



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Dialogforum „Private Haushalte“ Thema Reichweite – 31.05.2022

Ergebnisdokumentation



Erstellt durch das Ecologic Institut, 21.06.2022

Autorinnen

Stephanie Wunder, Ecologic Institut

Marie-Lisa Feller, Ecologic Institut

Das Vorhaben „Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten. Unterstützung und Evaluierung von Interventionen und Einrichtung eines Dialogforums“ wird gemeinsam von Ecologic Institut (Koordination), der TU Berlin und Slow Food Deutschland umgesetzt.

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	4
Ergebnisdokumentation	5
Update aus dem Dialogforum „Private Haushalte“	5
Evaluation von Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung	5
Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel“	5
Mapping Bericht	6
Impulsvorträge der Referentinnen	6
Dr. Sylvia Schneider, Vorsitzende von „Essen für Alle“ (EFA)	6
Kristine Görden, Tafel Deutschland e.V.	7
Gülcan Nitsch, Yeşil Çember	7
Ergebnisse der Kleingruppendiskussion	8

Zusammenfassung

Im Rahmen des Projektes Dialogforum „Private Haushalte“ fand am 31. Mai 2022 ein weiteres Online-Dialogforum statt. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Frage „Wie gewinnen wir die Breite der Gesellschaft für das Thema Lebensmittelverschwendung in Deutschland?“. Über 90 Teilnehmer*innen aus Zivilgesellschaft, Wissenschaft, Verwaltung und Vereinen tauschten sich in den fünf Stunden mit dem Team des Dialogforums und den drei Referentinnen aus der Praxis zu den Themen Reichweite, Zielgruppenerreichung und -ansprache sowie den aktuell laufenden Projekten und Vorhaben des Dialogforums aus.

Zu Beginn der Veranstaltung stellte das [Projektteam des Dialogforums](#), Prof. Dr. Nina Langen (TU Berlin), Leonie Hasselberg (TU Berlin) und Stephanie Wunder (Ecologic Institut), das im Mai gestartete Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel“ vor und gab einen Überblick über aktuelle Projekte und Kooperationen des Dialogforums.

Begleitet von Kleingruppendiskussionen und Austausch im großen Plenum gaben anschließend drei Referentinnen aus der Praxis Einblicke in ihre Arbeit sowie konkrete Tipps und Hinweise zu der Erhöhung von Quantität und Qualität in der Erreichung neuer Zielgruppen für das Thema der Lebensmittelverschwendung: [Dr. Sylvia Schneider](#) („Essen für Alle“ (EFA)) erklärt, wie der Verein Menschen in die eigene Arbeit der Rettung und Verteilung von Lebensmitteln einbindet und so für das Thema sensibilisiert und begeistert, [Kristine Görden](#) (Tafel Deutschland e.V.) berichtet von den zentralen Aktivitäten und Erfahrungen im Rahmen ihrer Arbeit bei der Tafel Deutschland und [Gülcan Nitsch](#) (Yeşil Çember) teilt ihren Erfahrungen und „lessons learned“ aus ihrer langjährigen Arbeit an der Schnittstelle von interkulturellen und ökologischen Themen.

Der vorliegende Ergebnisbericht gibt einen Überblick über die Kerninhalte der Vorträge, die Umfrageergebnisse und die Diskussionsinhalte. Weitere Informationen zu der Veranstaltung sowie die Präsentationsfolien und Aufnahmen der Vorträge sind auf der [Zu gut für die Tonne!-Website](#) zu finden.

Das Projekt Dialogforum „Private Haushalte“ wird durch das Ecologic Institut geleitet und zusammen mit der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin und Slow Food Deutschland durchgeführt. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über den Zeitraum 2020-2023.

