

„WANDEL NACHHALTIG GESTALTEN“

**POSTER-SESSION DES JUNGEN FORUMS DER DGH
AUF DEM DEUTSCHEN HAUSWIRTSCHAFTSKONGRESS
BERLIN, 23.-24. SEPTEMBER 2019**

DOKUMENTATION

HERAUSGEBERINNEN:

MAREIKE BRÖCHELER UND SILVIA NIERSBACH

28. OKTOBER 2019

INHALT

Barbara Pfindel und Stephanie Hagspihl (HS Fulda)	Wahrnehmung und Akzeptanz von Ess- und Trinkhilfen in Altenhilfeeinrichtungen
Carola Holler und Christine Küster (HS Fulda)	Lebenslagen der Altersarmut. Handlungskompetenzen und Bewältigungsstrategien des Alltags
Anica Chudzian (HS Münster)	Konzeptionierung einer Schulungsreihe für Mitarbei- tende der Gebäudereinigung am Beispiel der LWL-Klini- ken Münster und Lengerich
Ina Kerkhoff (HS Münster)	Wie werden wir uns in Zukunft ernähren? Ein kreativer Ansatz zur Entwicklung von Zukunftsszenarien für das Jahr 2050
Mareike Bröcheler (Uni Gießen)	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien
Silvia Niersbach (Uni Gießen)	Ingenieurinnen zwischen Wunsch und Wirklichkeit
Anna Gnielka, Uwe Großmann und Christof Menzel (HS Niederrhein)	Unverpackt-Läden als Alternative? Life Cycle Assess- ment von unverpackten Lebensmitteln
Julia Heinz, Uwe Großmann und Christof Menzel (HS Niederrhein)	Umweltauswirkungen von Verpflegungssystemen unter Anwendung des Life Cycle Assessments
Jana Dreyer et al. (Rainer-Wild-Stif- tung)	Modellprojekt „Rettungskühlschrank“. Verbraucher sind für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert

Das Online-Journal „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ bedankt sich für die gute Koopera-
tion mit dem Jungen Forum der dgh und die Freigabe der nachfolgend dokumentierten
Präsentationen seitens der Urheber/innen. Die Urheberrechte liegen jeweils bei den dort
angegebenen Autorinnen und Autoren.

Zitation

Bröcheler M & Niersbach S (Hrsg.) (2019): Wandel nachhaltig gestalten. Dokumentation
der Postersession des Jungen Forums der dgh, Deutscher Hauswirtschaftskongress 2019.
Hauswirtschaft und Wissenschaft (67), ISSN 2626-0913. DOI: 10.23782/HUW_07_2019.

Nutzung von Ess- und Trinkhilfen in Altenhilfeeinrichtungen

Barbara Pfindel, Stephanie Hagsphil, Hochschule Fulda

Hintergrund und Fragestellung

Eine gemeinsame, schmackhafte Mahlzeit stellt für viele Bewohner_innen von Altenhilfeeinrichtungen eine wichtige Quelle von Gesundheit und Wohlergehen dar. Die kompensatorische und soziale Funktion einer Mahlzeit spielt dabei eine zentrale Rolle [5]. Motorische Einschränkungen der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme, welche z.B. bei Parkinson und Schlafanfall auftreten, können eine gemeinsame Mahlzeit erschweren [3]. Ess- und Trinkhilfen in Form von Geschirr und Besteck mit Spezialfunktionen können trotz Einschränkungen die Selbstständigkeit und Würde bei einer gemeinsamen Mahlzeit erhalten [1]. Allerdings werden die Hilfen häufig abgelehnt. Stattdessen greifen Betroffene motorischer Einschränkungen bevorzugt auf alternative Strategien zurück, wie den Verzicht auf schwer handhabbare Speisen bis hin zu sozialem Rückzug [3]. Hersteller von Ess- und Trinkhilfen gehen meist davon aus, dass eine Optimierung der Produkte zur Steigerung der Nutzung führt [6]. Das Ziel dieser Studie ist zu erheben, wodurch die Nutzung von Ess- und Trinkhilfen im Setting Altenhilfeeinrichtung beeinflusst wird. Konkret werden Faktoren erfasst, welche die Nutzung bei Betroffenen motorischer Einschränkungen der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme fördern bzw. behindern.

Methoden

Es wurden neun qualitative, leitfadengestützte Interviews mit Betroffenen in vier stationären Einrichtungen der Altenhilfe im Raum Fulda geführt. Die Interviews wurden transkribiert und angelehnt an die qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring [2] sowie die Sequenzanalyse nach Oevermann [4] ausgewertet.

Ergebnisse und Diskussion

Von den Befragten verwenden zwei aktiv Ess- und Trinkhilfen. Zu den Faktoren, die die Nutzung fördern, gehören eine positiv bewertete Funktionalität und Ästhetik sowie fehlende Alternativen. Der wichtigste Faktor, der die Nutzung behindert, scheint das Phänomen der Stigmatisierung zu sein. Die konflikthafter Beziehungen der Bewohner_innen untereinander begünstigen dieses vermutlich. Eine Interviewte beschreibt es folgendermaßen: „Also generell würde ich lieber in Gemeinschaft. Aber ich kann halt nicht mehr schön essen. Und darum bin ich alleine.“ Weitere Faktoren, die die Ablehnung der Hilfen begünstigen, sind: Bagatellisierung bis hin zu Leugnung der Einschränkung, die Möglichkeit alternativer Esstrategien (z.B. mundgerechte Vorbereitung der Speisen durch Einrichtungspersonal), eine mangelnde Passgenauigkeit der Produkte, Unkenntnis und fehlende Möglichkeiten des Erprobens der Produkte.

Literatur

1. Feulner M (2018): Den Essplatz wertschätzen. In: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (DGH) (Hrsg.): Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung: 70-87. Lambertus, Freiburg.
2. Mayring Philipp (2010): Qualitative Inhaltsanalyse – Grundlagen und Techniken. 11. Auflage. Beltz, Weinheim und Basel.
3. Nyberg M, Olsson V, Pajalic Z, Örtman G, Andersson HS, Blücher A, Wendlin K, Westergren A (2015): Eating Difficulties, Nutrition, Meal Preferences and Experiences Among Elderly - A Literature Overview From a Scandinavian Context. Journal of Food Research 4, No. 1: 22-37.
4. Oevermann U (2002): Klinische Soziologie auf der Basis der Methodologie der objektiven Hermeneutik – Manifest der objektiv hermeneutischen Sozialforschung. Institut für hermeneutische Sozial- und Kulturforschung, Frankfurt am Main.
5. Steinel M (2018): Das Mahl wertschätzen. In: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (DGH) (Hrsg.): Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung: 32-41. Lambertus, Freiburg.
6. O. V. (2018): Seniorenverpflegung im Wandel. RHW Management 11/2018: 20-24.

Produktbeispiele von Ess- und Trinkhilfen



Teller mit Warmhaltefunktion



Besteck mit dicken Griffen



Besteck mit Kugelgriffen



Ergonomische Tasse

Bildquellen: Hochschule Fulda

Fazit

Damit auch Betroffene mit motorischen Einschränkungen der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme in Altenhilfeeinrichtungen vom Wert gemeinsamer und schmackhafter Mahlzeiten profitieren können, reicht es nicht aus, Ess- und Trinkhilfen zu optimieren. Maßnahmen zur Unterstützung der Betroffenen sollen v.a. auf die Erhöhung der Akzeptanz der Einschränkung und der Produkte unter den Betroffenen und ihrem sozialen Umfeld abzielen.

Lebenslagen der Altersarmut - Handlungskompetenzen und Bewältigungsstrategien des Alltags

Hauswirtschaftskongress 2019 „Den Wandel nachhaltig gestalten“ am 23. & 24. September, Berlin

M. Sc. Carola Holler; Prof. Dr. Christine Küster

Thematische Einordnung SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen

Art des Beitrags: Projektvorstellung, Bericht Teilergebnisse

Hintergrund

- Versorgungsmöglichkeiten im Alltag sind abhängig von Fähigkeiten, Infrastruktur und Unterstützungsmöglichkeiten^{1,2}
- Passgenaue Unterstützung durch Haushaltsnahe Dienstleistungen und technische Geräte können Senior*innen ermöglichen, auch bei körperlichen Einschränkungen selbstbestimmt in der eigenen Wohnung zu leben^{2,3}
- Steigender Anteil von Armut betroffener Senior*innen, ohne finanzielle Reserven für den Kauf unterstützender Leistungen⁴

Zielsetzung und Forschungsfrage

- Auch älteren Menschen in prekären Lebenslagen soll ein Verbleib in ihrem vertrauten Umfeld und der eigenen Wohnung ermöglicht werden. Zu klären sind:
- Zugangswege und Barrieren zur Nutzung Haushaltsnaher Dienstleistungen und technischer Geräte
 - Die Gestaltung von Hilfsangeboten zur Unterstützung der alltäglichen Versorgung auch in prekären Lebenslagen

