

Die Wegwerfgesellschaft: Die Ursachen für die Vernichtung von Lebensmittel

Eine quantitative und qualitative Untersuchung

für das Amt der NÖ Landesregierung



Untersuchungsdesign

Aufgabenstellung	<ul style="list-style-type: none"> Ziel dieser Untersuchung war es herauszufinden, welche Bevölkerungsgruppen bei welchen Lebensmittelgruppen eher dazu neigen, Lebensmittel wegzuerwerfen. Darüber hinaus wurden Motive und Ursachen für diese Verhaltensweisen sowie Ansatzpunkte für Veränderungen erhoben.
<p style="text-align: center;">QUANTITATIVER TEIL</p>	
Methode	<ul style="list-style-type: none"> Persönliche Befragung im Haushalt Interviewdauer: 30 Minuten
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> 500 Männer und Frauen ab 16 Jahren, repräsentativ für die niederösterreichische haushaltsführende Wohnbevölkerung
Untersuchungszeitraum	<ul style="list-style-type: none"> 29./30. Mai bis 18. Juni 2012
<p style="text-align: center;">QUALITATIVER TEIL</p>	
Methode	<ul style="list-style-type: none"> 4 Gruppendiskussionen in Wr. Neustadt und St. Pölten
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> Personen, die für Haushaltsführung verantwortlich sind, gestreut über Alter, Geschlecht, Bildung, Haushaltsgröße
Untersuchungszeitraum	<ul style="list-style-type: none"> 2 Gruppen in Wr. Neustadt am 31. Mai 2 Gruppen in St. Pölten am 13. Juni

Die vorliegende Auswertung umfasst die Ergebnisse der quantitativen und qualitativen Studie, welche nach Themen geordnet wurden. Die farblichen Markierungen auf den Folien in Form von Post-Its zeigen jeweils, um welchen Teil es sich handelt.



Quantitative Studie



Qualitative Studie

Statistik

	Basis	In Prozent
Total	500	100
GESCHLECHT		
Männer	123	25
Frauen	377	75
ALTER		
16 - 29 Jahre	75	15
30 - 49 Jahre	191	38
50 Jahre und älter	234	47
BERUF		
Sst, Frb, LA	39	8
Beamter, Angestellter	161	32
Arbeiter	72	14
Schüler, Student	16	3
Hausfrau	47	9
Pensionist	165	33
SCHULBILDUNG		
Ohne Matura	410	82
Mit Matura	90	18
HAUSHALTSGRÖSSE		
1 Person	155	31
2 Personen	155	31
3 Personen	86	17
4 Personen	66	13
5 Personen und mehr	37	7

	Basis	In Prozent
Total	500	100
KINDER UNTER 14 JAHREN IM HH		
Ja	125	25
Nein	375	75
REGION		
Waldviertel	70	14
Mostviertel	136	27
Industrieviertel	186	37
Weinviertel	108	22
ORTSGRÖSSE		
Bis 5.000 EW	261	52
Bis 50.000 EW	171	34
Über 50.000 EW	68	14
WOHNEN...		
In einem Haus	311	62
In einer Wohnung	189	38
EINKOMMEN		
Bis 1.499 Euro	83	17
Bis 2.399 Euro	88	18
Bis 2.999 Euro	63	13
Über 2.999 Euro	82	16

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Methodenbeschreibung Wegwerfen von Lebensmitteln - Typen

Über die Items der Frage 11 „Bitte geben Sie an, wie sehr diese Gründe, Lebensmittel wegzuwerfen, auf Ihren Haushalt zutreffen.“ wurde eine Clusteranalyse gerechnet, um Personen anhand ihres Wegwerfverhaltens in Gruppen (Cluster) einzuordnen.

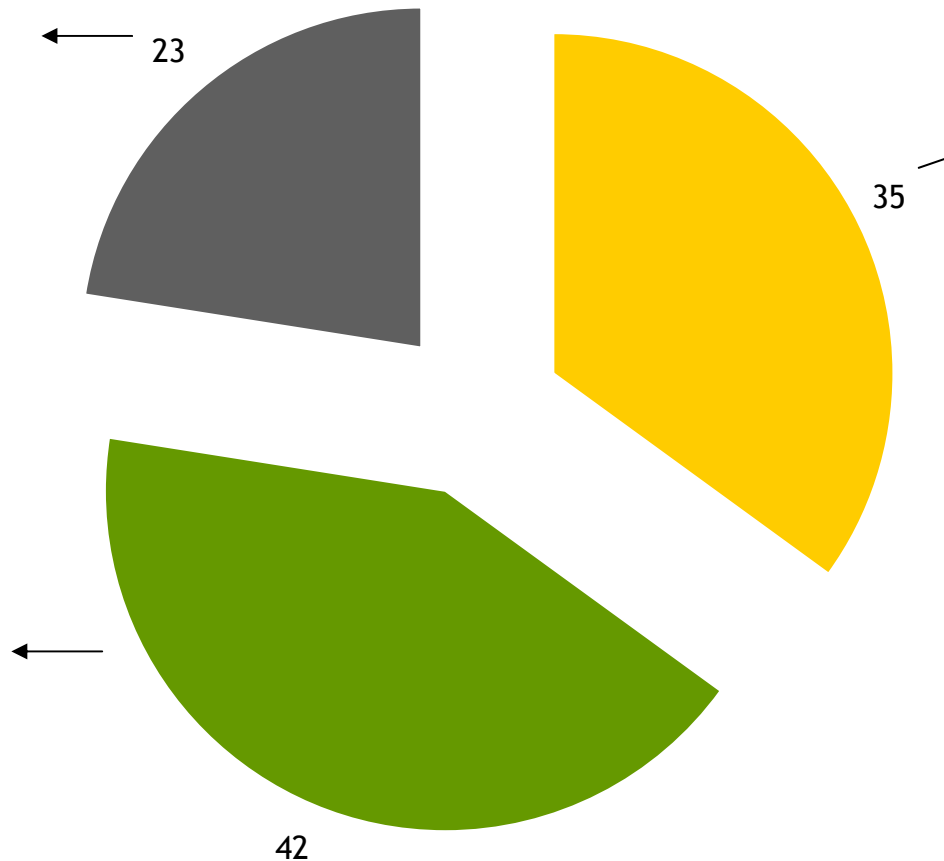
Personen mit ähnlichem Antwortverhalten werden dabei zu Clustern zusammengefasst. Die einzelnen Cluster unterscheiden sich im Antwortverhalten stark voneinander.

Beschreibung Typen

- eher jünger
- haben verglichen mit den anderen Typen am häufigsten Kinder unter 14 Jahren im Haushalt
- wohnen im Vergleich am ehesten in kleinen Orten (bis 5.000 Einwohner)
- beschäftigen sich im Vergleich zu den anderen Typen im Alltag am wenigsten mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln
- werfen am häufigsten Lebensmittel weg
- kontrollieren am seltensten, ob Lebensmittel noch genießbar sind
- glauben am wenigsten, dass Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind
- haben selbst noch am wenigsten unternommen, um die Lebensmittelentsorgung zu vermeiden

- eher 50 Jahre und älter
- leben am häufigsten in Ortschaften bis 50.000 Einwohner
- eher keine Kinder unter 14 Jahren im Haushalt
- beschäftigen sich im Alltag am meisten mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln
- werfen im Vergleich mit den anderen Typen am seltensten Lebensmittel weg
- verglichen mit anderen Typen, verwerten sie Lebensmittel am häufigsten weiter

%-Werte



- über 30 Jahre alt
- leben in Ortschaften bis 5.000 Einwohnern
- verglichen mit den anderen Typen am meisten Männer
- werfen im Vergleich zu den anderen Typen mittelmäßig viel Lebensmittel weg
- haben schon am häufigsten selbst Maßnahmen gesetzt, um die Lebensmittelentsorgung zu reduzieren

- Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewußtsein
- Die Achtsamen, werfen wenig weg
- Die leichtfertigen Wegwerfer

n=500

Struktur der Typen

%-Werte	Total	Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewußtsein	Die Achtsamen, werfen wenig weg	Die leichtfertigen Wegwerfer
n=	500	175	211	113
GESCHLECHT				
Männer	25	29	24	20
Frauen	75	71	77	80
ALTER				
16 - 29 Jahre	15	13	11	24
30 - 49 Jahre	38	41	32	47
50 Jahre und älter	47	46	57	30
KINDER UNTER 14 JAHREN IM HH				
Ja	25	26	21	31
Nein	75	74	79	69
ORTSGRÖSSE				
Bis 5.000 EW	52	58	42	63
Bis 50.000 EW	34	32	40	27
Über 50.000 EW	14	11	18	10

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

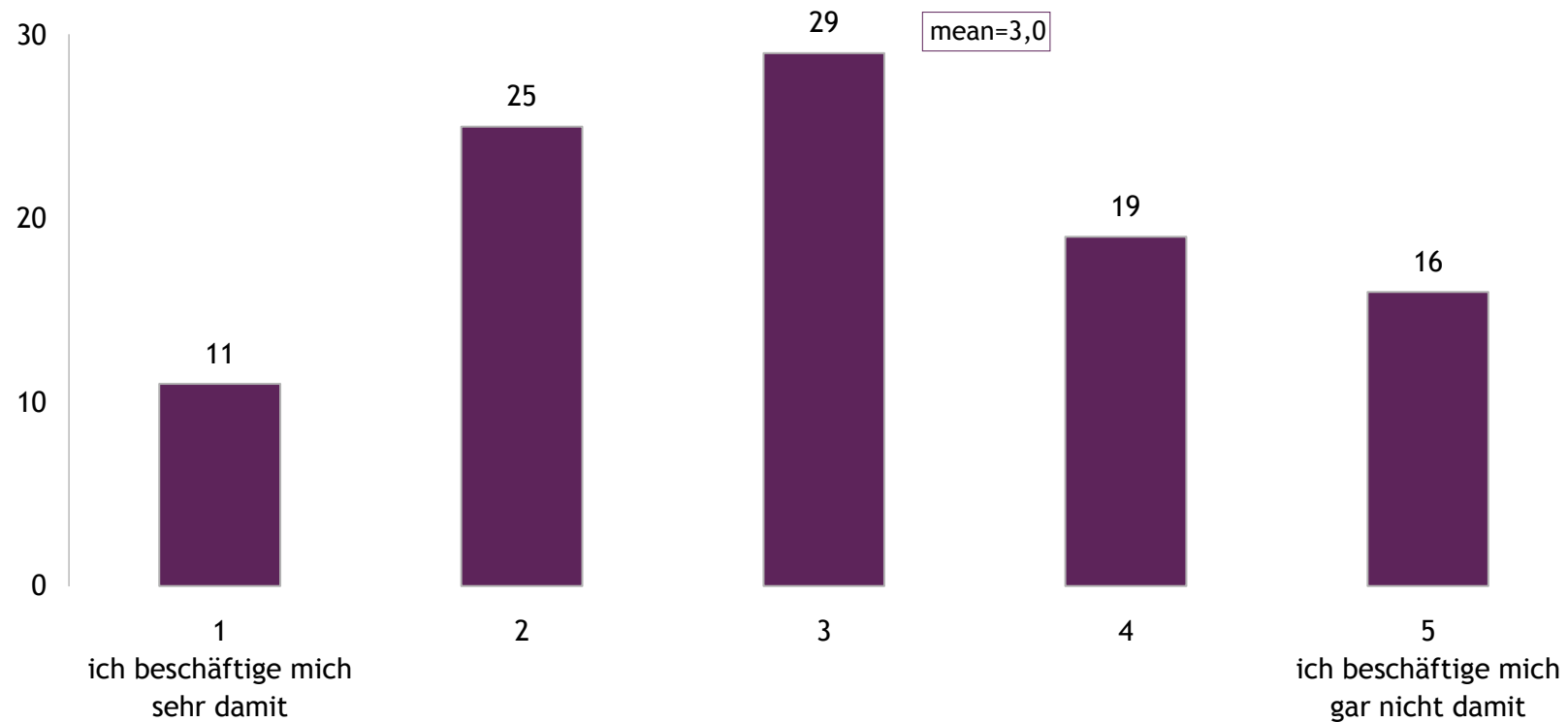
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Das Thema des Wegschmeißens von Lebensmitteln polarisiert: 36% geben an, sich damit (sehr) zu beschäftigen, 35% (gar) nicht.

13. Wie sehr beschäftigen Sie sich im Alltag mit dem Thema des Wegschmeißens von Lebensmitteln?

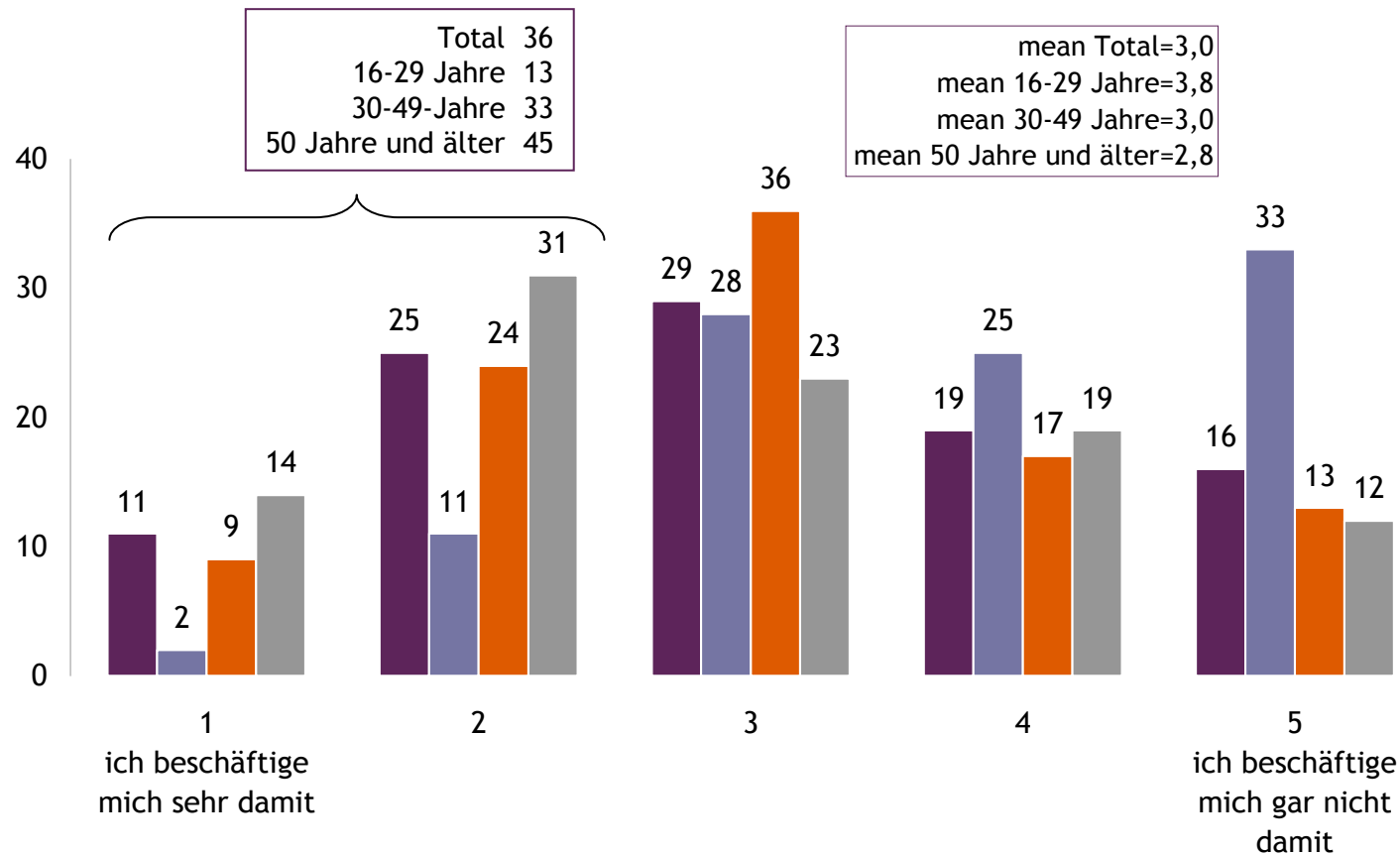


%-Werte

n=500

Am meisten befassen sich mit dem Thema der Lebensmittelentsorgung
Personen 50+ (45% beschäftigen sich (sehr) damit), am wenigsten 16-
29-Jährige (13%).

13. Wie sehr beschäftigen Sie sich im Alltag mit dem Thema des Wegschmeißens von Lebensmitteln?

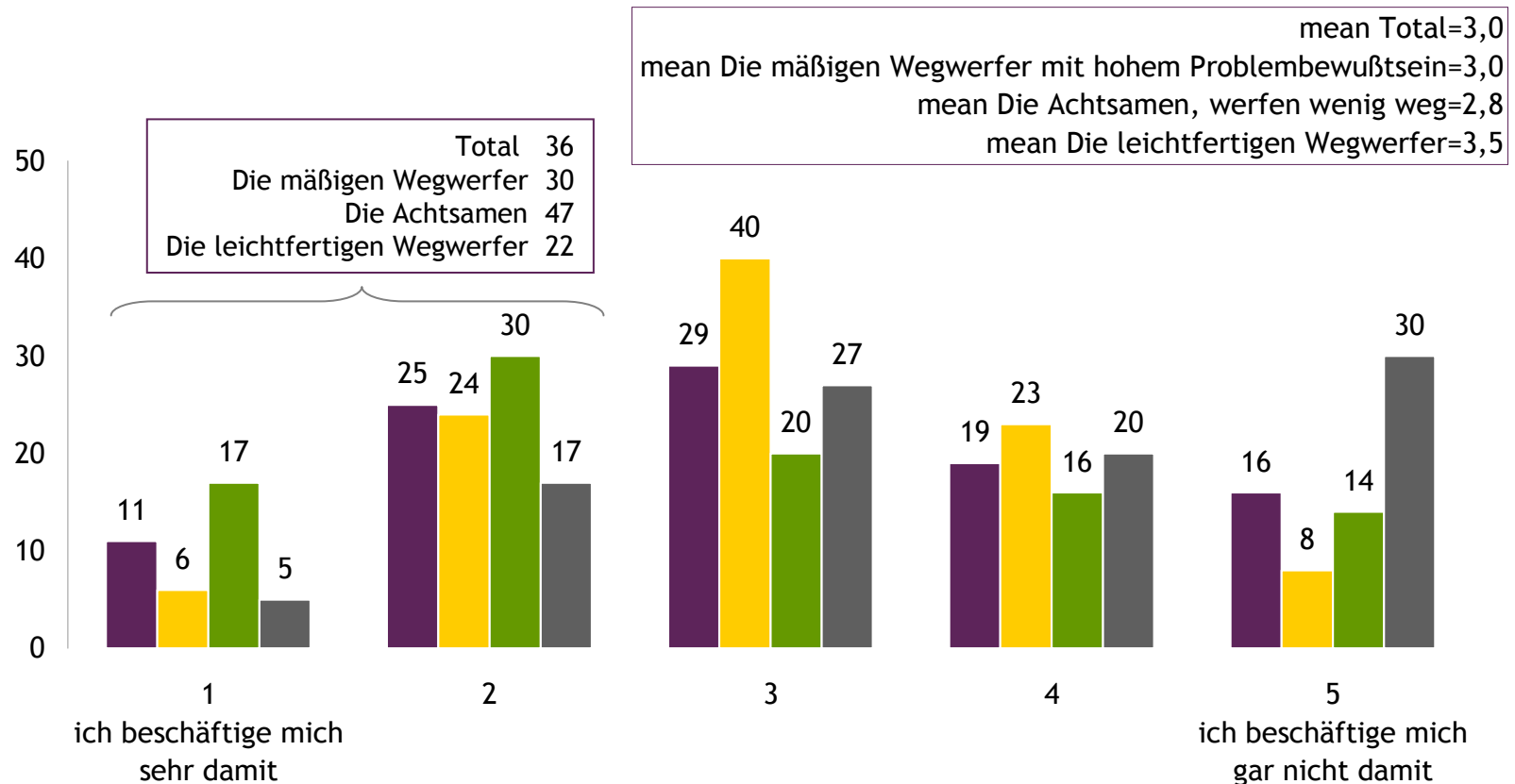


%-Werte

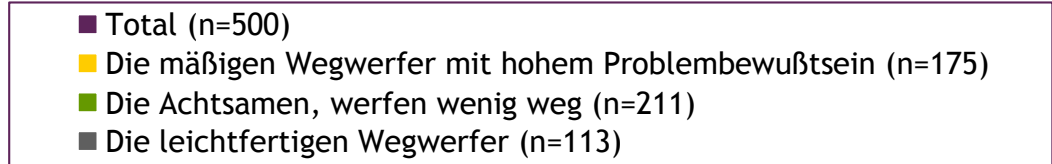


Nur 22% der leichtfertigen Wegwerfer beschäftigen sich (sehr) mit dem Thema des Wegschmeißens von Lebensmitteln.

13. Wie sehr beschäftigen Sie sich im Alltag mit dem Thema des Wegschmeißens von Lebensmitteln?



%-Werte



Spontane Assoziationen zum Thema „Wegwerfen von Lebensmitteln“ (1)



Lebensmittelüberfluss

- Es wird mehr gekauft, als man braucht
- Sonderangebote verlocken zu Mengen, die nicht benötigt werden
- Angebot an Lebensmitteln steigt
- Verpackungen in Supermärkten werden immer größer

„ich ärgere mich, dass ich soviel kaufe“

„man fällt auf Sonderangebote rein, zB „nimm 2 zahl 1““

„durch die Fülle an Angebot im Supermarkt wird man dazu verleitet mehr zu kaufen“

„für meinen Einzelhaushalt brauche ich nicht so große Verpackungen“

Anforderungen an die Qualität steigen

- Man bevorzugt frische Lebensmittel
- Lebensmittel müssen den optischen Ansprüchen gerecht werden

„heutzutage isst man ja die Semmel vom Vortag schon nicht mehr“

„eine braune Banane wird weggeworfen“

Mindesthaltbarkeitsdatum

- Orientierung am Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbilligte Lebensmittel, die Mindesthaltbarkeitsdatum überschreiten

„Lebensmittel, die abgelaufen sind, werden weggeworfen“

„in manchen Supermärkten werden abgelaufene Lebensmittel minus 50% günstiger verkauft“

„man sieht ja was in Supermärkten weggeworfen wird, Mitarbeiter dürfen Lebensmittel nicht mitnehmen“

„ich arbeite in einem Kindergarten, da dürfen wir den Kindern Reste auch nicht mit nach Hause geben“

Lebensmittel von Supermärkten, Gastronomie und anderen Einrichtungen, die weggeworfen werden

- Lebensmittel werden weggeworfen, anstatt sie zu verschenken

Spontane Assoziationen zum Thema „Wegwerfen von Lebensmitteln“ (2)



Geldverschwendung

- Steigende Preise bei Lebensmitteln
- Mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln wird viel Geld verschwendet

„Lebensmittel werden immer teurer, es sollte daher sorgsam damit umgegangen werden“

„schade um das Geld für Lebensmittel, die man wegwirft“

„Brot wird sehr schnell schimmelig“

„Obst und Gemüse wird weich oder verfärbt sich“

„Milch wird schnell sauer“

Veränderung des Stellenwerts von Lebensmitteln

- Produkte werden immer häufiger weggeworfen, anstatt sie weiterzuverarbeiten
- Früher wurden nur Teile von Lebensmitteln, die von der Qualitätsminderung befallen waren, weggeworfen

„heutzutage weiß man ja gar nicht mehr, was man aus den Lebensmitteln machen kann“

Arten der Qualitätsminderung von Lebensmitteln

- Schimmelbefall
- Druckstellen bei Obst/Gemüse
- Milch, die sauer wird

„meine Großmutter hat immer gesagt, Brot wegschmeißen ist eine Sünde, es wurde aus hartem Brot dann eine Brotsuppe gemacht zB“

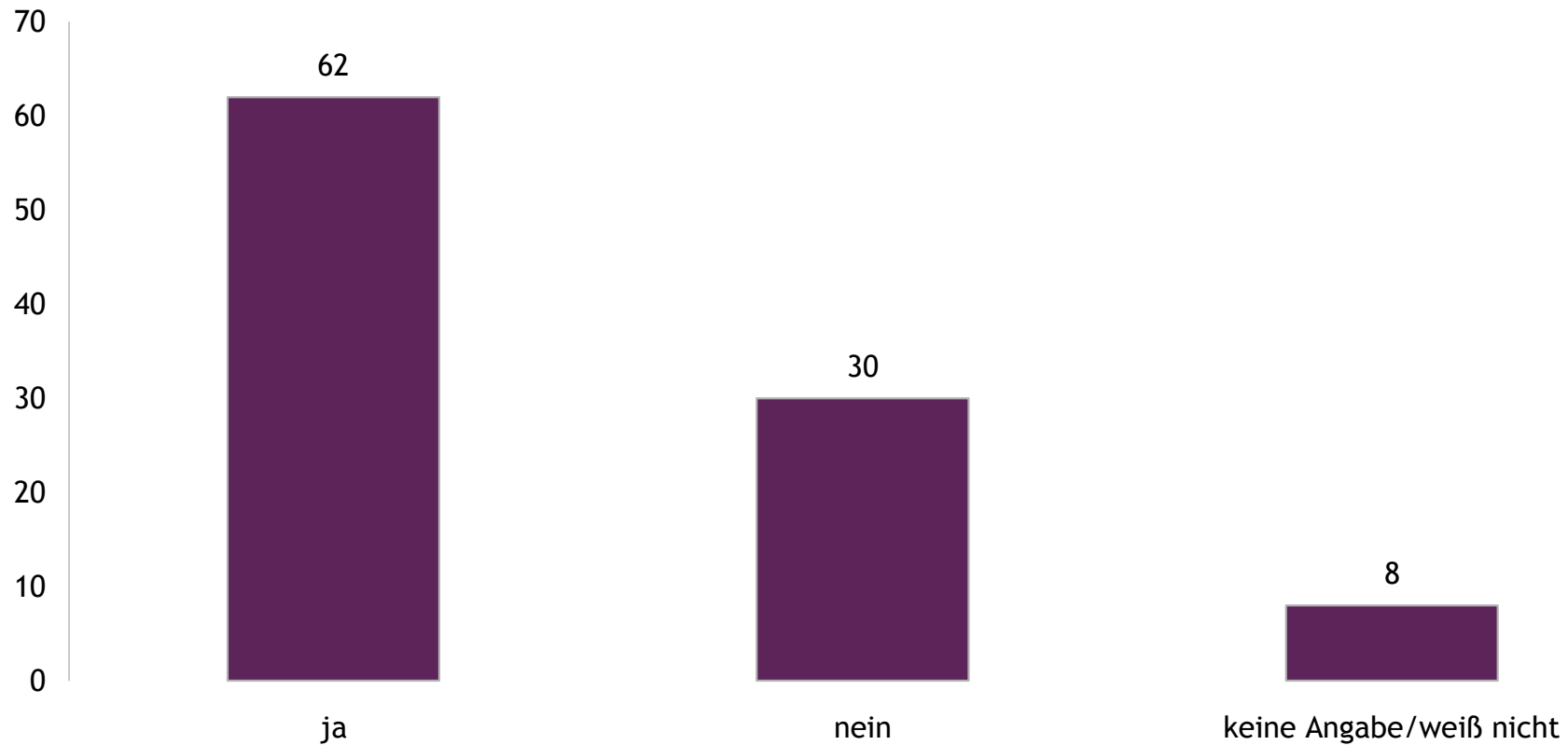
„den Schimmel von der Marmelade hat man entfernt“

Mangelndes Wissen über die Weiterverarbeitung

- Speziell die junge Generation verfügt über mangelndes Wissen über die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln

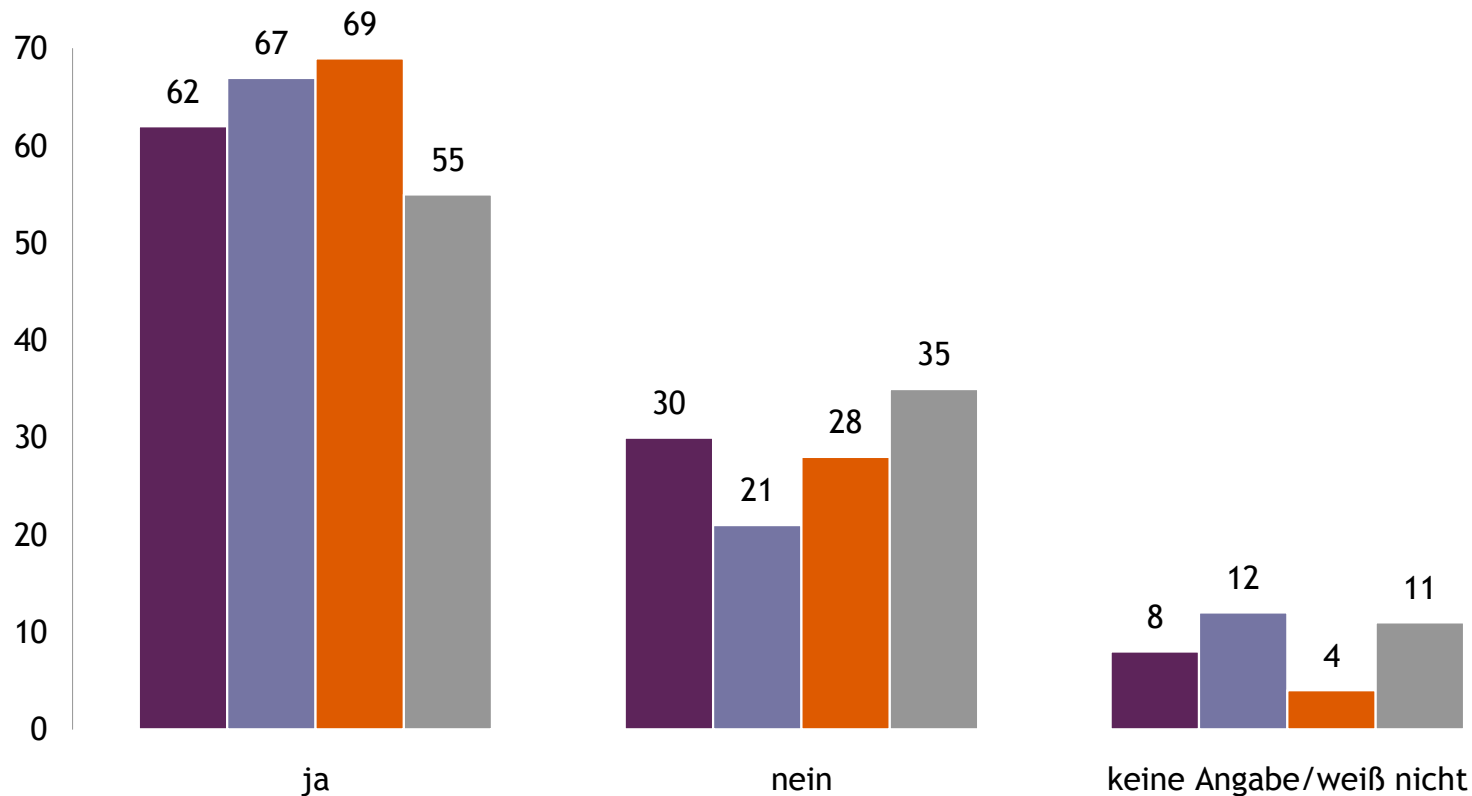
62% wünschen sich für ihren Haushalt eine Reduzierung des Wegschmeißens von Lebensmitteln.

