



DIALOGFORUM Private Haushalte 2.0

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

2. Online-Kurzdialogtreffen 18.06.2024





Zusammenfassung

Am 18. Juni fand das zweite Online-Kurzdialogtreffen im Rahmen des „Dialogforum private Haushalte 2.0 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“, kurz DiFo pHH 2.0 statt.

Zunächst wurden zwei neue Teammitglieder, Anne Jellinghaus und Dr. Andreas Fischer, und der externe Softwareentwickler Thomas Massmann vorgestellt. Anne Jellinghaus verstärkt das Team der TU Berlin und wird sich primär um die Ausschreibungen im Projekt kümmern. Dr. Andreas Fischer ist nach seiner Elternzeit zu Slow Food zurückgekehrt. Er hat bereits im letzten Jahr des Vorgängerprojekts Dialogforum private Haushalte (2020-2023) mitgearbeitet und wird seine dort gesammelten Erfahrungen einbringen. Thomas Massmann plant, entwickelt und programmiert seit Dezember 2023 die neuen App-Funktionen des digitalen Küchentagebuchs.

Drei Impulsreferate aus dem Netzwerk bildeten den Schwerpunkt des Treffens. Es folgte ein Überblick über den Stand der Entwicklung der neuen App-Funktion des Küchentagebuchs sowie ein kurzer Ausblick zu Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung (LMV) im Rahmen des Projekts.

1. European Consumer Food Waste Forum

Mariam Nikravech und Andreas Fischer, Dialogforum private Haushalte 2.0

Die beiden Teammitglieder Mariam Nikravech und Andreas Fischer nahmen mit einer Posterpräsentation zu den Küchenlaboren aus dem Vorgängerprojekt „Dialogforum private Haushalte“ am Forum „Let’s reduce consumer food waste! Solutions from the European Consumer Food Waste Forum“ in Brüssel am 5. Juni 2024 teil. Das Forum wurde 2021 von der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission eingerichtet. Es soll die Reduzierung der Lebensmittelabfälle (LMA) bei Konsument*innen mit evidenzbasierter Expertise unterstützen und arbeitet eng mit Wissenschaftler*innen und Praktiker*innen zusammen. Es wurden bereits ein Kompendium mit Empfehlungen zur Reduzierung von LMA veröffentlicht und eine Plattform mit hilfreichen Werkzeugen bereit gestellt. Mariam Nikravech und Andreas Fischer berichteten über einige der dort vorgestellten interessanten Projekte und Beispiele aus der aktuellen Forschung und Praxis. Hier ein Einblick:

- Ein Projekt kam aus Slowenien, vorgestellt von Dr. Emil Juvan, in dem das Verhalten von Tourist*innen in einer Ferienanlage sowohl beim Frühstücks- als auch beim Abendbuffet im Bezug zu LMV untersucht wurde. Das Ergebnis zeigte, dass Maßnahmen zur Reduzierung von LMA beim Frühstück nicht griffen, am abendlichen Buffet allerdings schon. Folglich können der Tageszeitpunkt und die Essenssituation eine Rolle für den Erfolg von Interventionen spielen.
- Auf einer Podiumsdiskussion, die Politikverantwortliche sowie Städte und Kommunen adressierte, berichtete Nesha Narain (Politikberater für Lebensmittel der Stadt Amsterdam), dass ungesunde und nicht nachhaltige Essgewohnheiten größtenteils aus Stress und Zeitmangel resultieren. Daraus zog er Schlussfolgerungen für die Stadtplanung: Öffentlicher Raum sollte so gestaltet werden, dass er stressreduzierend wirkt, um indirekt die LMV zu reduzieren.
- Die Region Flandern setzt darauf, gezielt Bevölkerungssegmente anzusprechen, die offen für wirksame Maßnahmen sind, und knappe Ressourcen effizient einzusetzen. Dabei wurden Segmente (ca.10-15%) der Bevölkerung, die von Interventionen nicht erreicht wurden, in der zukünftigen Planung von Maßnahmen nicht angesprochen.
- Die Keynote von Dr. Sophie Attwood näherte sich dem Thema LMA aus dem Blick der Verhaltensforschung mit dem Ziel, *food waste* positiv zu konnotieren, weg von negativen, unangenehmen Assoziationen. Die emotionale Neubesetzung des Begriffs *food waste* durch positiv besetzte oder neu kreierte Begriffe könne eine große Wirkung erzielen und die negativen Assoziationen zu Abfall, Schimmel, Ekel usw. ersetzen.
- Aufbauend auf dem von Dr. Attwood vorgestellten Ansatz entwickelte die Schwedische Lebensmittelagentur Kampagnen, die sich nach diesem Vorbild der Reduzierung von LMA näherten. Mithilfe von Künstlicher Intelligenz (KI) wurden sowohl neue Wortkreationen als auch Bilder mit einer positiven Besetzung erstellt. Es liegen noch keine Daten zum Erfolg der Kampagnen vor, da sie noch nicht abgeschlossen sind. Eine Evaluation ist geplant.

