



Projektwoche der LVFZ Kempten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in einer Lehrmolkerei

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Sensibilisierung von Studierenden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Studierende des LVFZ Kempten¹ identifizierten innerhalb eines zweiwöchigen Projekts die Menge an Lebensmittelverlusten aus der Lehr- und Versuchsproduktion. Sie entwickelten Konzepte zur Weiterverarbeitung und zum Verkauf von „nicht perfekten“ Produkten sowie Nebenprodukten in der Molkereibranche, wie zum Beispiel Buttermilch oder Molke.

Ziel des Demonstrationsprojektes war es unter anderem, den Effekt auf die Wertschätzung von Lebensmitteln sowie die Relevanz der Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu ermitteln. Ebenso wurde bewertet, inwiefern das Schulprojekt zu einer Verhaltensveränderung führte und welchen Lerneffekt die Studierenden aus dem Projekt zogen.

Was können wir daraus ableiten?

- » Das Projekt trug zu einer Sensibilisierung gegenüber der Lebensmittelwertschätzung und Reduzierung der Lebensmittelabfälle bei.
- » Die Studierenden lernten, „nicht perfekte“ Produkte sowie Nebenprodukte weiterzuverwenden.
- » Die Wertschätzung der Studierenden gegenüber „nicht perfekten“ Produkten sowie Nebenprodukten konnte positiv beeinflusst und die Wahrnehmung für Lebensmittelabfälle in der Bildungseinrichtung gesteigert werden.
- » Das zweiwöchige Projekt trug dazu bei, das Einkaufs- und Entsorgungsverhalten der Studierenden zu verbessern.
- » Das Projekt trug zur Nachwuchsförderung bei und sensibilisierte das zukünftige Personal der Molkereibranche.

¹ Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten

Das Demonstrationsprojekt

Zu Beginn des Demonstrationsprojektes wurde durch die Studierenden ermittelt, wo und in welchen Mengen Lebensmittelverluste im Lehrbetrieb entstehen. Nach der Projektwoche haben sie die Situation erneut betrachtet. Hierbei standen qualitative Aspekte im Vordergrund.

Die Wissenschaftler:innen des Thünen-Instituts für Marktanalyse führten eine qualitative Bewertung der Ergebnisse anhand eines umfangreichen Projektberichts und einer Befragung der Studierenden durch. Hierbei spielten quantitative Ergebnisse nur eine untergeordnete Rolle.

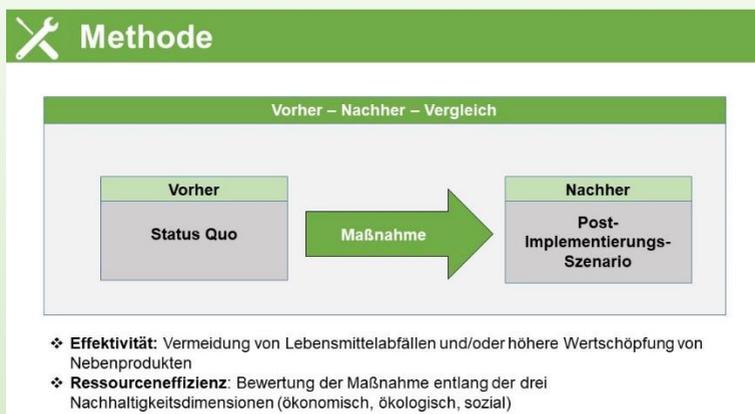


Abbildung 1: Schema Methodik der Bewertung

Das Dialogforum Verarbeitung

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Verarbeitung wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).

