

Lebensmittelverschwendung durch Essensreste

Einflussfaktoren und Interventionsmöglichkeiten im Umfeld der deutschen Gemeinschaftsverpflegung

Forschungsansatz

Ziel ist es, zu einem ganzheitlichen Verständnis der Entstehung von Tellerresten in Kantinen beizutragen und wissenschaftliche Empfehlungen zu deren nachhaltiger Verringerung abzugeben. Hierfür wird ein quantitatives Verhaltensmodell entwickelt, welches das Zusammenspiel unterschiedlicher Einflussfaktoren auf individueller Ebene darstellt.

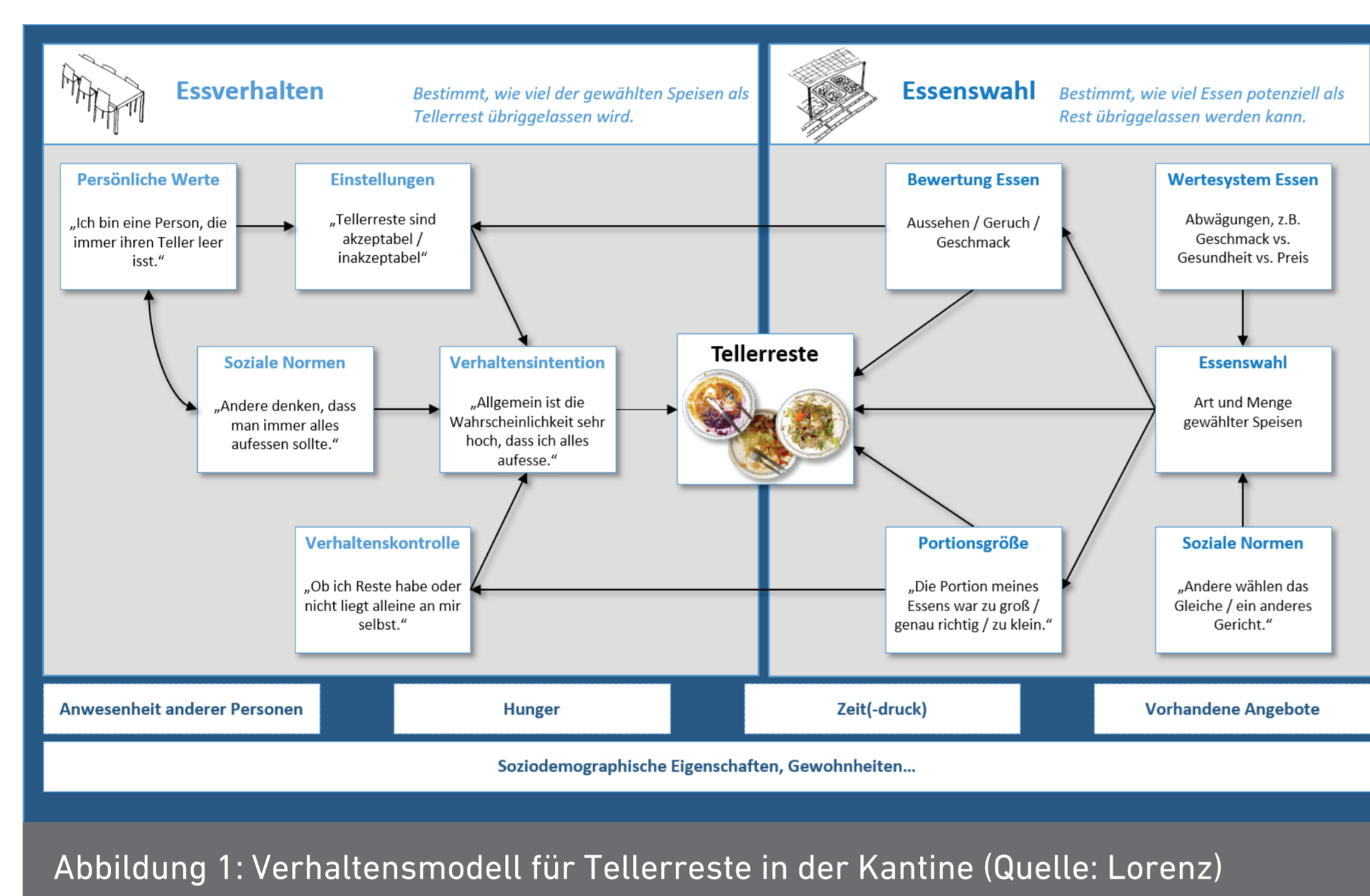


Abbildung 1: Verhaltensmodell für Tellerreste in der Kantine (Quelle: Lorenz)

Das Modell basiert auf kognitiven verhaltenstheoretischen Ansätzen. Zudem beinhaltet es aber auch Determinanten die sich aus Annahmen kontextbezogener, automatisierter Verhaltensweisen ergeben und betont die Relevanz sozialer Einflussfaktoren.

Empirische Ergebnisse

Eine erste Studie, die Onlinefragebögen von 343 Gästen einer Bonner Mensa mit fotografischer Verhaltensbeobachtung kombinierte, zeigt, dass das Modell Tellerreste zufriedenstellend abbildet. Zudem unterstützen die Ergebnisse angenommene Interaktionen zwischen den Einflussfaktoren und somit den Nutzen des ganzheitlichen Ansatzes. Eine zweite Studie bestehend aus Status-quo und Interventionserhebung mit 808 Gästen in einer Mensa in Münster zeigt zudem, dass sich Interventionseffekte im Modell abbilden lassen. Dies trifft sowohl auf Effekte einer Aufstellung von Informationsschildern, wie Gäste

Tellerreste vermeiden können, als auch auf Effekte durch verringerte Portionsgrößen zu. Interessant sind hierbei die spezifischen Veränderungen der Einflussfaktoren (z. B. veränderte persönliche Einstellungen, aber auch veränderte empfundene Verhaltenskontrolle durch Informationsschilder).