- Das REGAL-Normandie-Netzwerk aus Frankreich wurde als ein Best-Practice-Beispiel zur Reduzierung von LMA vorgestellt. Das Netzwerk agiert auf vielen Ebenen (entlang der Lebensmittelversorgungskette und gebietsübergreifend) und setzt den Fokus bei Interventionen auf bestimmte Zielgruppen wie z.B. Eltern, Schüler*innen usw. Es werden bereits vorhandene Netzwerke wie Sportvereine, Kirchen und Gemeinden einbezogen, um die Reichweite zu vergrößern. Die Ansprache von Jugendlichen und jungen Erwachsenen in prekären Lebenssituationen ist ein weiterer Fokus und wird durch Workshops an Schulen und die gezielte Schulung von Sozialarbeiter*innen unterstützt. Es kam die Frage im Dialogtreffen auf, ob die zentrale Verwaltung in Frankreich die Arbeit eines solchen Netzwerks vereinfacht oder eher hindert. Schätzungsweise wird die Gründung und Arbeit des Netzwerks durch Einbeziehung der lokalen und kommunalen Behörden vor Ort verlangsamt. Es gab aber keinen direkten Erfahrungsbericht dazu.
- Eine kurze Zusammenfassung aller Panels und Vorträge wurde auf English zur Verfügung gestellt.

2. Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (AHV) Maïke Schindwein, United Against Waste e.V.

Maïke Schindwein ist Projektleiterin bei United Against Waste e.V. und stellte die Arbeit der Kompetenzstelle AHV vor. Die Kompetenzstelle ist ein Verbundprojekt, das die Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der LMV im Bereich AHV begleitet. Sie zielt auf die Zusammenarbeit mit Unternehmen, die ihre Lebensmittelabfälle reduzieren und sich der Nationalen Strategie anschließen und eine Beteiligungserklärung unterzeichnen möchten. Dazu informiert die Kompetenzstelle Betriebe der AHV über die erarbeitete systematische Herangehensweise und zeichnet die Unternehmen bei erfolgreicher Umsetzung und Plausibilisierung der Ergebnisse aus.

Mögliche Schnittpunkte zwischen der AHV und den privaten Haushalten (pHH) liegen zum einen bei der Sensibilisierung der Mitarbeitenden der AHV, die durch die Maßnahmen zur Reduzierung der LMV im Unternehmen geschult und dadurch motiviert werden auch im eigenen Haushalt auf ihre LMA zu achten. Zum anderen ist die Gästekommunikation ein wichtiges Werkzeug, welches Auswirkung in die privaten Haushalte haben kann. Maßnahmen wie die Wahl von verschiedenen Portionsgrößen oder ein Anreizsystem für komplett geleerte Teller werden mit Infomaterial begleitet. Die Materialien und Slogans wurden in enger Zusammenarbeit mit *ZgfdT!* im ersten sektorspezifischen Dialogforum AHV (2019-2021) erarbeitet und werden nun den Unternehmen zur Aufklärung und Gästekommunikation zur Verfügung gestellt. Viele Unternehmen bieten bswp. auch ein Restebuffet oder Retterboxen zu vergünstigten Preisen kurz vor Schließung an.

Im Kurzdialogtreffen wurde die Frage gestellt, ob evaluiert wurde, inwieweit die Schulungen und Infomaterialien bei den Gästen oder Mitarbeitenden eine Sensibilisierung und Verhaltensänderung in deren privaten Haushalten initiiert haben. Dazu gibt es leider keine Angaben und Daten. Es wäre eine spannende Forschungsfrage, ob es an dieser Stelle einen Spill-Over-Effekt zu den pHH gibt. Gleiches gilt für die Frage, ob sich durch die Mehrweg-Vorgabe auf EU-Ebene die LMV in die pHH verlagert. Zurzeit gibt es hierzu keine Daten.