14. Würden Sie gerne weniger Lebensmittel in Ihrem Haushalt wegschmeißen?



Vor allem Personen unter 50 Jahren sehen Optimierungsbedarf bezüglich der Lebensmittelentsorgung in ihrem Haushalt: 67% der 16-29-Jährigen und 69% der 30-49-Jährigen würden gerne weniger Lebensmittel wegschmeißen.

14. Würden Sie gerne weniger Lebensmittel in Ihrem Haushalt wegschmeißen?

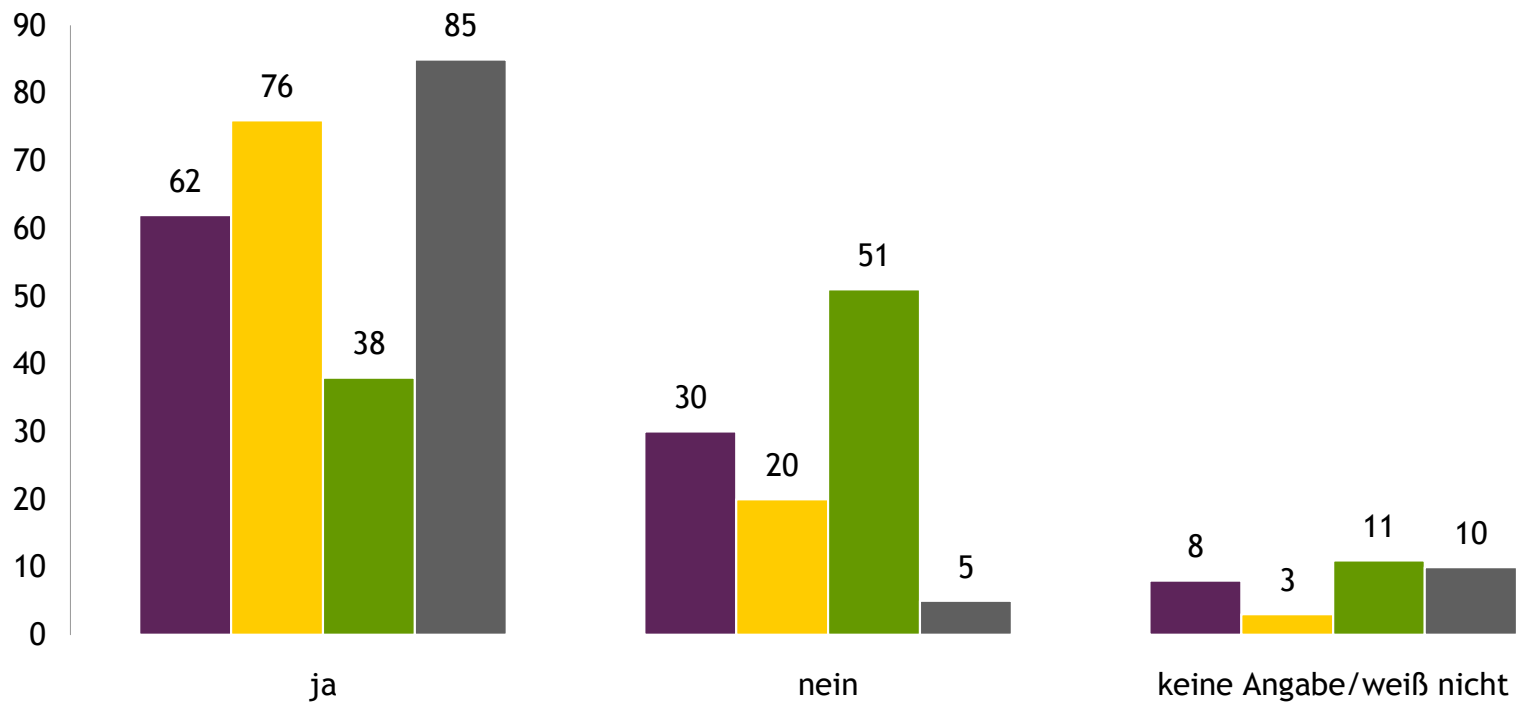


%-Werte



85% der leichtfertigen Wegwerfer würden allerdings gerne weniger Lebensmittel im Haushalt wegwerfen.

14. Würden Sie gerne weniger Lebensmittel in Ihrem Haushalt wegschmeißen?



%-Werte

- Total (n=500)
- Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewußtsein (n=175)
- Die Achtsamen, werfen wenig weg (n=211)
- Die leichtfertigen Wegwerfer (n=113)

Gefühle, die mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln assoziiert werden

Negativ:

„ich habe
Schuldgefühle“

„das schlechte
Gewissen plagt mich“

„ich ärgere mich über
mich selbst, wenn ich
zuviel kaufe“

„ich schäme
mich“

„ich fühl mich gar nicht
gut dabei und stelle diese
manchmal irgendwohin,
wo Tiere diese essen
können“



Neutral:

„neutral, wertfrei“

„wenn ich weiß, dass
es sein muss, hab ich
keine negativen
Gefühle“

„es ist nicht immer
meine Schuld,
manchmal
schimmelt es früher,
weil es im Geschäft
falsch gelagert
wurde“



Hauptsächlich verbindet man negative Gefühle mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln, wie Schuldgefühle, schlechtes Gewissen oder Scham.

Wegwerfen von Lebensmitteln - ein emotionales Thema

„Wegwerfen von Lebensmitteln“ ist ein sehr emotionales Thema unter den Konsumenten.

Den Konsumenten ist bewusst, dass eine Vielzahl an Lebensmitteln weggeworfen wird.
Das stimmt traurig, da in anderen Ländern Hungersnot herrscht.

ALLERDINGS

Lässt es sich manchmal nicht vermeiden, dass Lebensmittel im Müll landen.

„ich hab schon ein schlechtes
Gewissen, wenn ich an Kinder in
Afrika denke, die nichts zu essen
haben“

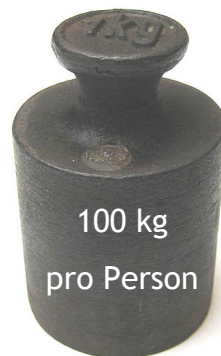
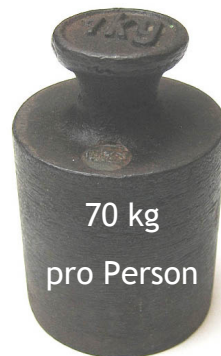
ABER

Wenn es dazu kommt, ist dieser Vorgang meist mit „schlechtem Gewissen“ verbunden.

Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln

Es fällt schwer einzuschätzen, welche Menge an Lebensmitteln im Jahr in Österreich weggeworfen werden.
Die geschätzten Werte liegen über dem realen Wert.

Schätzwerte

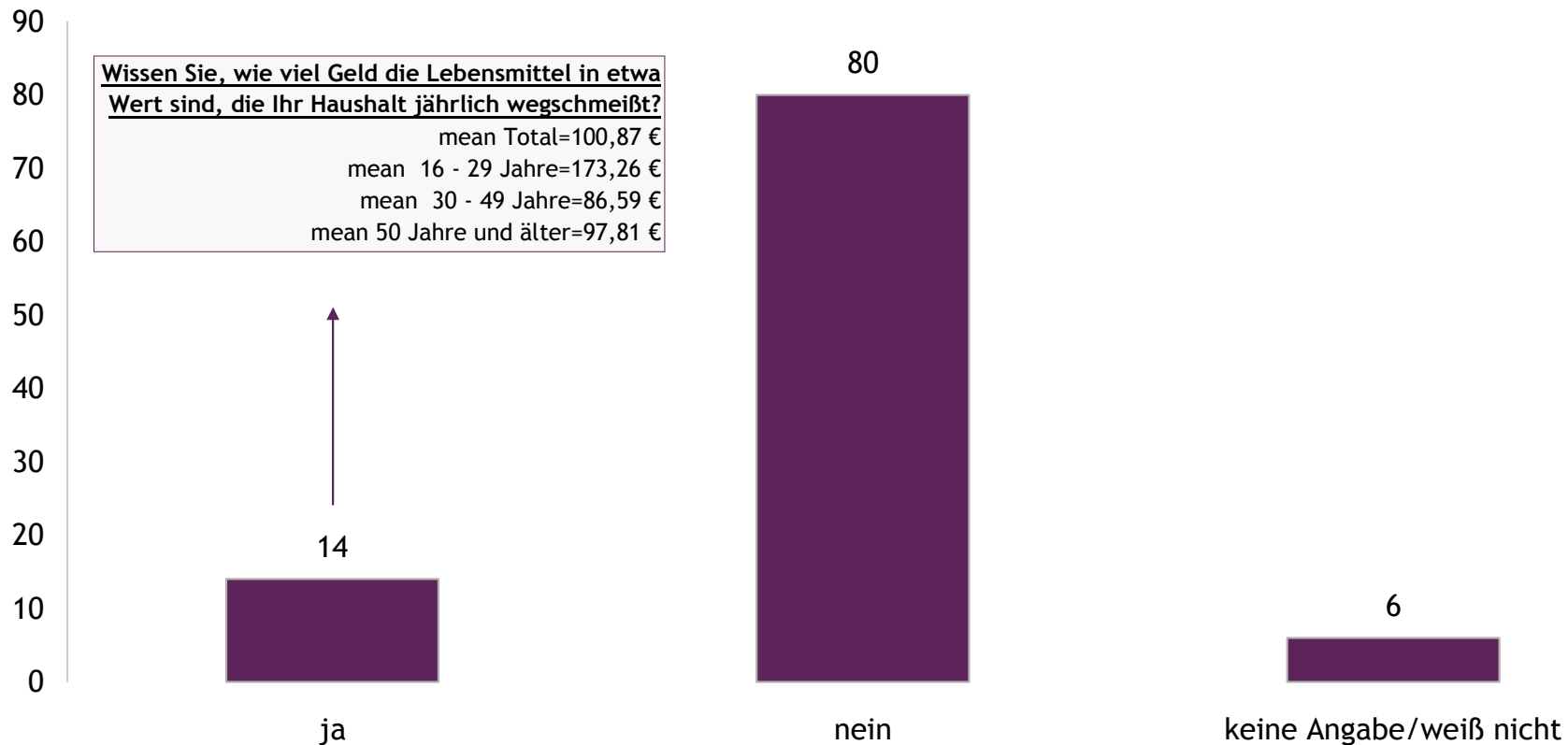


tatsächlicher Wert



Nur 14% glauben zu wissen, wie viel Geld die Lebensmittel Wert sind, die in ihrem Haushalt jährlich weggeschmissen werden. 16-29-Jährige schätzen diesen Betrag am höchsten ein (€ 173,26).

19. Wissen Sie, wie viel Geld die Lebensmittel in etwa Wert sind, die Ihr Haushalt jährlich wegschmeißt?



Das Bild von Personen, die Lebensmittel wegwerfen



Personen, die

...tendenziell eher jünger sind

... nicht auf das Geld achten müssen

... keine Erfahrung mit Einkaufen und Kochen haben

... deren Haushalt sich gerade umstellt

... mehrere Produkte auf einmal geöffnet haben

... sich strikt an das Ablaufdatum halten

... hungrig einkaufen gehen

... sich von der Werbung und Sonderangeboten
verführen lassen

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

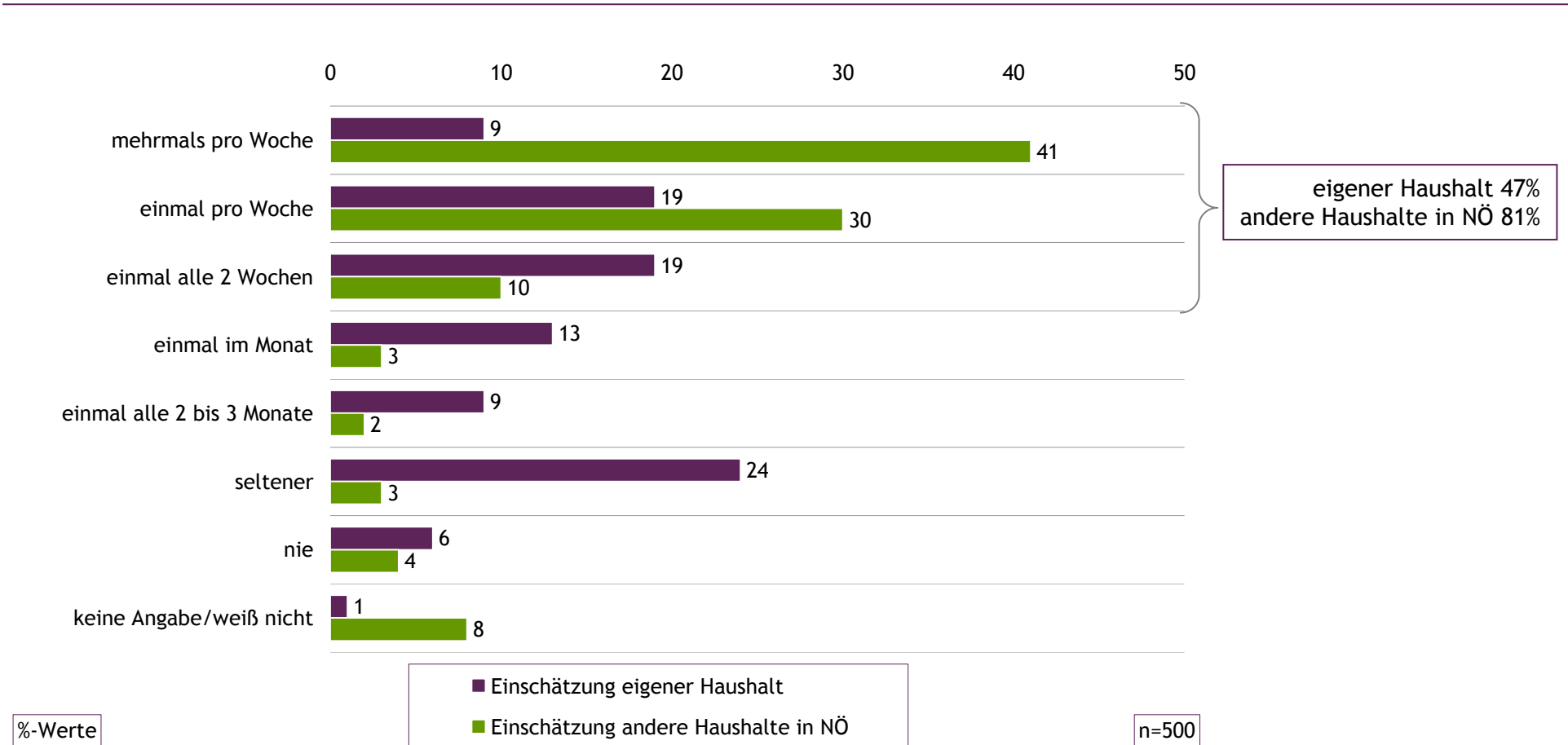
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Die Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln im eigenen Haushalt wird wesentlich geringer eingeschätzt (47% mind. einmal alle 2 Wochen) als in anderen Haushalten im Bundesland (81%).

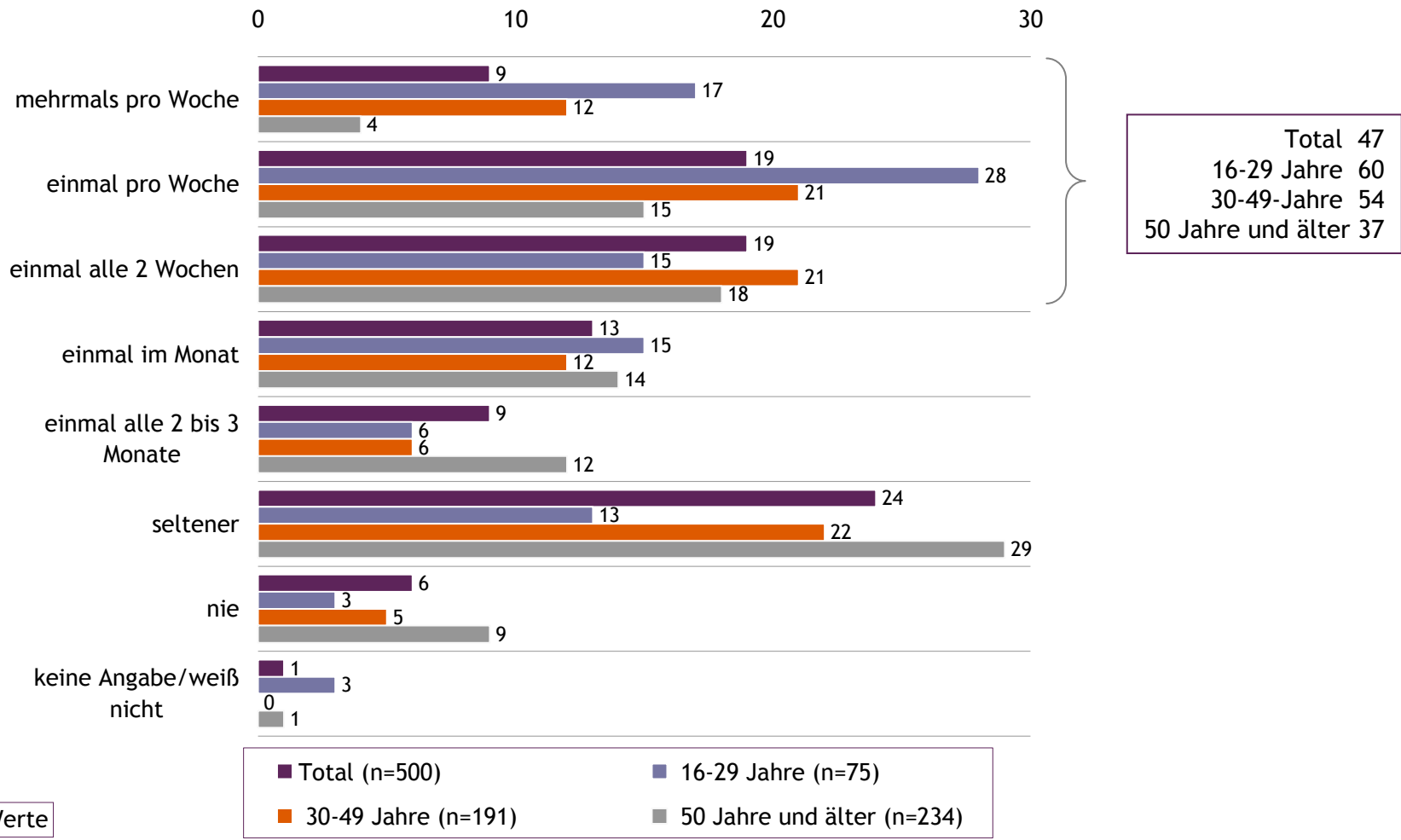
1. Wie häufig werden in Ihrem Haushalt Lebensmittel weggeworfen?
2. Und was glauben Sie: Wie häufig werden in anderen Haushalten in NÖ Lebensmittel weggeworfen?



%-Werte

Besonders häufig werden die Lebensmittel in Haushalten der 16-29-Jährigen entsorgt (60% mind. einmal/2 Wochen), am seltensten hingegen von Personen 50+ (37%).

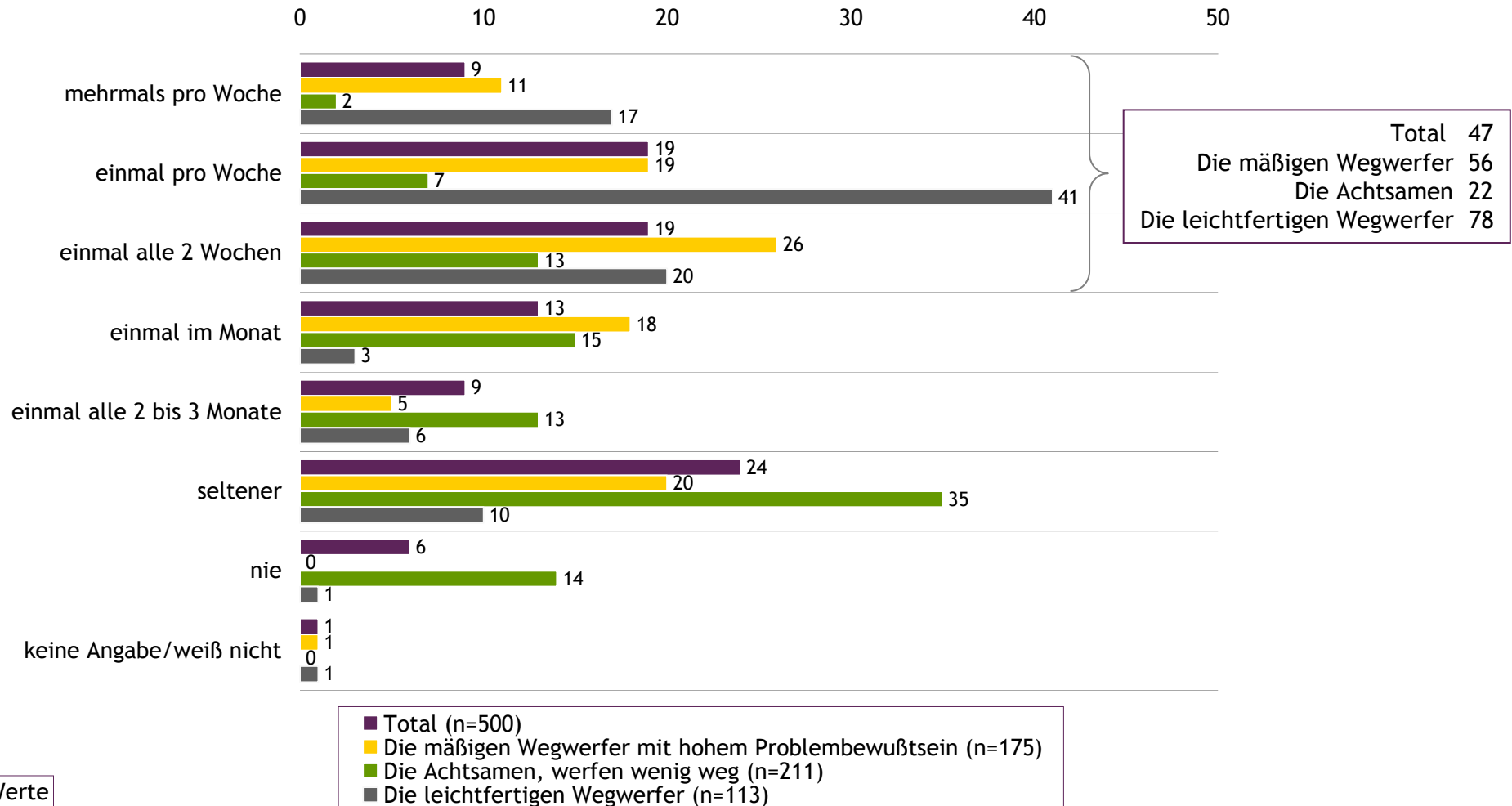
1. Wie häufig werden in Ihrem Haushalt Lebensmittel weggeworfen?



%-Werte

Hohe 78% der leichtfertigen Wegwerfer und nur 22% der Achtsamen entsorgen die Lebensmittel mind. einmal alle 2 Wochen.

1. Wie häufig werden in Ihrem Haushalt Lebensmittel weggeworfen?



%-Werte

Sowohl quantitativ, als auch qualitativ zeigt sich, dass junge Generationen einen anderen Umgang mit Lebensmitteln haben, als ältere Generationen und diese häufiger entsorgen.

Ältere

Lebensmittel hatten früher einen anderen Stellenwert. Speziell in der Nachkriegszeit musste man damit sparsam umgehen, da diese kaum leistbar waren.

DAHER

wird in dieser Generation nach wie vor sorgsamer damit umgegangen als in jüngeren Generationen.

ZUM TEIL

kritisiert die ältere Generation auch die mangelnden Ideen der jüngeren Generation, um Lebensmittel weiterzuverarbeiten.

„früher haben wir nichts gehabt, daher hat man bei schimmligen Brot nur den Schimmel weggeschnitten und den Rest gegessen“

„man sieht häufig, dass zB halbe Burger vor Mc Donalds liegen“

„die Jungen wissen ja gar nicht, was man aus Knödeln alles machen kann“

„ich bin beruflich oft unterwegs, da ist es schwer zu planen“

Jüngere

Die jüngere Generation ist mit Lebensmittelüberfluss und finanziellem Wohlstand aufgewachsen.

DAHER

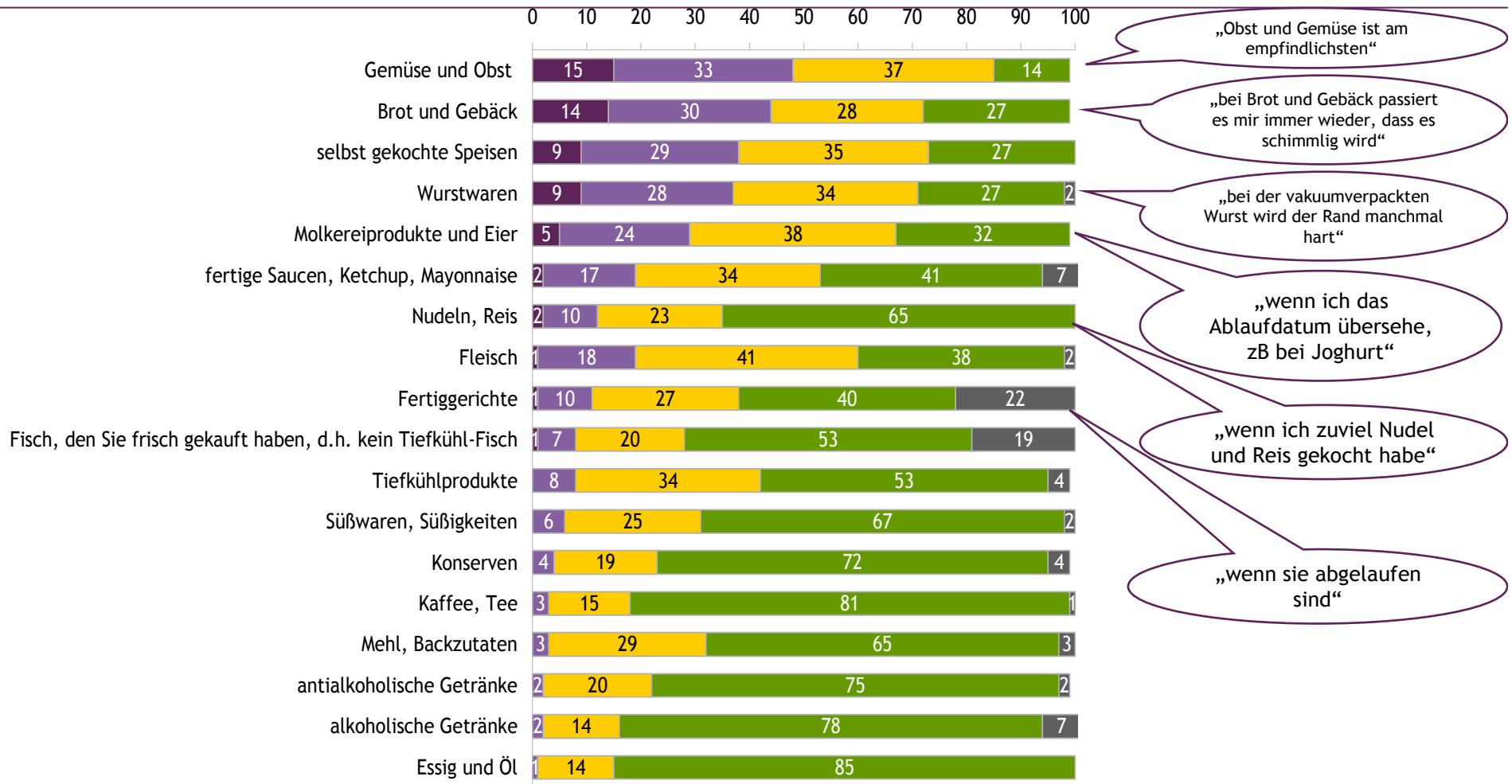
nehmen Lebensmittel einen anderen Stellenwert ein

ZUDEM

ist die jüngere Generation mobiler, isst häufig auswärts, was ebenfalls dazu führt, dass Lebensmittel zu Hause übrig bleiben.

Zumindest gelegentlich entsorgt man primär leicht verderbliche Lebensmittel (Gemüse/Obst 48%, Wurstwaren 37%) sowie jene, die man am liebsten frisch genießt (Brot und Gebäck 44%, selbst gekochte Speisen 38%).

4. Wie häufig werden die folgenden Lebensmittel in Ihrem Haushalt weggeworfen, egal ob gekocht, zubereitet, roh oder in Originalverpackung?



„Obst und Gemüse ist am empfindlichsten“

„bei Brot und Gebäck passiert es mir immer wieder, dass es schimmelig wird“

„bei der vakuumverpackten Wurst wird der Rand manchmal hart“

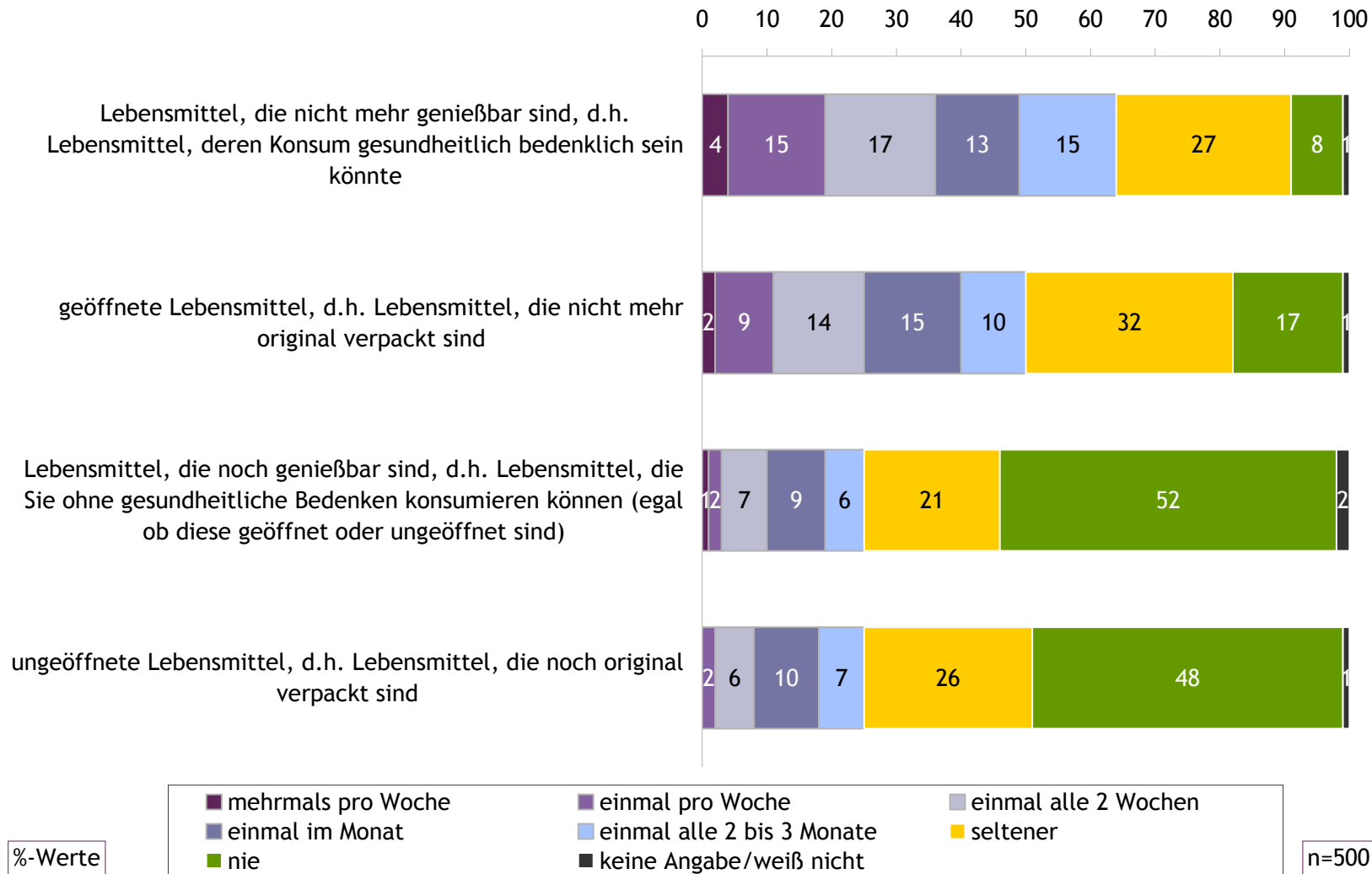
„wenn ich das Ablaufdatum übersehe, zB bei Joghurt“

„wenn ich zuviel Nudel und Reis gekocht habe“

„wenn sie abgelaufen sind“

Gesundheitliche Bedenken sind das wichtigste Argument, um Nahrungsmittel zu entsorgen: 64% werfen mind. einmal alle 2-3 Monate nicht mehr bedenkenlos genießbare Lebensmittel weg.