Vorgehen

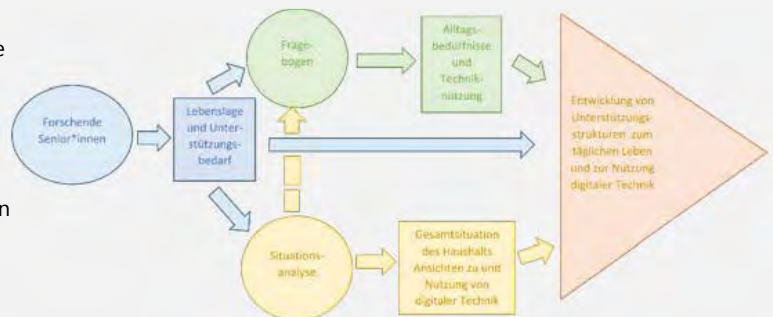
Mehrphasiges Projekt:

Phase 1: Brücke ins Quartier (BIQ); Nutzung des Citizen Science Ansatzes zur Ansprache (BIQ); Nutzung des Citizen Science Ansatzes zur Ansprache in sozial benachteiligten Quartieren lebender Senior*innen

- Kontaktaufnahme zu interessierten Bürger*innen durch Gatekeeper*innen
- Schulung dieser Bürger*innen zu Brückenbauer*innen
- Durchführung 24 leitfadengestützter Interviews mit Freunden und Bekannten der Brückenbauer*innen

Phase 2: Fragebogenerhebung

Phase 3: Situationsanalyse in Seniorenhaushalten



Bisherige Ergebnisse

Haushaltsnahe Dienstleistungen

- Fehlt die Unterstützung von Familien oder Freunden ist die Folge verringerter Fähigkeiten eine Absenkung des Anspruchsniveaus statt einer Nutzung Haushaltsnaher Dienstleistungen.
- Ein Teil der befragten Senioren könnte Hilfe über die Pflegekasse finanziert bekommen. Da die Betroffenen jedoch davon ausgehen, dass Haushaltsnahe Dienstleistungen generell zu teuer für sie sind und diese Option komplett ausschließen, recherchieren sie auch keine alternativen Finanzierungsmöglichkeiten.

Technische Geräte

- Die befragten Senior*innen in prekären Verhältnissen nutzen digitale technische Geräte zur Kommunikation und Information. Die einzigen technischen Unterstützungsgeräte deren Nutzung genannt wird, sind Notrufknöpfe.
- Weitere Geräte werden als zu kompliziert, überflüssig und zu teuer beschrieben. Hierbei ist auch der Stromverbrauch ein Kostenfaktor.

Diskussion und Fazit

Anregungen auf Basis der bisherigen Ergebnisse:

- Vorhandene Finanzierungsmöglichkeiten werden aus Unkenntnis nicht genutzt. Hier können niedrigschwellige und zugehende Informationsangebote zu Möglichkeiten der Finanzierung Haushaltsnaher Dienstleistungen über die Pflegekasse zu einer verstärkten Nutzung beitragen.
- Bei der Empfehlung technischer Geräte zur Erleichterung im Alltag sollten nicht nur die Anschaffungskosten, sondern auch durch Stromverbrauch und Wartung entstehende Kosten berücksichtigt werden, die in Haushalten mit geringem Einkommen einen wichtigen Kostenfaktor darstellen.
- Die leitfadengestützten Interviews bilden nur Ausschnitte des Handelns und der Lebenslage in Haushalten von Senior*innen in prekären Lebensverhältnissen ab. Weitere Informationen zu notwendigen Unterstützungsleistungen sollen in den Phasen zwei und drei gewonnen werden.

Quellen

- [1] Fink, Philipp; Henniscke, Martin; Tiemann, Heinrich (2019): Ungleiches Deutschland. Sozioökonomischer Disparitätenbericht 2019. Für ein besseres Morgen. Hrsg: Friedrich-Ebert-Stiftung, Bonn.
- [2] Bundesministerium für Bildung und Forschung: Ältere Menschen, Ambulant vor stationär. Online: <https://www.gesundheitsforschung-bmbf.de/de/ambulant-vor-stationaer-6788.php>. Abgerufen: 22.08.2019
- [3] Pfannes, Ulrike; Schack, Pirjo Susanne (2014): Metastudie Haushaltsbezogene Dienstleistungen im Rahmen des Projektes des vzbr: „Gutes Leben im Alter – Verbraucherpolitische Aspekte des demografischen Wandels am Beispiel Wohnen, Haushaltsnahe Dienstleistungen und Pflege“. Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. Berlin
- [4] Geyer, Johannes; Buslei, Hermann; Gallego-Granados, Patricia; Haan, Peter (2019): Anstieg der Altersarmut in Deutschland: Wie wirken verschiedene Rentenreformen? Bertelsmann Stiftung, Gütersloh

KONZEPTIONIERUNG EINER SCHULUNGSREIHE FÜR MITARBEITENDE DER GEBÄUDEREINIGUNG AM BEISPIEL DER LWL-KLINIKEN MÜNSTER UND LEMBERG

Einführung und Hintergrund

Die Thematik der Nachhaltigkeit ist in Gesellschaft, Politik und Wirtschaft angekommen. Auslöser dieser Entwicklung sind u. a. die Sustainable Development Goals (SDGs) oder die Fridays for Future-Bewegung, die eine Steigerung nachhaltiger Entwicklung fordern. Allerdings sprechen aktuelle Nachhaltigkeitsdebatten und –politik fast ausschließlich die oberen sozialen Schichten an. Um nachhaltige Entwicklung jedoch langfristig erfolgreich und umfassend zu etablieren, gilt es jedoch alle Teile einer Bevölkerung und/oder einer Organisation zu erreichen und anzusprechen – hier kann Hauswirtschaft unterschiedlich unterstützen. Für den Erfolg aller Maßnahmen gilt es generell ein systematisches Vorgehen zu wählen und die Zielgruppe umfassend zu analysieren. [2, 7, 8]

Eine Möglichkeit dafür zeigt das vorliegende Projekt exemplarisch auf. In Kooperation mit den LWL-Kliniken Münster und Lengerich wurde durch die Konzeptionierung einer zielgruppenorientierten Schulungsreihe für Mitarbeitende der Gebäudereinigung das Ziel verfolgt einen Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit im organisatorischen Kontext zu leisten. Als systematische Grundlage wurde das 6-stufige Ablaufmodell der Trainingsentwicklung gewählt, in dem eine umfassende Zielgruppenanalyse vorgesehen ist. [1, 3, 4, 6]

Fragestellung, Vorgehensweise und Methodik

Zielsetzung der Masterarbeit ist die Konzeptionierung einer zielgruppenorientierten Schulungsreihe für Mitarbeitende der Gebäudereinigung. Die Arbeit wird der empirischen Sozialforschung zugeordnet. Das Vorgehen ist sowohl qualitativ als auch quantitativ. Aufgrund von Fragestellung, Forschungsbereich und -richtung wird das Untersuchungsdesign der Handlungsforschung gewählt (vgl. Abb. 1). [5]

Die Datenerhebung erfolgte durch Literaturrecherche, verschiedene Arten von Befragungen und Beobachtungen. Die gesammelten Erkenntnisse wurden aufbereitet und in Hinblick auf die Zielsetzung der Arbeit analysiert und interpretiert. [5]

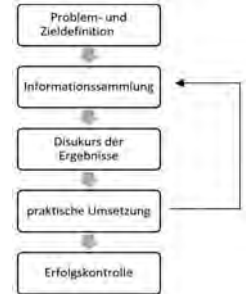


Abb. 1: Untersuchungsdesign der Masterarbeit (eigene Darstellung)