Die Kompetenzstelle AHV setzt zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der AHV bei den Ursachen für LMV an, wie beispielsweise der Vermeidung der Überproduktion durch Prozess- und Planungsoptimierung. Die Weitergabe von Resten aus der Überproduktion steht an zweiter

Stelle. Diskutiert wurde, ob beziffert ist, wie viel Geld durch die Reduzierung der LMV im Unternehmen gespart wird und ob es Erfahrungen gibt wie die eingesparten Mittel verwendet werden. Der durchaus vorhandene finanzielle Anreiz ist oft das Hauptargument Maßnahmen zur Reduzierung der LMV durchzuführen, gerade bei den zurzeit stark gestiegenen Lebensmittel- und Personalkosten. Ob die gesparten Mittel in qualitativ hochwertigere und nachhaltigere Produkte reinvestiert oder anderweitig verwendet werden, entscheidet das Unternehmen letztlich selbst. Es liegen keine Daten dazu vor.

3. Smart Food Baden-Württemberg **Dr.-Ing Gerold Hafner, Universität Stuttgart**

Gerold Hafner stellte das in im November 2023 begonnene Pilotprojekt Smart Food Baden-Württemberg aus dem Zollernalbkreis vor. In dem Projekt geht es um die Reduzierung der LMA im Zollernalbkreis. Dabei sollen mithilfe einer bluetoothfähigen Waage und einer App die LMA in privaten Haushalten erfasst und ausgewertet werden. Es wird auf langjährige Erfahrung aus dem Bereich Großküchen aufgebaut, dort wurde eine ähnliche App zur Erfassung und daraus resultierenden Reduzierung der LMA verwendet. Die App wurde nun für die Nutzung in pHH umgebaut und soll nach dem Ende des Pilotprojekts Ende 2025 von der Technologie-Transfer-Initiative GmbH der Universität Stuttgart kostenfrei und bundesweit für pHH zur Verfügung stehen. Das Projekt wird von privaten Unternehmen, wie dem Hersteller einer bluetoothfähigen Waage, unterstützt.

In der Projektphase soll die App mit 100 Pilothaushalten, die über 12 Monate regelmäßig ihre LMA messen, erprobt werden. Eine bluetoothfähige Waage, die sich mit der App koppeln lässt, wird den Haushalten zur Verfügung gestellt. Die pHH dürfen die Waage behalten, wenn sie an der 12-monatigen Testphase teilgenommen haben. Die Daten werden in der App in Einsparung in LM-Menge in kg, in Euro und CO₂-Ausstoß angezeigt. Da es im Bereich der pHH deutlich schwieriger als in Großküchen ist, den CO₂-Abdruck von Lebensmitteln zu bestimmen, wird noch diskutiert, welche Werte in diese App für die pHH eingespeist werden sollen. Eventuell werden nur wenige Daten als Richtwerte angegeben, um die Nutzer*innen nicht zu überlasten. In der App sollen Tipps für den Umgang, die Lagerung und das Einkaufsverhalten eingespielt werden. Zusätzlich wird es Verhaltensfragen für die Nutzer*innen geben.

Es gab Nachfragen zu den Kriterien für die Auswahl der Pilothaushalte. Im Pilotprojekt bewerben sich interessierte Haushalte aus der Region, es gibt keine bestimmten Kriterien, nach denen ausgewählt wird. Die Haushaltsdaten werden anonymisiert, es wird nur die Postleitzahl und Haushaltsgröße erfasst, um interne Vergleiche zwischen den Nutzer*innen ziehen zu können und deren räumliche Verteilung darzustellen. In der derzeit laufenden Bewerbungsphase hat sich gezeigt, dass die an einer Teilnahme interessierten Haushalte divers sind. Für ein Folgeprojekt wäre eine repräsentative Gruppe von Haushalten nach sozioökonomischen Kriterien besonders interessant zur Wirksamkeitsmessung. In ähnlichen Vorgängerprojekten hat sich gezeigt, dass allein durch die Messung der LMA und somit eine Sichtbarmachung deutliche Einsparung von LMA resultierten.

Aktionswoche ZgfdT! 2024

Vom 29.09.- 06.10. wird die diesjährige bundesweite Aktionswoche ZgfdT! des BMEL unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel“ stattfinden. Gemeinsam mit den Bundesländern wird auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht. Die

Mitarbeiter*innen von *ZgfdT!* betonen, dass sich Privatpersonen, Unternehmen, Vereine und Verbände gleichermaßen angesprochen fühlen dürfen mitzumachen und sich mit eigenen Ideen aktiv einbringen können. Auch Aktionen aus dem Kreis der Teilnehmenden der Kurzdialogtreffen sind sehr willkommen. Bei Interesse können sie sich über ein [Formular](#) anmelden. Zur Orientierung gibt es einen [Aktionsleitfaden](#) und zur Bekanntmachung [Werbematerial](#), auch für die Social Media Kommunikation.