5. Wie oft werden die folgenden Lebensmittel in Ihrem Haushalt weggeworfen?



Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln (spontane Nennungen)



Spontan nennt man in erster Linie die falsche Einteilung beim Einkaufen als Begründung für die Entsorgung von Lebensmitteln. Aber auch gesundheitliche Bedenken werden häufig erwähnt.

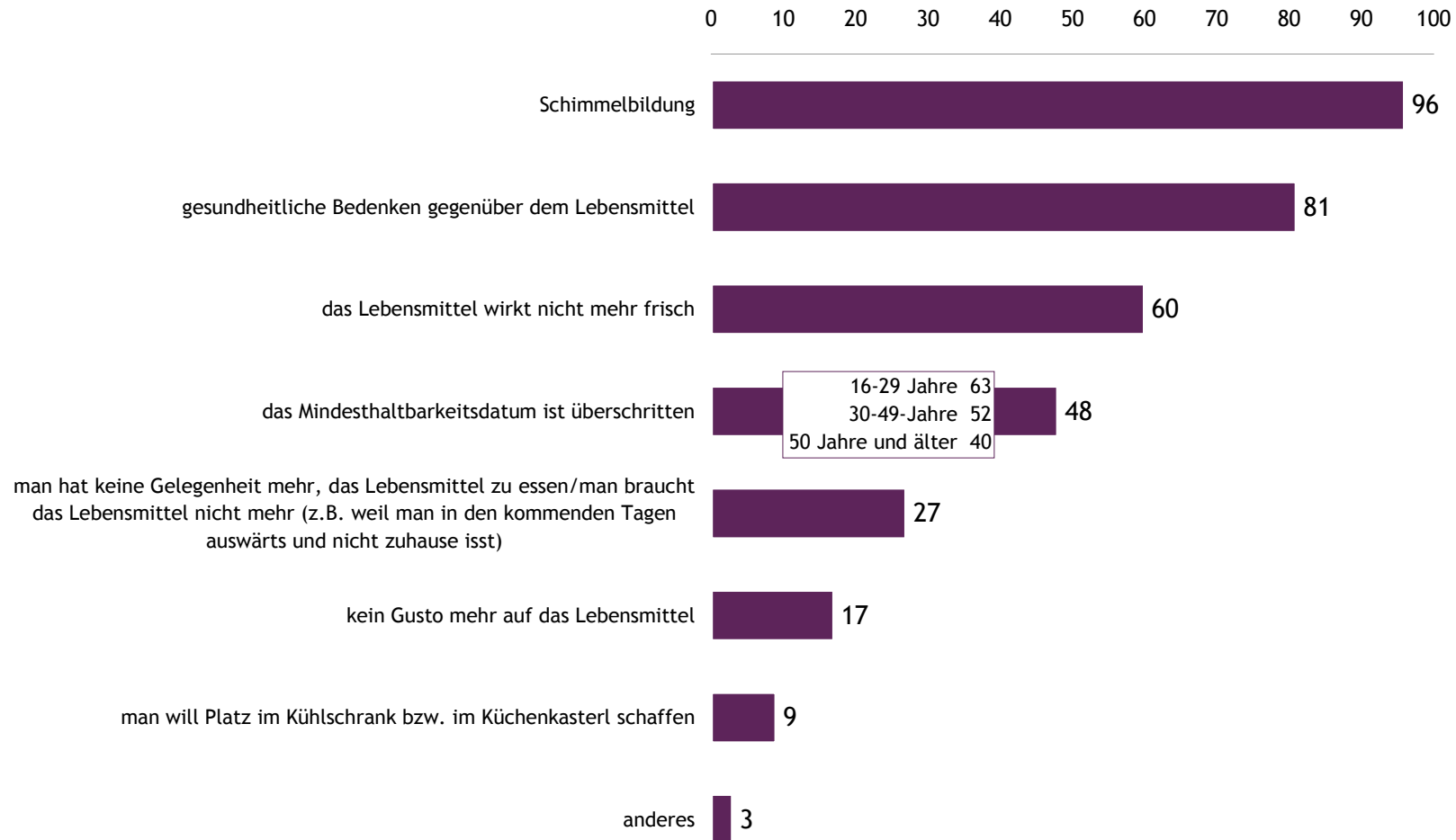
Ungenießbarkeit der Lebensmittel (37%) und zu viele gekaufte Lebensmittel (32%) werden spontan als häufigste Gründe für das Wegschmeißen von Lebensmitteln genannt.

3. Warum werden Lebensmittel weggeworfen?

%-Werte	Total
Basis: Werfen selber Lebensmittel weg bzw. glauben das andere Haushalte in NÖ Lebensmittel wegwerfen lt. Fr. 1 oder 2	n=478
Lebensmittel ist verdorben/ungenießbar/alt	37
Zu viele Lebensmittel eingekauft	32
Überschrittenes Haltbarkeitsdatum	19
Lebensmittel wird nicht mehr benötigt	7
Zu viel gekocht	6
Schimmelbildung	9
Lebensmittel schmeckt nicht	6
Lebensmittel wird im Kühlschrank vergessen	4
Sonstiges	3
Keine Angabe/weiß nicht	25

Schimmelbildung (96%) und gesundheitliche Bedenken (81%) sind die wichtigsten Gründe, Lebensmittel zu entsorgen. Für 16-29-Jährige spielt die Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums eine größere Rolle (63%) als für Ältere (50+ 40%).

7. Welche dieser Kriterien sind für Sie ein Grund, Lebensmittel zu entsorgen?

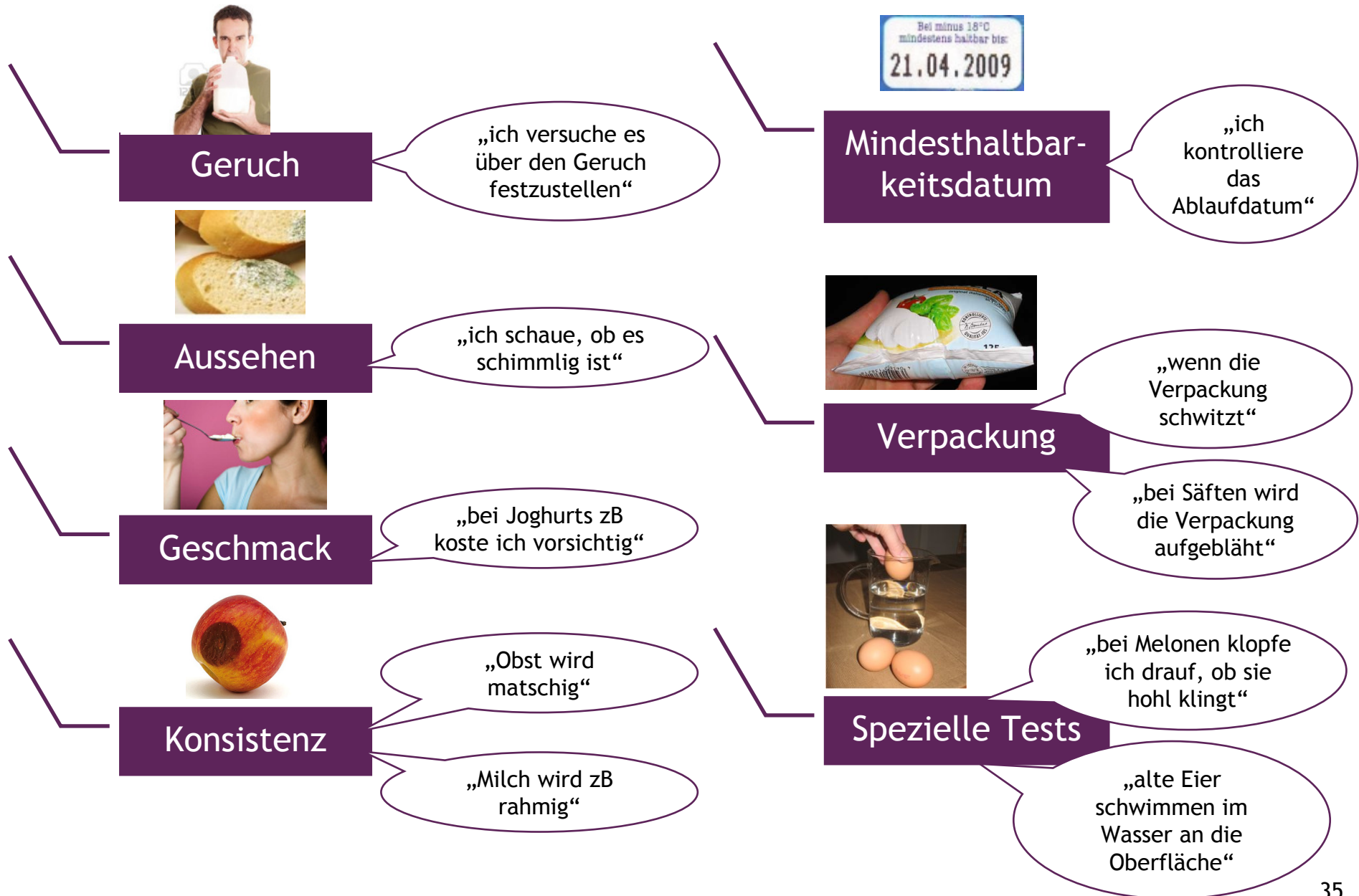


Die Ungenießbarkeit der Lebensmittel erkennt die Mehrheit an der Schimmelbildung (44%) und dem schlechten Geruch (37%).

6. Woran erkennen Sie, dass ein Lebensmittel entsorgt werden soll? Was ist für Sie ausschlaggebend, dass Sie ein Lebensmittel wegwerfen?

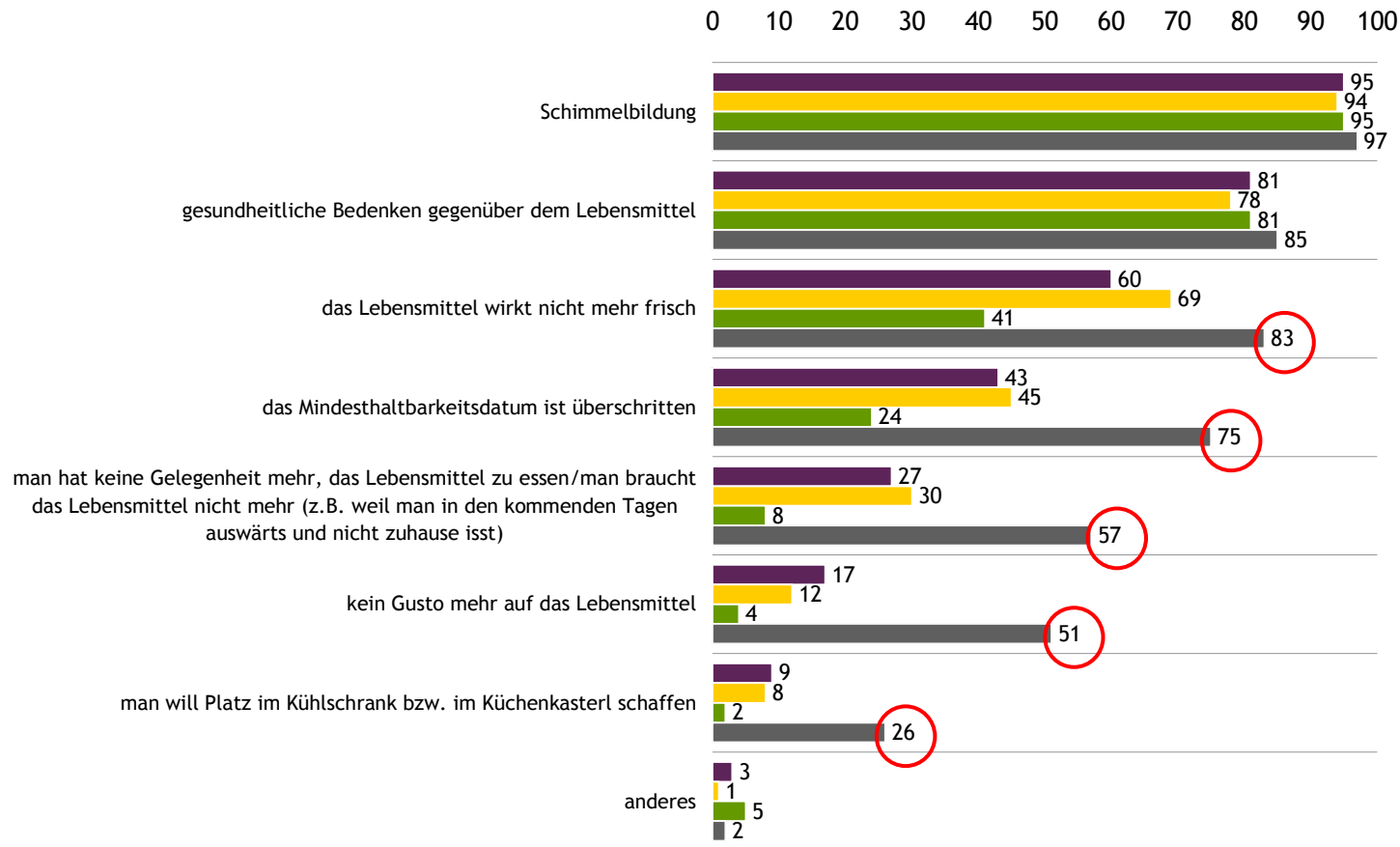
%-Werte	Total n=500
Schimmelbildung	44
Geruch	37
Lebensmittel ist verdorben/vertrocknet	25
Überschrittenes Haltbarkeitsdatum	19
Farbe	15
Geschmack	11
Sonstiges	2
Keine Angabe/weiß nicht	24

Maßnahmen, um Lebensmittel auf ihre Genießbarkeit zu überprüfen



Die leichtfertigen Wegwerfer entsorgen die Lebensmittel aus unterschiedlichsten Gründen - beim Wegwerfen spielen nicht nur rationale Gründe wie Schimmelbildung, Mindesthaltbarkeitsdatum und gesundheitliche Bedenken eine Rolle, sondern auch fehlende Essgelegenheit (57%), fehlender Gusto (51%) und kein Platz im Kühlschrank (26%).

7. Welche dieser Kriterien sind für Sie ein Grund, Lebensmittel zu entsorgen?

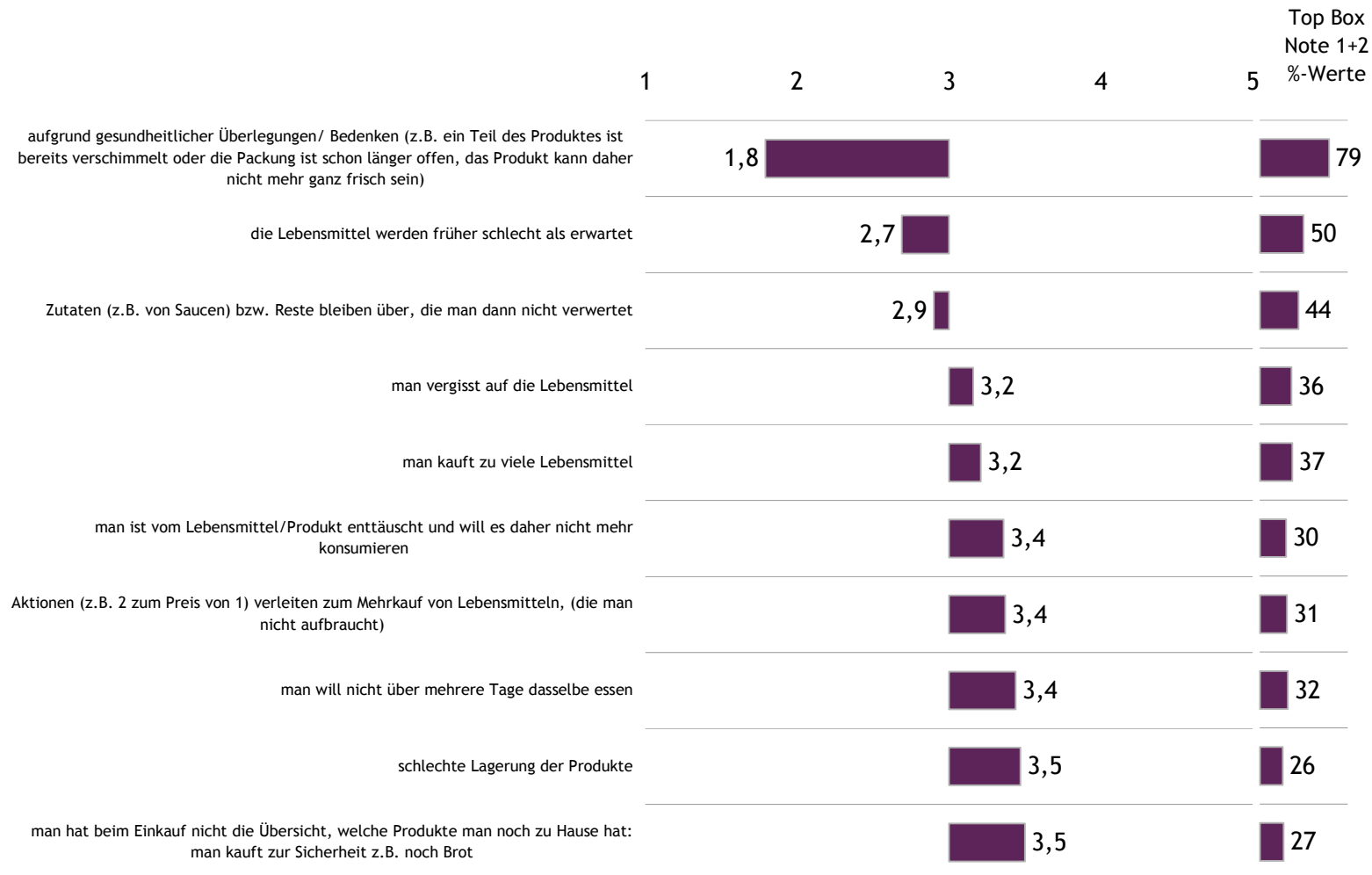


■ Total (n=500)
 ■ Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewußtsein (n=175)
 ■ Die Achtsamen, werfen wenig weg (n=211)
 ■ Die leichtfertigen Wegwerfer (n=113)

%-Werte

Gesundheitliche Überlegungen beeinflussen die Entscheidung, Lebensmittel zu entsorgen, eindeutig am meisten (Top Box 79%).

11. Bitte geben Sie an, wie sehr diese Gründe, Lebensmittel wegzuwerfen, auf Ihren Haushalt zutreffen. (1)



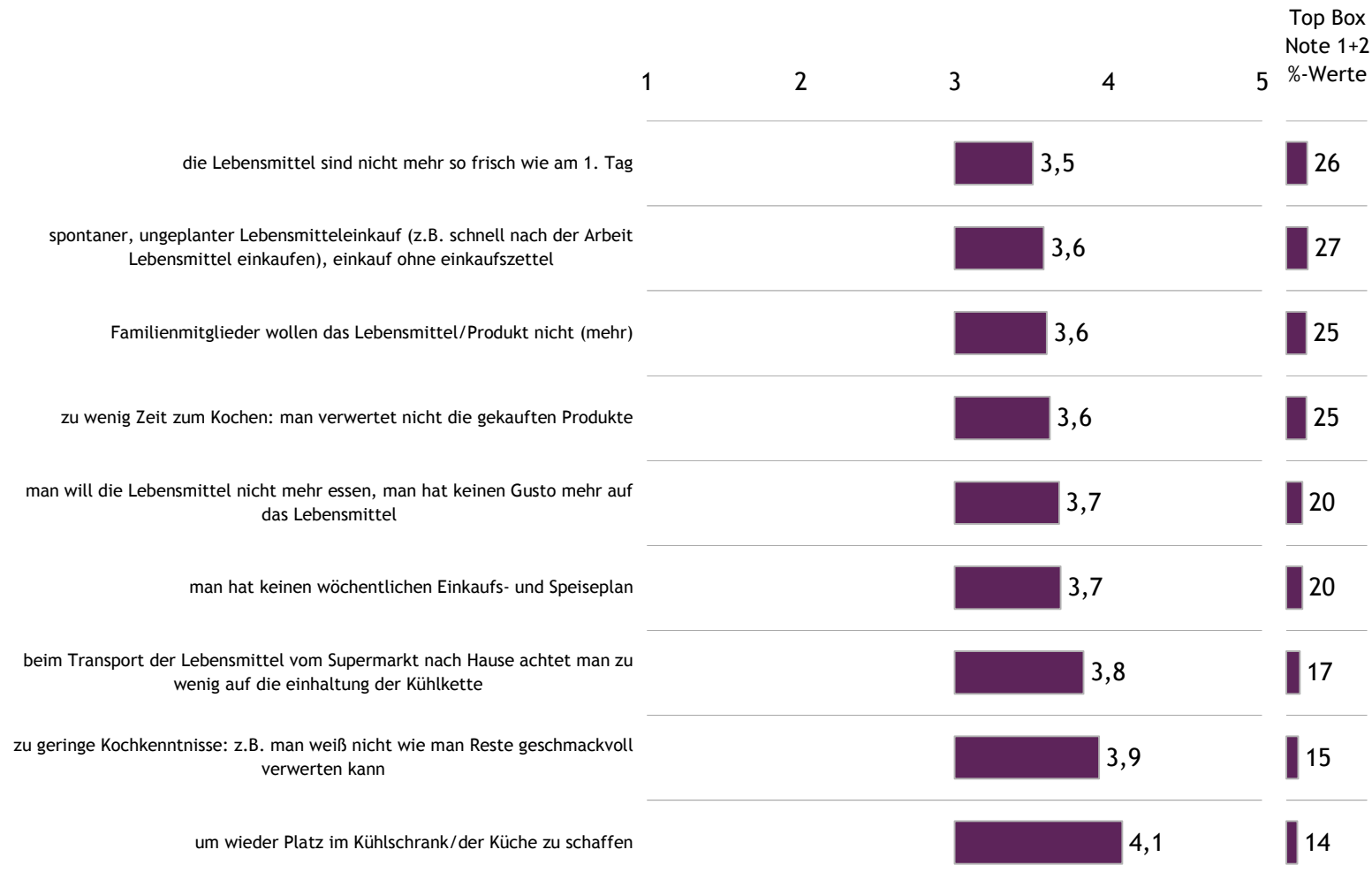
mean

1=trifft sehr zu 5=trifft gar nicht zu

n=500

Nicht-Einhaltung der Kühlkette beim Transport (Top Box 17%), geringe Kochkenntnisse (15%) und Platzschaffen im Kühlschrank (14%) spielen beim Wegwerfen von Lebensmitteln die geringste Rolle.

11. Bitte geben Sie an, wie sehr diese Gründe, Lebensmittel wegzuwerfen, auf Ihren Haushalt zutreffen. (2)



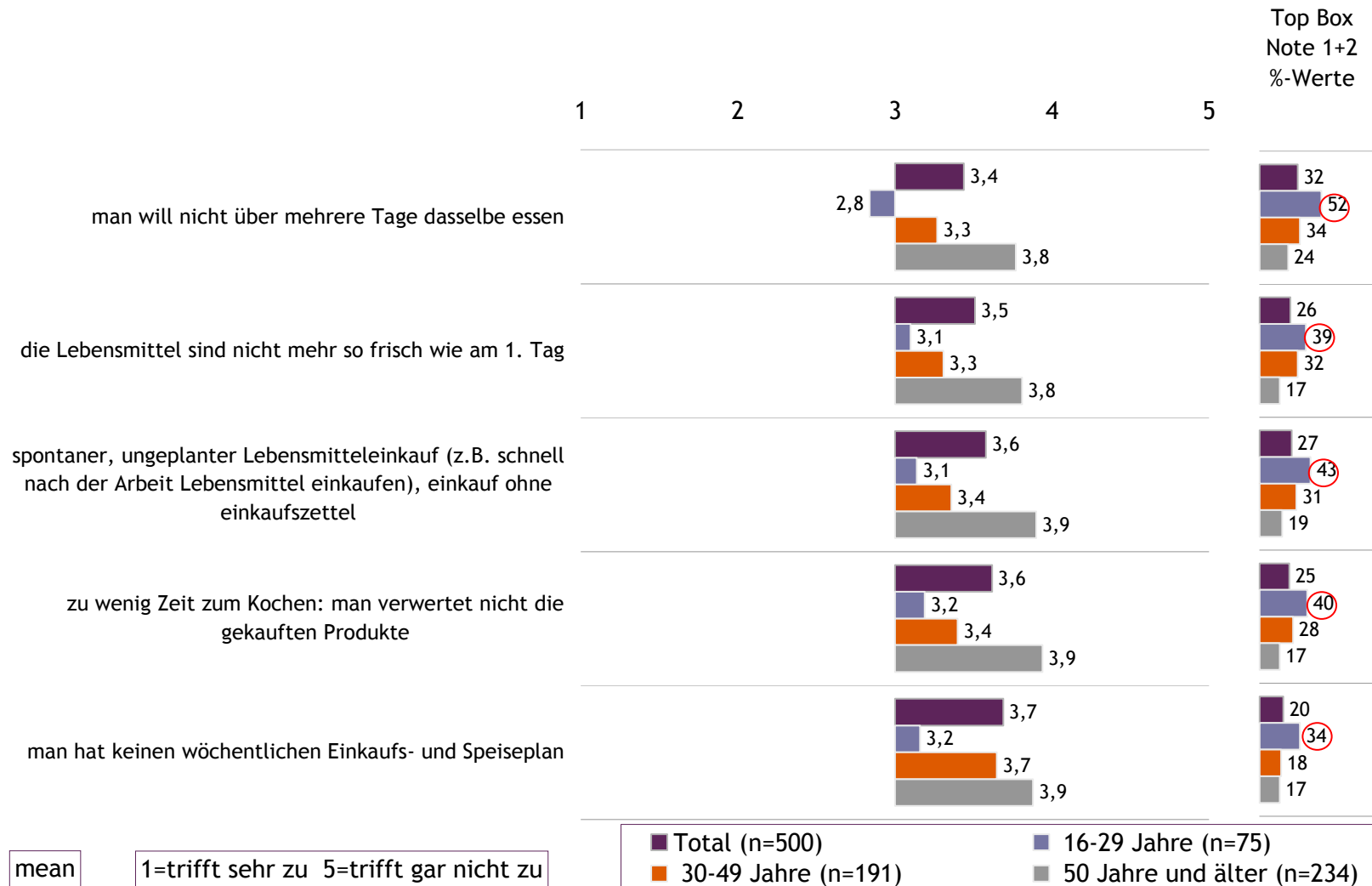
mean

1=trifft sehr zu 5=trifft gar nicht zu

n=500

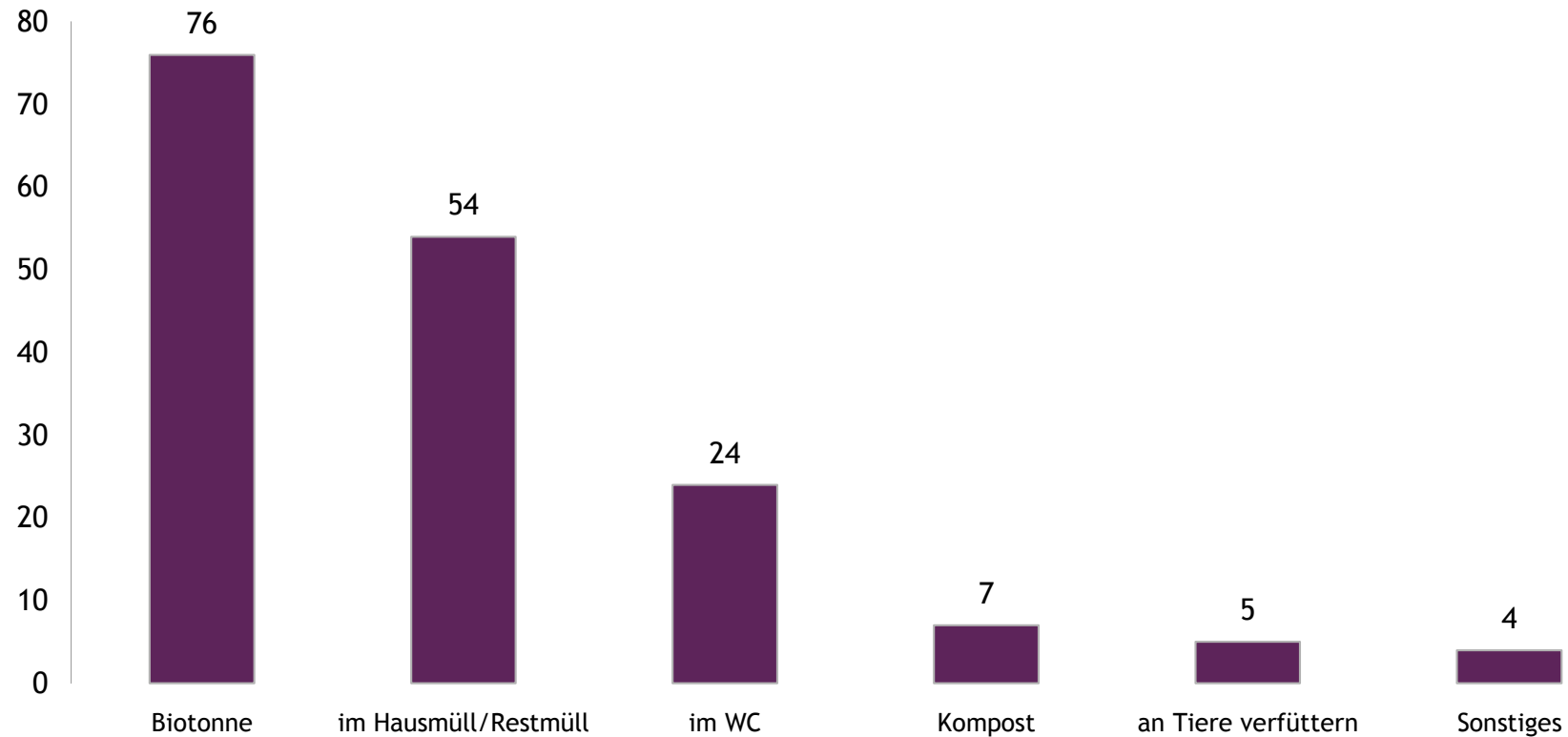
16-29-Jährige zeichnet stärker als Ältere ein sorgloser Umgang mit Lebensmitteln aus: Abwechslung (Top Box 52%), ungeplante Käufe (43%), keine Zeit zum Kochen (40%), fehlende Frische (39%) und kein Speiseplan (34%) sind bei ihnen häufigere Gründe für Lebensmittelentsorgung als bei Älteren.