Thematischer Hintergrund

Knapp 90 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle, die jährlich in der EU anfallen, stellen im Hinblick auf global begrenzte natürliche Ressourcen, den Klimawandel sowie eine steigende Weltbevölkerung ein relevantes Problem dar. Da Haushalte, der Handel und Großverbraucher schätzungsweise 70 % dieser Abfälle verursachen ist das EU-Ziel, Lebensmittelabfälle in diesen Sektoren bis 2020 zu halbieren, ein wichtiger Baustein der Umsetzung der Sustainable Development Goals.

Vor dem Hintergrund steigender Ausgaben für den Außer-Haus Verzehr wird der Gemeinschaftsverpflegung eine zentrale Rolle für die Gestaltung nachhaltiger Ernährungsstile zugesprochen. Da Gäste in Kantinen, Mensen oder Cafeterien bis zu 40 % aller Lebensmittelabfälle in Form von Tellerresten verursachen, ergibt sich hier auch speziell ein Potenzial für die Verringerung von Lebensmittelabfällen.



Bettina Anne-Sophie Lorenz

Bettina Anne-Sophie Lorenz hat ihren Master in Agrarökonomie an der schwedischen Universität für Landwirtschaftswissenschaften und der Universität Bonn absolviert. Seit Juni 2014 promoviert sie am Lehrstuhl für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn. Seit Mai 2015 arbeitet sie zudem im BMBF geförderten NAHGast-Projekt und ist an Studien zum nachhaltigen Konsum in der Außer-Haus-Gastronomie beteiligt. Neben Ihrer Promotion war Bettina Lorenz Mitglied im Organisationsteam des DBU Jugendkongresses 2015 und setzt sich mit dem Verein »Zukunft selber machen – junge Nachhaltigkeitsideen e. V.« und der Kamagne »#selfmadefuture« für eine stärkere Beteiligung junger Menschen in nachhaltigkeitspolitischen Themen ein. Seit 2017 ist Frau Lorenz Mitglied der Jury des Deutschen Umweltpreises.