



Slow Food®
Deutschland



21.11.2024

Dialogforum Private Haushalte 2.0 App-Testung

Dialogforum
Private Haushalte 2.0

Dialogforum
Private Haushalte 2.0



App zur Messung von Lebensmittelabfällen

Inhaltsübersicht der App

1. Rückverfolgung von Lebensmittelabfällen – Küchentagebuch
2. Überblick über die LMV im eigenen Haushalt – Statistik
3. Reduktionsansätze/Maßnahmen vergleichbar machen – Mitmach-Aktionen
4. Einblicke in das Verbraucherverhalten gewinnen – MOA-Fragebogen
5. Gamification & Nudges um dranzubleiben – Badges & Empfehlungen

Dashboard

- Verwendung als Landing Page
- Zuvor: Onboarding Prozess
- Scrollbares Dashboard
- Alle anderen Funktionen sind von hier aus erreichbar
- Ziel: Übersichtliches und benutzerfreundliches Design



Küchentagebuch

Mitmach-Aktionen

Statistiken

Deine letzten 7 Messtage
Hier siehst du deine Lebensmittelabfälle der letzten 7 Messtage. Wenn du mehr sehen willst, klicke unten auf „Deine Auswertungen“.

1.08kg Gesamt	658g Ohne Schalen, Knochen, etc.	94g Pro Tag, ohne Schalen, Knochen, etc.
------------------	--	---

Deine Auswertungen

Mitmach-Aktionen
Hier findest du deine laufende Mitmach-Aktion. Unter „Alle Mitmach-Aktionen“ gibt es weitere Aktionen zu entdecken.

Koch dich glücklich – Kochkurs für Groß und Klein
Wir wollen gemeinsam mit dir und deinen Lieben kochen – und das mit dem Fokus auf zero waste. Wir zeigen dir, wie du mit ein paar Tricks ganz leicht deine Kochreste reduzierst.

2/4 →

Alle Mitmach-Aktionen

Erzähle uns von dir!
Mit dieser Umfrage hilfst du uns, Erkenntnisse zu gewinnen. So kannst du die Wissenschaft unterstützen und die Nachhaltigkeit fördern.

Zur Umfrage

Erfolge
Sammle Auszeichnungen für deine Messerfolge und weitere Aktivitäten.

Deine Erfolge

Badges

MOA-Fragebogen

1. Küchentagebuch

- Eingabe der Lebensmittelreste von heute, gestern oder vorgestern
- Auswahl aus Dropdown-Liste, per automatischer Vervollständigung oder Eingabe neuer Lebensmittel
- Details wie Art, Menge (Gramm), Grund für die Entsorgung und Entsorgungsmethode

Aktuelle Messungen
Hier siehst du eine Übersicht über deine Messungen der letzten Tage.
Heute, 14.11.2024
Du hast noch nichts eingetragen. Los geht's!

Neuen Lebensmittelabfall erfassen

Lebensmittelabfall nachtragen

Gestern, 13.11.2024 +
Du hast noch nichts eingetragen. Los geht's!

Vorgestern, 12.11.2024 +
Du hast noch nichts eingetragen. Los geht's!

Deine Messungen

Dialogforum
Private Haushalte 2.0



Bitte wähle ein Lebensmittel aus oder trage ein eigenes Lebensmittel unten ein.

Ich trage ein *

Lebensmittel auswählen

- Agavendicksaft
- Ahornsirup
- Ajvar
- Amaranth
- Ananas
- Anis
- Apfel

Gewicht (Apfel, Unverarbeitet / frisch)

So viel *

Trag hier das Gewicht deines Lebensmittelabfalls in Gramm ein. Falls du eine Flüssigkeit einträgst, kannst du sie auch in Millilitern messen und die gleiche Zahl als Grammangabe eingeben.