11. Bitte geben Sie an, wie sehr diese Gründe, Lebensmittel wegzuwerfen, auf Ihren Haushalt zutreffen. (ausgewählte Items)



Die Mehrheit entsorgt die Lebensmittel fachgerecht in der Biotonne oder auf dem Kompost (83%), 78% jedoch auch im Hausmüll/WC.

12. Wie entsorgen Sie Lebensmittel meistens?



%-Werte

n=500

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

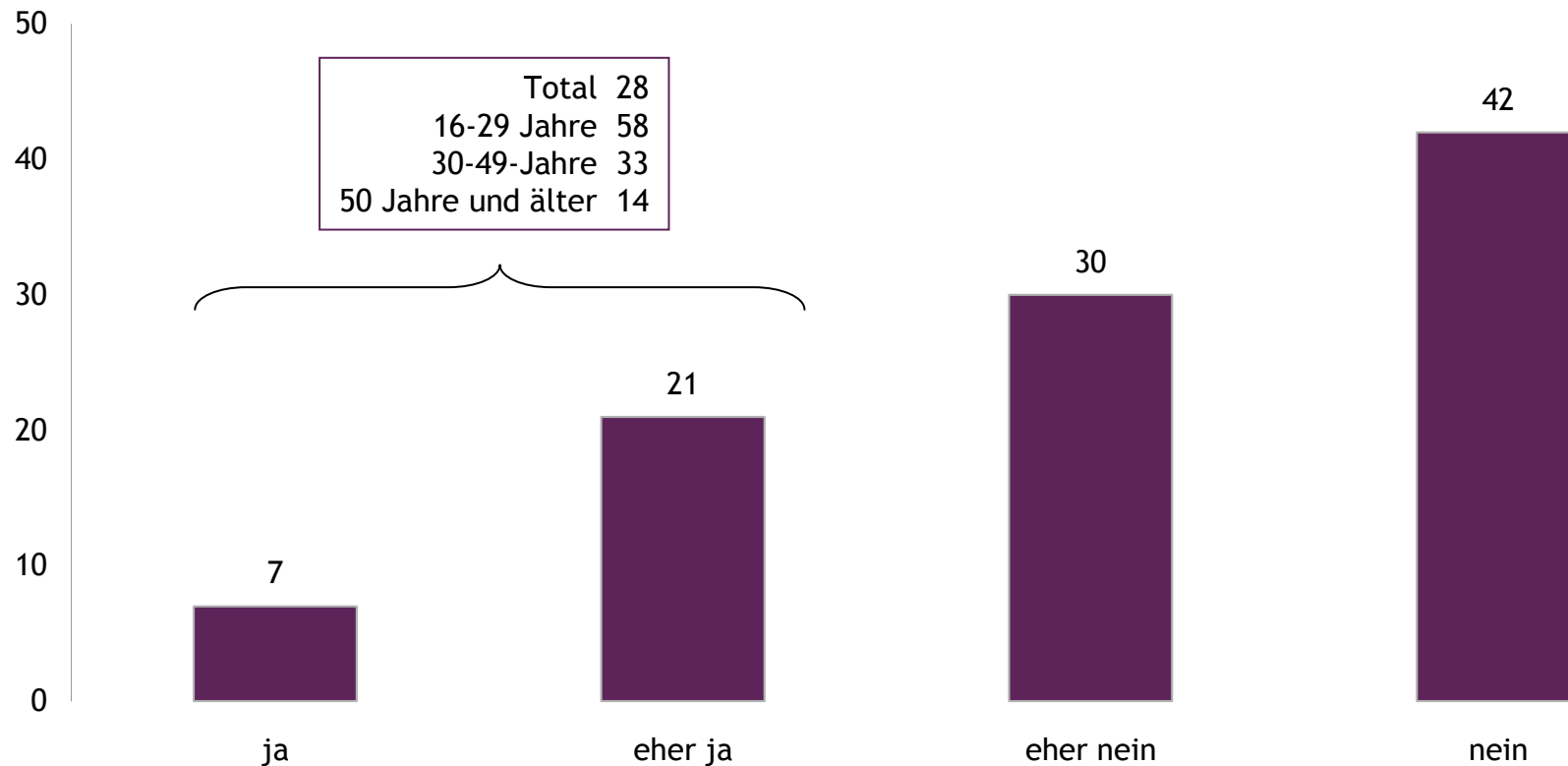
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Etwas weniger als 1/3 der Befragten entsorgt die Lebensmittel nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums automatisch. Vor allem die 16-29-Jährigen achten auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (58%).

8. Werfen Sie Lebensmittel automatisch weg, sobald diese das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben?

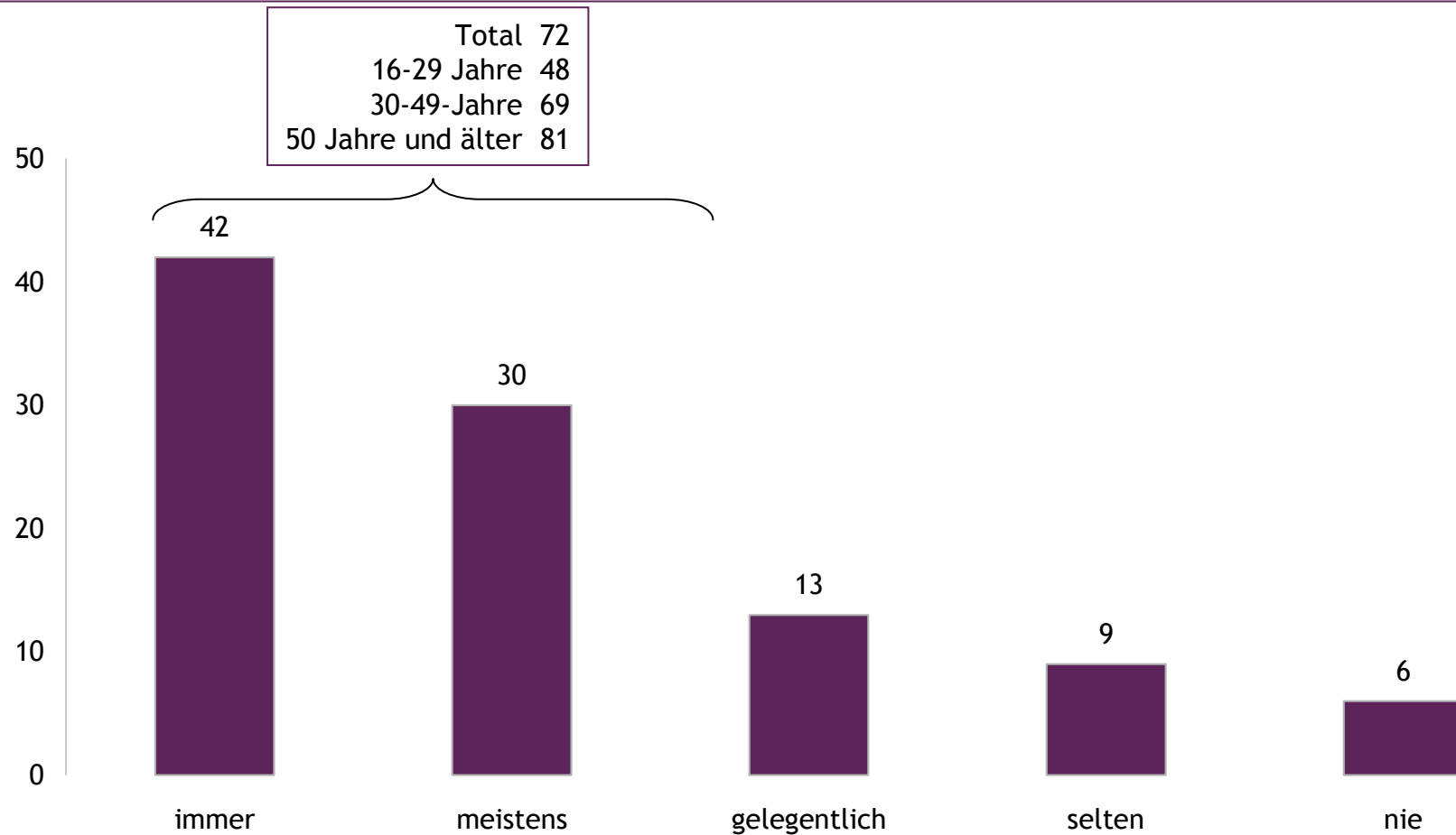


%-Werte

n=500

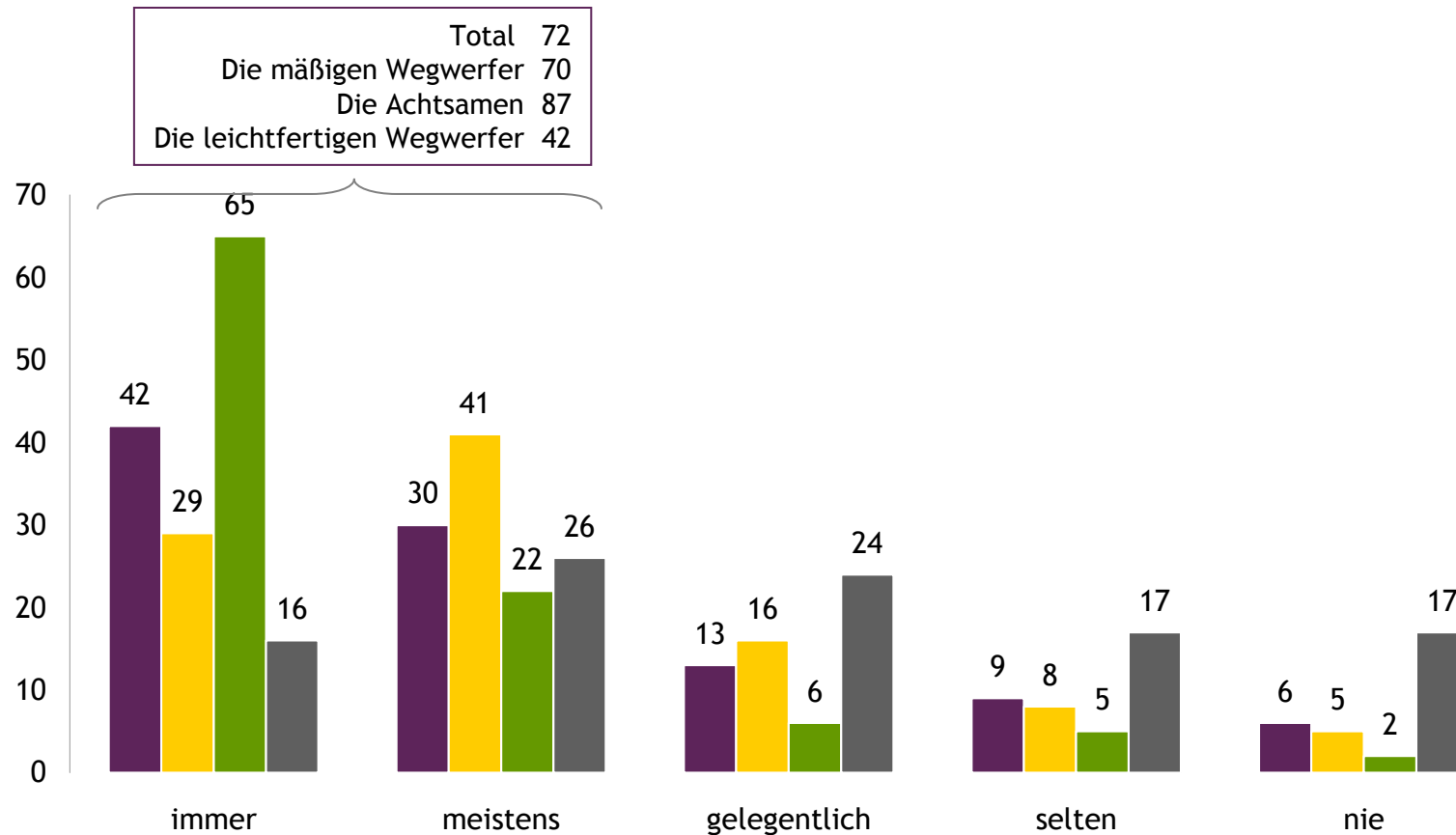
72% kontrollieren allerdings die „abgelaufenen“ Lebensmittel vor dem Verbrauch immer/meistens auf ihre Genießbarkeit.
Die größte Mühe geben sich dabei Personen 50+ (81%).

9. Kontrollieren Sie Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, ob diese noch genießbar sind, d.h. ob man diese ohne gesundheitliche Bedenken konsumieren kann?



Die Genießbarkeit von Lebensmitteln nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums wird vor allem von den Achtsamen kontrolliert (87% immer/meistens).

9. Kontrollieren Sie Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, ob diese noch genießbar sind, d.h. ob man diese ohne gesundheitliche Bedenken konsumieren kann?



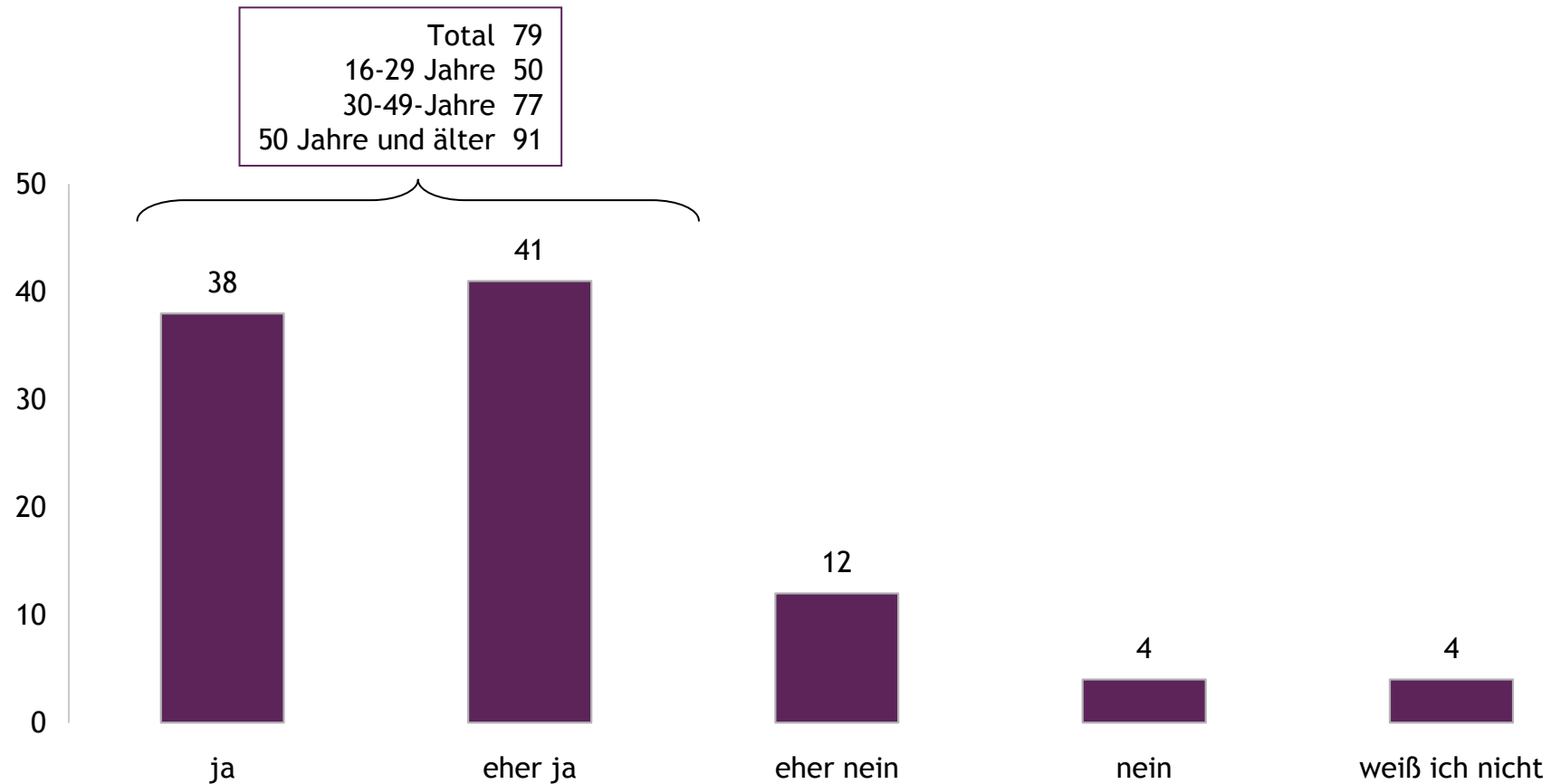
Total 72
Die mäßigen Wegwerfer 70
Die Achtsamen 87
Die leichtfertigen Wegwerfer 42

■ Total (n=500)
■ Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewußtsein (n=175)
■ Die Achtsamen, werfen wenig weg (n=211)
■ Die leichtfertigen Wegwerfer (n=113)

%-Werte

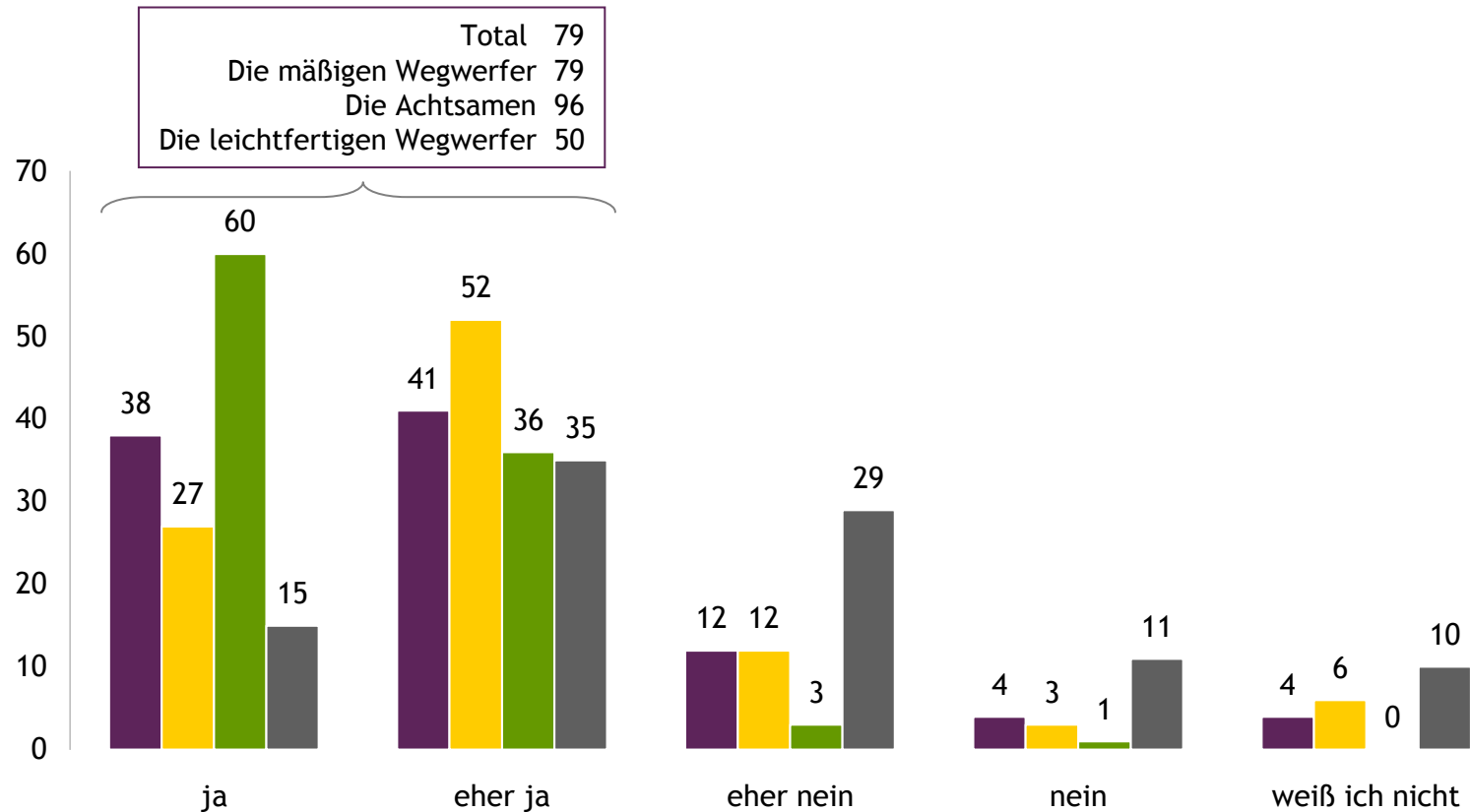
Von der Unbedenklichkeit der Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde, sind 79% (eher) überzeugt. Insbesondere ältere Personen halten solche Lebensmittel für (eher) genießbar (91%).

10. Sind Lebensmittel noch genießbar, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde?

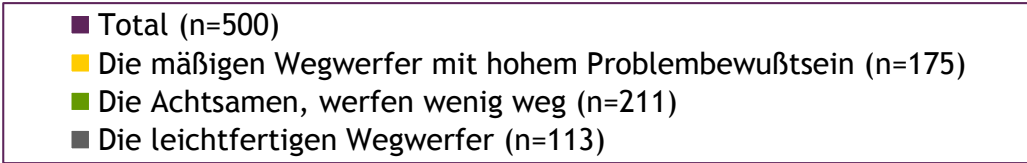


Die Achtsamen sind auch (eher) der Meinung (96%), dass Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde, noch immer genießbar sind.

10. Sind Lebensmittel noch genießbar, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde?



%-Werte



Einstellung zum Mindesthaltbarkeitsdatum



„für mich ist es ein Richtwert, der Handel empfiehlt mir, bis zu welchem Datum ich es essen soll“

Das Mindesthaltbarkeitsdatum dient zur Orientierung, wie lange Lebensmittel ungefähr genießbar sind.

„es geht schon länger, vor allem wenn Packungen ungeöffnet sind“

ABER

Wenn dieses überzogen wird, bedeutet es nicht zwingenderweise, dass das Lebensmittel nicht mehr genießbar ist.

Speziell nennt man Güter, wie Konserven oder Getränke, die sehr lange haltbar sind und laut Meinung der Konsumenten nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ohne weiters konsumiert werden können.

DENNOCH

Achtet man beim Einkauf darauf, dass die Produkte so lange wie möglich haltbar sind.

„ich nehme extra Produkte, die im Regal ganz hinten stehen“

ZUDEM

Kontrolliert man nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum die Qualität des Produkts optisch oder durch Riechen oder Schmecken.

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

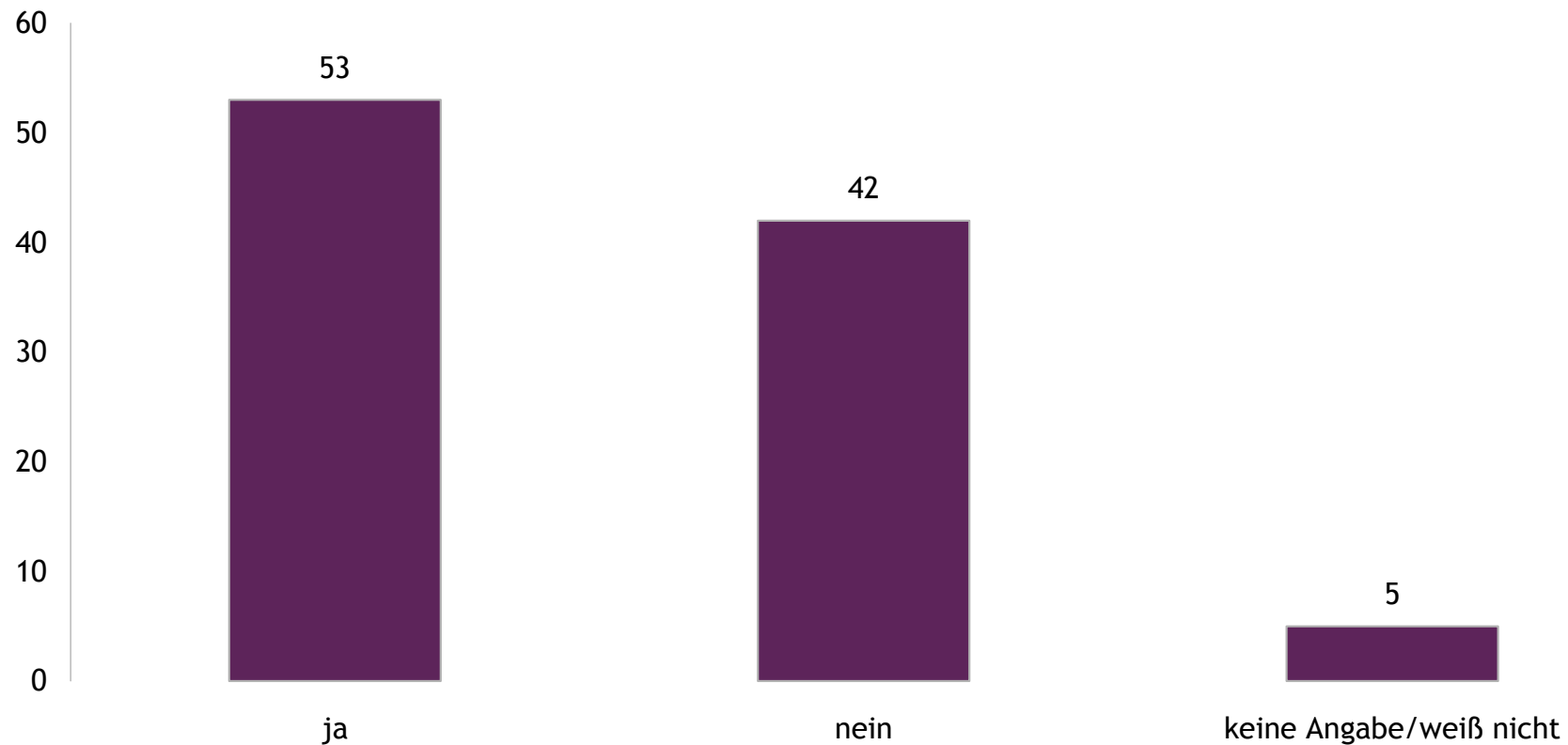
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

53% geben an, bereits etwas unternommen zu haben, um eine Verringerung des Wegschmeißens von Lebensmitteln zu bewirken.

15. Haben Sie selbst schon etwas unternommen, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?

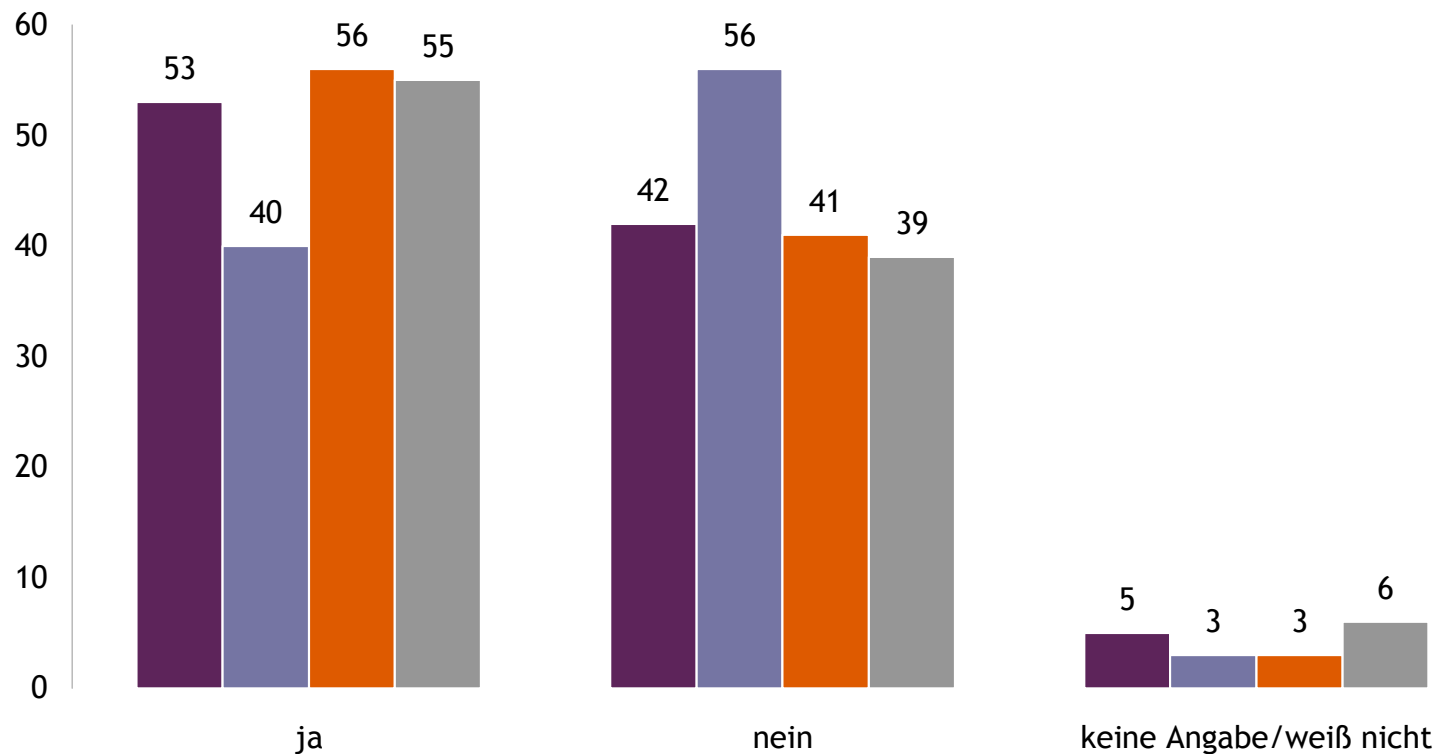


%-Werte

n=500

Bei 16-29-Jährigen gibt es am meisten Handlungsbedarf: 56% haben noch keine Maßnahmen gesetzt, um weniger Lebensmittel zu entsorgen.