Stand der Entwicklung der Mess-Funktion in der *ZgfdT!*-App

Die neue App-Funktion zum Messen, die auf dem Küchentagebuch des DiFo basiert und vom DiFo 2.0-Team entwickelt wird, wird über die Menüleiste der bestehenden *ZgfdT!*-App erreichbar sein. Dabei erfüllt die App mit den neuen Funktionen folgende Ziele: Erstens soll sie private Nutzer*innen bei der Reduzierung von LMV unterstützen. Zweitens dient sie auch zur Wirkungsmessung von Maßnahmen zur Reduzierung von LMV und kann so Vereinen, Initiativen, Unternehmen, etc. dabei helfen zu entscheiden, welche Maßnahmen weiterverfolgt oder vergrößert werden sollten. Es wird einen Onboarding-Prozess bei der ersten Nutzung geben, eventuell mit kurzen Erklärvideos. Die Nutzer*innen bleiben anonym, es wird jedoch die Haushaltsgröße erfasst. Es wird eine anonyme Möglichkeit der Account-Wiederherstellung geben.

Für das Küchentagebuch ist ebenfalls eine kurze Einführung zur Nutzung vorgesehen. Es werden neben der Haushaltsgröße Informationen zum weggeworfenen Lebensmittel erhoben (Menge, Art, Schalenanteil, Herkunft, Art der Entsorgung, Datum). Die Angaben werden mit den MOA-Fragen¹ untermauert, um Informationen über Wegwerfgründe usw. zu erhalten.

Es werden einige Features eingebaut, die die Nutzer*innen dazu anregen sollen, regelmäßig und möglichst über einen größeren Zeitraum hinweg ihre LMA mit der App zu messen. Ein Belohnungssystem wird Badges/Awards in verschiedenen Abstufungen enthalten, ähnlich wie in Sprachlern-Apps. Die Badges/Awards werden je nach Messdauer am Stück gestuft verliehen. Andere Optionen sind das Teilen von Inhalten oder die Teilnahme an bestimmten Messaktionen/Maßnahmen in der App.

Um die Nutzer*innen zu motivieren und zu sensibilisieren werden Tipps zur Vermeidung von LMA als In-App-Nachrichten eingespielt. Dazu gehören z.B. Einkaufstipps, Haltbarkeitstipps, Tipps zur Lagerung, Reste-Rezepte, etc.. Diese Tipps stammen hauptsächlich von der *ZgfdT!*-Webseite. Es kann zusätzlich auf andere offizielle Seiten z.B. zur Lebensmittelrettung verwiesen werden. Es wird In-App-Benachrichtigungen geben, die Erinnerungen, etc. enthalten. Die Nutzer*innen wählen selbst, welche Art von In-App-Benachrichtigungen sie erhalten möchten. Zusätzlich wird es möglich sein, PUSH-Nachrichten an Nutzer*innen zu versenden. Diese können von den Nutzer*innen jederzeit deaktiviert werden.

Es werden individuelle Statistiken aus den Daten erstellt, in denen die Menge der LMA über verschiedene Zeiträume angezeigt wird. Auch die Menge der am meisten weggeworfenen LM und deren Oberkategorie sowie die häufigsten Wegwerfgründe werden anschaulich gemacht. Die Daten der Nutzer*innen werden verglichen mit den Daten von Nutzer*innen mit der gleichen Haushaltsgröße. Es kann zusätzlich ein persönlicher Zielwert angegeben werden (angelehnt an Durchschnittsdaten) und verglichen werden, ob dieser erreicht wird.

¹ MOA ist die Abkürzung für Motivation, Opportunity, Ability. Die MOA Fragen wurden im DiFo 1.0 Projekt zusammengestellt und bilden den sogenannten MOA-Fragebogen, dessen Ausfüllen die Dateneingabe im Küchentagebuch ergänzt.

Der Zeitplan sieht vor, dass die Integration in die bestehende *ZgfdT!*-App bis Anfang Januar 2025 erfolgt. Danach soll die Kommunikation dazu starten.

Einige Fragen aus dem KurzdialoForum wurden gestellt, z.B. wann nach Einschätzung des Teams mit einer positiven Verhaltensänderungen der Nutzer*innen und einer Reduzierung der LMV zu rechnen wäre. Das DiFo-Team diskutiert bislang, wie lange eine durch Interventionen initiierte Verhaltensänderung anhält. Die Erfahrung hat gezeigt, dass durch das Messen und Bewusstmachen der LMA oft sofort eine Reduzierung feststellbar ist. Auch wenn sich die Abfälle kurz nach Beginn der Messungen wieder etwas steigern, was an der Aufklärung zum richtigen Messen und der Definition von LMA liegen kann, pendeln sie sich nach einer gewissen Zeit auf einem niedrigeren Niveau ein als zum Anfang der Messung.