Ergebnisse

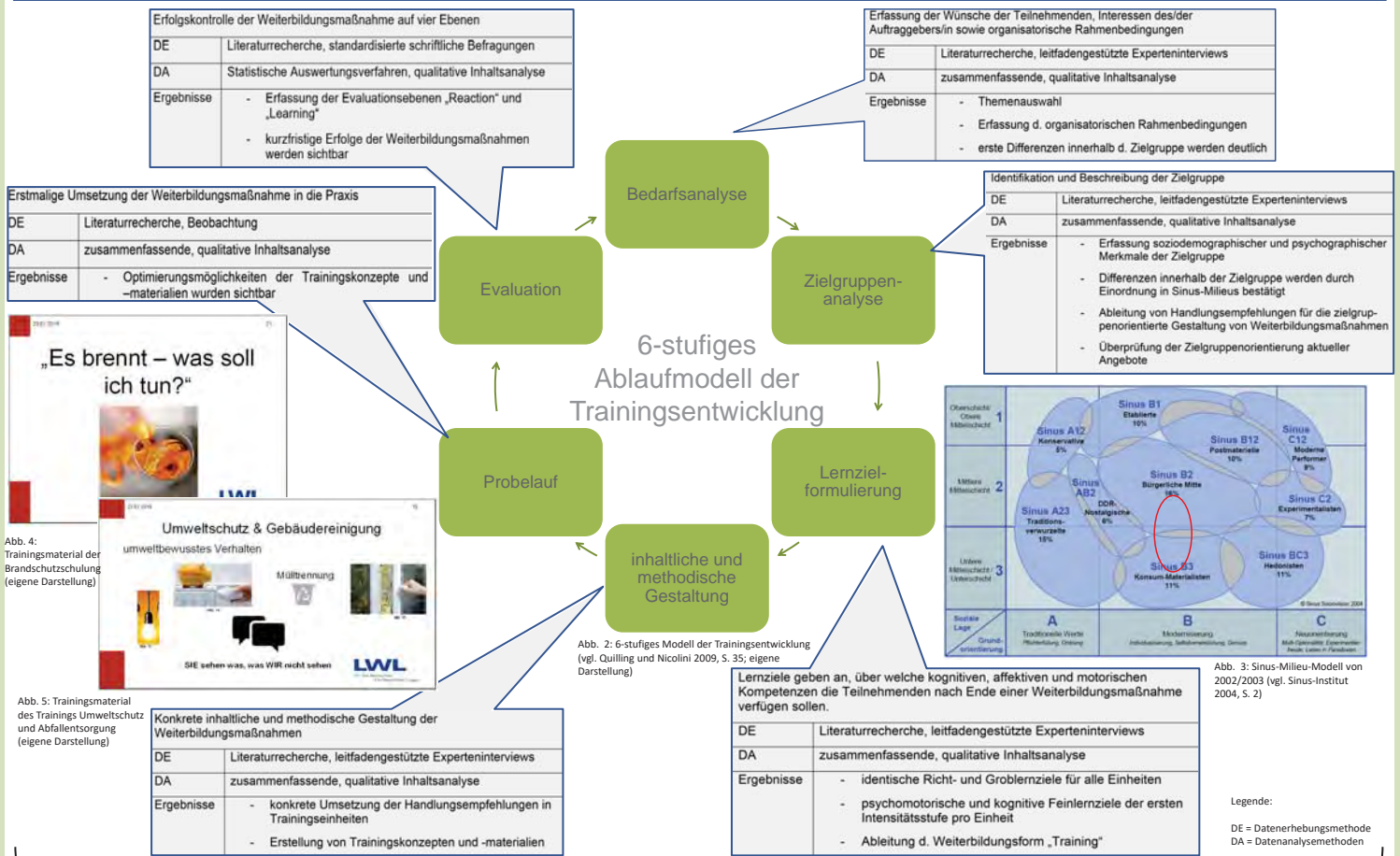


Abb. 4: Trainingsmaterial der Brandschutzschulung (eigene Darstellung)

Abb. 5: Trainingsmaterial des Trainings Umweltschutz und Abfallentsorgung (eigene Darstellung)

Abb. 2: 6-stufiges Modell der Trainingsentwicklung (vgl. Quilling und Nicolini 2009, S. 35; eigene Darstellung)

Abb. 3: Sinus-Milieu-Modell von 2002/2003 (vgl. Sinus-Institut 2004, S. 2)

Legende:
DE = Datenerhebungsmethode
DA = Datenanalysemethode



- Trainer/in [1] :**
- Ist für die Gestaltung und Durchführung der Maßnahme verantwortlich
 - hohen Einfluss auf Erfolg der Maßnahme
 - sollte über hohe soziale, didaktische und fachliche Kompetenzen verfügen

- Sollte über die Zielgruppe informiert sein
- hier: Informationsbroschüre, in der die wesentlichen Merkmale, Anforderungen und Bedürfnisse der Zielgruppe für den/die Trainer/in einer Maßnahme zusammengefasst sind

Diskussion

Die Arbeit zeigt exemplarisch, dass betriebliche Weiterbildung im Bereich Hauswirtschaft einen Beitrag zur Steigerung der nachhaltigen Entwicklung leisten kann. Zudem wird die Relevanz des systematischen Vorgehens und der umfassenden Zielgruppenanalyse an unterschiedlichen Stellen deutlich, bspw. bei der Eingrenzung der Zielgruppe auf die Mitarbeitenden der Gebäudereinigung der LWL-Klinik Münster. Das die gewählte Vorgehensweise geeignet und zielgruppenorientiert ist wird zudem durch die abschließenden Evaluationsmaßnahmen verifiziert. Generell lässt sich das Projekt der Dimension der sozialen Nachhaltigkeit zuordnen und zeigt, wie wichtig dieser Aspekt für die weitere Verbreitung und der Verankerung des Konzepts der nachhaltigen Entwicklung in allen Teilen der Bevölkerung bzw. einer Organisation ist. Durch das gewählte Vorgehen wurden beim Kooperationspartner tlw. bereits weitere positive Entwicklungen in den Bereichen Ökologie und Ökonomie beobachtet. Somit bestätigt die Arbeit in einem kleineren Maßstab die These, dass nachhaltige Entwicklung nur dann erfolgreich sein kann, wenn das Konzept allen Teilen der Gesellschaft in geeigneter Form näher gebracht wird. [2]

Literatur:

[1] Barz, H., Tippelt, R. (2007): *Weiterbildung und soziale Milieus in Deutschland – Praxishandbuch Milieumarketing*, 2. Auflage, Bielefeld: Bertelsmann Verlag.
 [2] Chudzian, A. (2019): Konzeptionierung einer Schulungsreihe für Mitarbeitende der Gebäudereinigung der LWL-Kliniken Münster und Lengerich.
 [3] LWL-Klinik Lengerich (2017a): *Umwelterklärung 2017*.
 [4] LWL-Klinik Münster (2017a): *Umwelterklärung 2017*.
 [5] Mayring, P. (2002): *Einführung in die qualitative Sozialforschung*, 5. Auflage, Weinheim, Basel: Beltz Verlag.
 [6] Quilling, E., Nicolini, H. (2009): *Erfolgreiche Seminargestaltung – Strategien und Methoden in der Erwachsenenbildung*, 2., erweiterte Auflage, Wiesbaden: VS Verlag.
 [7] Sinus-Institut (Sinus Sociovision) (2004): *Die Sinus-Milieus 2004*, Heidelberg. Als PDF verfügbar unter: http://www.manfred-bolte.de/pdf/Sinus_infolblatt_d_012004.pdf, abgerufen am 01.02.2019.
 [8] UN (United Nations) (2015): *Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. Als PDF verfügbar unter: http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E, abgerufen am 16.11.2018.

Denkwerkstatt: Ernährungszukünfte im Anthropozän

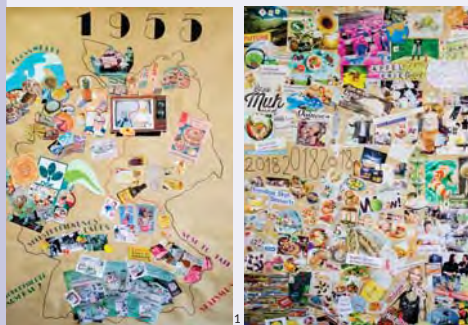
Wie werden wir uns in Zukunft ernähren?
Ein kreativer Ansatz zur Entwicklung von Zukunftsszenarien für das Jahr 2050.

- ERGEBNIS DES ARBEITSPROZESSES AUS DEM MASTER-MODUL DENKWERKSTATT DER FH MÜNSTER, WINTERSEMESTER 18/19
- DURCHFÜHRUNG ANHAND KREATIVER UND VISUELLER METHODIK, ANGELEHNT AN DAS „DESIGN-THINKING“
- AUFTEILUNG IN 4 ARBEITSSCHRITTE
- BERÜCKSICHTIGUNG DER POSITIONEN ÖKOLOGIE, ÖKONOMIE, SOZIALES UND TECHNIK
- UNTERSTÜTZUNG ERFOLGTE DURCH VERTRETER*INNEN DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT



1. Schritt

- Betrachtung der Ernährungsweisen der letzten 150 Jahre (1850, 1900, 1955, 2018)
- Visualisierung erfolgte anhand von Collagen mittels Leitfragen
- Nutzung der zurückliegenden Erkenntnisse um Zukunftsszenarien zu entwickeln



2. Schritt

- Gestaltung möglicher Szenarien in 2050 in den Bereichen: Landwirtschaft, Arbeitswelt & Wirtschaft, Ressourcen und Mobilität
- Visualisierung erfolgte anhand von Collagen mittels Leitfragen
- Leitmotive zu Orientierung: „ökoeffiziente Technophilie“ und „Naturalismus“

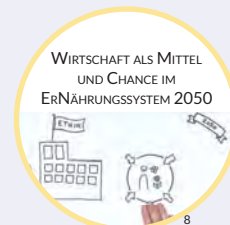
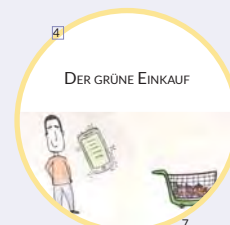