15. Haben Sie selbst schon etwas unternommen, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?

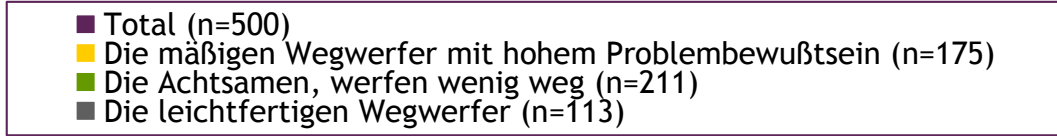
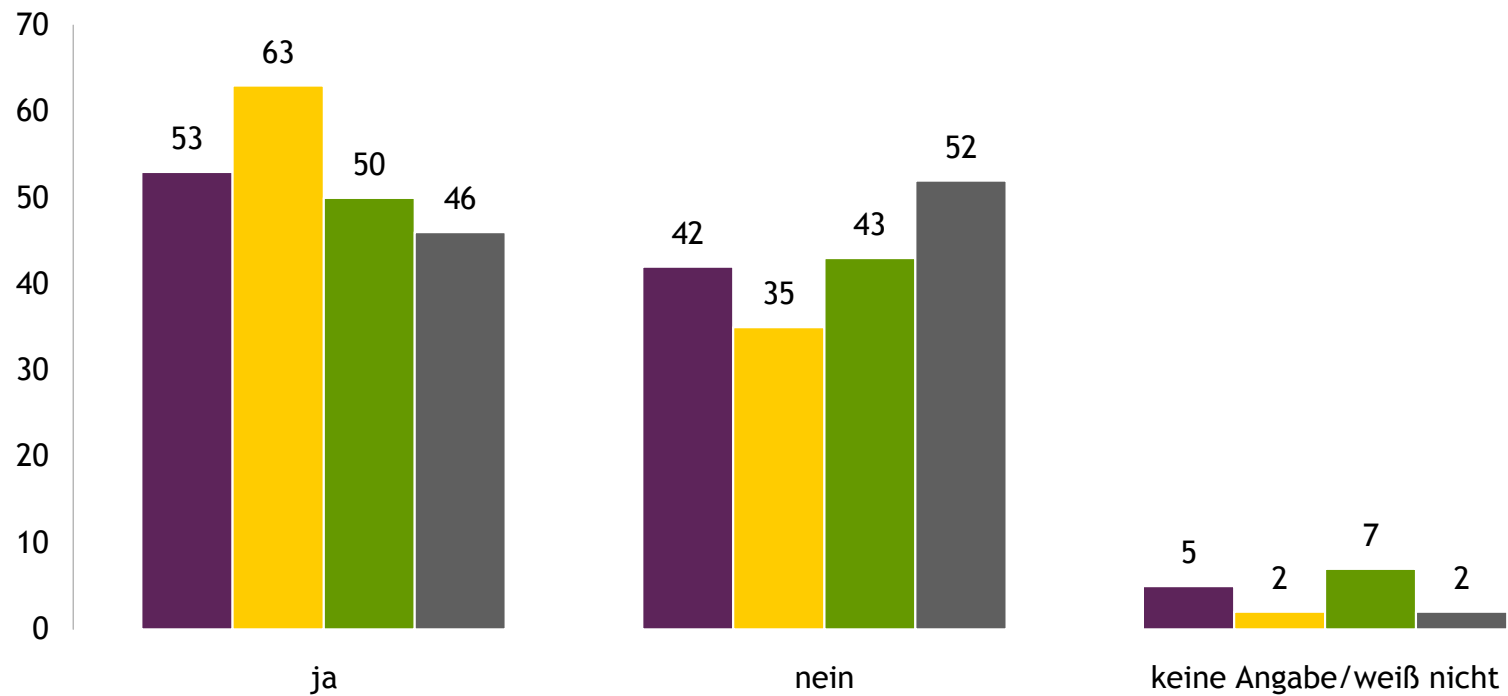


%-Werte

Total (n=500)
 16-29 Jahre (n=75)
 30-49 Jahre (n=191)
 50 Jahre und älter (n=234)

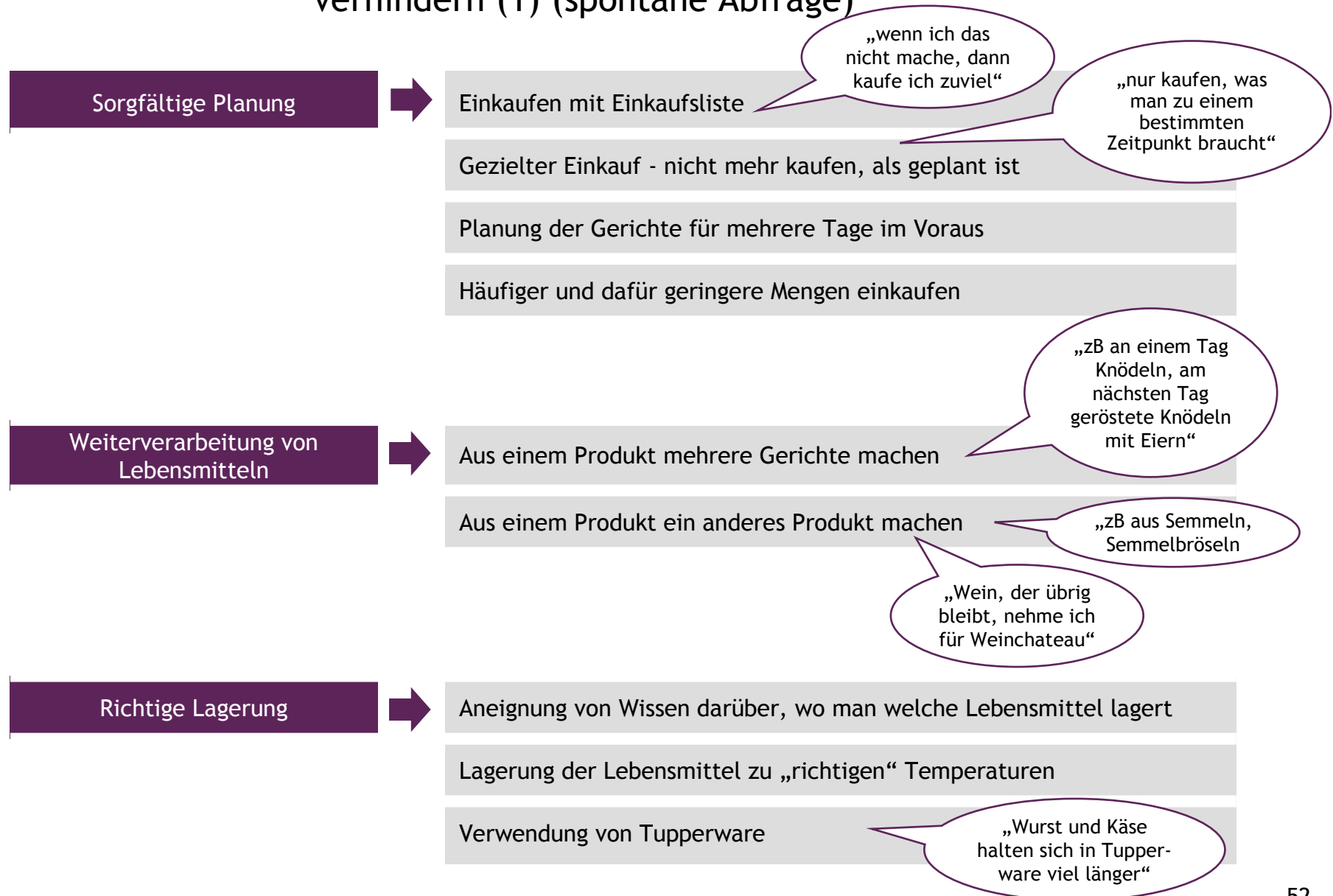
Die mäßigen Wegwerfer mit hohem Problembewusstsein haben bisher am meisten unternommen, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen (63%).

15. Haben Sie selbst schon etwas unternommen, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?

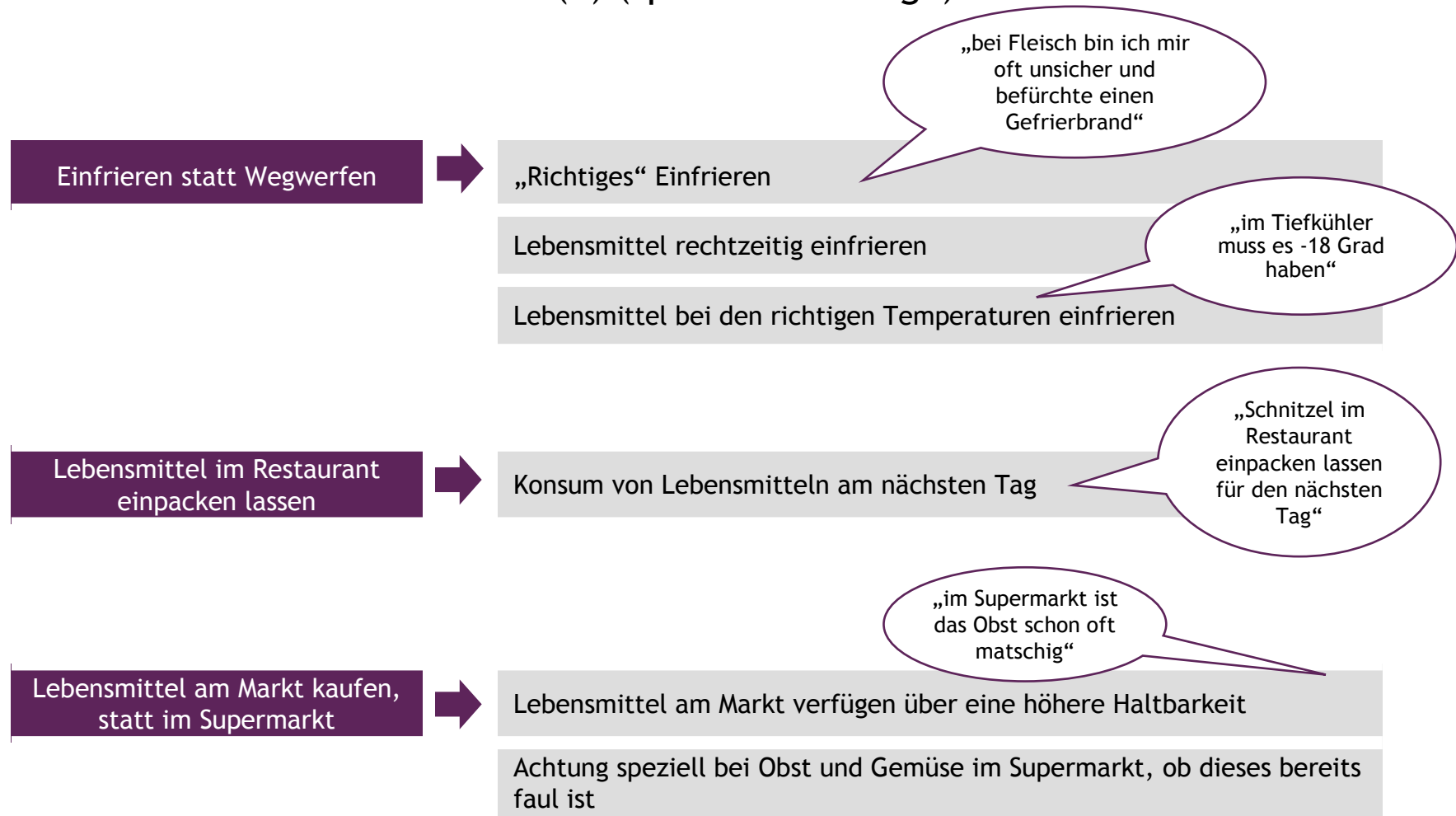


%-Werte

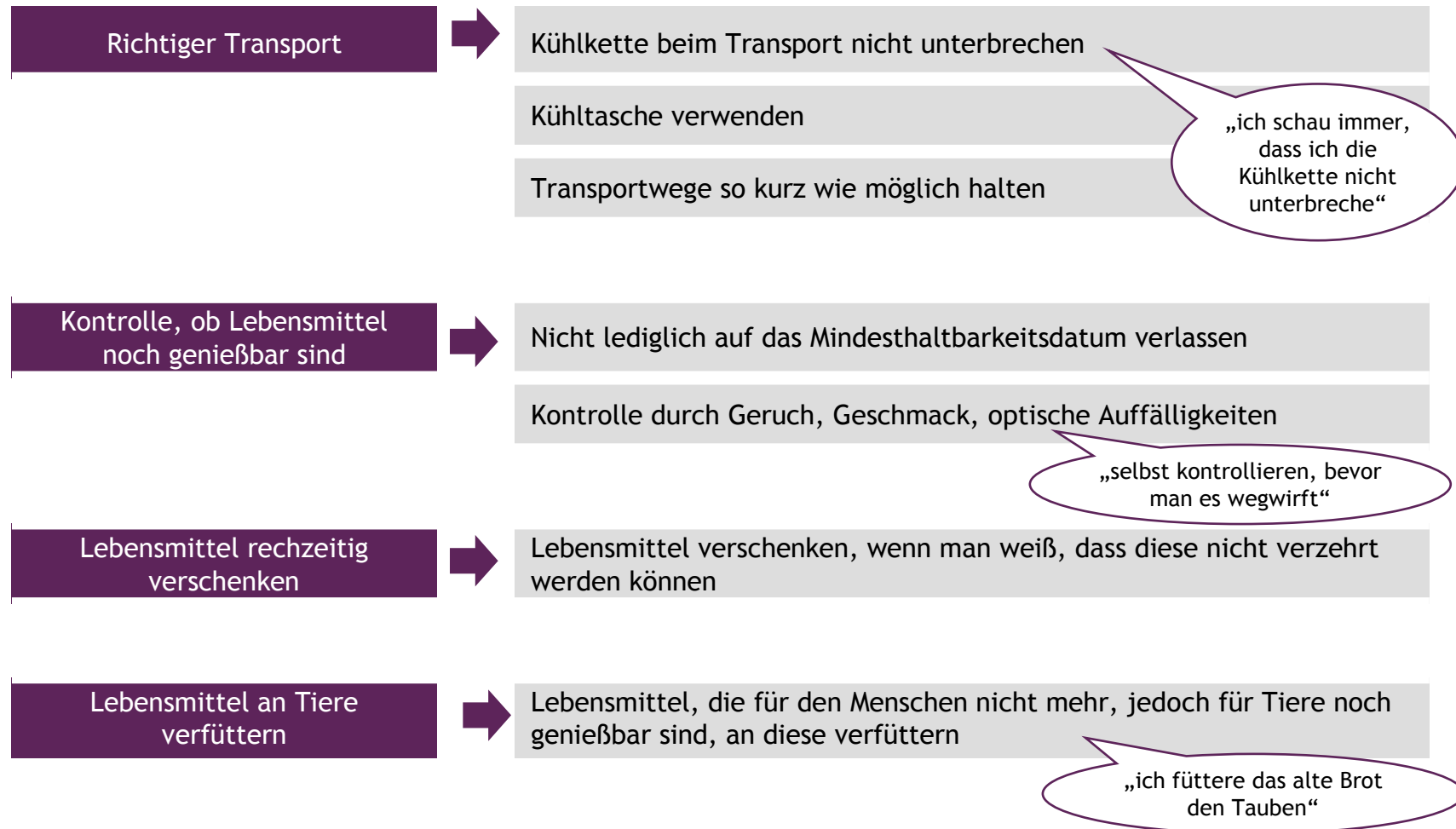
Maßnahmen, die man nützt, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verhindern (1) (spontane Abfrage)



Maßnahmen, die man nützt, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verhindern (2) (spontane Abfrage)



Maßnahmen, die man nützt, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verhindern (3) (spontane Abfrage)



Jene, die bereits etwas gegen das Wegschmeißen von Lebensmitteln unternommen haben, haben vor allem versucht weniger Lebensmittel einzukaufen (31%) und ihre Einkäufe besser zu planen (27%).

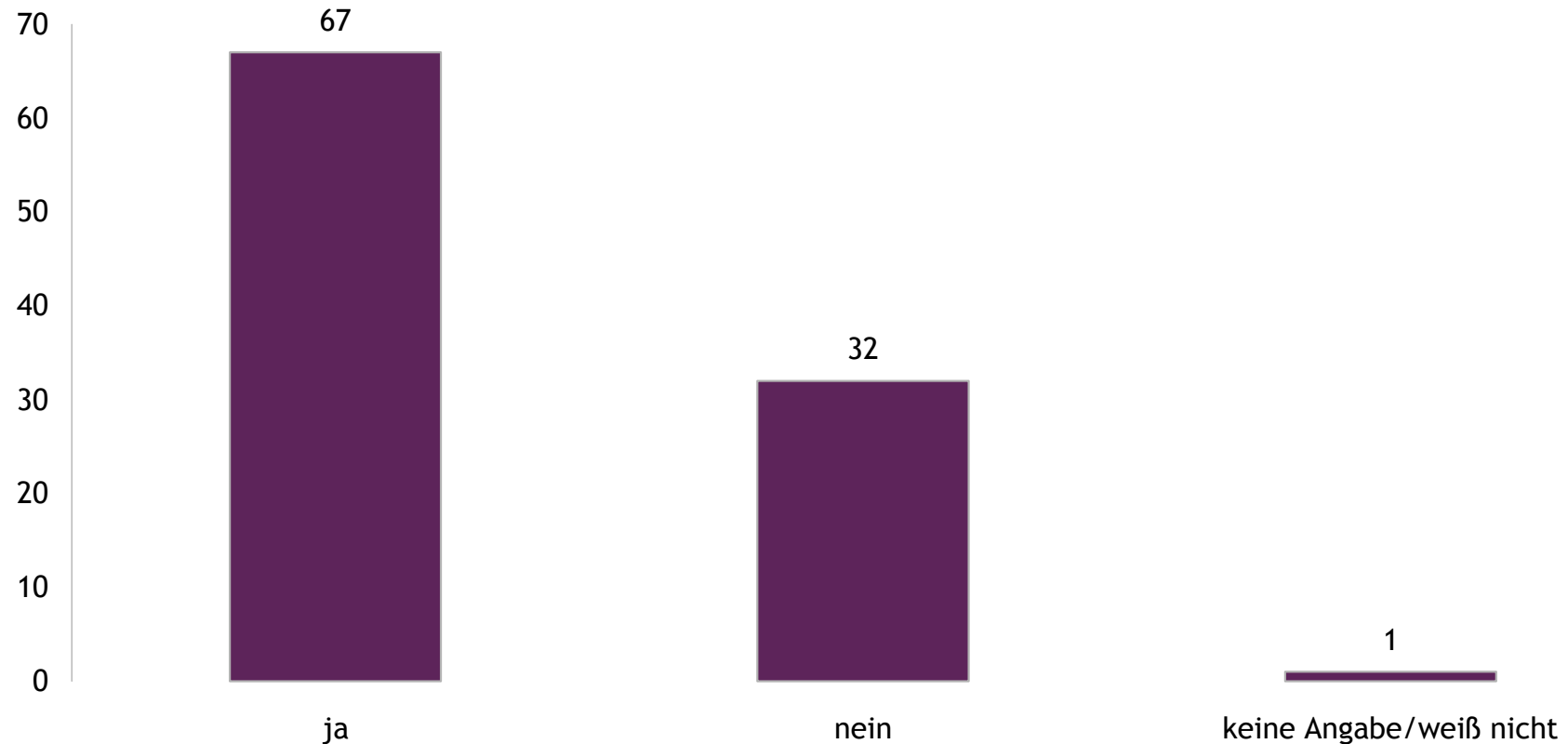
15a. Was haben Sie unternommen?

% - Werte		Total
Basis: Haben selbst etwas unternommen, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen		n=266
„nicht mehr kaufen, als man braucht“	Weniger Lebensmittel einkaufen	31
	Bessere Einkaufsplanung	15
	Einkaufsliste schreiben	12
	Reste verwerten (zB. einkochen, einfrieren, Gericht öfter essen)	21
„wenn man weiß, dass man wegfährt, Lebensmittel rechtzeitig essen“	Auf das Haltbarkeitsdatum achten	6
	Lebensmittel rechtzeitig verbrauchen	4
	Speiseplan abstimmen	5
	Bessere Lagerung der Lebensmittel	3
	An Tiere verfüttern	2
	Sonstiges	2
	Keine Angabe/weiß nicht	27

„Obst und Gemüse gebe ich ins vorgesehene Fach im Kühlschrank“

67% setzen auf Wiederverwertungsmaßnahmen, um weniger Lebensmittel wegzuerwerfen.

16. Verwerten Sie Lebensmittel bzw. Lebensmittelreste wieder, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?

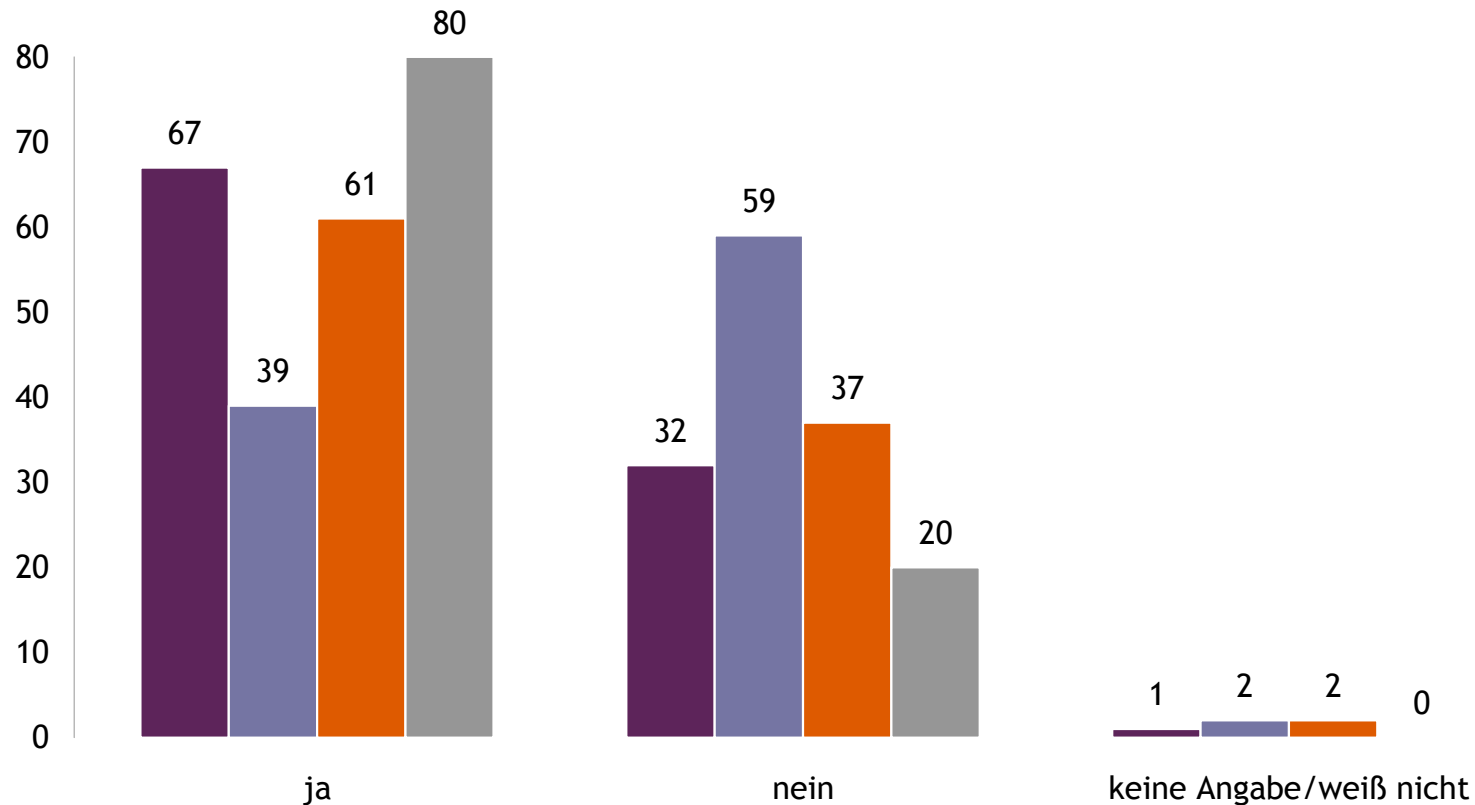


%-Werte

n=500

Mit der Wiederverwertung von Lebensmitteln setzen sich am intensivsten Personen 50+ auseinander (80%).

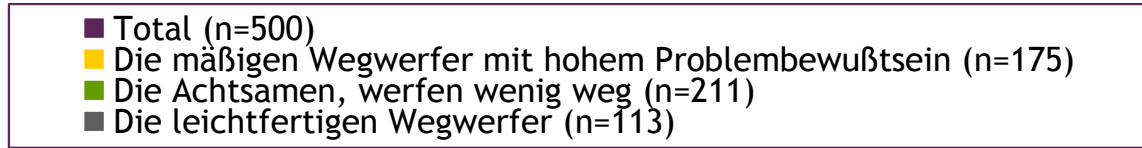
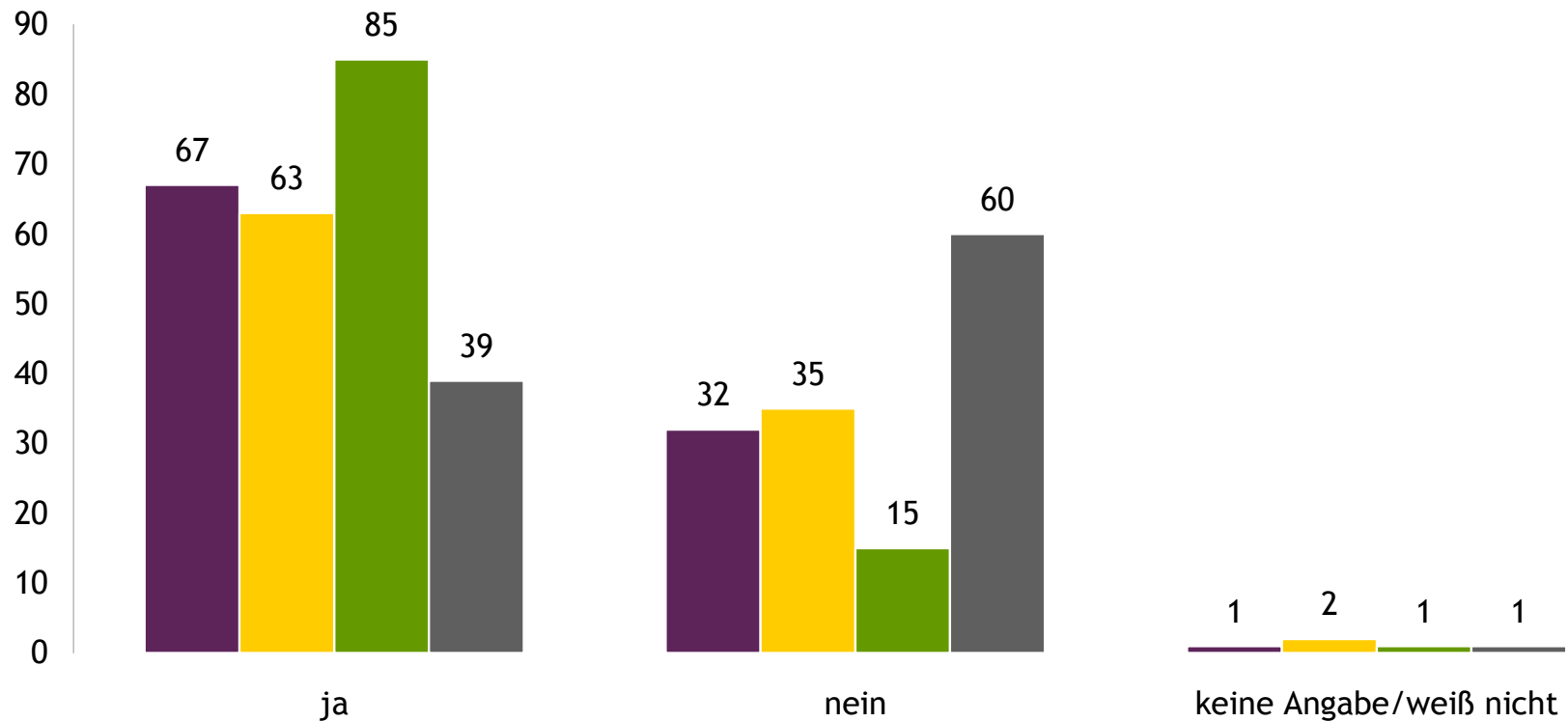
16. Verwerten Sie Lebensmittel bzw. Lebensmittelreste wieder, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?



%-Werte

Lebensmittel bzw. Lebensmittelreste verwerten vor allem die Achtsamen wieder (85%), um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen.

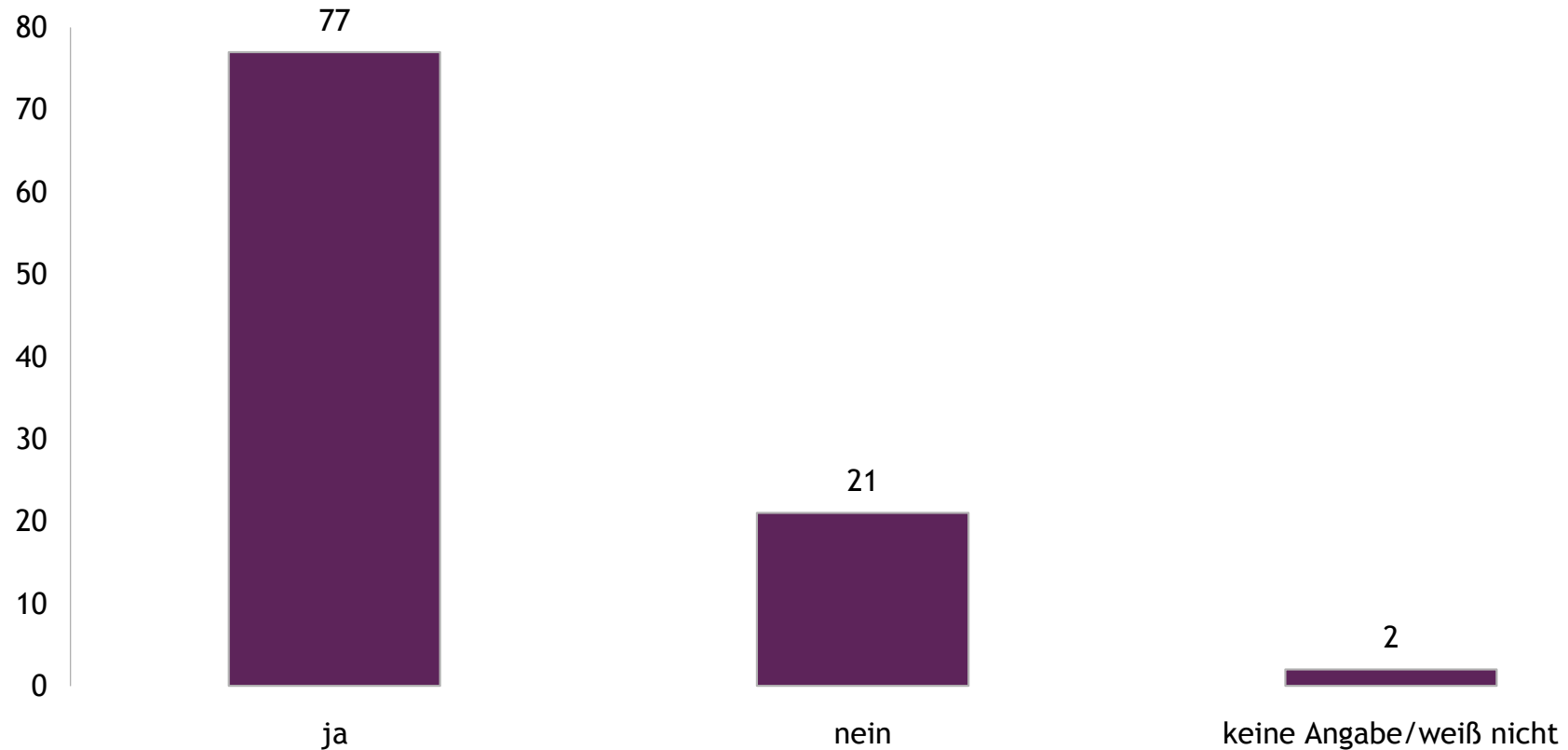
16. Verwerten Sie Lebensmittel bzw. Lebensmittelreste wieder, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen?