Ergebnisdokumentation

Update aus dem Dialogforum „Private Haushalte“

Nach einem ersten Kennenlernen und Austausch der Teilnehmer*innen zu der eigenen Motivation an der Veranstaltung, berichtet das Projektteam von aktuellen Projekten und Kooperationen:

Evaluation von Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Ziel des Dialogforums ist es u.a., Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung auf ihre Wirksamkeit hin zu untersuchen und zu evaluieren. Zu Beginn stellt Prof. Nina Langen (TU Berlin) bestehende Kooperationen hierfür vor und zeigt erste Ergebnisse von bereits durchgeführten Evaluationen. Die durch Slow Food Deutschland durchgeführten Küchenlabore (Workshops zu den Themen Lebensmittellagerung, -verwertung, etc.) wurden durch die TU Berlin repliziert und im Rahmen einer Prä- und zwei Postmessung evaluiert. Die Ergebnisse zeigen u.a. eine signifikante von den Teilnehmer*innen berichtete Reduktion der Lebensmittelabfälle sowie eine Steigerung der direkt gemessenen Kenntnisse im Bereich der Lebensmittellagerung durch den Workshop.

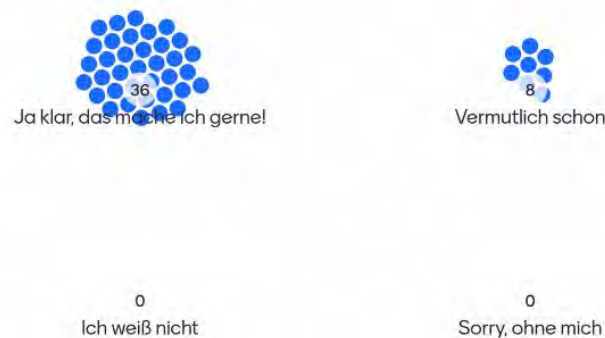
Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel“

Zum Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai 2022 startete das vom Dialogforum durchgeführte Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel“. Leonie Hasselberg (TU Berlin) berichtet von dem aktuellen Umsetzungsstand des Projektes, welches die Wirksamkeit und Effekte von Aktionen auf die Lebensmittelverschwendung testen wird. Vom 29. September bis 6. Oktober 2022 wird hierzu eine bundesweite Aktionswoche stattfinden. Alle teilnehmenden Initiativen werden dazu eingeladen, sich im Rahmen des Projektes selbst mit einer Maßnahme anzumelden und evaluieren zu lassen.

Die Teilnehmer*innen wurden in Bezug auf die anstehende Aktionswoche gefragt, was für eine Aktion sie sich persönlich zur Aktionswoche wünschen würden, bzw. welche der benannten sie am attraktivsten finden. Die nachfolgende „Wörter-Wolke“ zeigt das Ergebnis der Umfrage (46 TN).



Die Teilnehmer*innen wurden außerdem gefragt, ob sie sich vorstellen können, selbst an einer Aktion teilzunehmen. Die nachfolgende Übersicht bezieht sich auf die Frage, ob sie planen, die Information zum Citizen Science Projekt mit ihrem Netzwerk zu teilen (44 TN).



Mapping Bericht

Stephanie Wunder (Ecologic Institut) stellt das durch das Team des Dialogforums durchgeführte [Mapping](#) von bestehenden Initiativen und Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in Deutschland vor. Die Auswertung der 439 Maßnahmen hat unter anderem gezeigt, welche Art von Ansätzen besonders häufig genutzt und welche Zielgruppen adressiert werden. Zentrale Erkenntnis des Mappings sind, dass die von den aktuellen Maßnahmen gewählten Ansätze insbesondere auf die Erhöhung des (Problem-)Bewusstseins sowie auf die Verbesserung des Handlungswissens abzielen und, dass Maßnahmen nur selten hinsichtlich ihrer Wirksamkeit bewertet wurden.

Impulsvorträge der Referentinnen

Nach einer kurzen Kleingruppendiskussion, in der die Teilnehmer*innen besprechen konnten, wie gut es ihnen bereits gelingt, an die Zielgruppen zu gelangen, an die sie sich gerne wenden möchten und ob sie den Eindruck haben, dass sie bestimmte Gruppen noch nicht erreichen, folgte eine Überleitung zu dem Thema „Wie erreicht man neue Zielgruppen?“. Stephanie Wunder berichtete hier von den eigenen Erfahrungen in bisherigen Projekten und der Herausforderung, möglichst viele Menschen verschiedenen Geschlechts, Alters, Bildungshintergrundes, etc. zu erreichen.