3. Schritt

- Workshop mit externen Partnern der Lebensmittelwirtschaft
- Aus Diskussionserkenntnissen wurden Zukunftstreiber: Ökologie, Ökonomie, Soziales, Technik destilliert
- Gruppeneinteilung erfolgte nach Positionen (Fadenkreuz)
- Schaffung der Legefilm-Grundlagen mittels Design-Thinking
- Erstellung der Legefilme



4. Schritt



Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien

Eine qualitative Studie

Hintergrund

Die Inanspruchnahme haushaltsnaher Dienstleistungen (HDL) und somit die Auslagerung von Tätigkeiten der Sorgearbeit stellt eine Option der Entlastung im Alltag von Familien dar. Den Wunsch hiernach äußern angesichts der Herausforderung einer Vereinbarkeit von Familie und Beruf inzwischen viele Eltern [1]. Dabei werden private Haushalte oftmals zu Arbeitgebern, was eine zusätzliche Herausforderung für die Arbeit des Alltags bedeuten kann [2]. Da aktuelle Analysen deutlich geschlechtsdifferenzierte Muster in der Verrichtung von Sorgearbeit zeigen (gender care gap), bieten HDL zudem das Potenzial, neue geschlechtergerechte Alltagsarrangements zu gestalten [3].

Forschungsdesign

Forschungsfrage: Welchen Einfluss haben haushaltsnahe Dienstleistungen auf die Aufteilung von Erwerbs- und Sorgearbeit und damit das Alltagsmanagement in Familienhaushalten?

Zielgruppe: Familienhaushalte mit zwei erwerbstätigen Eltern und (mindestens) einer regelmäßigen Haushaltshilfe

Befragte: Haushaltsführende Person mit Verantwortung für die Haushaltshilfe(n) – in allen Fällen die Mutter.
Methode: Qualitative Einzelinterviews
Auswertung: nach Grounded Theory [4]
Ziel: Theoretische Erkenntnisse zu Einflussfaktoren und Wirkungsweisen bei Integration von Haushaltshilfen in das Alltagsmanagement erlangen.

Sample

Fall Nr.	Erwerbstätigkeit Frau (Std./Woche)	Erwerbstätigkeit Mann (Std./Woche)	Kind(er) (Alter)	Haushaltshilfe(n) (Std./Woche)
01	Dipl. Kauffrau (20)	Betriebswirt (40)	(11), (9), (3)	4
02	Verwaltungswirtin (19,5)	Betriebswirtschaftler (40+) ¹	(12)	4
03	Sozialarbeiterin (25)	Ingenieur (40)	(13), (8)	3
04	Wissenschaftl. Mitarbeiterin (20)	Ingenieur (40+) ¹	(17), (7)	4
05	Bauingenieurin (15)	Bauingenieur (55) ²	(15), (13), (10), (10)	10
06	Professorin (40)	Arzt (45) ²	(17), (15), (10)	4
07	Professorin (40)	Lehrer (36)	(14), (13)	4
08	Architektin (20)	Wissenschaftl. Mitarbeiter (40)	(7), (5), (1)	4
09	Gerichtsvollzieherin (40)	Ingenieur (40)	(8), (5)	4

¹ häufig Dienstreisen, auch Ausland, dadurch mehr Abwesenheit ² Selbstständigkeit (→ Arbeitszeiten am Wochenende kommen hinzu)

„Ich möchte auch entspannt nach Hause kommen, ich bin auch müde!“ (01)

„Also ich liebe diesen Donnerstag: Nach Hause zu kommen und zu wissen, es steht erstmal nix an. Das heißt man hat nichts im Nacken donnerstags!“ (05)

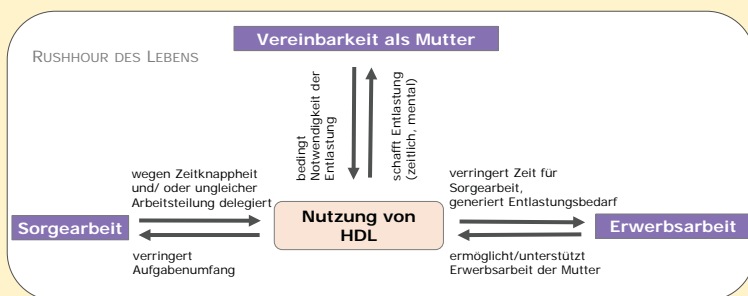
„Also ich möchte hier nicht die ganze Zeit mitdenken müssen!“ (03)

„Das haben wir [als Paar] so gar nicht diskutiert. Ich habe gesagt ich hab da jemanden! [...] Weil er macht es ja sowieso nicht! Also ich (lacht) / es bleibt ja eh an mir hängen! (lacht)“ (09)

„Für unsere Situation empfinde ich das nicht als Luxus, sondern als Notwendigkeit. [...] und es wäre vernünftig da noch mehr Zeit in Anspruch zu nehmen, als Haushaltshilfe.“ (06)

Ergebnisse

Wirkungsweise haushaltsnaher Dienstleistungen auf die Alltagsarrangements in Familienhaushalten mit Haushaltshilfe(n)



- **Arbeitgeberrolle** erfordert eine Gewöhnung und ist phasenweise aufwändig
- Befragte wollen Beschäftigten guten Arbeitsplatz und angemessene **Bezahlung** bieten; Zahlungsfähigkeit begrenzt
- Die gewonnene **Zeit** wird v. a. für „quality time“ mit der Familie, im Alltag und am Wochenende genutzt und geschätzt
- HDL bedeuten eine deutliche mentale **Entlastung** der Mütter im Alltag – mitunter Voraussetzung für Erwerbstätigkeit
- Innerpartnerschaftliche Konflikte um **Arbeitsteilung** werden vermieden, ansonsten aber nicht unmittelbar beeinflusst
- Ein geringes familiäres **Netzwerk** stärkt die Bedeutsamkeit der HDL für das gesamte Alltagsmanagement

Diskussion und Schlussfolgerungen

- HDL werden von den Befragten als **Notwendigkeit im Alltag** angesehen, nicht als Luxus.
- Trotz Teil-Entlastung bei Sorgetätigkeiten verbleibt die **Verantwortung** für die Haushalts- und Familienführung bei den Müttern.
- Auch wenn eine partnerschaftliche **Teilung der Sorgearbeit** unterstützt wird, festigen sich durch deren Externalisierung auch ungleiche Arbeitsteilungsmuster.
- Fehlende **Perspektive der Väter** auf den Nutzen von HDL stellt möglichen Anknüpfungspunkt für weitere Forschung dar.

- Die erfahrenen **Entlastungseffekte** sind **einkommens-unabhängig** für viele Familienhaushalte relevant.
- Schließlich wird die Relevanz von HDL für eine **gleichberechtigte Teilhabe von Frauen am Arbeitsmarkt** deutlich: Insbesondere Mütter können ihre Erwerbsarbeit frühzeitiger oder in größerem Umfang wieder aufnehmen, als es ohne externe Unterstützung der Fall wäre.
- Der **begrenzten Zahlungsfähigkeit** könnte durch politische Maßnahmen (bspw. Dienstleistungsgutscheine) begegnet werden

✉ Kontakt: mareike.broecheler@haushalt.uni-giessen.de

[1] Ministerium für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen (MFKJKS) (2015): Familienbericht Nordrhein-Westfalen. Familien gestalten Zukunft. Düsseldorf.; Wippermann, Carsten (2011): Haushaltsnahe Dienstleistungen: Bedarfe und Motive beim beruflichen Wiedereinstieg. Eine repräsentative Untersuchung vom DELTA-Institut für das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend. Berlin. [2] Thiesen, Barbara (1997): Individualisierung und Reproduktion. Analyse prekärer Arbeitsverhältnisse im Privathaushalt. Bremen. [3] Klünder, Nina (2017): Differenzierte Ermittlung des Gender Care Gap auf Basis der repräsentativen Zeitverwendungsdaten 2012/12. Expertise für den Zweiten Gleichstellungsbericht der Bundesregierung. Berlin.; Meier-Gräwe, Uta (2015): Die Arbeit des Alltags - Warum wir sie gesellschaftlich neu organisieren und geschlechtergerecht verteilen müssen. In: Meier-Gräwe, Uta (Hg.): Die Arbeit des Alltags. Gesellschaftliche Organisation und Umverteilung. Wiesbaden, S. 1–36. [4] Strauss, Anselm L.; Corbin, Juliet M. (1996): Grounded Theory. Grundlagen Qualitativer Sozialforschung. Weinheim.

Ingenieurinnen zwischen Wunsch und Wirklichkeit

– eine Forschungsskizze zum Dissertationsprojekt von Silvia Niersbach (M. Sc., B. Ed.)