%-Werte

77% geben an, einen Speise- und Einkaufsplan zu erstellen, um möglichst wenig Lebensmittel wegzuschmeißen.

17. Stimmen Sie Ihren Speise- und Einkaufsplan so ab, dass Sie möglichst wenige Lebensmittel wegschmeißen?

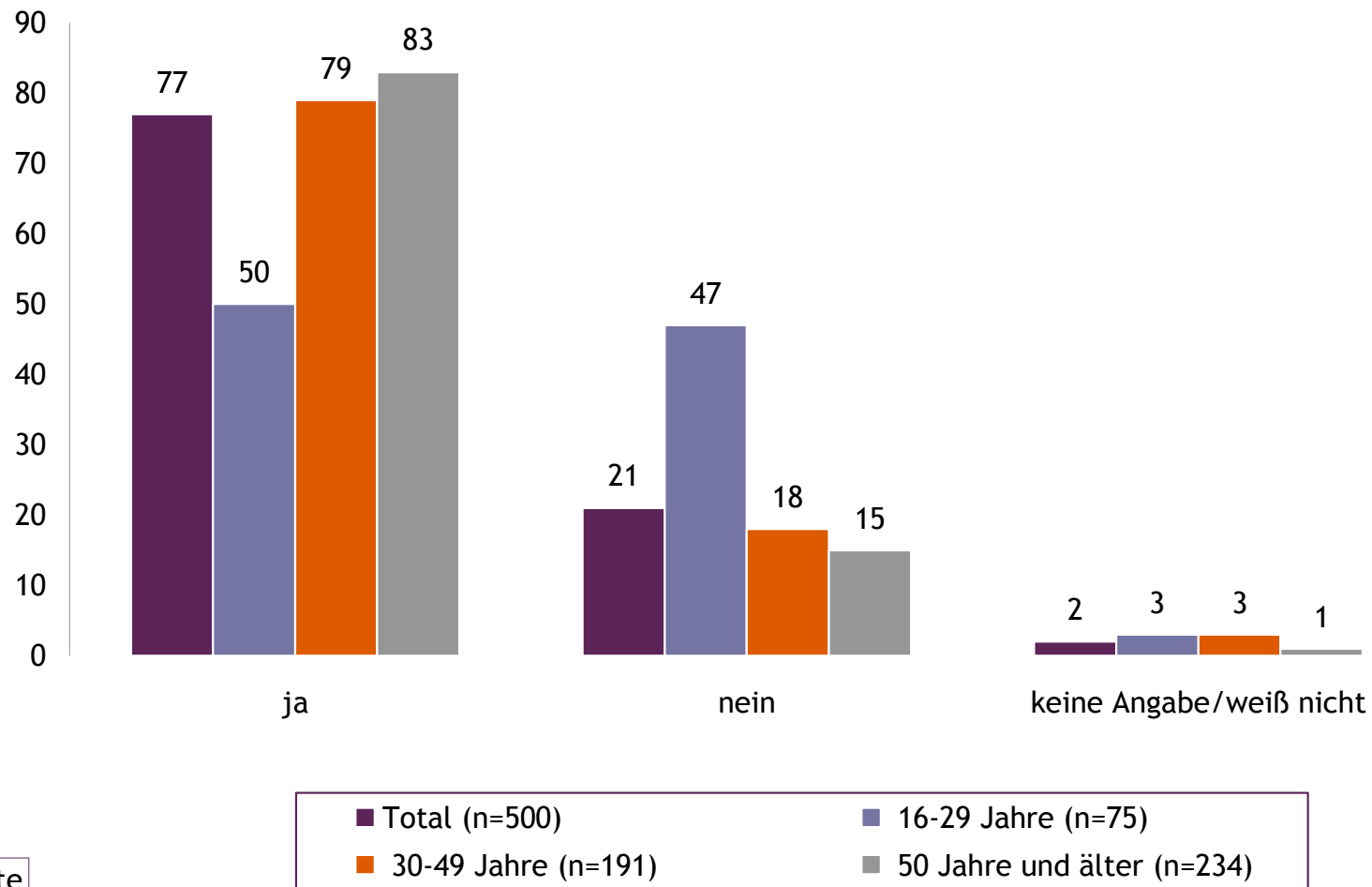


%-Werte

n=500

16-29-Jährige geben sich am wenigsten Mühe, Speise- und Einkaufspläne zu erstellen (50%).

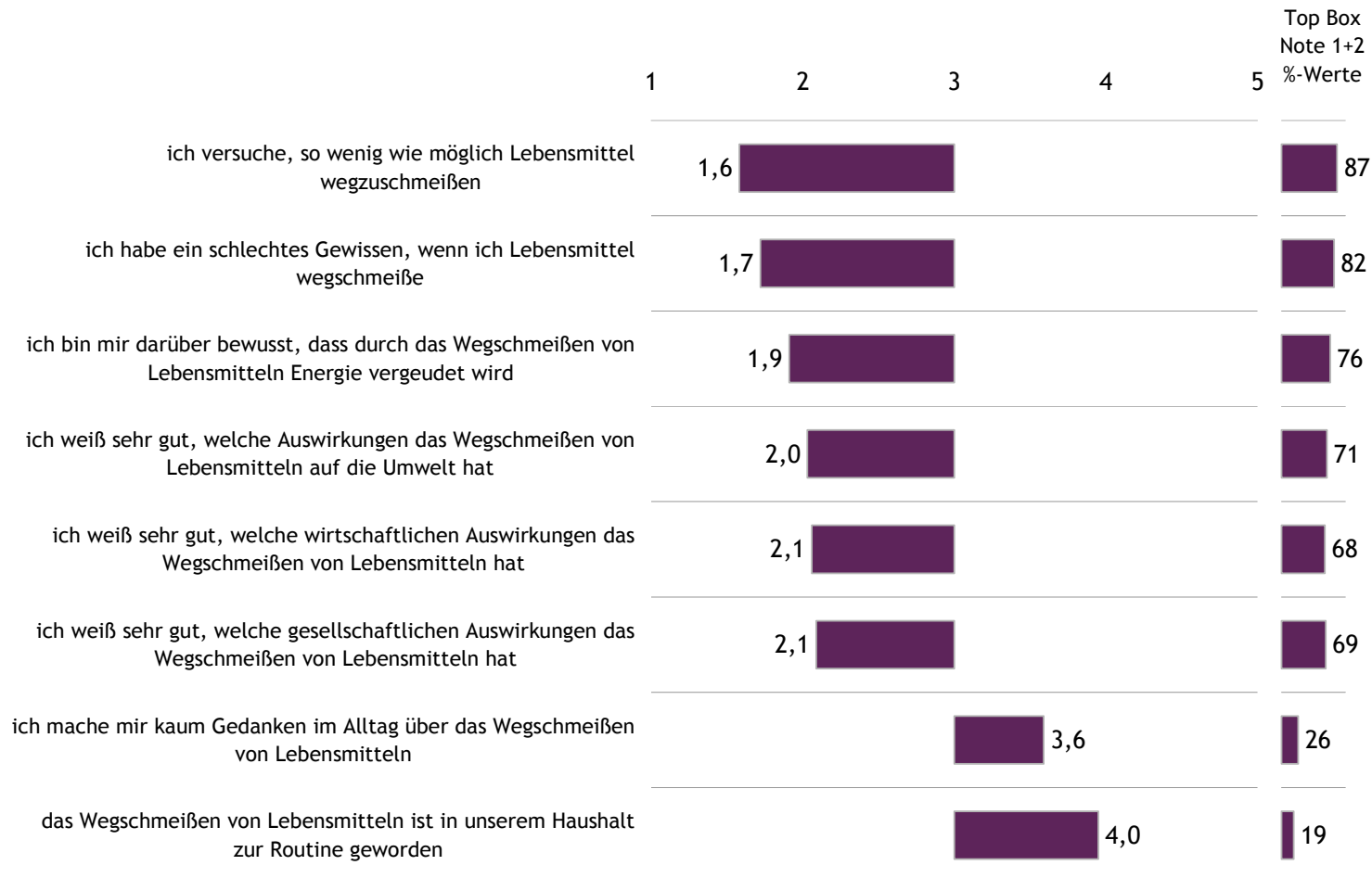
17. Stimmen Sie Ihren Speise- und Einkaufsplan so ab, dass Sie möglichst wenige Lebensmittel wegschmeißen?



%-Werte

87% entsorgen so wenig wie möglich Lebensmittel, 82% haben beim Wegwerfen schlechtes Gewissen. Die Mehrheit ist sich verschiedener negativer Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln bewusst (Energievergeudung 76%, Umweltschäden 71%, wirtschaftliche Auswirkungen 68%, gesellschaftliche Auswirkungen 69%).

18. Ich lese Ihnen jetzt eine Reihe von Aussagen vor. Bitte geben Sie an, wie sehr diese auf Sie zutreffen.



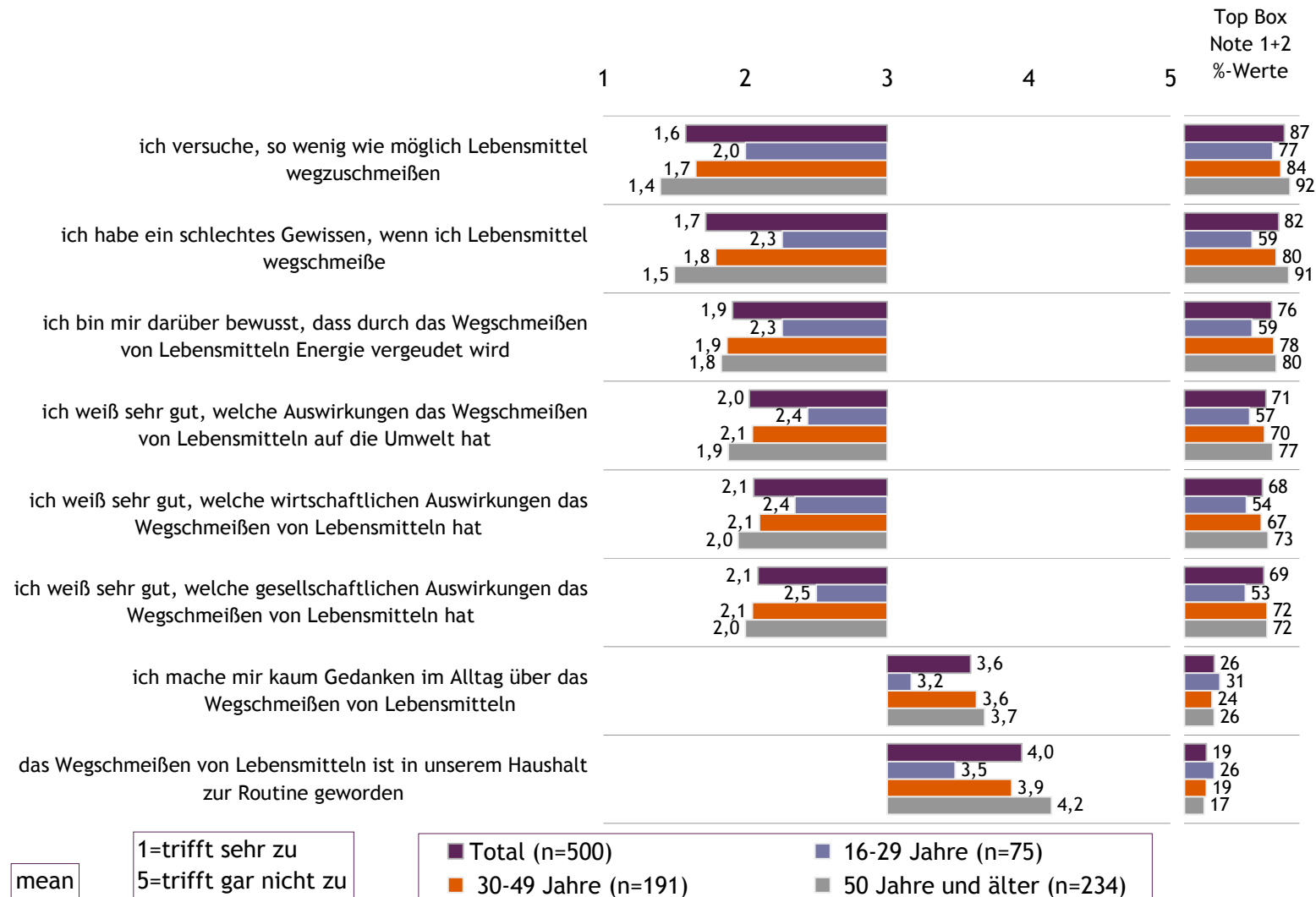
mean

1=trifft sehr zu 5=trifft gar nicht zu

n=500

Am meisten Problembewusstsein bezüglich des Wegschmeißens von Lebensmitteln zeigen Personen 50+, am wenigsten 16-29-Jährige.

18. Ich lese Ihnen jetzt eine Reihe von Aussagen vor. Bitte geben Sie an, wie sehr diese auf Sie zutreffen.



Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

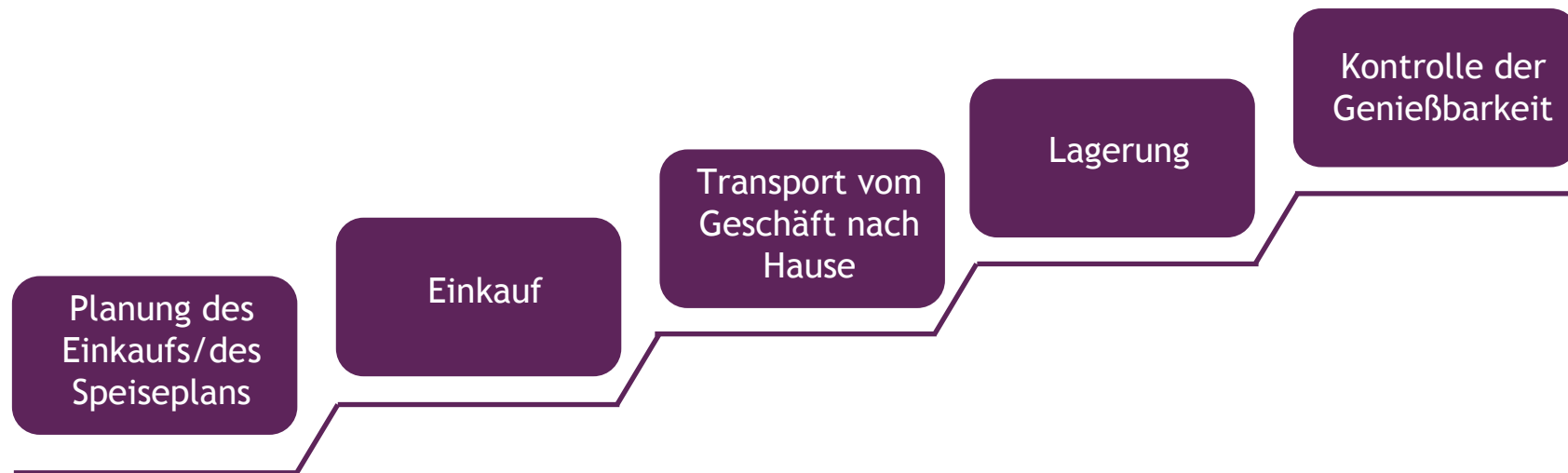
Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

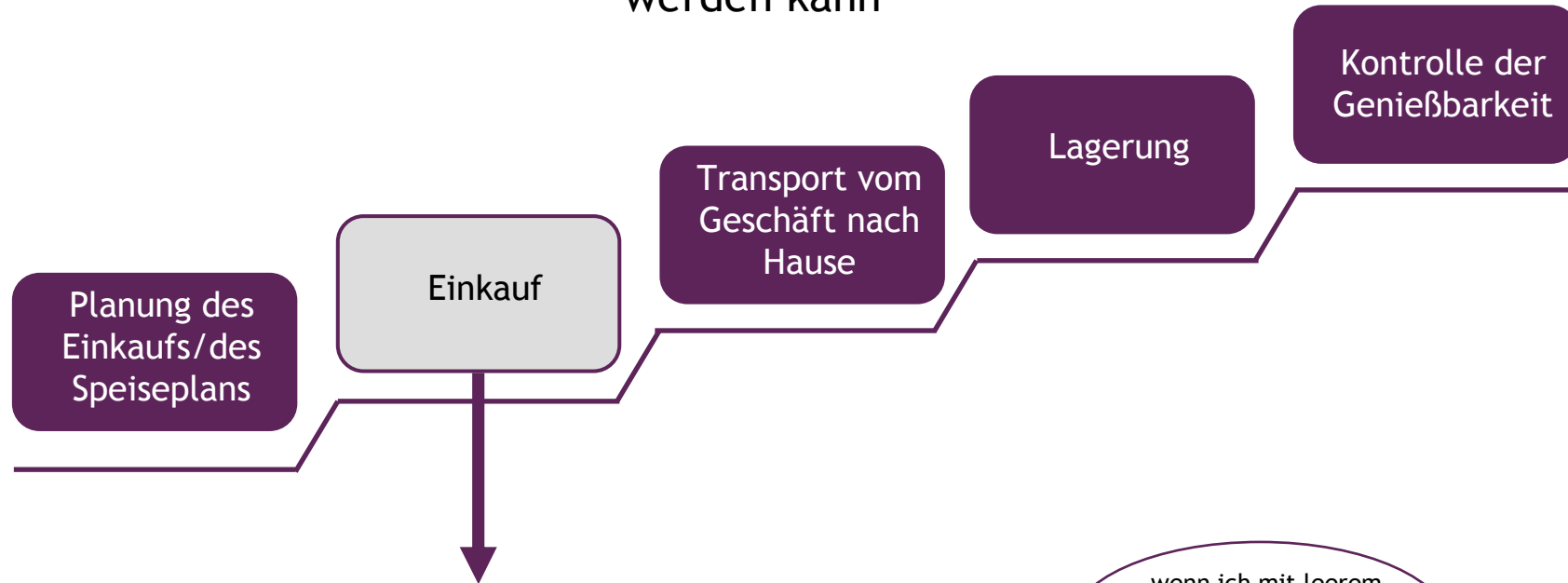


Es kann in jeder Phase etwas dazu beigetragen werden, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden. Am wesentlichsten sind allerdings die Planungs- und Einkaufsphase.

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann



Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann



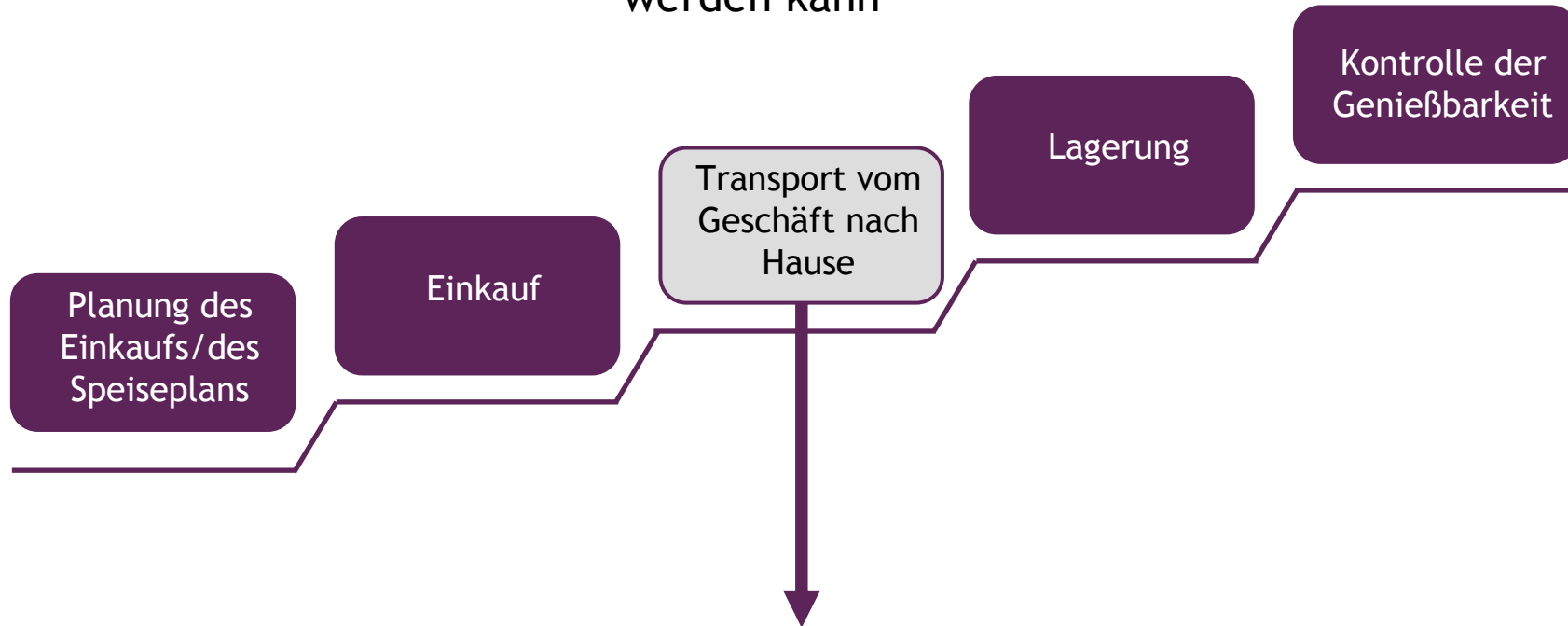
Regeln für den Einkauf festlegen:

- X nicht hungrig einkaufen gehen
- X nicht von Sonderangeboten verlocken lassen
- X nur Mengen kaufen, die tatsächlich benötigt werden -> Einzelhaushalte auf Großpackungen verzichten

„wenn ich mit leerem Magen einkaufen gehe, kaufe ich viel mehr, als geplant“

„vor allem auf 1+1 gratis Aktionen verzichten“

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann



Beim Transport zu beachten:

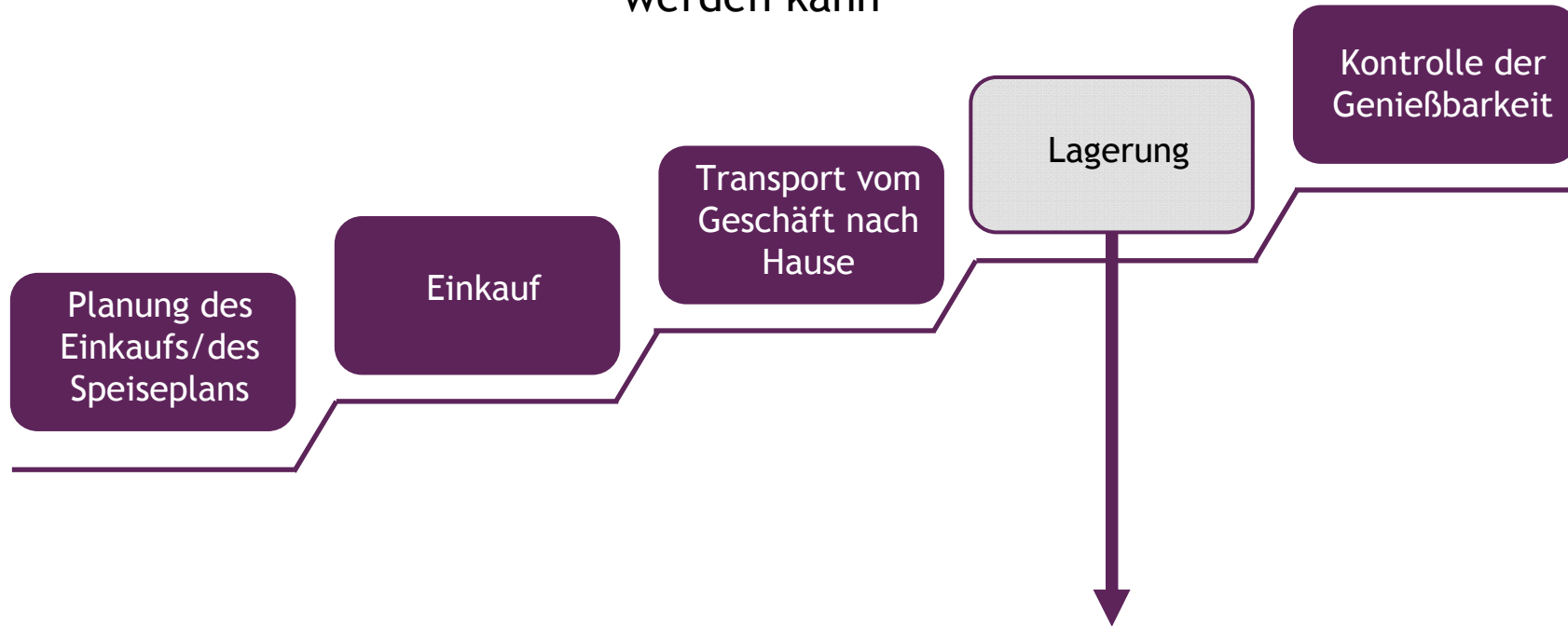
X Einkäufe sofort nach Hause bringen

X Kühltaschen bzw. -boxen verwenden

„ich fahre nach dem Einkauf immer gleich heim“

„habe immer eine Kühltasche im Auto“

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann



Richtige Lagerung, um Lebensmittel länger frisch zu halten:

X Wurst, Käse in Tuppergeschirr aufbewahren

X Kartoffeln im Keller lagern

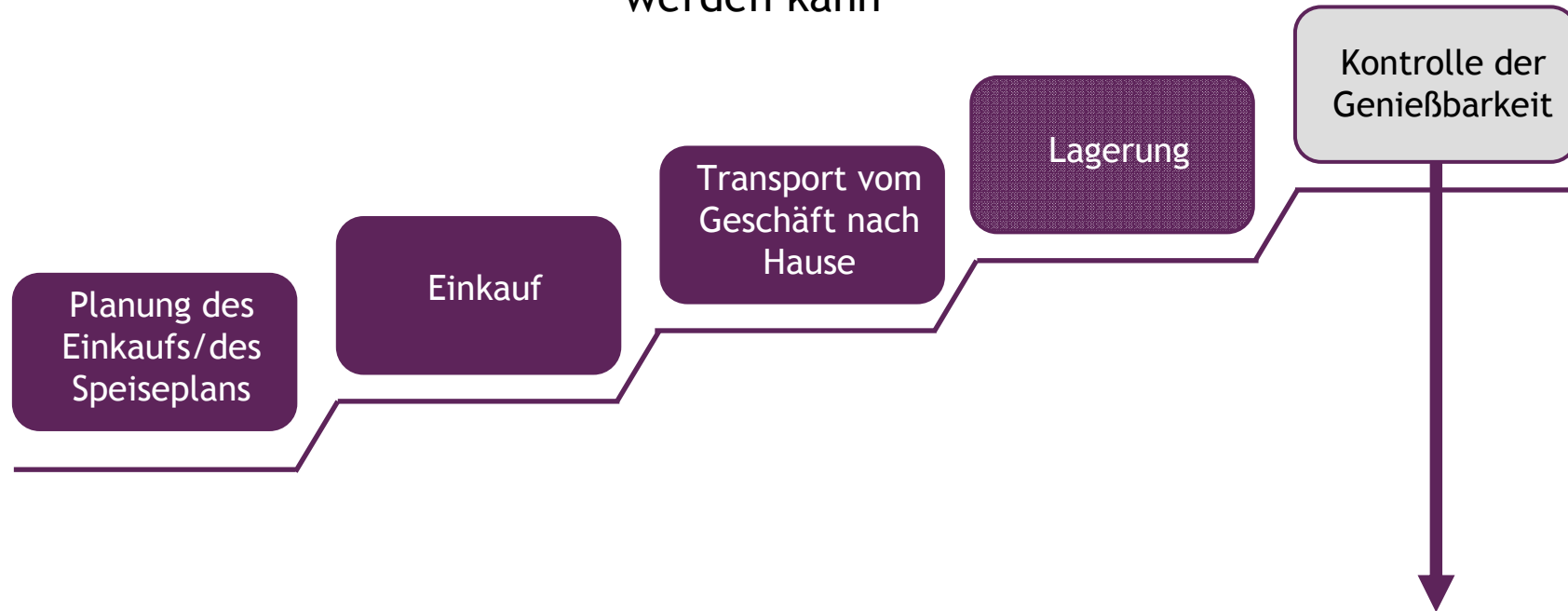
X Richtiges Lagern im Kühlschrank - Benützung des Obst- /Gemüse- und Butterfaches

X Kühlschrank auf richtige Temperatur einstellen

„im Tuppergeschirr hält die Wurst länger“

„Kühlschrank auf 4-5 Grad einstellen“

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann



Sich bei der Kontrolle von Lebensmitteln auf die eigenen Sinne verlassen:

X Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum mit den eigenen Sinnen (Geruch, Geschmack, Optik) überprüfen

„Lebensmittel überprüfen, auch wenn diese schon abgelaufen sind“

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

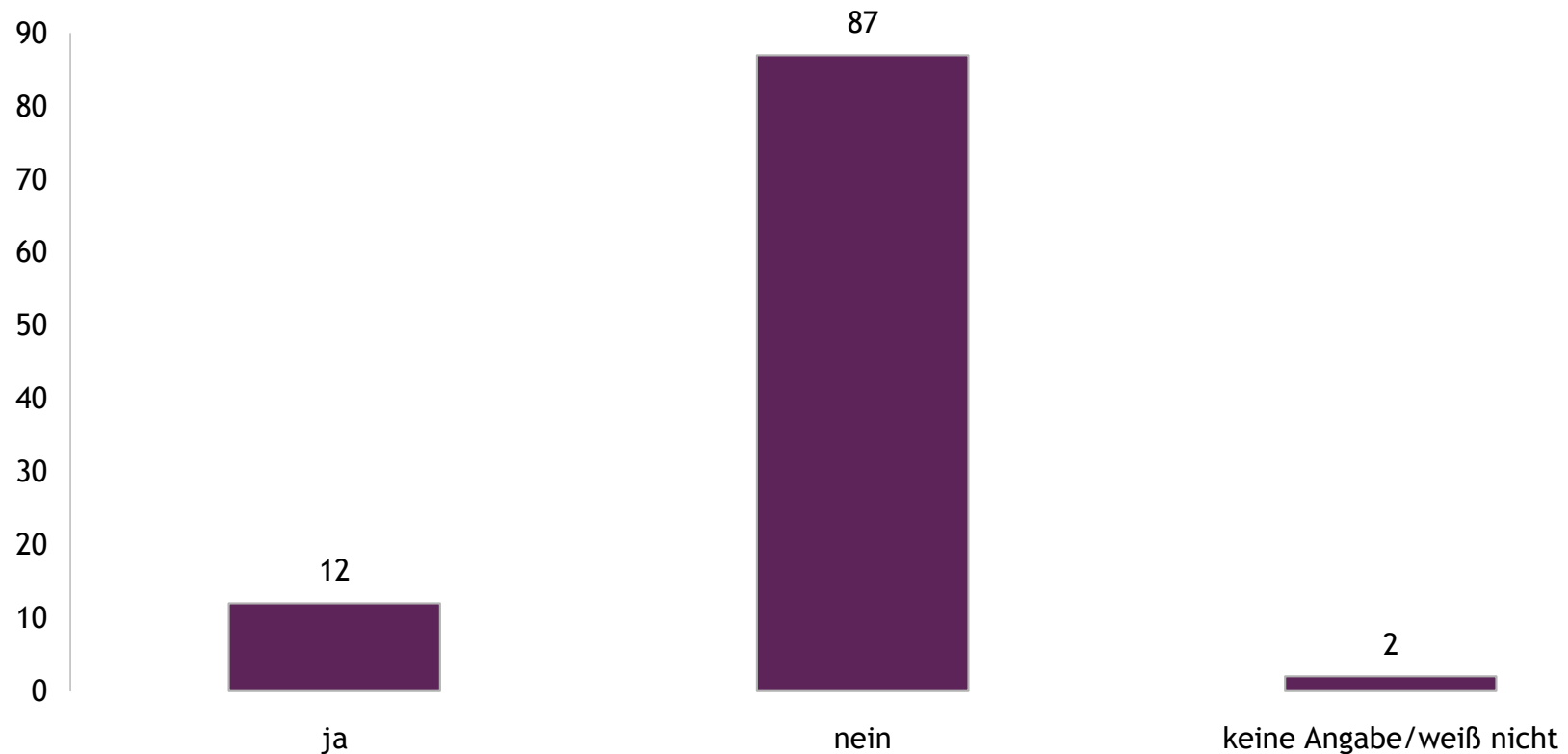
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Die Maßnahmen und Projekte zur Reduzierung des Wegwerfens von Lebensmitteln auf Landes- und Gemeindeebene sind nur 12% der Befragten bekannt.

