



Bonn/Berlin, 02.05.2022/ Seite 1 von 3

Bürgerforschungsprojekt „Deutschland rettet Lebensmittel“ startet

Anlässlich des Tages der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai startet im Rahmen von *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein Bürgerforschungsprojekt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten. Verbraucher:innen werden aufgerufen, mit einem Küchentagebuch eine Woche lang die eigenen Lebensmittelabfälle zu messen, Ursachen für Lebensmittelabfälle auf den Grund zu gehen und Maßnahmen zu erproben, die Lebensmittelabfälle reduzieren können.

Wie vermeiden wir Lebensmittelabfälle im privaten Haushalt? Welche Mengen lassen sich reduzieren? Welche Maßnahmen sind wirksam? Diesen Fragen gehen Wissenschaftler:innen der TU Berlin, des Ecologic Institute und von Slow Food Deutschland e.V. im Citizen Science Projekt nach, das im Rahmen des Dialogforums private Haushalte durchgeführt wird. Die Bürger:innen werden selbst zu Forschenden: Sie dokumentieren ihre eigenen Lebensmittelabfälle zunächst mithilfe eines digitalen Küchentagebuchs und überprüfen anschließend, mit welchen Maßnahmen und Hilfsmitteln sie diese am besten reduzieren können. Durch ihre Teilnahme helfen sie dem Forschungsteam dabei, wertvolle wissenschaftliche Daten zu gewinnen und Lösungen zu entwickeln, um in Privathaushalten Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Der Tag der Lebensmittelverschwendung markiert symbolisch den Tag im Jahr, ab dem die seit Anfang des Jahres für Deutschland produzierten Lebensmittel statistisch nicht mehr in der Tonne, sondern auf dem Teller landen und verwertet werden. Rund die Hälfte aller Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen dem Thünen-Institut zufolge in Privathaushalten.

Alle können mitmachen!

Das Projekt richtet sich an Privatpersonen – je diverser die Teilnehmenden, desto besser: Alle Interessierten sind aufgerufen, mitzumachen und das Forschungsprojekt zu unterstützen. Vorwissen ist dabei nicht erforderlich, lediglich ein internetfähiger Computer oder ein Smartphone.

Phase 1: Bürger:innen dokumentieren Küchenabfälle

In Phase 1 können sich Interessierte ab dem 02. Mai ganz einfach [online](#) zum Projekt anmelden. Dann erhalten sie einen ersten Fragebogen und das digitale Küchentagebuch, in dem die Teilnehmenden eine Woche lang festhalten können,

welche und wie viele Lebensmittelabfälle bei ihnen zuhause täglich entstehen. Welche Woche sie zur Dokumentation auswählen, können sie dabei selbst entscheiden.

Phase 2: Aktionen werden ausgewählt und ausprobiert

Die 2. Phase startet gleichzeitig mit der bundesweiten Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel!* vom 29. September bis 06. Oktober 2022. In dieser Zeit finden die Teilnehmenden auf der [Website von Zu gut für die Tonne!](#) spannende Aktionen, die dabei helfen sollen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Ob alleine oder zusammen mit Familie und Freundeskreis – die Teilnehmenden suchen sich selbst aus, welche Aktion sie am meisten interessiert und setzen sie dann im Alltag um.

Phase 3: Bürger:innen dokumentieren ein zweites Mal und helfen dabei zu erforschen, welche Maßnahmen geeignet sind, um Lebensmittelabfälle in der eigenen Küche zu reduzieren

In Phase 3 dokumentieren die Teilnehmenden erneut eine Woche lang die zuhause entstehenden Lebensmittelabfälle. Ein kurzer Fragebogen zu den eigenen Erfahrungen rundet die Erhebungen ab. Die Auswertung dieser Daten durch die TU Berlin wird zeigen, welche Ansätze und Tools Menschen motivieren und dazu befähigen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Alle, die am Citizen Science-Projekt teilnehmen, können Preise gewinnen. Das Dialogforum verlost als Dankeschön fürs aktive Mitforschen zum Beispiel ein Wochenendtrip mit Kochkurs.

Weitere Informationen rund um das Projekt finden Sie hier: [Website von Zu gut für die Tonne!](#)

Hintergrund

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechs Millionen davon allein in Privathaushalten. Ziel der Bundesregierung ist es, Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren – wo möglich mit verpflichtenden Zielvorgaben. Auch die Erforderlichkeit gesetzlicher Änderungen wird abgewogen.

Das BMEL entwickelt unter anderem die [Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) weiter, in der die gesamte Lebensmittelversorgungskette in die Pflicht genommen wird, Maßnahmen zur Reduzierung umzusetzen. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland zu halbieren.

Wie Verbraucher:innen die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012. *Zu gut für die Tonne!* entwickelt konkrete Aktivitäten und Maßnahmen, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung für Privatpersonen einfacher und selbstverständlich machen. Ziel ist es, sowohl ein Umdenken als auch eine langfristige Verhaltensänderung im Alltag zu erreichen. Weitere Informationen finden Sie unter www.zugutfuertonne.de

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuertonne.de

Weitere Presseinformationen unter:

www.zugutfuertonne.de

<https://twitter.com/zgfdt>