



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

# **Food Waste**

## **Einstellungen, Wahrnehmungen und Verhaltensmuster**

**Dr. Jeanine Ammann**

**11. Juni 2021**

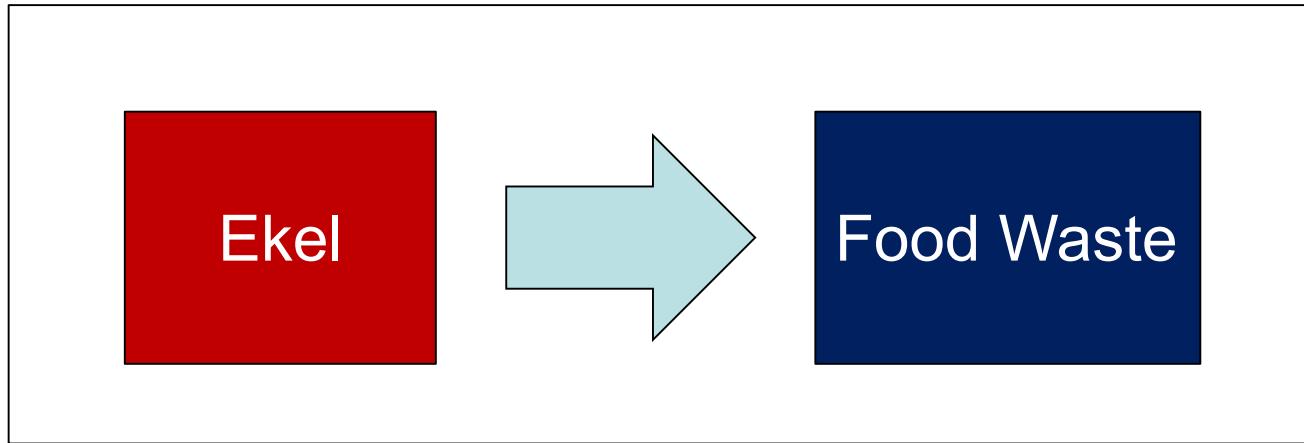


# Über mich

- **Lebensmittelwissenschaften ETH**
  - **Labor, Lebensmittelkontaktmaterialien**
  - **Doktorat im Bereich der Konsumentenforschung**
    - Consumer Behaviour ETH
  - **Heute: Postdoktorandin bei Agroscope**
- 
- **Fokus auf die Ekelemotion**
    - Wieso finden wir bestimmte Dinge ekelig?
    - Wie unterscheiden sich Individuen in ihrem Empfinden?
- Welche Auswirkungen hat das auf unser Ernährungsverhalten?



# Inhalt



Was tun?



# Die Ekelemotion

Ekel





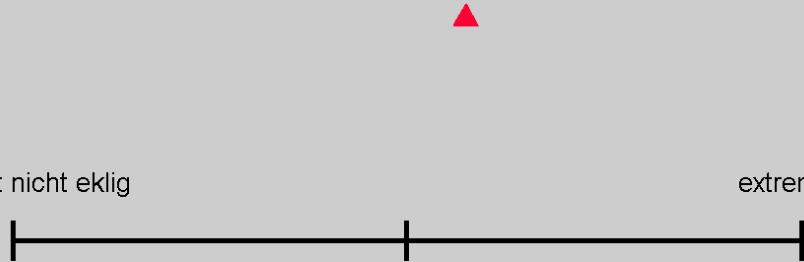
# Messen

Ekel

Bitte geben Sie mittels untenstehendem Balken an, was für Gefühle das zuvor gezeigte Bild bei Ihnen auslöste.

*Den Schieberegler können Sie mit der Maus hin- und her bewegen. Bitte antworten Sie spontan, ohne lange zu überlegen. Es gibt kein Richtig oder Falsch.*

überhaupt nicht ekelig



extrem ekelig

Leertaste drücken, um fortzufahren





# Verstehen

Ekel

- Sehr individuell!
- Spezifisch für einzelne Lebensmittelgruppen
  - Fleisch
  - Hygiene
  - Kontamination
  - Fisch
  - Früchte
  - Gemüse
  - Kontaminanten (z.B. Insekten)
  - Schimmel

- Die persönliche Ekelsensibilität bestimmen:
  - später im Parcours



# Vorhersagen

Food Waste

- **Individuelle Ekelsensibilität korreliert mit der Food Waste Häufigkeit** (Egolf et al., 2018)
  - Ekelsensible Personen produzieren im Schnitt mehr Food Waste als Personen, die weniger ekelsensibel sind.
- **Ekel als Schutzmechanismus**
  - Haltbarkeitsdaten
  - Veränderungen im Geruch
  - Veränderungen in der Textur (Schleimigkeit)
  - Visuelle Veränderungen (Schimmelwachstum)
  - ...