20. Kennen Sie Maßnahmen bzw. Projekte von politischer Seite, vom Land NÖ oder von Ihrem Abfallverband bzw. von Ihrer Gemeinde, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren?



%-Werte

n=500

Die bekanntesten Maßnahmen sind Broschüren und Einschaltungen in lokalen Printmedien (45%) und Sozialmärkte (18%)

20a. Welche Maßnahmen kennen Sie?

%-Werte	Total
Basis: Maßnahmen/Projekte bekannt	n=58
Broschüren/Folder vom Land NÖ	32
Einschaltung in regionalen Zeitungen	13
Sozialmärkte	18
Wiener Tafel	6
Aufkleber auf Bio-/Mülltonen	15
Verteilen/verschicken von Frischhaltebeuteln	6
Verteilen/verschicken von Biosäckchen	4
Anbieten von Kochkursen	4
Sonstiges	6
Keine Angabe/weiß nicht	26

„da gabs so Pickerl auf den Mülltonnen“

„da kommen Lebensmittel kurz vor dem Ablaufen hin und werden viel billiger an Sozialbedürftige verkauft“

Primär erinnert man sich an Aufklärungsfolder und SOMA-Märkte als Maßnahme des Landes Niederösterreich:

Aufklärungs-
folder

„Aufklärungsfolder vom Abfallwirtschaftsverband, in welchem steht, wie man was aufbewahrt“

„in einer Zeitung habe ich dazu schon mal was gelesen“

SOMA-Märkte

„wenn man bedürftig ist, kriegt man bei der Caritas einen Ausweis und kann bei den SOMA Märkten einkaufen“

„ich habe einmal hineingeschaut, ist wie ein normaler Supermarkt, schön, sauber, toll für Leute mit wenig Einkommen“



Vereinzelt erinnert man sich an die Initiative „die Tafel“, Aufkleber auf Mülltonnen und einen Werbespot:

Die Tafel

„die Tafel gibt es - sie sammeln von Gastronomie und Supermärkten Lebensmittel ein, die noch brauchbar sind und geben sie weiter“

Aufkleber
Mülltonne

„erinnere mich an Pickerln als Hinweis auf den Mistkübeln“

Werbespot

„kann mich an Radiospot erinnern - bin mir aber nicht sicher, wer dahinter steckt“

Bekannte Maßnahmen von anderen Stellen, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden

Vinzimarkt

„wie die SOMA-Märkte gibt es auch
Vinzimärkte“

Waste Watchers

„in Baden gibt es bei den
Genossenschaftswohnungen Waste Watchers,
die die Mistkübel fotografieren“

Müllfeste

„in Wien gibt es manchmal Müllfeste, wo
man sich Flyer holen kann zum Thema
Mülltrennung“

Suppenküche

„in Wien gibt es die Suppenküche“

Freiwillige
Maßnahme einer
Bäckerei

„eine Bäckerei bringt einem
Tierschutzverein, der sich Animal Spirit
nennt, gratis Brot, das übrig bleibt“

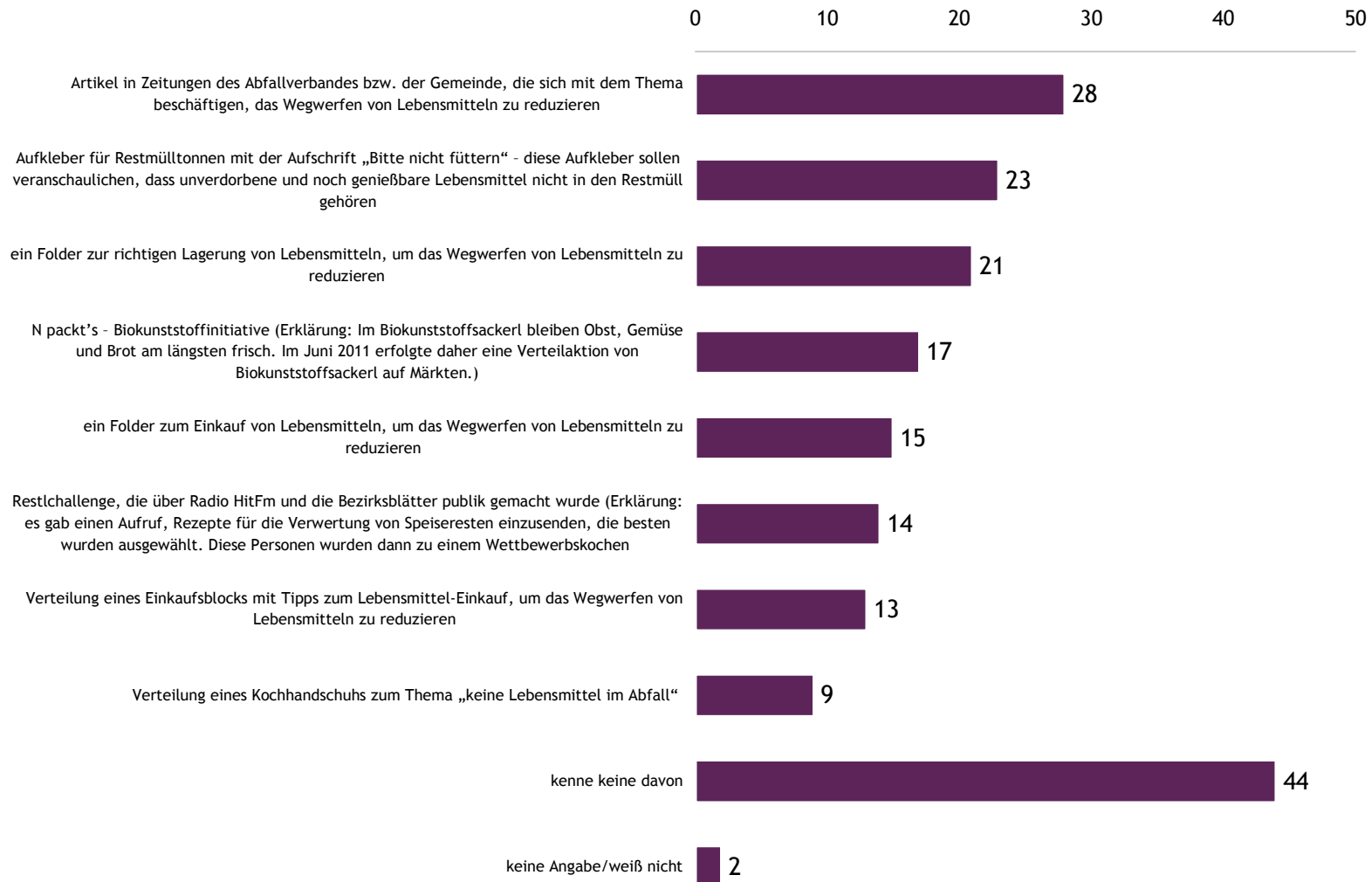
Plakate

„Plakate mit dem Slogan „zu schade für den
Mist“



44% kennen keine Maßnahmen auf Landes- und Gemeindeebene, die zum Ziel haben, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren. Am bekanntesten sind Artikel in Zeitungen des Abfallverbandes/der Gemeinde (28%).

24. Kennen Sie die folgenden Maßnahmen bzw. Projekte von politischer Seite, vom Land NÖ oder von Ihrem Abfallverband bzw. von Ihrer Gemeinde, die zum Ziel haben, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren?

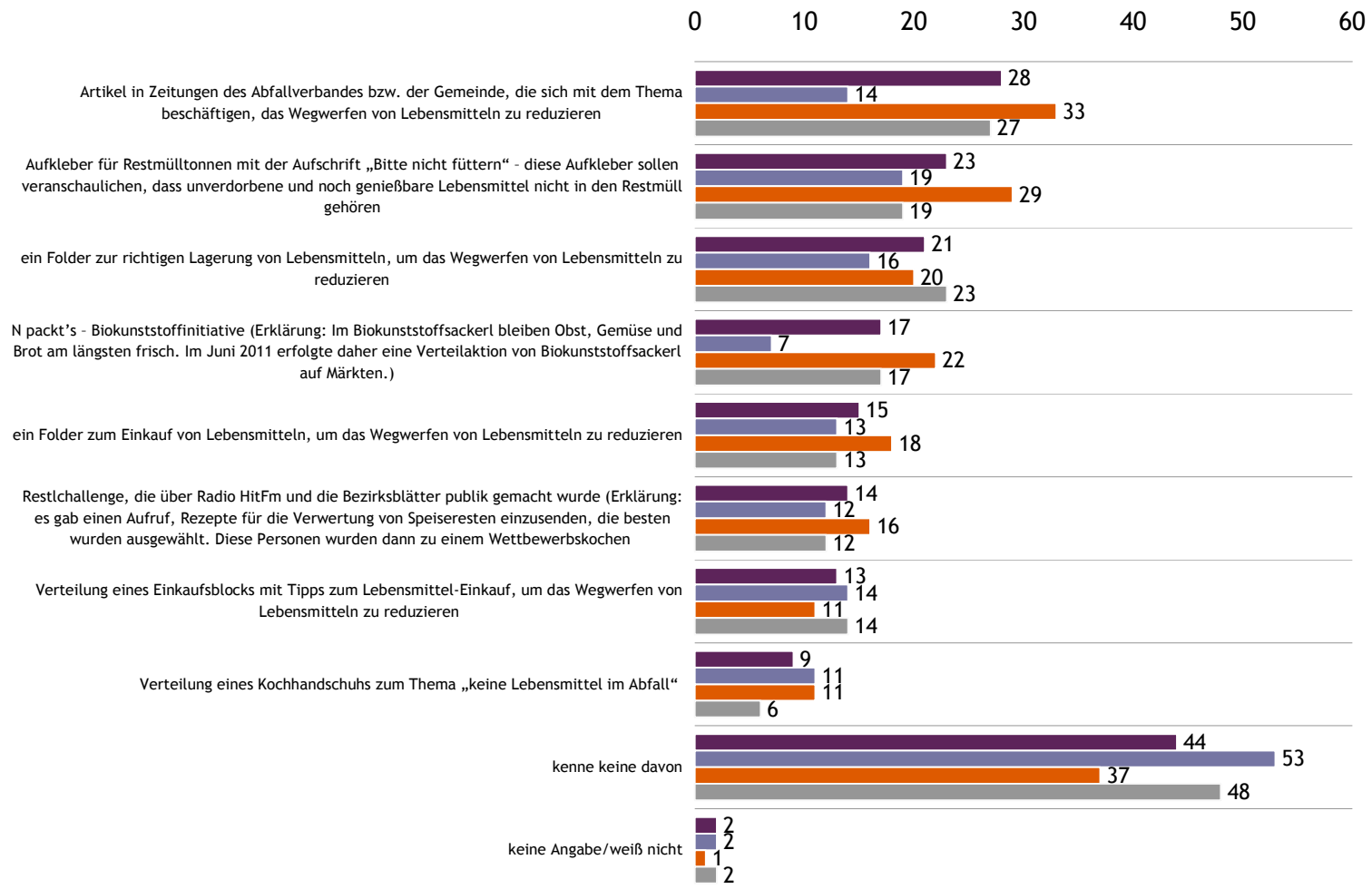


%-Werte

n=500

Am besten informiert über bereits gesetzte Maßnahmen sind 30-49-Jährige: 33% kennen Artikel in Zeitungen des Abfallverbandes/der Gemeinde, 29% Aufkleber für Restmülltonnen, 22% die Biokunststoffinitiative.

24. Kennen Sie die folgenden Maßnahmen bzw. Projekte von politischer Seite, vom Land NÖ oder von Ihrem Abfallverband bzw. von Ihrer Gemeinde, die zum Ziel haben, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren?



%-Werte

■ Total (n=500) ■ 16-29 Jahre (n=75)
■ 30-49 Jahre (n=191) ■ 50 Jahre und älter (n=234)

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

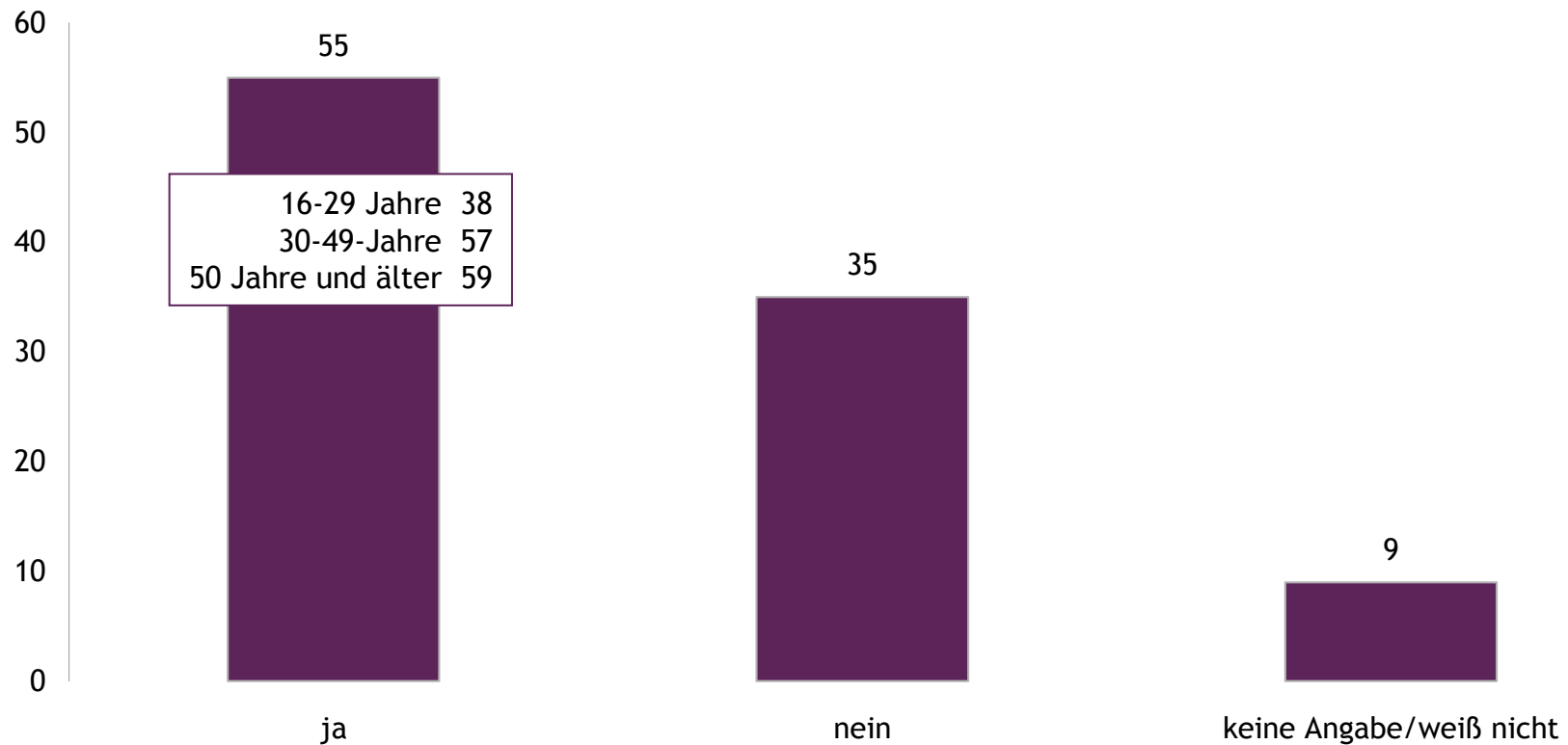
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Mehr als die Hälfte (55%) wünscht sich jedoch Hilfestellung vom Land NÖ bzw. von den NÖ Abfallwirtschaftsverbänden, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren.

21. Wünschen Sie sich Maßnahmen vom Land NÖ bzw. von den NÖ Abfallwirtschaftsverbänden, die Ihnen und anderen Personen dabei helfen, das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren?



%-Werte

n=500

Ein Teil der Befragten fordert vom Land NÖ/den NÖ Abfallwirtschaftsverbänden eine verstärkte Aufklärung der Bevölkerung (mittels Werbung, Dokumentationen etc.) und diverse Tipps zur Wiederverwertung, Haltbarmachung und Lagerung von Lebensmitteln.

22. Welche Maßnahmen bzw. Informationen wünschen Sie sich vom Land NÖ bzw. von den NÖ Abfallwirtschaftsverbänden, die Ihnen und anderen Personen dabei helfen, das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren?

%-Werte	Total n=500
Aufklärung der Bevölkerung	10
Aussenden von Broschüren/Foldern	7
Infos/Dokumentationen im Fernsehen	4
Plakate/Werbung/Kampagnen	4
Artikel in Zeitungen	1
Tipps zur Lebensmittelverwertung	8
Tipps zur Haltbarmachung von Lebensmitteln	4
Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln	3
Möglichkeiten noch genießbare Lebensmittel einer Tafel zu spenden	5
Erklärung des Begriffs Mindesthaltbarkeitsdatum	4
Kleinere Lebensmitteleinheiten	1
Sonstiges	5
Keine Angabe/weiß nicht	50

Maßnahmen, die man sich von der Politik vorstellen kann, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren (spontane Nennungen) - Übersicht



Maßnahmen, die man sich von der Politik vorstellen kann, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren (spontane Nennungen) (1)

„die Wegwerfpolizei
kreieren, die darüber
Bescheid weiß, ob man
was wegwerfen darf bzw.
soll“

Bewusstseinsbildung
in Schulen

Aufklärung der
Konsumenten über
das Geld, das man
verschwendet

„den Kindern bewusst machen, wie ein
Lebensmittel entsteht“

- Themenwochen in Schulen veranstalten
- Vermittlung des Stellenwerts von Lebensmitteln
- Kommunikation des Weges eines Lebensmittels von der Produktion bis ins Geschäft
- Vergleiche mit dem Wohlbefinden von Kindern in afrikanischen Ländern
- Aufgeklärte Kinder beeinflussen beim Einkaufen ihre Eltern
- Kreation eines Testimonials, das der „Wegwerfpolizei“ angehört und hinterfragt, warum man welche Lebensmittel wegwirft
- im Zuge des Sportunterrichts auch verpflichtend Ernährungseinheiten einführen, in welchen auch das Thema Wegwerfen von Lebensmitteln behandelt wird

- Bewusstseinsbildung, dass jedes Lebensmittel, das man wegwirft, etwas kostet
- Bewusstseinsbildung der Steigerung von Lebensmittelpreisen
- Workshops, in welchen auf kreative Art und Weise Speisepläne erstellt werden, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden

„es wird dann gemeinsam
durchgerechnet, was man sich dadurch
ersparen kann“

Maßnahmen, die man sich von der Politik vorstellen kann, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren (spontane Nennungen) (2)

Durchführung von
Kampagnen

- Stimmige Ergänzung zu anderen Kampagnen des Landes Niederösterreich, wie „Gesundes Niederösterreich“, „Tut Gut“, etc.
- Schwerpunktthema im ORF

„eine große Kampagne gemeinsam mit dem ORF, die haben jetzt eh immer Schwerpunktthemen“

Folder in
Supermärkten

- Folder mit Hinweisen zum bewussten Einkaufen in Supermärkten
- Rezepte für die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln

„Folder direkt an der Kasse auflegen, allerdings zweifle ich daran, dass Supermärkte das zulassen“

Expertentipps

- Begleitung von Experten in Betrieben, die Ratschläge geben, wie die Entsorgung von Lebensmitteln reduziert werden kann, zB in Großküchen

Maßnahmen, die man sich von der Politik vorstellen kann, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren (spontane Nennungen) (3)

„die Anzahl an Singlehaushalten ist ja steigend und es gibt leider immer mehr Großpackungen“

Einsatz für die
Produktion
kleinerer Packungen

- Speziell Singlehaushalte können dadurch das Wegwerfen von übrig gebliebenen Lebensmitteln vermeiden

Flyer in Postkästen

- Flyer in Postkästen, die Informationen über die Haltbarkeit von Lebensmitteln und Möglichkeiten, um die Frische zu kontrollieren, liefern
- Aufklärung von Irrtümern, zB dass aufgewärmtes Essen schädlich ist

Aufkleber auf
Mülltonnen

- Reduktion des Wegwerfens von Lebensmitteln durch Hinweise direkt auf den Mülltonnen, die zum Nachdenken anregen sollen

Maßnahmen, die man sich von der Politik vorstellen kann, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren (spontane Nennungen) (4)

Präsentation des
Themas auf
niederösterreich-
ischen
Gesundheitsmessen

Entwurf einer
Haltbarkeits-
pyramdie

- Auf Gesundheitsmessen das Thema behandeln

- Erklärung anhand von einer Pyramide, wie lange welche Lebensmittel genießbar sind

„so wie die Lebensmittelpyramdie“

„es gibt in Niederösterreich
Gesundheitsmessen, theoretisch würde das
Thema dazu passen

Übersicht

Wegwerf-Typen

Auseinandersetzung mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln

Häufigkeit des Wegwerfens von Lebensmitteln

Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln

Stellenwert des Mindesthaltbarkeitsdatums

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Phasen, in welchen das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann

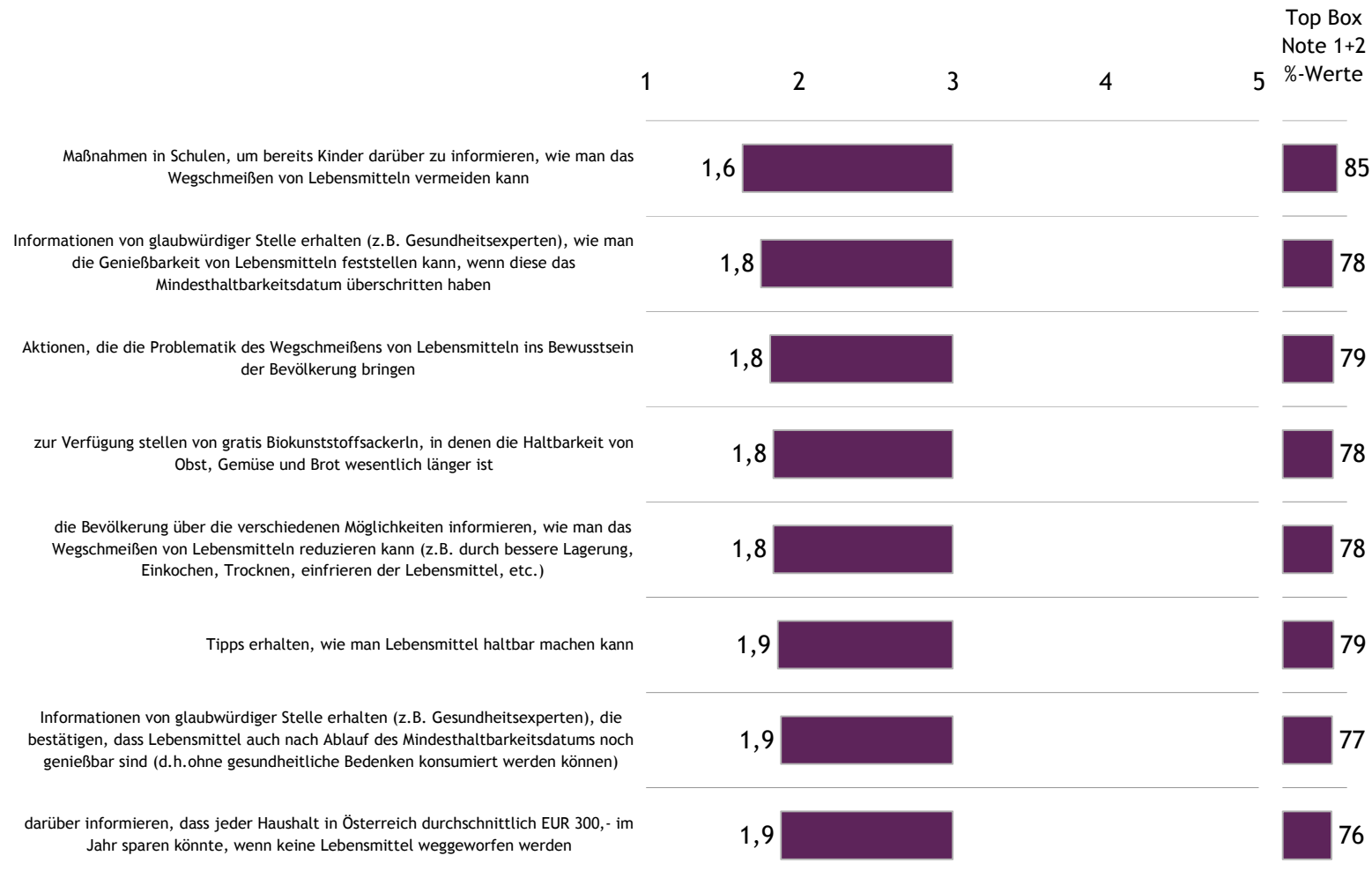
Bekanntheit politischer Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung

Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung, die man sich von der Politik wünschen würde

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Die vorgeschlagenen Maßnahmen zur Reduktion des Wegwerfens von Lebensmitteln stoßen insgesamt auf hohe Akzeptanz. Die Aufklärungsmaßnahmen in den Schulen fänden 85% (sehr) hilfreich.

23. Bitte geben Sie an, wie hilfreich diese Maßnahmen für Sie wären, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren. (1)



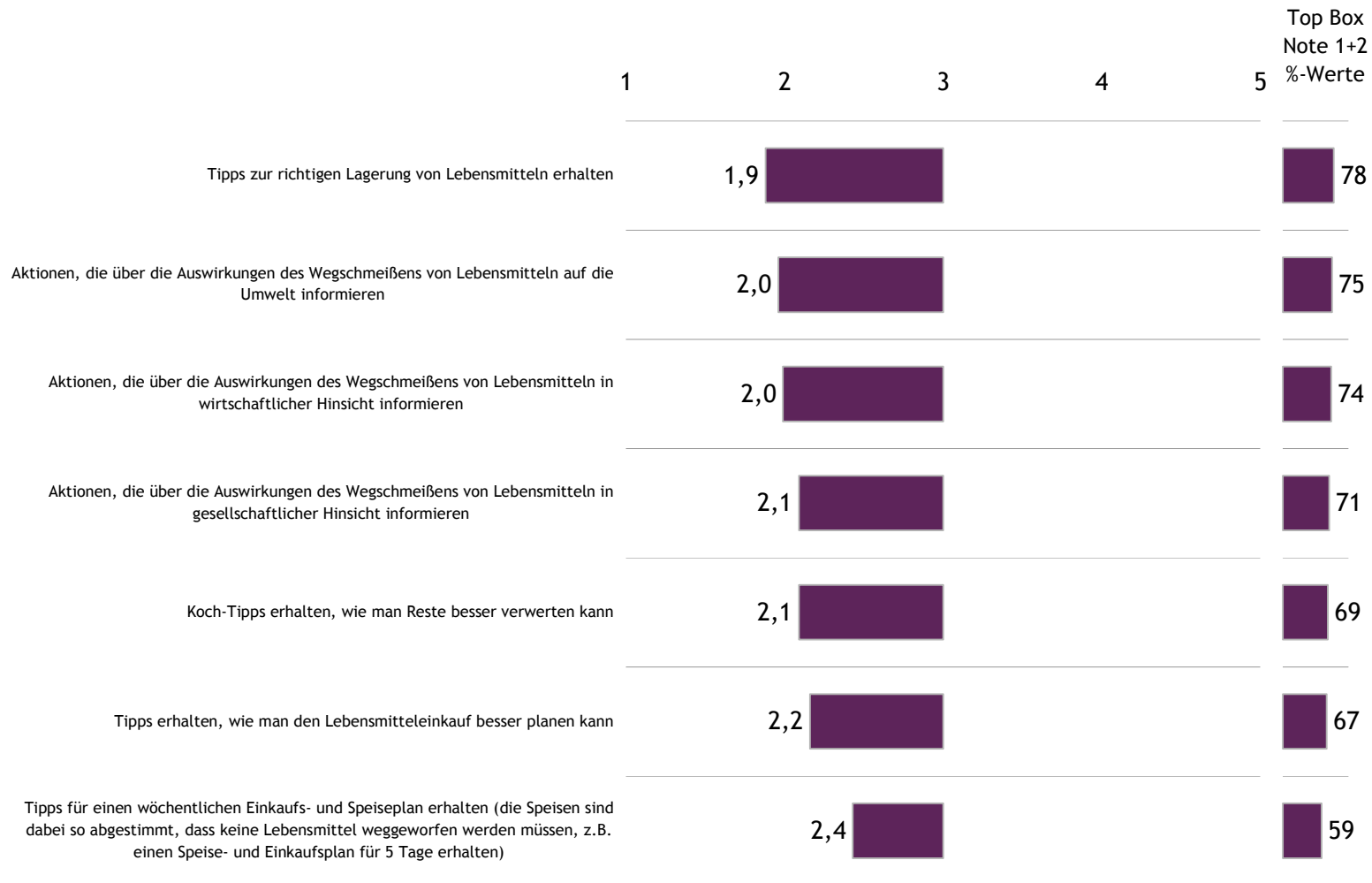
mean

1=sehr hilfreich 5=gar nicht hilfreich

n=500

Etwas weniger hilfreich findet man die Tipps für einen wöchentlichen Einkaufs- und Speiseplan (Top Box 59%).