HINTERGRUND

Frauen sind doppelt vergesellschaftet: Sie werden nach wie vor dahingehend sozialisiert, in einer (heteronormativen Paarkonstellation) hauptverantwortlich für die Care-Arbeit (Sorge- und Hausarbeit) zu sein. Gleichzeitig wollen und sollen sie am Erwerbsleben partizipieren [1]. Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist allerdings eine Schimäre [2]. Der Umgang mit der Vereinbarkeitsproblematik muss stets ein Kompromiss sein [3]. Berufsunspezifisch gehaltene Studien bilden bereits ab, welche Kompromisse Frauen im produktiven Lebensbereich (Erwerbstätigkeit) und reproduktiven Lebensbereich (persönliche Zeit, Care-Arbeit) eingehen [4] (Abb. 1).

FORSCHUNGSFRAGEN

- Welche Strategien wählen Ingenieurinnen, um mit der Vereinbarkeitsproblematik umzugehen?
- Wie verorten sie sich dabei im produktiven und reproduktiven Bereich?
- Welche Kompromisse bleiben ggf. bestehen?

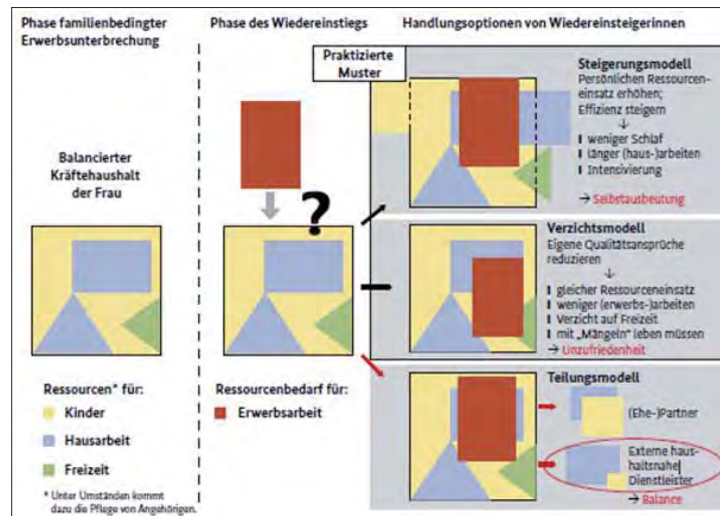


Abb. 1: Ressourcen und Handlungsoptionen für Wiedereinsteigerinnen [4]

STUDIENDESIGN

Theorie

- doppelte Vergesellschaftung [1] **aber**
 - Schimäre der Vereinbarkeit [2]
- +
- strukturtheoretische Ansätze [5, 6]
 - subjektivistische Ansätze [7, 8, 9]

➔ Welche Strukturen wirken auf der

- Makro-,
- Meso- und
- Mikroebene auf die Frauen ein?

➔ Wie gehen die Frauen mit diesen um?

Methode

Zur Erstellung von acht bis zwölf Fallanalysen werden Leitfaden-gestützte, erzählgenerierende Interviews durchgeführt, die die Lebensbereiche „Produktion“ und „Reproduktion“ des Samples betreffen. Die Interviews werden anschließend transkribiert und regelgeleitet sowie softwaregestützt analysiert und ausgewertet. Die Auswertungsmethode wird noch bestimmt.

Sample & Kontrastgruppen

Ingenieurwesen

- ➔ traditionell männlich konnotiert
- ➔ spiegelt sich in Arbeitsorganisation wider
- ➔ hoher Druck für Personen mit Care-Verantwortung

Frauen

- ➔ meistens hauptverantwortlich für Care-Arbeit

Öffentlicher Dienst (ÖD)

- ➔ relativ gute Vereinbarkeitsbedingungen
- ➔ relativ schlechte Karriere- und Verdienstmöglichkeiten

Privatwirtschaft (PW)

- ➔ relativ schlechte Vereinbarkeitsbedingungen
- ➔ relativ gute Karriere- und Verdienstmöglichkeiten

Mit Kindern / ohne Kinder

- ➔ Unterschiede im Ausmaß der Care-Arbeit

Ingenieurinnen im ÖD mit Kindern	Ingenieurinnen in der PW mit Kindern
Ingenieurinnen im ÖD ohne Kinder	Ingenieurinnen in der PW ohne Kinder

Zielsetzung

Erkenntnisse darüber,

- mit welchen Strategien Ingenieurinnen der Vereinbarkeitsproblematik begegnen,
- wie sie sich dabei im produktiven und reproduktiven Lebensbereich verorten und
- welche Kompromisse sie in diesen beiden Bereichen dennoch eingehen.

Gesellschaftliche Relevanz

- Volkswirtschaft
- Privatwirtschaft
- Individuum

➔ Die Ergebnisse der Arbeit können als Grundlage dienen, um Handlungsempfehlungen für Politik und Privatwirtschaft zu generieren.

Kontakt

Silvia.Niersbach@lehramt.uni-giessen.de

Literatur (Auswahl)

- [1] Becker-Schmidt, Regina 1987: Die doppelte Vergesellschaftung - die doppelte Unterdrückung: Besonderheiten der Frauenforschung in den Sozialwissenschaften. In: Unterkircher, Lilo/Wagner, Ina (Hg.): Die andere Hälfte der Gesellschaft. Soziologische Befunde zu geschlechtsspezifischen Formen der Lebensbewältigung. Wien: Verl. des Österr. Gewerkschaftsbundes, 10–25.
- [2] Jürgens, Kerstin 2003: Die Schimäre der Vereinbarkeit. Familienleben und flexibilisierte Arbeitszeiten. In: Zeitschrift für Soziologie der Erziehung und Sozialisation, Heft 3, 251–267.
- [3] Schweitzer, Rosemarie v. 1991: Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts. Stuttgart: Ulmer.
- [4] Wippermann, Carsten 2013: Zeit für Wiedereinstieg – Potenziale und Perspektiven.
- [5] Geissler, Birgit 1998: Weibliche Lebensführung und Erwerbsverlauf - Ein Lebenslauf-theoretischer Beitrag zur Analyse der Frauenarbeit. In: Geissler, Birgit/Maier, Friederike/Pfau-Effinger, Birgit (Hg.): FrauenArbeitsMarkt. Der Beitrag der Frauenforschung zur sozio-ökonomischen Theorieentwicklung. Berlin: Edition Sigma, 145–164.
- [6] Krüger, Helga/Levy, René 2000: Masterstatus, Familie und Geschlecht. Vergessene Verknüpfungslogiken zwischen Institutionen des Lebenslauf. In: Berl. J. Soziol., Heft 3, 379–401.
- [7] Jurczyk, Karin/Rerrich, Maria S. 1993: Einführung: Alltägliche Lebensführung: der Ort, wo "alles zusammenkommt". In: Jurczyk, Karin/Rerrich, Maria S. (Hg.): Die Arbeit des Alltags. Beiträge zu einer Soziologie der alltäglichen Lebensführung. Freiburg i. Br.: Lambertus, 11–45.
- [8] Voß, Gerd-Günter 1991: Lebensführung als Arbeit. Über die Autonomie der Person im Alltag der Gesellschaft. Stuttgart: Enke.
- [9] Jürgens, Kerstin 2009: Arbeits- und Lebenskraft. Reproduktion als eigensinnige Grenzziehung. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften / Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH Wiesbaden.

Unverpackt-Läden als Alternative? Life Cycle Assessment unverpackter Lebensmittel

Anna Gnielka, Uwe Großmann, Christof Menzel

Kurzfassung:

Untersuchungen des Life Cycle Assessments (Ökobilanzierung) von bio-zertifizierten verpackten im Vergleich zu bio-zertifizierten unverpackten Lebensmitteln mittels Umberto LCA+/ Ecoinvent 3.5 kommen zu dem Ergebnis, dass Lebensmittel aus einem Unverpackt-Laden im Vergleich zu verpackten Lebensmitteln geringere Umweltbelastungen zur Folge haben. Einsparmöglichkeiten liegen hinter denen für Transport und Zubereitung.

Einleitung und Ziel

Bis zum Jahr 2030 sollen 70% aller Verpackungsabfälle recycelt werden und Kunststoffverpackungen wiederverwendbar sein [1,2]. Zur Verringerung der Umweltauswirkungen ist neben einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft die grundsätzliche Vermeidung von Verpackungen die beste Lösung [1]. Unverpackt-Läden wollen mittels eines Mehrwegsystems einen verpackungsfreien und nachhaltigen Lebensmittelkonsum gewährleisten. Ziel des Projektes ist es herauszufinden, welchen Einfluss Verpackungen auf die Ökobilanz von Nudeln, Reis und Weizenflocken haben.

Methode

In Zusammenarbeit mit einem Unverpackt-Laden wurden Daten erhoben, welche mithilfe der Software Umberto LCA+ und der Datenbank Ecoinvent ausgewertet wurden. Die Erstellung der Ökobilanzen wurde in Anlehnung an die Normen DIN EN ISO 14040 und 14044 durchgeführt [3,4]. Um eine Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Lebensmitteln herzustellen, wurde die funktionelle Einheit auf „1 kg Lebensmittel (netto, trocken), auf dem heimischen Tisch“ festgelegt.