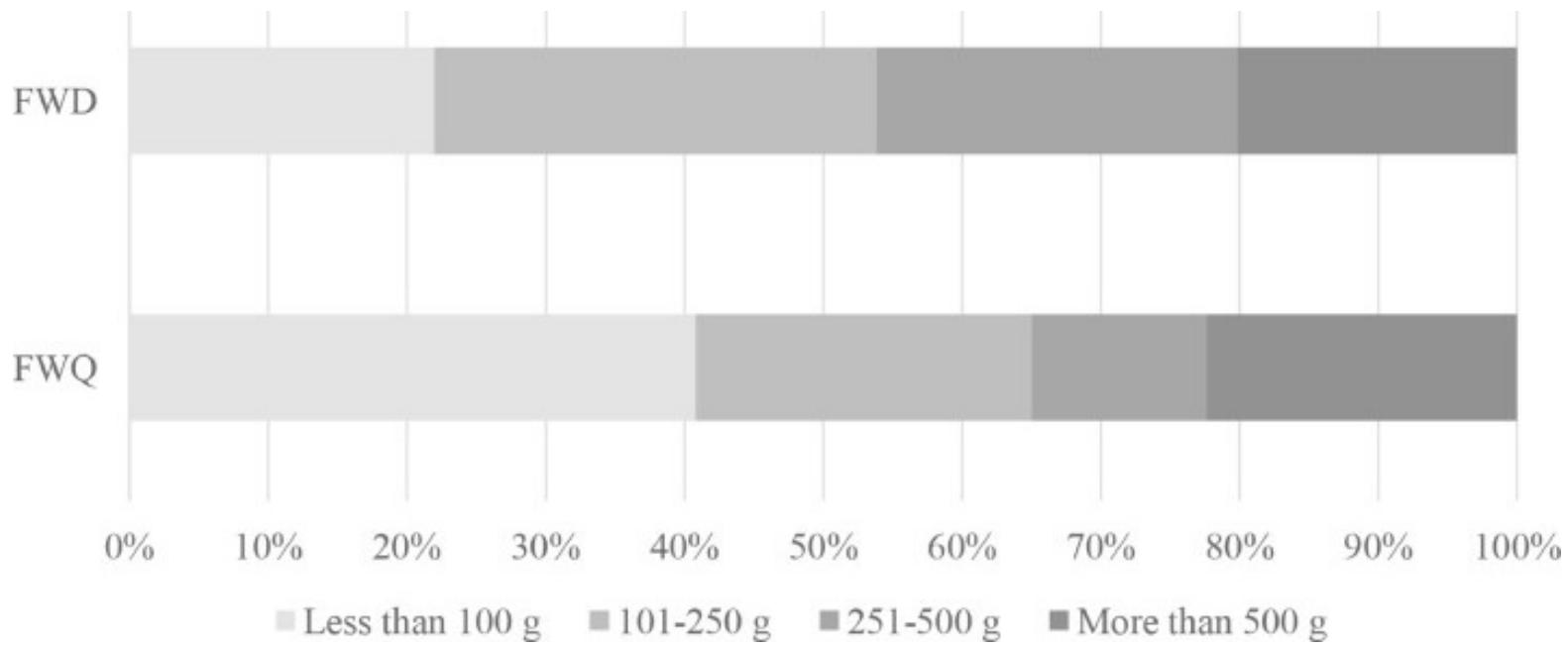
# Erkenntnisse aus der Forschung

Food Waste

## ▪ Tagebuch vs. Fragebogen

- Tagebuch: 383 g / Woche
- Fragebogen: 348 g / Woche

Ammann et al., 2021





# Erkenntnisse aus der Forschung

Food Waste

## Verhalten hat viele Prädiktoren!

- **Perceived behavioural control**
  - Denke ich, dass mein Verhalten erfolgreich sein wird?

«Ich habe das Gefühl, dass ich nichts gegen die Lebensmittelabfälle in meinem Haushalt unternehmen kann»

Ammann et al., 2021



# Erkenntnisse aus der Forschung

Food Waste

## ▪ Kochfähigkeiten

- Wie vermeide ich beim Kochen Food Waste?
- Was tun mit Resten?

## ▪ Perceived health risk

- Ist das potenziell gefährlich?

«Ich mache mir keine Sorgen, dass es gesundheitsgefährdend sein könnte, wenn ich Resten esse.»

Ammann et al., 2021

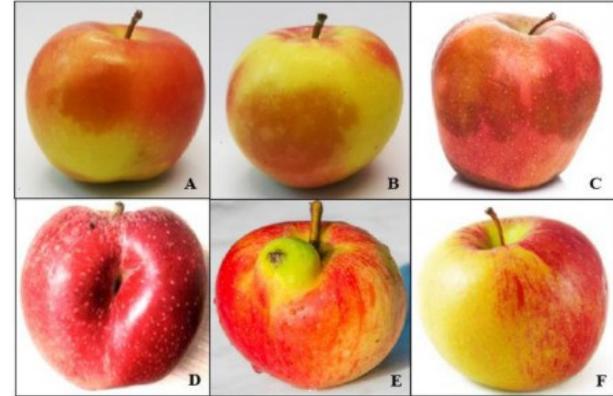


# Erkenntnisse aus der Forschung

Food Waste

- **Tolerance for Imperfection**

- Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie diesen Apfel konsumieren würden?



