Das Citizen Science Projekt
Deutschland rettet Lebensmittel

BUNDESWEITE STRATEGIE

ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

TU berlin

eco logic

Slow Food® Deutschland

Das Problem

- *Welche Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in der eigenen Küche sind wirksam?*
- *Wie kann Wirksamkeit erfasst werden?*

Die Idee

- Viele Menschen erreichen
- Viele verschiedene Maßnahmen testen
- Entwickelte Evaluationstools testen
- *Was interessiert die Menschen? Woran nehmen sie teil?*
- *Was führt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung?*

Zeitlicher Rahmen

Laufzeit: 02.05. bis 23.10.2022

Unterscheidung von **2 Teilnahme-Typen**:

A) Anmeldung zwischen 02.05. und 21.09.22

B) Anmeldung zwischen 22.09. und 06.10.22

→ Umfang von Erhebungsmethoden verschieden

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Der Ablauf des Projekts für Teilnahme-Typ 1

PHASE 1

- Anmelden
- Fragebogen
- Küchentagebuch eine Woche lang führen

PHASE 2

- Ab dem 29. September eine Aktion auf der Website aussuchen
- Von zu Hause aus teilnehmen

PHASE 3

- Fragebogen
- Küchentagebuch eine Woche lang ausfüllen

©BMEL

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Der Ablauf des Projekts für Teilnahme-Typ 2

Ab dem 22. September

- Anmelden
- Fragebogen

PHASE 2

- Ab dem 29. September eine Aktion auf der Website aussuchen
- Von zu Hause aus teilnehmen

PHASE 3

- Fragebogen

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Der MOA Fragebogen für Citizens

MOA = **M**otivation **O**pportunity **A**bility

	Dauer	
	75% der TN	50% der TN
MOA1 lang	**20 min**	15 min
MOA1 kurz	**11 min**	8 min

	Motivation	Möglichkeit	Pers. Vorlieben	Haushalt & LMV-Einschätzung	Demografie
Anzahl d. Fragen	17	3	5	9	9
	5	1	2	3	6

Planung	Einkauf	Lagerung	Zubereitung & Verwertung	Lebensmittelreste
6	2	5	7	3
2	1	3	3	2

Fähigkeit & Haushaltspraktiken

Das Küchentagebuch

DIGITALES

KÜCHENTAGEBUCH

KURZANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, das digitale Küchentagebuch auszufüllen und dazu Ihre Lebensmittelabfälle erfassen!

Sie helfen uns damit sehr zu verstehen, warum und wie viele Lebensmittel weggeworfen werden, so dass wir dann Ansätze entwickeln können, die Ihnen und anderen helfen können, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Bitte tragen Sie alle Ihre gewogenen Lebensmittelabfälle eine Woche lang täglich in das digitale Küchentagebuch ein

- am besten immer dann, wenn sie anfallen oder am Ende des Tages gebündelt
- falls Sie mal nicht sofort etwas eintragen können, nutzen Sie gerne die Rückseite dieser Anleitung, um handschriftlich Notizen machen zu können, und diese später in das digitale Küchentagebuch zu übernehmen
- falls Sie keine Abfälle an einem oder mehreren Tagen haben, tragen Sie bitte auch das in das Küchentagebuch ein

Was soll gewogen und eingetragen werden?

Alle in Ihrem Haushalt angefallenen Lebensmittelabfälle

- auch Getränke
- egal, ob verpackt oder nicht, frisch, verdorben
- egal, ob es sich um Reste oder Kochabfälle handelt, um Schalen oder nicht-essbare Teile von Lebensmitteln wie z.B. Knochen
- unabhängig davon, wer das Essen/die Getränke in Ihrem Haushalt entsorgt hat

Hier geht's zum **Küchentagebuch** oder über https://s2survey.net/DFHtt/

persönlicher Code _ _ _ _ _ _

Wie soll gewogen werden?

Wiegen Sie bitte jeden Lebensmittelabfall einzeln, dies ist wichtig für unsere Ergebnisse.

- nutzen Sie für das Wiegen eine Schüssel und achten darauf, dass die Waage auf 0 g steht
- Flüssigkeiten können Sie auch mithilfe eines Messbechers in Milliliter (ml) messen
- vermischen Sie beim Wiegen bitte nicht verschiedene Lebensmittel (z.B. sollen Apfelschalen getrennt vom welken Salat gewogen werden)
- wenn sich Lebensmittelabfälle nicht getrennt erfassen lassen (z.B. bei Suppe oder Lasagne) können diese Abfälle zusammen gewogen werden

Wie soll eingetragen werden?

1. Tagebuch öffnen
Mit dem Handy: Scannen Sie bitte den QR-Code ein (auf der Küchenwaage oder unten auf dieser Anleitung).

Mit dem Computer: Folgen Sie dem Link neben dem QR Code.

2. Persönlichen Code eingeben (siehe unten)
Den Code erstellen Sie vor der ersten Eingabe zum Schutz Ihrer Daten selbst. Die Anleitung dafür finden Sie unten.

3. Lebensmittel benennen
Bitte tragen Sie nun ein, welches Lebensmittel oder welchen Teil vom Lebensmittel Sie weggeworfen haben (z.B. ganzer Apfel, Apfelschale, Apfel-Kerngehäuse, Apfelkitsche, Apfelkrotzen).