Ergebnisse

Die Ergebnisse des Projekts zeigen, dass Lebensmittel aus einem Unverpackt-Laden innerhalb der drei Wirkungskategorien *Verbrauch fossiler Ressourcen*, *Klimawandel* und *Bedarf an landwirtschaftlicher Fläche* zu geringeren Umweltbelastungen führen als verpackte Lebensmittel (Abb.1).

Betrachtet man die Gesamt-CO₂-Bilanz, machen *Produktion* und *Entsorgung* der Verpackungen im Vergleich zu *Urproduktions-, Herstellungs- und Transportprozessen* verhältnismäßig nur einen geringen Teil der Umweltbelastungen aus (Abb. 2). In Hinblick auf die Menge der Verpackung besteht jedoch ein Unterschied: Lebensmittel aus einem Unverpackt-Laden haben aufgrund ihres insgesamt geringeren Verpackungsanteils auch eine dementsprechend geringere Umweltbelastung.

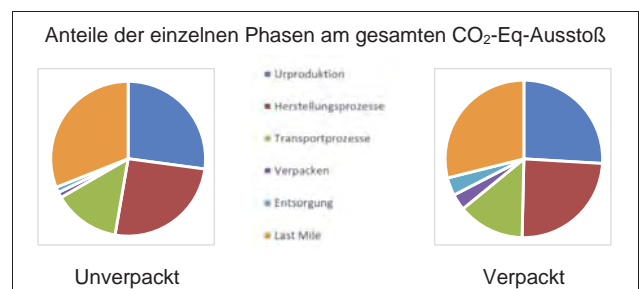


Abbildung 2: Anteile einzelner LCA-Phasen an der Gesamt-CO₂-Bilanz. Unterschieden werden Nudeln aus einem Unverpackt-Laden mit verpackten Nudeln aus einem Bio-Laden unter der Annahme, dass der Einkaufsweg mit dem Auto zurückgelegt wird. Die Gesamtfläche der Kreise repräsentiert den absoluten CO₂-Eq-Ausstoß.

Anhand Abb. 2 ist zu erkennen, dass die Last Mile (Einkaufsweg des Kunden) für einen größeren Teil der CO₂-Bilanz verantwortlich ist als die Produktion und Entsorgung der Verpackungen – unter der Annahme, dass der Einkaufsweg mit dem Auto zurückgelegt wird.

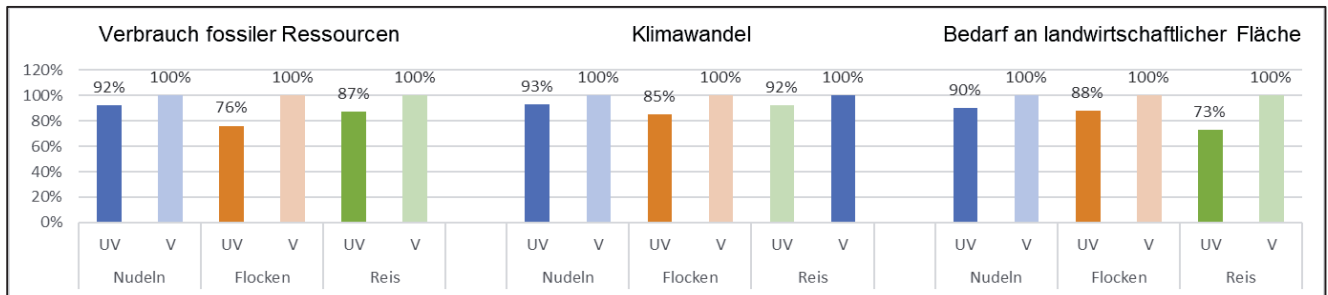


Abbildung 1: Darstellung der Wirkungsabschätzung in den Wirkungskategorien relativer Verbrauch fossiler Ressourcen, relativer Klimawandel und relativer Bedarf an landwirtschaftlicher Fläche. In den Kategorien wird jeweils der Einkauf unverpackter (UV) dem Einkauf von verpackten (V) Nudeln, Weizenflocken und Reis gegenübergestellt. Die verpackten Lebensmittel sind stets auf 100% skaliert.

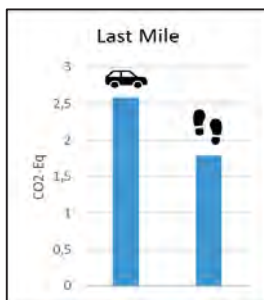


Abbildung 3: Vergleich der Gesamtauswirkung (Kategorie Klimawandel) nach Transportart: auf der Last Mile (Auto und zu Fuß) eines Einkaufs von Nudeln im Unverpackt-Laden unter der Annahme eines durchschnittlichen Einkaufswegs von 12 km bei einer Einkaufsmenge von 5kg [5].

Ein verhältnismäßig großer Teil der Umweltauswirkungen ist daher der **Last Mile** zuzuschreiben, sobald sich der Kunde für das Auto als Transportmittel entscheidet (Abb. 2 und 3). Geht der Kunde hingegen zu Fuß zum Laden, fallen der Last Mile keine und dem Lebensmittel insgesamt weniger Umweltauswirkungen zu (Abb. 3). Der Endverbraucher hat demnach durch die Entfernung zum Laden und die Einkaufsmenge einen erheblichen Einfluss auf die Ökobilanz [5].

Diskussion

Die Umweltauswirkungen und Ergebnisse des LCAs verpackter Lebensmittel hängen stark von der Papier-Transportverpackung der einzelnen Kunststofftüten (Teil der Tertiärverpackung) ab, da diese beim Unverpackt-Läden wegfällt und somit den größten Unterschied ausmacht.

Da in den erstellten Ökobilanzen lediglich unzubereitete Lebensmittel betrachtet wurden, sollte erwähnt werden, dass bei Nudeln und Reis die Zubereitung im Privathaushalt neben Herstellungs- und Transportprozessen einen verhältnismäßig großen Teil (ca. 30%) der Umweltauswirkungen ausmacht, sobald diese mit in die Berechnung der Ökobilanz aufgenommen wird [6]. Der Endverbraucher hat folglich sowohl durch die Last Mile als auch durch die Zubereitung einen Einfluss auf die Ökobilanz eines Lebensmittels. Im Rahmen eines nachhaltigen Lebensstils ist demnach der Einkaufsweg hinsichtlich der Umweltauswirkungen entscheidender als die Verpackungsvermeidung. Eine Bestätigung der Tendenz, dass Lebensmittel aus einem Unverpackt-Laden allgemein geringe Umweltauswirkungen haben, ist in Untersuchungen an weiteren Lebensmitteln nachzuweisen.

Quellen

[1] Richtlinie (EU) 2018/852 vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle. [2] European Commission (2018). A European Strategy For Plastics In A Circular Economy. Verfügbar unter: <https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/plastics-strategy-brochure.pdf>. Abgerufen am 15.06.2019. [3] DIN EN ISO 14040:2009-11: Umweltmanagement – Ökobilanz – Grundsätze und Rahmenbedingungen, ICS 13.020.10. Berlin: Beuth Verlag. [4] DIN EN ISO 14044:2006-10: Umweltmanagement – Ökobilanz – Anforderungen und Anleitungen, ICS 13.020.10. Berlin: Beuth Verlag. [5] SCHLICHT, E. (2014). Einkaufsweg als Teil des Consumer Carbon Footprint (CCF) – Vergleich von Makrostatistik, Tagebuchstudie und Befragungen am PoS [online]. Verfügbar unter: https://www.researchgate.net/publication/277902704_Einkaufsweg_als_Teil_des_Consumer_Carbon_Footprint_CCF_-_Vergleich_von_Makrostatistik_Tagebuchstudie_und_Befragungen_am_Pos. Abgerufen am 28.01.2019. [6] Tempel, D. (2015). Sachbilanz-Studie der Zubereitung verschiedener Lebensmittel.

Ermittlung der Umweltauswirkungen von Verpflegungssystemen unter Anwendung des Life Cycle Assessments

Julia Heinz, Uwe Großmann, Christof Menzel

Kurzfassung:

In dem Projekt wird ein Verfahren entwickelt, das es erlaubt, die bei Verpflegungssystemen entstehenden Umweltauswirkungen zu bestimmen und miteinander zu vergleichen. Erste Untersuchungen lassen darauf schließen, dass in ihren CO₂-Eq-Bilanzen die Transportprozesse den größten Anteil haben. Im weiteren Verlauf des Forschungsprojektes werden weitere Wirkungskategorien betrachtet.