Außerdem kam die Frage auf, wie die Bürger*innen angesprochen werden sollen, wenn die neue App fertig ist. Neben den Nutzer*innen, die bereits die *ZgfdT!*-App verwenden, ist geplant, die neue Funktion u.a. über Netzwerke von Interessierten zu verbreiten. Durch die Evaluation von Maßnahmen von Partner*innen entlang der Lebensmittelversorgungskette wird es zusätzlich weitere Nutzer*innen geben. Wie mit Zielgruppen umgegangen wird, die weniger gut erreicht werden, wird noch intern diskutiert.

Es wurde gefragt, ob es zwischen den beiden Apps, also der erweiterten *ZgfdT!*-App und der vorgestellten App des Projekts Smart Food BaWü, Synergieeffekte gibt. Natürlich wird es einen Austausch zwischen den Projekten geben. Zusätzlich könnten gegenseitige Verlinkungen in den Apps erfolgen. Die wichtigste Priorität ist es, dass Menschen von den Apps erfahren, sie nutzen, sensibilisiert werden, ihr Verhalten ändern und somit LMV reduzieren.

Maßnahmen auf Wirksamkeit überprüfen mithilfe der App

Sobald die neue App-Funktion integriert ist, wird es die Möglichkeit geben, Maßnahmen gegen LMV auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen. Zum einen, werden im Rahmen des Projekts interne Maßnahmen und auch Interventionen von *ZgfdT!* evaluiert werden. Darüber hinaus ist angedacht, dass (externe) Initiativen, Vereine, Unternehmen, o.ä. Maßnahmen einreichen können, die durch die App-Funktionen erhoben und automatisch statistisch ausgewertet werden. Folgender Prozess ist vorgesehen:

(i) Die Evaluierung einer Maßnahme wird beantragt (zuvor kann das Design der Maßnahme mit dem DiFo-Team erarbeitet werden – Name, Beschreibung, evtl. Bild und MOA-Fragenauswahl (Motivation, Opportunity, Ability) sind nötig).

(ii) Nach Prüfung durch das DiFo-Team wird die Maßnahme in der App freigeschaltet.

(iii) Nutzer*innen der App können sich dann bei der Maßnahme eintragen, erhalten Fragen aus dem gekürzten MOA-Fragebogen und können mit den LMA-Messungen starten.

(iv) Es wird eine automatisierte Erstellung eines Datenreports zur Wirksamkeit der Maßnahme geben und dynamische Statistiken, die den (externen) Maßnahmenveranstalter*innen zur Verfügung gestellt werden.

Maßnahmen mit Partner*innen entlang der Lebensmittelversorgungskette

In einem kurzen Ausblick wurde über weitere DiFo-Projekte berichtet. Der nächste Schritt wird sein, Partner*innen entlang der Lebensmittelversorgungskette zu gewinnen, um mit ihnen Maßnahmen zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren, die bis in die pHH wirken. Hierzu wird es eine offizielle Ausschreibung durch die TU Berlin geben, in der Budgets, Leistungsbeschreibung und Kriterien vermerkt sein werden.

Wer eine Maßnahme oder Intervention durchführen und auf Wirksamkeit überprüfen möchte (ab 2. Quartal 2025), kann uns schreiben.

Wer Ideen oder Kontakte zu Unternehmen aus dem Bereich Produktion/Verarbeitung, Handel oder Verbrauchendeninitiativen/Zivilgesellschaft hat, kann sich ebenfalls gern jederzeit bei uns melden: dialogforum@slowfood.de

Danksagung

Wir bedanken uns herzlich bei allen Vortragenden, die das Kurzdialogtreffen mit ihren Impulsen, Erfahrungen und Präsentationen bereichert haben.

Impressum

Autor*innen

Andrea Lenkert-Hörmann, Slow Food Deutschland

Gitta Köllner, Slow Food Deutschland

Unter Mitarbeit von

Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin

Dr. Andreas Fischer, Slow Food Deutschland

Pascal Ohlhausen, TU Berlin

Dr. Mariam Nikravech, TU Berlin

Marleen Busche, Slow Food Deutschland

Stella Diettrich, TU Berlin

Anne Jellinghaus, TU Berlin

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Dialogforum private Haushalte 2.0 wird im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. Es arbeitet eng mit der BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne! zusammen.

Das Dialogforum wird von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt. Projektzeitraum ist Oktober 2023 bis September 2026.


Slow Food®
Deutschland