- **Willingness to eat expired food**

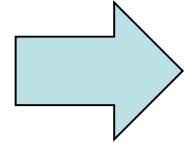
- Haltbarkeitsdaten

«Ich kuche mit Produkten, die das Haltbarkeitsdatum überschritten haben.»

Ammann et al., 2021



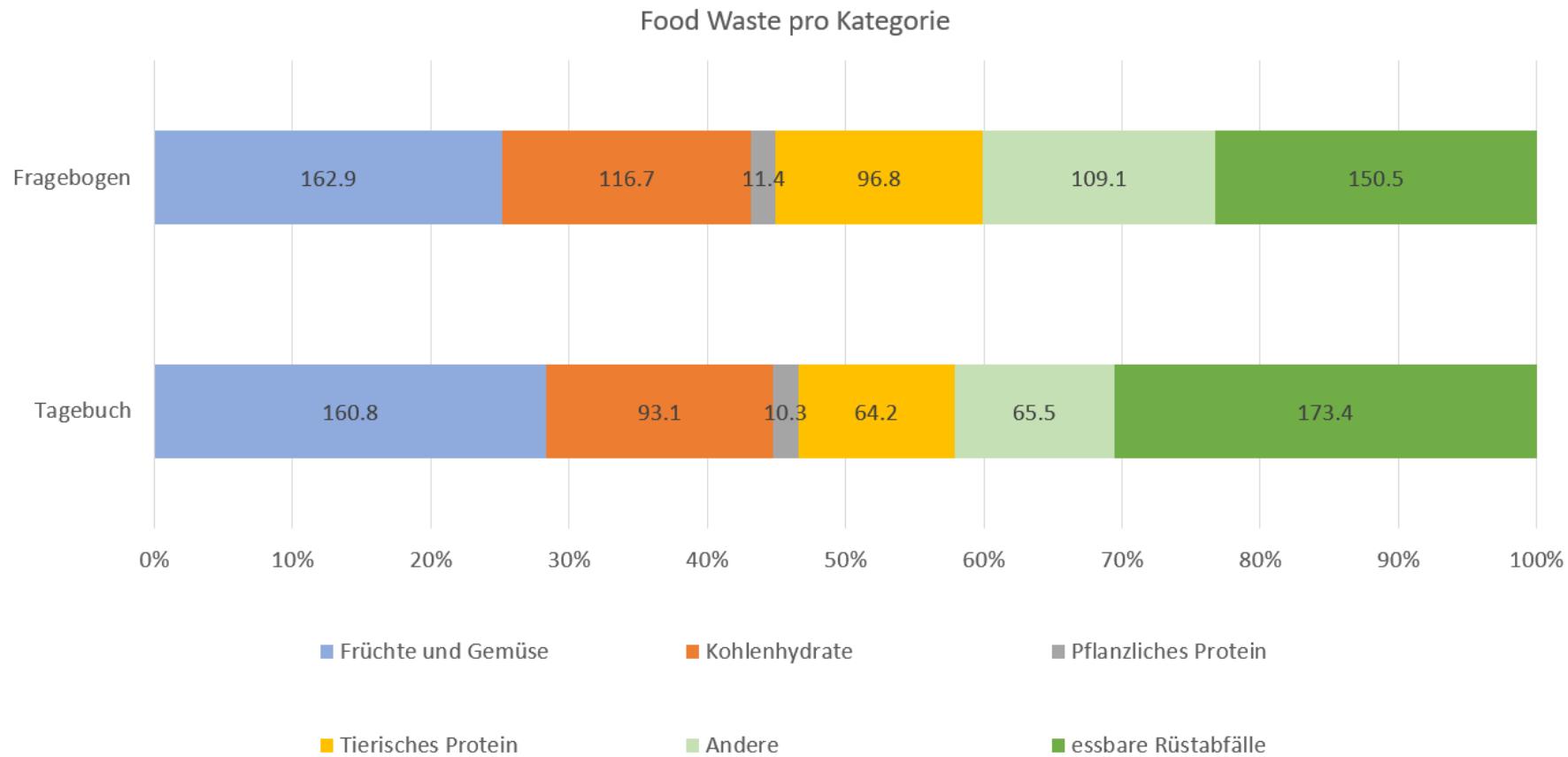
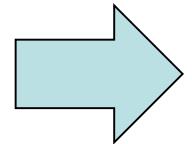
# Was tun?



- **Tagebuch führen**
  - Verhaltensmuster aufdecken
  - Welche Lebensmittel werfe ich regelmässig weg?
  - Habe ich oft Gäste und kuche zu viel?



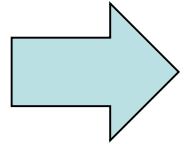
# Was tun?



Ammann et al., 2021



# Was tun?



- **Verhaltensmuster hinterfragen**
  - Haltbarkeitsdaten
- **Planen!**
  - Mahlzeiten planen
  - Einkaufslisten anfertigen
  - Überblick über Vorräte
  - Die richtigen Mengen kaufen
- Nicht hungrig einkaufen gehen



# Fragen?

Dr. Jeanine Ammann  
[jeanine.ammann@agroscope.admin.ch](mailto:jeanine.ammann@agroscope.admin.ch)

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt  
[www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch)