100

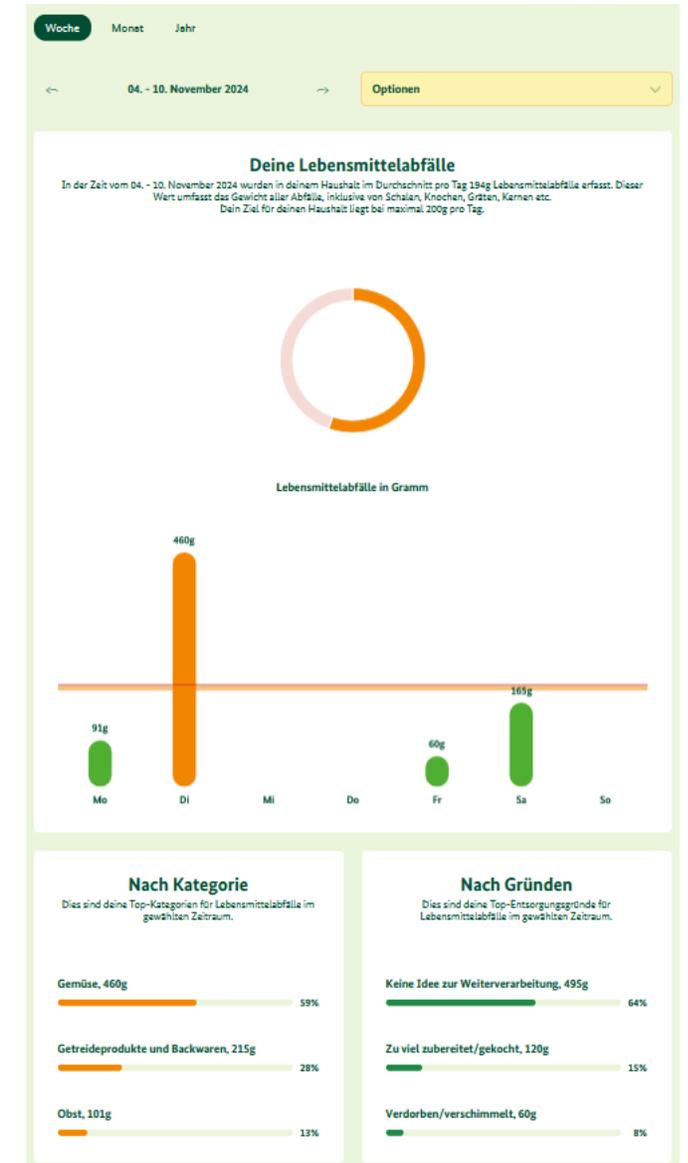
Abbrechen Zurück Weiter

2. Statistiken

- Nach ersten KTB-Eingaben wird Statistik pro Woche, Monat, Jahr oder insgesamt generiert
- Anpassung der Statistiken pro Kopf oder Haushalt, mit oder ohne Schalen/Knochen
- Setzen von wöchentlichen Zielen möglich
- Darstellung der wichtigsten LM-Kategorien und Entsorgungsgründe
- In Entwicklung: Vergleich mit Haushalten ähnlicher Größe



Dialogforum
Private Haushalte 2.0



3. Mitmach-Aktionen

- Bewertung/Evaluation von Maßnahmen/Mitmach-Aktionen, einschließlich externer Initiativen
- Anpassung der Voraussetzungen (z. B. 7 Tage Baseline-Messung, MOA-Fragebogen, inhaltliche Bestätigung, Links zu externen Ressourcen)
- Automatisierte Datenberichte für Organisatoren der Aktionen

Dialogforum
Private Haushalte 2.0



Mitmach-Aktionen

Hier findest du deine laufende Mitmach-Aktion. Unter „Alle Mitmach-Aktionen“ gibt es weitere Aktionen zu entdecken.

**Koch dich glücklich – Kochkurs für Groß und Klein**

Wir wollen gemeinsam mit dir und deinen Lieben kochen – und das mit dem Fokus auf zero waste. Wir zeigen dir, wie du mit ein paar Tricks ganz leicht deine Kochreste reduzierst.

● Aktiv 2/4 →

[Alle Mitmach-Aktionen](#)

Maßnahmen

Hier findest du einen Überblick über alle deine aktiven, verfügbaren und abgeschlossenen Maßnahmen.

**Koch dich glücklich – Kochkurs für Groß und Klein**

Wir wollen gemeinsam mit dir und deinen Lieben kochen – und das mit dem Fokus auf zero waste. Wir zeigen dir, wie du mit ein paar Tricks ganz leicht deine Kochreste reduzierst.

● Aktiv 2/4 →

**Zero Food Waste Filmabend!**

In der Woche vom 2. Bis 8. Dezember 2024 laden wir euch zu einem besonderen Filmabend ein!