Einleitung & Ziel

Der Ernährungssektor nimmt in Deutschland einen nicht zu vernachlässigenden Teil an der bundesweiten Treibhausgasemission ein. Studien belegen, dass der Ernährungssektor einen Anteil zwischen 16 und 22 % an der Deutschen CO₂-Bilanz hat. In Deutschland entstehen 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei rund 61 Prozent von den privaten Haushalten und je rund 17 % von Industrie und Großverbraachern verursacht werden.^{1,2} Die Erzeugung dieser Lebensmittel und deren ungenutzte Entsorgung sollte auch aus klimapolitischen Gründen minimiert werden.

Trends für die Entwicklung des Außer-Haus-Marktes im Jahr 2019 prognostizieren ein weiteres Wachstum. Daher wird der Anteil der Außer-Haus-Verpflegung am Ernährungssektor zukünftig weiter zunehmen. Heute schon essen 43% der Bevölkerung mindestens einmal pro Woche außer Haus, wobei der Wunsch nach frischen und nachhaltigen Produkten an Bedeutung gewinnt.³

Ziel dieser Untersuchung ist es, die Umweltauswirkungen der vier Verpflegungssysteme der Außer-Haus-Verpflegung unter Anwendung des Life Cycle Assessments zu ermitteln. Die Systeme sind in einzelne Prozessphasen unterteilt (Abb.1). Die Bestimmung der entstehenden Lebensmittelabfälle und die CO₂-Emissionen stellen die Motivation des Forschungsprojektes dar.

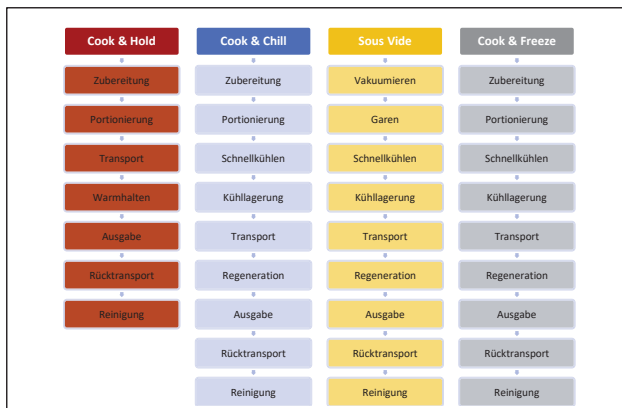


Abbildung 1: Prozessübersicht der gängigen Verpflegungssysteme, eigene Darstellung nach [DIN 10506:2012-03, S. 20]

Verfahren & Messungen

Das Verfahren wurde in Anlehnung an die Normen DIN EN ISO 14040 und 14044 entwickelt.^{4,5} Das Forschungsprojekt schließt an eine vorausgegangene Masterarbeit an.⁶ Um die Umweltauswirkungen verschiedener Verpflegungsmethoden miteinander zu vergleichen, wurde die funktionelle Einheit auf 200 g zubereitetes, verzehrfertiges Lebensmittel (Kartoffelpüree) festgelegt. Das heißt, alle Ergebnisse werden, unabhängig von der zubereiteten Menge, auf die Portionsgröße von 200 g skaliert. Das verwendete Kartoffelpüree fungiert bei der Untersuchung als Referenzlebensmittel, wobei die Verarbeitung in der Praxis von der Untersuchungsmethode abweicht. Die Modelle beziehen sich auf die Dienstleistung der Verpflegung mit einer bestimmten Menge an Speisen durch die Anwendung verschiedener Verpflegungssysteme. Die zunächst gewählte Transportdistanz ist dabei auf eine Strecke von 40 km mit einem Pkw.

Mit Hilfe der Software „Umberto® LCA“ sollen die Umweltauswirkungen für verschiedene Wirkungskategorien (u.a. CO₂-Eq) für die funktionelle Einheit berechnet. Die in den Modellen verwendeten Daten stammen aus der Datenbank ecoinvent®, aus Herstellerangaben und aus Untersuchungen, die in den Laboren am Fachbereich Oecotrophologie durchgeführt wurden.

Ergebnisse und Diskussion

Die Ergebnisse der ersten Untersuchungen zeigen, dass bei den Verpflegungssystemen Cook & Chill und Sous Vide größere Mengen an CO₂-Emissionen anfallen als bei dem Verpflegungssystem Cook & Hold (Tab.1). Dies liegt daran, dass bei Cook & Hold die Phasen der Schnellkühlung, Kühlung und Regeneration entfallen. Weiterhin unterscheiden sich die Transportprozesse.

Tabelle 1: Menge an CO₂-Eq, die durch die einzelnen Verpflegungssysteme pro 0,200 kg des zubereiteten Lebensmittels freigesetzt wird.

	Cook & Hold	Cook & Chill	Sous Vide
CO ₂ -Eq.	0,51 kg	0,63 kg	0,71 kg

Die Transportprozesse nehmen den größten Anteil an der Gesamt-CO₂-Eq-Bilanz der Verpflegungssysteme ein. Der geringste Anteil bei allen Verpflegungssystemen fällt bei der Portionierung an.

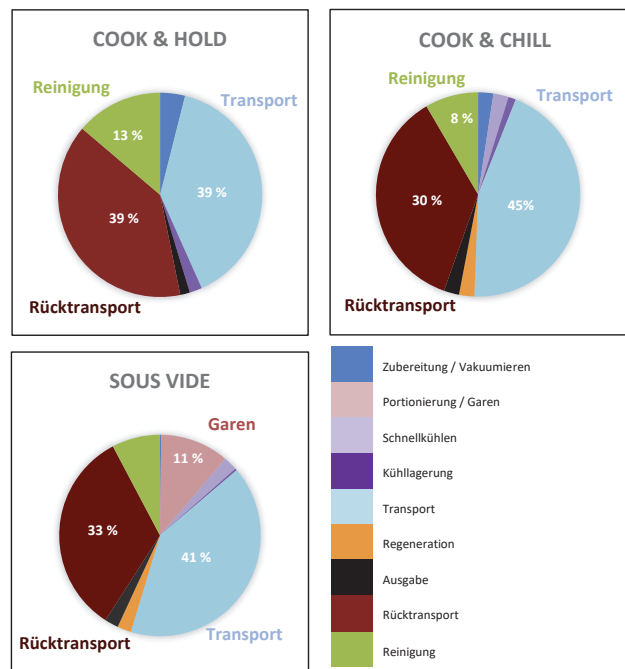


Abbildung 2: Anteile einzelner Phasen an der Gesamt-CO₂-Eq-Bilanz der Verpflegungssysteme. Die größten Anteile stellen die Transportprozesse sowie die Reinigung (Cook & Hold, Cook & Chill) und das Garen (Sous Vide) dar.

Die anfallenden Lebensmittelabfälle, welche im Abschnitt Ausgabe berücksichtigt werden, machen, anders als anfangs vermutet, keinen großen Anteil an der Gesamt-CO₂-Eq-Bilanz aus. Die erhaltenen Ergebnisse legen nahe, dass die Transportprozesse den größten Anteil bei den Verpflegungssystemen darstellen.

Ausblick

Im weiteren Verlauf des Forschungsprojektes erfolgt die Fertigstellung der Ökobilanzen. Weiterhin sollen bei allen Modellen verschiedene Transportprozesse modelliert werden. Einen weiteren Betrachtungspunkt stellen die anfallenden Lebensmittelabfälle dar. Diese sind bereits in den Modellen berücksichtigt, jedoch in allen Modellen zum gleichen Teil. Die derzeitige Quellenlage differenziert nicht zwischen den einzelnen Systemen.

Quellen:

- [1] Koerber, Karl von; Kretschmer, Jürgen (2009): Ernährung und Klima. Nachhaltiger Konsum ist ein Beitrag zum Klimaschutz. In: Agrar Bündnis e.V. (Hg.): Der kritische Agrarbericht 2009. Konstanz, S. 280–285.
- [2] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (Hg.) (2019): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Online verfügbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 25.02.19.
- [3] Pinski, Jochen (2018): 2019 wird ein gutes Jahr in Food Service, 12/2018 Seite 046 bis 049
- [4] DIN EN ISO 14040:2009-11: Umweltmanagement – Ökobilanz – Grundsätze und Rahmenbedingungen, ICS 13.020.10. Berlin: Beuth Verlag.
- [5] DIN EN ISO 14044:2006-10: Umweltmanagement – Ökobilanz – Anforderungen und Anleitungen, ICS 13.020.10. Berlin: Beuth Verlag.
- [6] Witkowski, Nele (2017): Vergleichende Analyse der Umweltauswirkungen der Lebensmittelverarbeitung bei Cook & Chill und Cook & Hold unter Anwendung des Life Cycle Assessments

Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ - Verbraucher sind für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert

Jana Dreyer¹, Lisa Christofzik¹, Silke Lichtenstein¹, Eleonore A. Heil²



Dr. Rainer Wild STIFTUNG
Stiftung für gesunde Ernährung

¹Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg
²Justus Liebig Universität, Arbeitsgruppe Ernährungsökologie, Gießen