23. Bitte geben Sie an, wie hilfreich diese Maßnahmen für Sie wären, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren. (2)



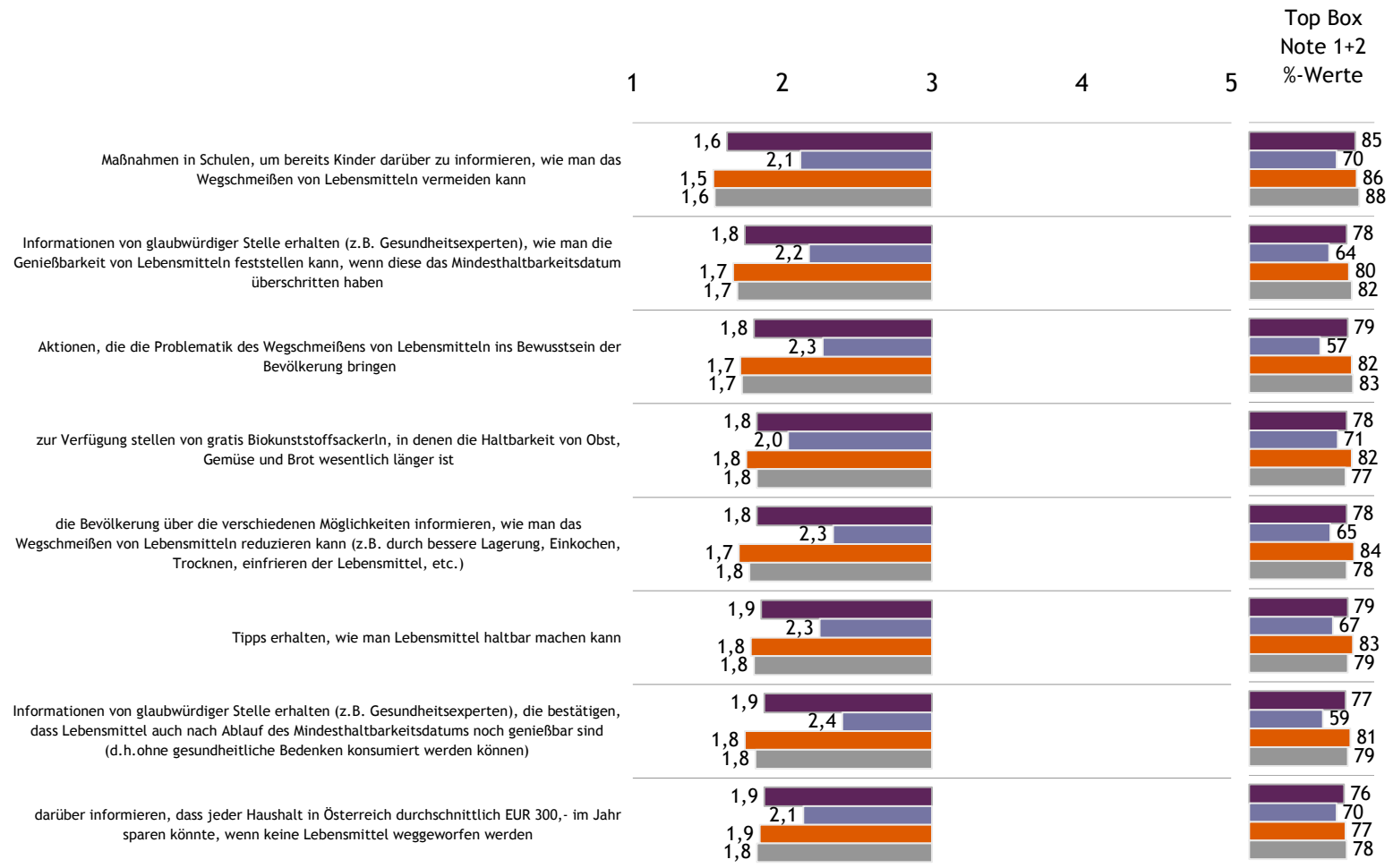
mean

1=sehr hilfreich 5=gar nicht hilfreich

n=500

16-29-Jährige sind etwas weniger als Ältere davon überzeugt, dass diese Maßnahmen eine Reduzierung des Wegschmeißens von Lebensmitteln in ihrem Haushalt bewirken würden.

23. Bitte geben Sie an, wie hilfreich diese Maßnahmen für Sie wären, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren. (1)



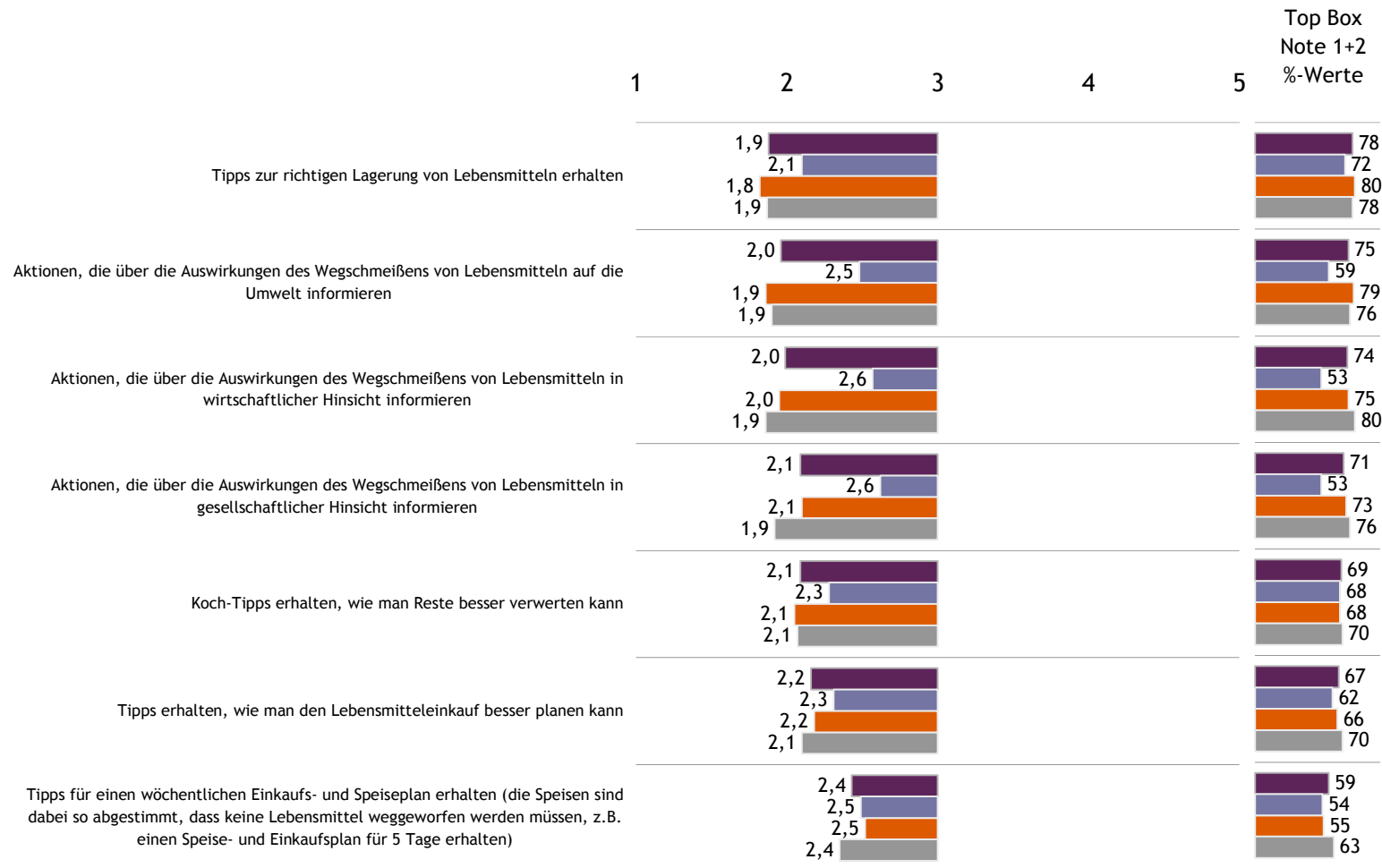
mean

1=sehr hilfreich
5=gar nicht hilfreich

■ Total (n=500) ■ 16-29 Jahre (n=75)
■ 30-49 Jahre (n=191) ■ 50 Jahre und älter (n=234)

Informationen über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln in wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Hinsicht sind für 16-29-Jährige am wenigsten hilfreich (jeweils Top Box 53%).

23. Bitte geben Sie an, wie hilfreich diese Maßnahmen für Sie wären, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu reduzieren. (2)



mean

1=sehr hilfreich
5=gar nicht hilfreich

■ Total (n=500) ■ 16-29 Jahre (n=75)
■ 30-49 Jahre (n=191) ■ 50 Jahre und älter (n=234)

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern - Übersicht (1)



Maßnahmen/Ideen	Bewertung	Umsetzung
Maßnahmen in Schulen, um bereits Kinder darüber zu informieren, wie man das Wegschmeißen von Lebensmitteln vermeiden kann	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bisherige Aktivitäten fortsetzen ■ Thema in einzelnen Fächern noch stärker aufgreifen ■ Stärkere Einbindung der Schüler durch Projekte
Informationen von glaubwürdiger Stelle erhalten (zB Gesundheitsexperten), wie man die Genießbarkeit von Lebensmitteln feststellen kann, wenn diese das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben)	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erstellung einer Checkliste mit Methoden, um die Genießbarkeit zu überprüfen ■ TV-Kampagnen/Flyer, um Methoden zu kommunizieren
Aktionen vom Land NÖ, die die Problematik des Wegschmeißens von Lebensmitteln ins Bewusstsein der Bevölkerung bringen	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bisherige Aktivitäten forcieren ■ Beratung und Hinweise direkt im Supermarkt ■ Stände auf Messen und Märkten ■ Veranstaltung von Roadshows ■ Durchführung von Workshops in Schulen und Kindergärten ■ TV-Spots, um den finanziellen und ethischen Aspekt zu vermitteln
Die Bevölkerung über die verschiedenen Möglichkeiten informieren, wie man das Wegschmeißen von Lebensmitteln reduzieren kann (zB durch bessere Lagerung, Einkochen, Trocknen, Einfrieren der Lebensmittel, etc.)	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestehenden Ratgeber zum Einkauf und zur Lagerung von Lebensmitteln erweitern und stärker publik machen ■ Informationsveranstaltungen und Workshops mit interessierten Konsumenten ■ Rezepthefte im Supermarkt mit Tipps dazu
Darüber informieren, dass jeder Haushalt in Österreich durchschnittlich € 300,- im Jahr sparen könnte, wenn keine Lebensmittel weggeworfen werden	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Texte (zB auf Homepage des Abfallwirtschaftsverbands Niederösterreich), in welchen der Wert von 200 Euro bereits publiziert wird, auf 300 Euro anpassen ■ Plakatwerbungen, TV-Spots mit dem Hinweis auf 300 Euro Ersparnis pro Jahr
Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln erhalten	+	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestehenden Ratgeber zum Einkauf und zur Lagerung von Lebensmitteln erweitern und stärker publik machen ■ Aufklärung über das Thema im Zuge von TV-Sendungen im ORF, wie Konkret oder Frühlingszeit ■ Kühl- und Gefrierschränke mit Hinweisen ausstatten, wo was gelagert wird



Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern - Übersicht (2)

Maßnahmen/Ideen	Bewertung	Umsetzung
Informationen von glaubwürdiger Stelle erhalten (zB Gesundheitsexperten), die bestätigen, dass Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind, (d.h. ohne gesundheitliche Bedenken konsumiert werden können)	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hinweis auf Qualifikation der Experten ■ Genaue Angabe in Tagen der Genießbarkeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums pro Lebensmittel ■ Idee nur gemeinsam mit anderen Maßnahmen umsetzen
Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln auf die Umwelt informieren	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umweltauswirkungen durch Transport, Herstellung und Verpackung bewusst machen ■ Idee nur gemeinsam mit anderen Maßnahmen umsetzen
Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln in wirtschaftlicher Hinsicht informieren	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maßnahme speziell auf die Zielgruppe, die man damit erreichen kann, abstimmen ■ Plakatkampagnen: Berge von Müll versus Berge von Geld ■ Müll-Geld-Rechner im Internet -> zB auf www.haushaltsmanager.at ■ Eingehen auf das Thema unter www.haushaltsmanager.at
Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln in gesellschaftlicher Hinsicht informieren	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kinder ansprechen, die von diesem Thema noch nicht „übersättigt“ sind. ■ Werbekampagnen, um den Wohlstand von Kindern in Österreich und in Afrika darzustellen ■ Persönlichen Bezug, zB durch ein Testimonial, vermitteln
Koch-Tipps erhalten, wie man Reste besser verwerten kann	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestehende Maßnahmen des Landes Niederösterreich, wie die „Restl-Challenge“, Rezepte von Spitzenköchen, Publikation von Rezepten im Internet forcieren ■ Kombination mit bereits bestehenden Aktionen, zB ergänzend zur Rezeptsammlung „Tut gut“ Niederösterreich, Rezepte zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln ■ Kochshows im Fernsehen, im Zuge welcher Haushalte besucht werden und Reste verkocht werden
Tipps für einen wöchentlichen Einkaufs- und Speiseplan erhalten (die Speisen sind dabei so abgestimmt, dass keine Lebensmittel weggeworfen werden müssen, zB einen Speise- und Einkaufsplan für 5 Tage erhalten)	+/-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rezepte unter www.haushaltsmanager.at weiterhin zur Verfügung stellen ■ Vermehrte Kommunikation, dass Speisepläne unter dieser Homepage zur Anregung downloadbar sind

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern - Übersicht (3)



Maßnahmen/Ideen	Bewertung	Umsetzung
Zur Verfügung stellen von gratis Biokunststoffsackerln, in denen die Haltbarkeit von Obst, Gemüse und Brot wesentlich länger ist	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sollte nicht umgesetzt werden, da es unglaublich ist, dass Biokunststoffsackerl die Haltbarkeit tatsächlich verlängern
Tipps erhalten, wie man Lebensmittel einfrieren kann und so deren Haltbarkeit verlängern kann	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sollte nicht umgesetzt werden, da Tipps dazu bereits beim Kauf neuer Kühlgeräte und auf Verpackungen von Lebensmitteln erhältlich sind
Tipps erhalten, wie man den Lebensmitteleinkauf besser planen kann	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sollte nicht umgesetzt werden, da man befürchtet, dass eine Umsetzung in die Praxis nicht möglich ist

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung:
+

Maßnahmen in Schulen, um bereits Kinder darüber zu informieren, wie man das Wegschmeißen von Lebensmitteln vermeiden kann

Bewertung des Inhalts

„Kinder sagen dann, Mama das geht so nicht“

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

„sollte jemand Externer sein, der die Kinder dazu aufklärt“

Umsetzbarkeit

- Die **Maßnahme findet** sowohl in der quantitativen und qualitativen Untersuchung am **meisten Zuspruch**.
- Die Befragten sind der Meinung, dass die **Bewusstseinsbildung unbedingt bereits im Schulalter** erfolgen muss und dadurch **nachhaltig den größten Erfolg** bringt. Denn Kinder beeinflussen ihre Eltern beim Einkauf und sind die Konsumenten von morgen.

- Maßnahmen in Schulen haben daher **große Relevanz**.

- **Bisherige Aktionen** des Landes Niederösterreich in diesem Bereich (Multimediaset für Schulen, Aufklärung durch Experten, etc.) sollen **fortgesetzt** werden.
- Das **Thema sollte in Schulen im Biologie-, Sport oder Hauswirtschaftsunterricht noch stärker** aufgegriffen werden.
- Zudem kann man sich eine **stärkere Einbindung der Schüler selbst in dieses Thema**, zB durch die Durchführung von Projekten vorstellen.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
+

Informationen von glaubwürdiger Stelle erhalten (zB Gesundheitsexperten), wie man die Genießbarkeit von
Lebensmitteln feststellen kann, wenn diese das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben)

Bewertung des
Inhalts

- **Maßnahme wird positiv bewertet, da einige Konsumenten bereits spezielle Methoden zur Überprüfung der Genießbarkeit nutzen**
- Hinweise auf mögliche Methoden zur Überprüfung könnte besonders für Personen, die kein Wissen darüber haben, das Wegwerfen von Lebensmitteln reduzieren

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

- **Vor allem Personen, die sich mit der Überprüfung der Genießbarkeit auskennen, können sich mit dieser Maßnahme identifizieren.**

„mit Riechen und Schmecken
überprüfe ich die Genießbarkeit
ohnehin immer“

Umsetzbarkeit

- **Die Idee sollte umgesetzt werden**
- **Erstellung einer Checklist, welche zeigt, durch welche Maßnahmen man die Genießbarkeit von Lebensmitteln überprüfen kann**
- **Kommunikation von Maßnahmen im Zuge einer TV-Kampagne bzw. Flyern**

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung:
+

Aktionen vom Land NÖ, die die Problematik des Wegschmeißens von Lebensmitteln ins Bewusstsein der Bevölkerung bringen

Bewertung des Inhalts

- Die **Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung** betrachtet man als **Basis**, um tatsächlich eine Änderung im Wegwerfverhalten zu bewirken
- Wichtig ist, dass diese bereits **bei Kindern und Jugendlichen beginnt** -> durch Eltern, Lehrer, etc.

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

- Die Bewusstseinsbildung nimmt für die Niederösterreicher daher einen **hohen Stellenwert** ein

Umsetzbarkeit

„Spezialisten, die im Supermarkt zu diesem Thema informieren“

„Fernsehsots mit Botschaften wie „Haben Sie soviel Geld, dass Sie jedes Monat 100 Euro wegwerfen können““

- **Maßnahmen**, die das Land Niederösterreich bereits setzt, sollten **forciert werden** (zB Infofolder, Pressemeldungen, Infoveranstaltungen, Mülltonnenaufkleber, etc.)
- **Zusätzlich** kann man sich folgendes vorstellen:
 - Beratung und Hinweise direkt im Supermarkt (zB Rezepte für die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln)
 - Stände auf Messen und Märkten, um die Konsumenten für dieses Thema zu sensibilisieren
 - Veranstaltung von Roadshows
 - Durchführung von Workshops in Schulen und Kindergärten
 - TV-Spots, um den finanziellen und ethischen Aspekt zu vermitteln
- Im Zuge aller Maßnahmen auf den **Stellenwert des Lebensmittels hinweisen** (Kosten, Transportwege, Auswirkungen für die Umwelt, etc.)

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
+

Die Bevölkerung über die verschiedenen Möglichkeiten informieren, wie man das Wegschmeißen von Lebensmitteln reduzieren kann (zB durch bessere Lagerung, Einkochen, Trocknen, Einfrieren der Lebensmittel, etc.)

Bewertung des Inhalts

„viele werden nicht wissen, wie man
Lebensmittel einkocht“

- Die **Idee** findet **Zustimmung** unter den Niederösterreichern.
- Man glaubt, dass **viele Möglichkeiten**, wie Einkochen, Trocknen, etc. speziell in der jüngeren Bevölkerung zu **wenig bekannt** sind.

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

- Man misst der Idee daher **Relevanz** bei.

„Rezepthefte bei Spar, Billa,
etc., wo das genau beschrieben
wird“

Umsetzbarkeit

- Der bereits **bestehende Ratgeber** zum Thema **Einkauf und Lagerung** von Lebensmitteln vom Land Niederösterreich sollte mit **Ideen zum Thema Einkochen, Trocknen etc. ergänzt** werden und **verstärkt publiziert** werden.
- Eine **Umsetzung der Idee** könnte durch **Informationsveranstaltungen und Workshops** mit interessierten Konsumenten erfolgen.
- Zudem kann man sich **Rezepthefte in Supermärkten**, die diese Themen behandeln, vorstellen.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung:
+

Darüber informieren, dass jeder Haushalt in Österreich durchschnittlich € 300,-- im Jahr sparen könnte, wenn keine Lebensmittel weggeworfen werden

Bewertung des Inhalts

„darunter kann man sich was vorstellen, unter 12 kg kann sich niemand was vorstellen

- Die Idee wird **positiv bewertet**, da ein **konkreter Wert** angegeben wird, unter welchem man sich etwas vorstellen kann.

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

„zB als Botschaft eines Plakats ‚Wo sind ihre 300 Euro?‘ “

- Der **Wert von 300 Euro pro Jahr** erscheint **realistisch**.
- Durch die Angabe eines **Geldbetrags** fühlt man sich **betreffener**, als durch eine **Angabe in Kilogramm an Lebensmitteln**.

Umsetzbarkeit

„eine TV-Werbung: es wird ein Sackel mit 300 Euro neben dem Essen fallen gelassen und ein kleiner Afrikaner steht daneben und sagt: Volksschule, Gymnasium, Schulabschluss...“

- **Texte** (zB auf der Homepage des niederösterreichischen Abfallwirtschaftsverband), in welchen der Wert von 200 Euro bereits kommuniziert wird, **auf 300 Euro anpassen**.
- **Darstellung auf Plakatwerbungen oder TV-Spots**, was man sich **durch eine Ersparnis von 300 Euro pro Jahr kaufen könnte**.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung:
+

Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln erhalten

Bewertung des Inhalts

- Die Befragten befürworten diese Maßnahme, da man selbst zuwenig Informationen darüber hat.

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

- Mehr Informationen zu diesem Thema stoßen daher auf Interesse.

„das wäre interessant, weil ich mir selbst nicht immer sicher bin“

Umsetzbarkeit

„beim Kauf von Haushaltsgeräten, wie Kühlschränken, wird man nicht darauf hingewiesen, wie dieser ausgestattet werden muss“

- Den bereits bestehenden Ratgeber zum Einkauf und zur Lagerung von Lebensmitteln vom Land Niederösterreich noch stärker publik machen, zB durch Auflegen in Supermärkten.
- Zusätzlich kann man sich folgendes vorstellen:
 - Aufklärung über das Thema im Zuge von TV-Sendungen im ORF, wie Konkret oder Frühlingszeit, nach der Erntezeit diverser Produkte
 - Kühl- und Gefrierschränke mit Hinweisen ausstatten, wo was gelagert wird

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung: +/-

Informationen von glaubwürdiger Stelle erhalten (zB Gesundheitsexperten), die bestätigen, dass Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind, (d.h. ohne gesundheitliche Bedenken konsumiert werden können)

Bewertung des Inhalts

„es soll aber konkret darauf hingewiesen werden, dass ein bestimmtes Lebensmittel zB noch 3 oder 4 Tage haltbar ist“

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

„wofür gibt es dann noch ein Haltbarkeitsdatum, wenn ein Experte gefragt wird?“

Umsetzbarkeit

- **Maßnahme wird als interessant, allerdings zuwenig ausreichend und „schwammig“ bezeichnet**
- **Konkrete Informationen, wie viele Tage bestimmte Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar sind, wären in diesem Zusammenhang notwendig**

- **Sinn des Mindesthaltbarkeitsdatums wird dadurch generell in Frage gestellt**
- **Teilweise wird befürchtet, dass diese Einschätzung nicht möglich ist und es dadurch zu gesundheitlichen Schäden kommen könnte**
- **Teilweise bezweifelt man, dass Gesundheitsexperten über die notwendige Kompetenz verfügen**

- **Genaue Angabe in Tagen der Genießbarkeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums**
- **Hinweis auf Qualifikation des Gesundheitsexperten**
- **Idee nur in Zusammenhang mit anderen Maßnahmen umsetzen**

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung: +/-

Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln auf die Umwelt informieren

Bewertung des Inhalts

„man kann eh das meiste kompostieren“

„ich glaube nicht, dass das sehr viel bringen wird“

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

„man muss auf jeden Fall auch auf die CO2 Produktion beim Transport und der Herstellung hinweisen“

Umsetzbarkeit

- Die **Kommunikation des Umweltgedankens** wird in diesem Zusammenhang zwar als **wichtig**, aber **nicht effektiv genug für ein Umdenken, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden**, wahrgenommen
- Denn der **Umweltgedanke** wird in Verbindung mit diesem Thema **nicht nur negativ wahrgenommen**: Man assoziiert mit dem Entsorgen von Lebensmitteln auch die Kompostierung, die im Vergleich zu anderen Stoffen nicht umweltschädlich ist
- Man **befürchtet** daher, dass **alleine aufgrund des Umweltaspekts kein Umdenken** statt finden wird
- **Negative Auswirkungen auf die Umwelt kommunizieren**: Hinweis auf den Transport, die Herstellung und die Verpackung, die **negativen Einfluss auf die Umwelt** haben
- Die Idee sollte **nur gemeinsam mit anderen Maßnahmen umgesetzt** werden

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung:
+/-

Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln in wirtschaftlicher Hinsicht informieren

„solche Aktionen können nicht schaden, aber bewirken nur bei Personen etwas, die aufs Geld schauen“

Bewertung des Inhalts

„die eigene Geldbörse liegt jedem am nächsten“

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

„im Internet einen Müll-Geld-Rechner machen, welcher zeigt, wieviel man sich ersparen kann“

Umsetzbarkeit

- Diese Maßnahme wird **ambivalent** bewertet.
- **Einige bezweifeln**, dass durch diese Maßnahme die **breite Masse getroffen** wird, da viele beim Einkauf von Lebensmitteln **nicht auf das Geld achten** müssen und sich **selbst nicht eingestehen**, wie viel sie wegwerfen.
- Andere meinen hingegen, dass man die **Konsumenten mit dem Bezug zum Geld am ehesten abholen** kann, da es jeden persönlich betrifft.

- Durch **Vorgabe eines konkreten Beispiels**, wie viel man sich ersparen kann, könnte die Idee an **Glaubwürdigkeit gewinnen**.

- Die **Maßnahme sollte umgesetzt werden**, jedoch **speziell auf die Zielgruppe**, die man damit erreichen kann, abgestimmt werden.
- **Plakatkampagnen**: Berge von Müll versus Berge von Geld
- **Müll-Geld-Rechner im Internet** -> zB auf www.haushaltsmanager.at
- **Eingehen auf das Thema** auf der Homepage www.haushaltsmanager.at

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative Studie

Bewertung: +/-

Aktionen vom Land NÖ, die über die Auswirkungen des Wegschmeißens von Lebensmitteln in gesellschaftlicher Hinsicht informieren

„bei einer Kampagne zu diesem Thema hätte man zumindest ein schlechtes Gewissen“

Bewertung des Inhalts

„als Kind wurde mir schon gesagt, ich soll wegessen, weil die Kinder in Afrika nichts zu essen haben, das interessiert niemanden mehr“

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

„zB eine Werbung mit Niki Lauda“

Umsetzbarkeit

- Diese Maßnahme **polarisiert** unter den Befragten.
- Einige sind der Auffassung, dass durch das **Aufzeigen der Missstände in anderen Ländern schlechtes Gewissen** und somit mehr **Bewusstsein** vermittelt wird.
- Andere meinen, dass **jeder über die Schere zwischen Arm und Reich Bescheid weiß** und eine **zusätzliche Kommunikation daher nicht erfolgreich** sein wird.

- Eine **Aktion** dazu wird nur von **einigen** als **nützlich empfunden**.

- Mit der Maßnahme sollten **Kinder angesprochen werden, die von diesem Thema noch nicht „übersättigt“** sind.
- **Werbekampagnen**, um den Wohlstand von Kindern in Österreich und in Afrika darzustellen
- Zudem kann man sich vorstellen, dass eine **solche Aktion effektiver ist, wenn man einen persönlichen Bezug hat** -> Darstellung der Situation durch ein **Testimonial**

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
+/-

Koch-Tipps erhalten, wie man Reste besser verwerten kann

Bewertung des
Inhalts

- Die Idee wird **grundsätzlich positiv** bewertet, trägt **allerdings nicht alleine** dazu bei, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern.
- Man glaubt, dass es **speziell der jüngeren Bevölkerung an Ideen zur Weiterverarbeitung** von Lebensmitteln mangelt.

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

- Man misst der Maßnahme **Relevanz** bei, betont allerdings, dass es sich dabei nur um **einen kleinen Schritt zur Vermeidung der Lebensmittelentsorgung** handelt.

„von der Kampagne „Tut gut“
Niederösterreich habe ich ein
Rezeptbuch bekommen, da
könnte man eine Seite mit
solchen Rezepten machen“

Umsetzbarkeit

- **Bestehende Maßnahmen** des Landes Niederösterreich, wie die „Restl-Challenge“, Rezepte von Spitzenköchen, wie Alois Mattersberger zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, Publikation von Rezepten im Internet, zB unter www.haushaltsmanager.at sollen **forciert** werden
- Zudem kann man sich folgendes vorstellen:
 - Kombination mit **bereits bestehenden Aktionen**, zB ergänzend zur Rezeptsammlung „Tut gut“ Niederösterreich, Rezepte zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln
 - Kochshows im Fernsehen, im Zuge welcher Haushalte besucht werden und Reste verkocht werden

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
+/-

Tipps für einen wöchentlichen Einkaufs- und Speiseplan erhalten (die Speisen sind dabei so abgestimmt, dass keine Lebensmittel weggeworfen werden müssen, zB einen Speise- und Einkaufsplan für 5 Tage erhalten)

„die Idee ist vom Ansatz her gut“

Bewertung des
Inhalts

„ich glaube nicht, dass die
Umsetzung so einfach
funktioniert“

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

Umsetzbarkeit

- In der **qualitativen Untersuchung** findet diese Idee mehr **Zuspruch** als in der **quantitativen Studie**.
- Man betrachtet einen **wöchentlichen Einkaufs- und Speiseplan** als **Anregung** und **Beispiel**, um das **Wegwerfen von Lebensmittel zu vermeiden**.
- Eine **haargenaue Umsetzung**, wie im **Einkaufs- und Speiseplan** kann man sich **allerdings kaum vorstellen**. Denn der **Vorrat an Lebensmitteln** ist in jedem Haushalt **individuell**.

- Die **Maßnahme** ist daher **nur mäßig relevant**, da man an der **Umsetzung zweifelt**.

- Die **Möglichkeit Speisepläne im Internet** (www.haushaltsmanager.at) **downzuloaden sollte es weiterhin geben**. Allerdings soll diese **Möglichkeit stärker kommuniziert** werden.
- Die **Aktion sollte als Anregung** dienen, aber nicht dazu **auffordern, diesen 1:1 zu wiederholen**.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
-

Zur Verfügung stellen von gratis Biokunststoffsackerln, in denen die Haltbarkeit von Obst, Gemüse und Brot wesentlich länger ist

„das produziert ja wieder Müll“

Bewertung des
Inhalts

- In der qualitativen Untersuchung wird diese Maßnahme kritisch betrachtet, da dadurch trotzdem Müll entsteht.
- Zudem ist diese Maßnahme nicht ausreichend.

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

- Zudem ist es größtenteils unglaubwürdig, dass in Biokunststoffsackerln Obst, Gemüse und Brot länger haltbar sind.

„das stimmt nicht, dass die Haltbarkeit verlängert wird, das ist ein Blödsinn“

Umsetzbarkeit

- Die Maßnahme sollte daher nicht umgesetzt werden.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
-

Tipps erhalten, wie man Lebensmittel einfrieren kann und so deren Haltbarkeit verlängern kann

Bewertung des
Inhalts

„beim Kauf jedes Gefrierschranks ist so
ein Büchlein dabei “

Glaubwürdigkeit/
Relevanz

Umsetzbarkeit

- Diese Maßnahme wird als wenig innovativ bewertet, da man sich daran erinnert, dass es bei Gefrierschränken manchmal Anleitungen dazu gibt bzw. vereinzelt auf den Verpackungen direkt Tipps dazu vorhanden sind.

„das gibt es schon“

- Die Maßnahme ist daher nur mäßig relevant.

- Es sollten daher keine weiteren Maßnahmen dazu erfolgen.

Bewertung von Maßnahmen des Landes NÖ und der NÖ Abfallwirtschaftsverbände, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verringern

Qualitative
Studie

Bewertung:
-

Tipps erhalten, wie man den Lebensmitteleinkauf besser planen kann

Bewertung des Inhalts

- Diese Maßnahme wird grundsätzlich gutgeheißen, da die Planungsphase sehr wichtig ist, um im Vorhinein das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Allerdings befürchtet man in der Praxis Schwierigkeiten in der Umsetzung.

Glaubwürdigkeit/ Relevanz

- Die Maßnahme ist daher nur mäßig relevant.

„ich kann mir nicht vorstellen, dass sich die Leute tatsächlich vor dem Einkauf über dieses Thema informieren“

Umsetzbarkeit

- Maßnahmen dazu sollten daher nicht umgesetzt werden.

„ich kann mir schon eine Homepage mit Tipps oder Haushaltsbücher, die angefertigt werden, vorstellen, aber wer liest das?“