● Verfügbar 0/4 →

**Mess-Aktion 3**

Eine Maßnahme zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

● Verfügbar 0/3 →

**Mess-Aktion 4**

Eine Maßnahme zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

○ Abgeschlossen 3/3 →

**Mess-Aktion 5**

Eine Maßnahme zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

○ Abgebrochen 4/4 →

Koch dich glücklich – Kochkurs für Groß und Klein

Wir wollen gemeinsam mit dir und deinen Lieben kochen – und das mit dem Fokus auf zero waste. Wir zeigen dir, wie du mit ein paar Tricks ganz leicht deine Kochreste reduzierst.

● Aktiv

Wann? Am 9.12.2024 Wo? Im Vivo Erfurt, Am Stadtpark 7B; 99096 Erfurt

Neugierig? Dann besucht uns unter [\[Link\]](#)

Notwendige Vorbedingungen

Damit du an der Aktion teilnehmen kannst, müssen vorher noch folgende Dinge erledigt werden:

- ✓ **Bestellung**
- ✓ **Vorab-Messung**
In der Zwischenzeit bis Material da ist, messe bitte 7 Tage.

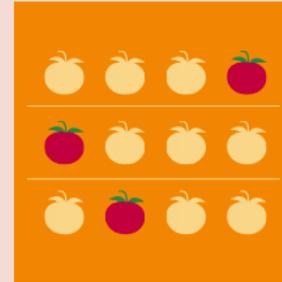
Super! Du hast bereits die notwendigen Vorab-Messungen durchgeführt.
- MOA
- Materialien intensiv durchgearbeitet

4. MOA-Fragebogen

Erzähle uns von dir!

Mit dieser Umfrage hilfst du uns, Erkenntnisse zu gewinnen. So kannst du die Wissenschaft unterstützen und die Nachhaltigkeit fördern.

Zur Umfrage



- Für wissenschaftliche Auswertung: angepasster MOA-Fragebogen (Motivation, Opportunity, Ability, basierend auf Van Geffen et al. 2017)
- Zusätzliche Items wie weitere Haushaltspraktiken und Ekel
- Segmentierter Fragebogen, für flexibleres Ausfüllen und verbesserte Datenerfassung

(van Geffen et al. 2017; van Geffen et al. 2020; National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine 2020; Soma et al. 2021)

In meinem Haushalt bin ich für die Zubereitung von Lebensmitteln verantwortlich

Immer

Manchmal

Nie

Ich weiß nicht

Aufbewahrung von Lebensmitteln

Die Nummern in der Abbildung können bei der Beantwortung der Frage helfen.



Tomaten

Bitte auswählen...

Brot

Bitte auswählen...

5. Badges und Empfehlungen

- Gamification-Elemente wie Abzeichen, Empfehlungen und motivierende Texte fördern Verhaltensänderung
- Abzeichen für das Erreichen von Zielen (z. B. aufeinanderfolgende Messtage, persönliche Ziele, Interventionen)
- Praktische Tipps, basierend auf Schwellenwerten, wie Ratschläge zur Haltbarkeit von Lebensmitteln und zur Lagerung sowie Rezepten

Dialogforum
Private Haushalte 2.0



(Bretter et al. 2023;
Forberger et al. 2024)

Fallstricke und Hürden

- Abwägung zwischen wissenschaftlicher Datenerhebung und einfacher Nutzung, Benutzerfreundlichkeit und Länge
- Kommunikation und Revisionsschleifen mit allen an der App-Entwicklung beteiligten Parteien nehmen viel Zeit in Anspruch (z.B. Wissenschaftler:innen, Designer:innen, Programmierer, Fördereinrichtungen)
- Vermarktung: App-Nutzer gewinnen und halten?



Dialogforum
Private Haushalte 2.0



Veröffentlichung der App

Veröffentlichung der App

- Wir wünschen uns die Einführung der App Anfang 2025 auf der internationalen Messe „Grüne Woche“ in Berlin
- Integration unseres App-Teils in die bestehende „Zu gut für die Tonne!“-App
- Die App wird als Tracking-Tool zur Evaluierung der Maßnahmen/Mitmach-Aktionen dienen
- Zusammenarbeit mit vier Partnern aus Produktion, Handel und Zivilgesellschaft zur Bewertung der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Haushalten

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

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.