Hauswirtschaftskongress 2019
23. – 24. September 2019, Berlin

JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITÄT GIESSEN

Hintergrund

Das Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ zielt auf das Sustainable Development Goal 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion) ab, welches die signifikante Reduktion der Lebensmittelverluste bis 2030 festlegt.^[1] Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Januar 2019 die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet, laut derer die Halbierung der Lebensmittelabfälle angestrebt werden soll. Vor allem Akteure aus der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft sollen einen wichtigen Beitrag zu dieser Zielerreichung leisten. Im Fokus dieser Forderungen stehen Verhaltensänderungen.^[2] Da auf der Wertschöpfungsstufe des Verbrauchers und an Schnittstellen zum Verbraucher große Mengen an

vermeidbaren Lebensmittelverlusten entstehen, setzt das Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ auf diesen Ebene an.^[3] Es ist im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) lokalisiert und richtet sich an Verbraucher.^[3] Das Maßnahmenkonzept sieht vor, dass über den sogenannten „Rettungskühlschrank“ Lebensmittel (LM) durch den LEH kostenlos an Supermarktbesucher abgegeben werden, die ein knappes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) tragen oder nicht mehr verkaufsfähig sind. Diese Maßnahme wurde wissenschaftlich begleitet, um eine wissenschaftliche Argumentationsgrundlage für die Etablierung von Projekten zu erarbeiten, die einen Beitrag zur Zielerreichung der Strategie des BMEL leisten können.



Abbildung 3: Der „Rettungskühlschrank“ im Nachkassenbereich des Projekt-Supermarktes (Foto: privat)

Forschungsdesign & Methoden

Für die Erhebung wurde ein Mixed-Methods-Ansatz im explorativen sequentiellen Design gewählt.^[4] Hierbei kamen sowohl qualitative als auch quantitative Erhebungsmethoden zum Einsatz. In der ersten Erhebungsphase wurden acht leitfadengestützte Interviews durchgeführt, um ein erstes Meinungsbild zum Projekt und zu den Themenfeldern Lebensmittelverschwendung sowie Mindesthaltbarkeitsdatum darzustellen. Die Analyse der Interviews erfolgte nach dem Prinzip der strukturierenden Inhaltsanalyse nach Mayring.^[5] Die Kategorien wurden sowohl deduktiv als auch induktiv generiert. In der zweiten Phase wurde anhand der qualitativen Daten ein quantitatives Erhebungsinstrument in Form eines Fragebogens entwickelt, mit dem die qualitativen Ergebnisse in der dritten Forschungsphase an einer größeren Stichprobe getestet werden konnten. Die quantitativen Daten wurden durch deskriptive statistische Methoden analysiert. Darüber hinaus wurden während des sechswöchigen Erhebungszeitraumes Beobachtungsprotokolle erstellt. (siehe Abb. 2)

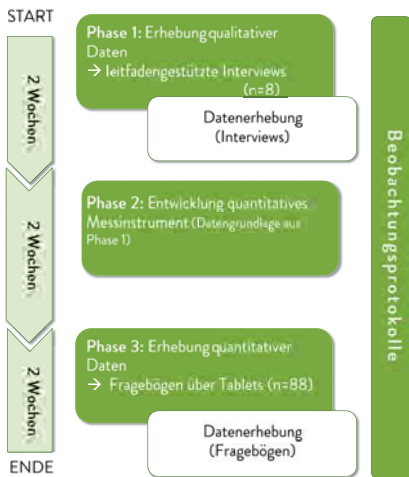


Abbildung 2: Datenerhebung im sequentiellen explorativen Design (eigene Darstellung, Basis: [4])

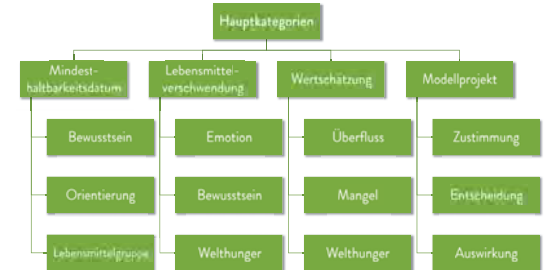


Abbildung 3: Schema der Hauptkategorien mit untergeordneten Subkategorien als Ergebnis der qualitativen Erhebungsphase, n=8 (eigene Darstellung)

Tabelle 1: Zustimmung Aussagen zum Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ (eigene Darstellung)

Interview	Aussagen
1	„Sehr gut. Würde ich befrworten, ja.“
2	„Hervorragend. Ich fände das gut, wenn da nichts weggeworfen wird.“
4	„Ja top“
6	„Ja das fände ich doch gut, weil es wird einfach zu viel weggeworfen“
7	„Super“

Ergebnisse

Qualitativ: Laut der Interviewpartner/innen (IP) ist der Umgang mit dem MHD sicher und wird als Orientierung genutzt. Dieses Meinungsbild äußerte sich in Aussagen wie, „...so wie der Name schon sagt.“ (IP1) und „Ich glaube genau das, was es heißt“ (IP4). Das MHD wurde in den Interviews als „Näherungswert“ bezeichnet und sei keine „heilige Grenze“ (IP8). Für manche Lebensmittelgruppen wird das MHD kritischer eingeschätzt. Beispiele hierfür waren Fleisch, Wurst und Milchprodukte. Zur Lebensmittelverschwendung befragt zeigten sich die Befragten sensibilisiert. Es herrscht unter den Befragten ein Bewusstsein für die großen Mengen weggeworfener Lebensmittel und wird als „Ressourcenverschwendung“ (IP4) bezeichnet. Die Wertschätzung für Lebensmittel wird als gering eingeschätzt und das Dilemma des Mangels und Überflusses von Lebensmitteln häufig genannt. „Es gibt genug, die es brauchen können...“ (IP6).

In den Interviews erhält das Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ Zuspruch (siehe Tab.1) und ihm wird das Potential zugesprochen, sich positiv auf die Wertschätzung für Lebensmittel auszuwirken. (siehe Abb. 3)

Quantitativ: In der quantitativen Erhebung bestätigten sich die Annahmen für den Umgang mit dem MHD und die Sensibilisierung bei den Verbrauchern. Nur ein geringer Anteil der Befragten gab an, Lebensmittel zu entsorgen, wenn das MHD abgelaufen ist. (siehe Abb. 4) Auch der Zuspruch für das Modellprojekt und das Potential für Verhaltensänderung konnten mit dieser Erhebung bestätigt werden. Mehr als die Hälfte der Befragten gab an, dass das Modellprojekt sich auf das Wegwerfverhalten der Verbraucher auswirken könne. (siehe Abb. 5)



Abbildung 4: Verteilung der Antworten auf die Frage zum Umgang mit dem MHD in relativen Anteilen in Abhängigkeit der Anzahl der Antworten, n=58 (eigene Darstellung)

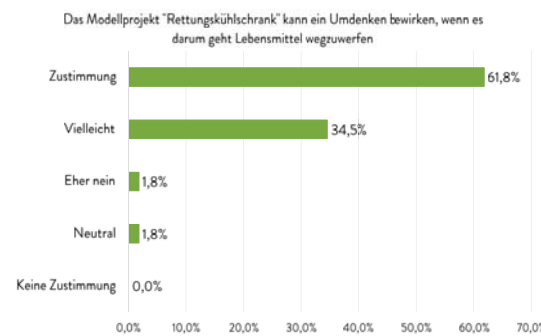


Abbildung 5: relative Verteilung der Antworten auf die Frage nach dem Potential des Modellprojektes eine Auswirkung auf das Wegwerfverhalten zu erreichen, n=55 (eigene Darstellung)

Schlussfolgerung

Das Projekt kann als Erfolg gewertet werden, da sowohl Endverbraucher als auch Akteure der Lebensmittelwirtschaft für die Thematik nachhaltig sensibilisiert werden konnten und Lebensmittel „gerettet“ wurden. In Zukunft sollten Maßnahmen dieser Art weiter beforscht werden, um den konkreten Nutzen und den Einfluss auf die Verringerung der Lebensmittelverluste darzustellen und wissenschaftlich zu belegen.

Quellen:
 [1] Vereinte Nationen: Transformation unserer Welt: Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, Resolution der Generalversammlung, 2015
 [2] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, Referat 2216 - Nachhaltige Ernährung, Online verfügbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile,2019
 [3] Noleppa, Steffen; Carstburg, Matti: Das grosse Wegschmeissen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland, Berlin, 2015
 [4] Creswell, John W.; Plano Clark, Vicki L.: Designing and conducting mixed methods research. Third edition, international student edition. Sage Los Angeles, London, New Delhi, Singapore, Washington DC, Melbourne, 2018
 [5] Mayring, Philipp: Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. Neuausgabe. s.l.: Beltz Verlagsgesellschaft, Online verfügbar unter http://www.content-milnet.com/index.php?id=chub_view&lang=9783407791424_2010