Dr. Sylvia Schneider, Vorsitzende von „Essen für Alle“ (EfA)

Dr. Sylvia Schneider ist Gründerin und Vorsitzende von [„Essen für Alle“ \(EfA\)](#). In ihrem Impulsvortrag berichtet sie von den Erfahrungen, die sie und die ehrenamtlichen Mitglieder und Helfer*innen des Vereins im Kreis Gross-Gerau seit über 25 Jahren in der Lebensmittelrettung und Aufklärung gegen Lebensmittelverschwendung gemacht haben. Als gemeinnütziger Verein setzt sich EfA zur Rettung und Verteilung von Lebensmitteln sowie für die Sensibilisierung von Menschen für das Thema ein.

EfA unterstützt mit seinen 70 Aktiven vor allem Alleinerziehende, Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen, indem Lebensmittel gerettet und anschließend verteilt werden. Die Aktivitäten von EfA stehen aber weniger unter dem Motto „wir helfen“ als „ihr helft Lebensmittel zu retten“. Das

heißt, dass alle, die helfen und retten wollen, willkommen sind selbst aktiv zu werden (z.B. durch das Teilen von Rezeptideen oder das Unterstützen von Kochkursen). Diese Offenheit und eine Ansprache der Menschen (als „Lebensmittelretter*in“) sei wichtig, erklärt Sylvia Schneider, um die Hemmschwelle zu senken, das Angebot anzunehmen, denn oft sei das Annehmen von Angeboten wie der Tafel schambehaftet.

Eine lesson learned für die Referentin ist außerdem die Erkenntnis, dass Menschen, die sich vorher noch nicht mit dem Thema auseinandergesetzt haben, vor allem für das Thema oder die Aktivitäten gewonnen werden können, wenn es zunächst keine Wahl zur Teilnahme gibt (also beispielweise als verpflichtendes Schulprojekt oder im Curriculum oder als Sozialstunden für straffällig gewordene Jugendliche) im Gegensatz zu einem freiwilligen Zusatzangebot. Ihrer Erfahrung nach „springt der Funke dann schnell über“. Das gilt besonders für Kinder, Schüler*innen und Berufsschüler*innen. Abschließend konnte dabei außerdem beobachtet werden, dass die Schüler*innen ihr neu gewonnenes Wissen als Multiplikator*innen weitertragen und beispielsweise die Restrezepte mit nach Hause nehmen.

Kristine Görgen, Tafel Deutschland e.V.

Im zweiten Impulsvortrag erzählt Kristine Görgen, Bereichsleitung Strategie und Grundsatzfragen bei der [Tafel Deutschland e.V.](#), welche Erfahrungen die Tafeln mit ihren Projekten gemacht haben und welche Rolle „der richtige Ton“ der Ansprache spielt. In ihrem Vortrag erläutert sie die vielfältige Arbeit der Tafel und geht genauer auf die zusätzlichen Angebote, wie beispielsweise solche zur Ernährungsbildung oder zur Integration und Lebensmittelwertschätzung, ein.

Die sozial-ökologische Ehrenamtsbewegung, mit bundesweit über 60.000 Aktiven, davon über 90% Ehrenamtliche, hat das Abgreifen und Umverteilen von Lebensmittelüberschüssen als Kernziel. Darüberhinaus führt die Tafel neben den Kernaktivitäten auch zusätzliche Projekte durch (MHD Kampagne, gesunde Ernährung etc.). Dabei ist es anspruchsvoll, den richtigen Ton zu treffen – um nicht belehrend zu wirken, um das Angebot ansprechend zu gestalten/Kund*innen zu gewinnen und nicht zuletzt, um auch die eigenen Ehrenamtlichen dazu zu motivieren, die Projekte zu unterstützen und zu bewerben.

Eine Herausforderung bei der Tafel ist auch, so berichtet die Expertin, dass die Lebensrealitäten der Kund*innen sehr unterschiedlich sind (Menschen, bei denen der Tafel-Besuch Teil der Routine ist vs. „Aufstocker“, die nicht regelmäßig kommen). Auch sie spricht das Schamgefühl an, mit dem der Gang zur Tafel oft behaftet ist, wodurch auch die Aufgeschlossenheit gegenüber den Projekten und Aktivitäten nicht immer gegeben ist. Umso wichtiger sei es, eine bedarfsgerechte, an die Zielgruppe angepasste und auf Augenhöhe kommunizierte Ansprache in den Fokus rücken.