4. Wiegen
Wiegen Sie bitte wie oben erklärt.

5. Eintragen
Tragen Sie nun bitte das Gewicht in das digitale Küchentagebuch ein (und das Datum, falls der Abfall von einem anderen Tag stammt).

6. Wiederholen und ergänzen
Bitte wiederholen Sie diesen Vorgang mit allen Lebensmittelabfällen.

Erstellen des persönlichen Codes

Bitte erstellen Sie Ihren persönlichen Code wie im Beispiel und tragen ihn hier und auf der Waage ein. Verwenden Sie ihn zukünftig immer, wenn Sie danach gefragt werden.
Der Code ermöglicht es uns, später die Fragebögen zu gruppieren, ohne Rückschlüsse auf Ihre Person ziehen zu können. Ihre Anonymität bleibt dadurch gewahrt.

Zum Beispiel: **A M 0 9 4 5**

A: Anfangsbuchstabe des Vornamens der Mutter, z.B. Anna
M: geboren in München
0 9: Ihr Geburtstag ist der **09**. Mai
4 5: Die letzten beiden Ziffern Ihrer Hausnummer sind z.B. **4 5**

Woher Grund

6. Sonstiges
5. aufbewahrter Speiserest

Woher:
1. eingekauft
2. selbst angebaut
3. gerettet
4. geschenkt bekommen

6. zu viel gekocht / zubereitet
7. zu viel auf den Teller genommen
8. nicht lecker
9. verdorben / verschimmelt
10. Kerne, Schalen, Knochen
11. Sonstiges

1. Lebensmittelabfall

Bitte beschreiben Sie Ihren Lebensmittelabfall.

Art [Bitte auswählen]

Menge g

Zustand [Bitte auswählen]

Woher [Bitte auswählen]

2. Grund / Gründe

1. zu viel gekauft
2. Mindesthaltbarkeitsd überschritten
3. Verzehrsdatum überschritten
4. vergessen zu verbrauchen
7. zu viel auf den Teller genommen
8. nicht lecker
9. verdorben / verschimmelt
10. Kerne, Schalen, Knochen, Teebeutel, Kaffeesatz

Die Aufgabe 7 Tage lang alle Lebensmittelabfälle online eintragen, vermeidbare und unvermeidbare.

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Teilnehmenden-Ansprache

- Slow Food Messe Stuttgart
- Bäckertüten bundesweit
- BürgerschaffenWissen
- Verschiedene Newsletter
- Veranstaltungen, Summer School
- Instagram, Facebook
- Zeit Wissen, wissenschaftsjahr.de, Vernetzungsstelle Brandenburg, Alnatura Magazin
- Podcast-Folge, Radiobeitrag

©BMEL

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Anreize zum Mitmachen

© Elke Rusteberg

Unter denjenigen, die alle Phasen des Projekts mitgemacht haben, werden folgende Gewinne verlost:

- 10 Plätze beim **Kochkurs-Wochenende** auf Sylt mit dem Zwei-Sterne Koch Johannes King
- 305 **Dankeschön-Boxen** von *Zu gut für die Tonne!*

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

Die Aktionen

- Phase 2

#1 Actionbound
Quiz, 29.09. bis 06.10.
zur Aktion →

#2 Zu gut für die Tonne! - Box
Haushaltshelfer, 29.09. bis 06.10.
zur Aktion →

#3 Filmabend mit TASTE THE WASTE
Film, 29.09. bis 06.10.

#4 Ist das noch gut oder muss es weg?
Vorträge, 27.09. bis 06.10.
zur Aktion →

#5 Triff dich
Austausch, 29.09. bis 06.10.
Zur Aktion →

#6 Zero Waste in der Küche
Vortrag, 04. und 05.10.

#7 5 Tage, 5 Tipps
Tipps, 29.09.-06.10.
zur Aktion →

#8 MHD – Info-Schaufenster im Bioladen
Schaufenster in Bremen, ab sofort bis 06.10.
Zur Aktion →

#9 10 Goldene Regeln
Broschüre, 29.09. bis 06.10.
zur Aktion →

#10 Instagram-Storywoche
Tipps, 29.09. bis 06.10.
zur Aktion →

#11 Marktstand mit geretteten Lebensmitteln
Infostand in Montabaur, 29.09.
Zur Aktion →

#12 Info- und Familientag
Infostand in Stadthagen, 01.10.
zur Aktion →

#13 Altbackene Köstlichkeiten
Infostand in Ottensoos, 24.09.

#14 Alltagstips auf Instagram
Tipps, 29.09. bis 06.10.

Aktionstypen

1. Informieren und Bewusstseinserhöhung (6)
2. Handlungswissen und Kompetenzvermittlung (6)
3. Emotionale Ansprache
4. Bereitstellen von Infrastruktur, Angeboten, Tools (2)
5. Soziale Normen/ Demonstrieren von erwünschtem Verhalten (1)
6. Feedback
7. Belohnung
8. Aufforderung/Prompt/Erinnerung
9. Selbstverpflichtung

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“
BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Wo stehen wir jetzt?

Erhebungen mit den Citizen Scientists sind abgeschlossen

Wir sind zufrieden mit dem Ausmaß der Beteiligung

Erste Auswertungen wurden vorgenommen

Dazu später mehr ☺

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Vielen Dank!