung zum Wert von Lebensmitteln abzielen. Gemäß dem aktuellen Forschungsstand weisen jedoch Maßnahmen zur Verbesserung der praktischen Handlungskompetenzen (Lagerung, Zubereitung, Resteverwertung etc.) bzw. Maßnahmen zur Beeinflussung sozialer Normen ein höheres Potential zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf, kommen aber noch viel seltener zur Anwendung. Diese Interventionen gilt es daher besonders auf ihre Wirksamkeit hin zu untersuchen.

Projektpartner*innen und Laufzeit

Das dreijährige Projekt ist offiziell im Oktober 2020 gestartet. Das Projekt wird durch [Slow Food Deutschland](#) und das [Ecologic Institut](#) geleitet und zusammen mit der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der [TU Berlin](#) durchgeführt. Die Projektleitung erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ([BLE](#)).

Aktuelle Informationen zu News und Veranstaltungen des Dialogforums private Haushalte finden Sie auf der Website [Zu gut für die Tonne](#).

Finanzierung

[Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#) (BMEL), Deutschland

Partner

[Slow Food Deutschland](#), Deutschland

[Ecologic Institut](#), Deutschland

[Technische Universität Berlin](#) (TU Berlin), Deutschland

Team

[Julia Jägle](#)

[Beáta Welk Vargová](#)

[Melanie Kemper](#)

[Ilka Merbold](#)

Irina Herb

Elena von Sperber

Stephanie Wunder

Dauer

Jul 2020 - Jun 2023

Projekt-ID

[30004](#)

Schlüsselwörter

[Landwirtschaft](#)
[Kommunikation](#)
[Verbraucherpolitik](#)
[Bildung](#)
[Ernährung](#)
[Gesundheit](#)
[Ressourcenschonung + Kreislaufwirtschaft](#)

Lebensmittelverschwendung, Verbraucher, nachhaltige Ernährung, Bildung, soziale Normen, gesunde Ernährung, Verbraucherverhalten, Verhaltensänderung, Interventionen, Bewertung, zu gut für die Tonne, nachhaltiger Konsum, Ressourceneffizienz
Deutschland

Source URL: <https://www.ecologic.eu/17654>