Gülcan Nitsch, Yeşil Çember

Gülcan Nitsch ist die Gründerin von [Yeşil Çember](#) (Türkisch für „Grüner Kreis“), einer ökologischen und interkulturellen gemeinnützigen GmbH, die sich insbesondere mit der türkischen und arabischen Community in Berlin für die Schnittstelle von Nachhaltigkeitsthemen und interkultureller Kommunikation engagiert. In ihrem Impulsvortrag berichtet sie, wie sie das Ziel, kultursensible und

barrierefreie Zugänge zu Nachhaltigkeitsthemen für alle Menschen in Deutschland zu schaffen, konkret umsetzen.

Dabei sei es zentral, auch die Diversität und Heterogenität in migrantischen Communities zu erkennen und dementsprechend eine vielfältige Ansprache zu wählen. Ihre Erfahrungen haben ihr gezeigt, dass es in migrantischen Communities grundsätzlich oft ein großes Interesse und auch Wissbegierde gibt. Häufig ist die Zugänglichkeit zu Materialien aber nicht gegeben. Es sei wichtig, diese nicht nur mehrsprachig zu übersetzen, sondern auch, je nach Zielgruppe, in einer verständlichen und einfachen Sprache zur Verfügung zu stellen. Im Fokus sollte aber immer eine direkte Ansprache sowie die menschliche Verbindung stehen. Vor diesem Hintergrund erläutert sie außerdem, was es im Hinblick auf interkulturelle Kommunikation im Bereich nachhaltige Ernährung zu beachten gilt.

Es werden außerdem konkrete Projekte und Aktionen von Yeşil Çember vorgestellt, wie etwa der durch die Kooperation mit der Berliner Stadtreinigung entstandene Film „[Biogut, baya gut! – Lebensmittelverschwendung reduzieren](#)“ oder das durch die SenJustVA (Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung) betreute Projekt „[Stadtteilköchinnen](#)“, bei dem migrantische Frauen Botschafterinnen für das Thema gesunde und klimafreundliche Ernährung im Kiez werden.

Ergebnisse der Kleingruppendiskussion

In fünf Kleingruppen haben die Teilnehmer*innen sich zu folgenden Fragen ausgetauscht:

„Inwiefern sind die gehörten Anregungen für Ihre Arbeit relevant? Welche Aspekte könnten Sie sich vorstellen in ihre Arbeit zu integrieren- Was könnte gut funktionieren und warum? Welche Fragen sind noch offen?“

Nachfolgend werden zentrale Ergebnisse aus diesen Kleingruppendiskussionen geclustert nach mehrfach genannten Aspekten dargestellt:

- **Niedrigschwellige Ansprache:** einfache Kommunikation mit kurzen Sätzen (Materialien daraufhin überprüfen und ggf. anpassen), wertschätzend, auf Augenhöhe, mehrsprachig, vielfältige Bilder nutzen
- **Zielgruppe erweitern:** Junge Menschen als interessante Zielgruppe, erfolgsversprechend, aber Zielgruppenbedürfnisse müssen bedacht werden, oft können Zielgruppen für das Thema begeistert werden, wenn sie „gezwungen“ sind, sich mit dem Thema zu beschäftigen (Beispiel: Sozialstunden mit Jugendlichen durch EfA), in die Kontexte aktiv reingehen, in denen Menschen sich bewegen
- **Praxisbeispiele nutzen:** „das Rad muss nicht neu erfunden werden“, es gibt interessante und viele Beispiele, aus denen wir lernen können
- **Ernährungsbildung ist zentral:** sollte als ureigenste Aufgabe der Bildung eine hoheitliche Aufgabe sein und verstärkt in der Lehrkräfteausbildung etabliert werden, gleichzeitig sollte Ernährungsbildung zugänglich für alle Interessierten gemacht werden
- **Vernetzungsmöglichkeiten schaffen:** Dialogforum als Raum für Austausch und Vernetzung wird genutzt und geschätzt, mehr Vernetzung hilft, um schon bestehende vielfältige Erfahrungen auszutauschen