



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

www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt

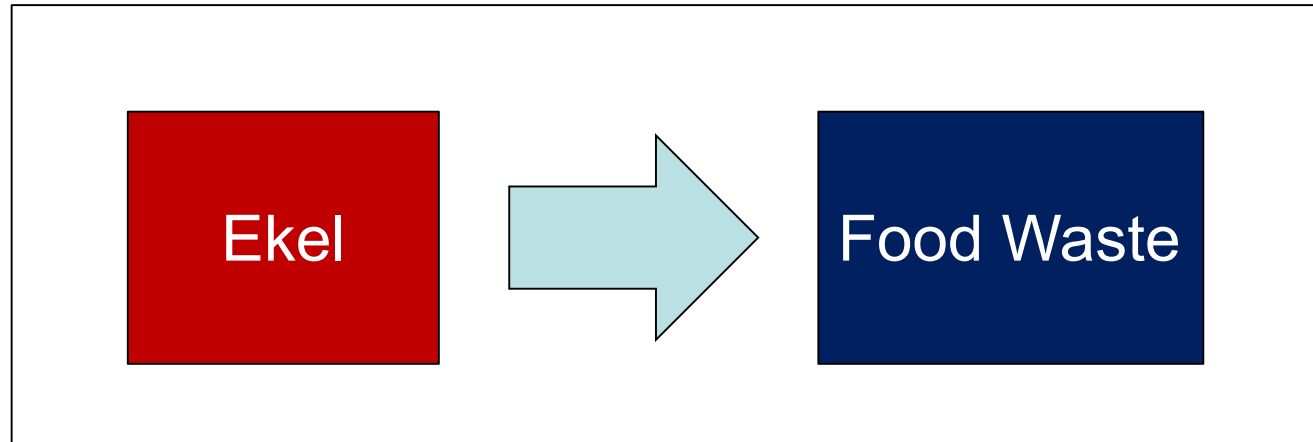


Über mich

- **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 eklig?
 - Wie unterscheiden sich Individuen in ihrem Empfinden?
- Welche Auswirkungen hat das auf unser Ernährungsverhalten?



Inhalt



Was tun?



Die Ekelemotion

Ekel





Messen

Ekel

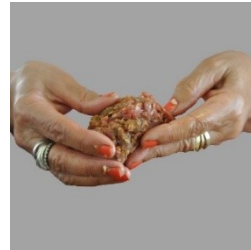
Bitte geben Sie mittels untenstehendem Balken an, was für Gefühle das zuvor gezeigte Bild bei Ihnen auslöste.

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





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

- Die persönliche Ekelsensibilität bestimmen:
 - später im Parcours



- **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)
 - ...



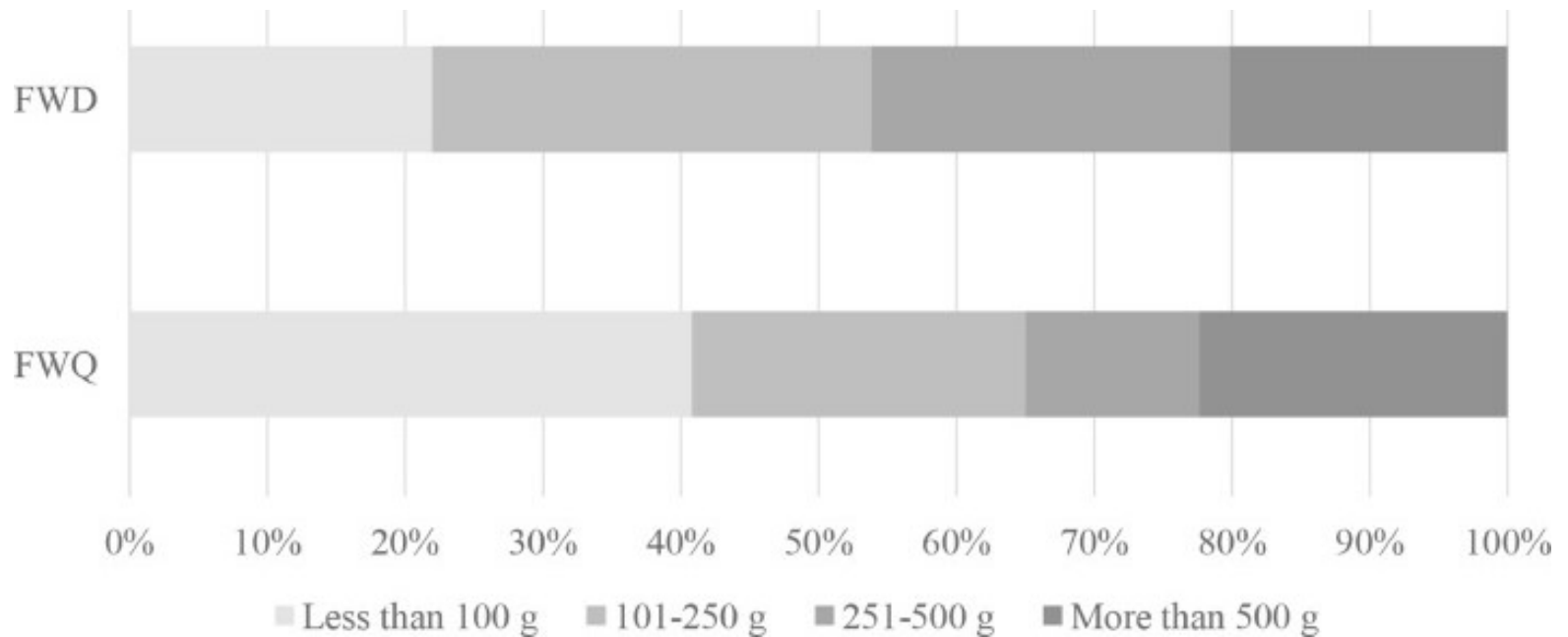
Erkenntnisse aus der Forschung

Food Waste

■ Tagebuch vs. Fragebogen

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

Ammann et al., 2021





Erkenntnisse aus der Forschung

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

- **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.»

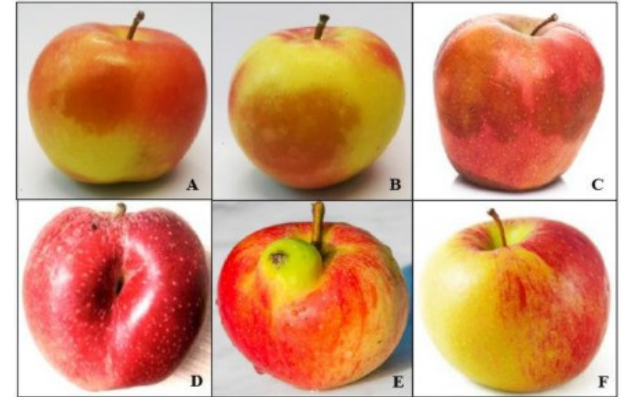
Ammann et al., 2021



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

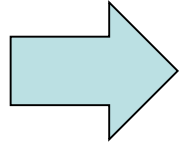


«Ich koche mit Produkten, die das
Haltbarkeitsdatum überschritten haben.»

Ammann et al., 2021



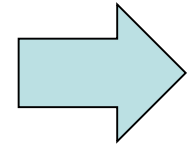
Was tun?



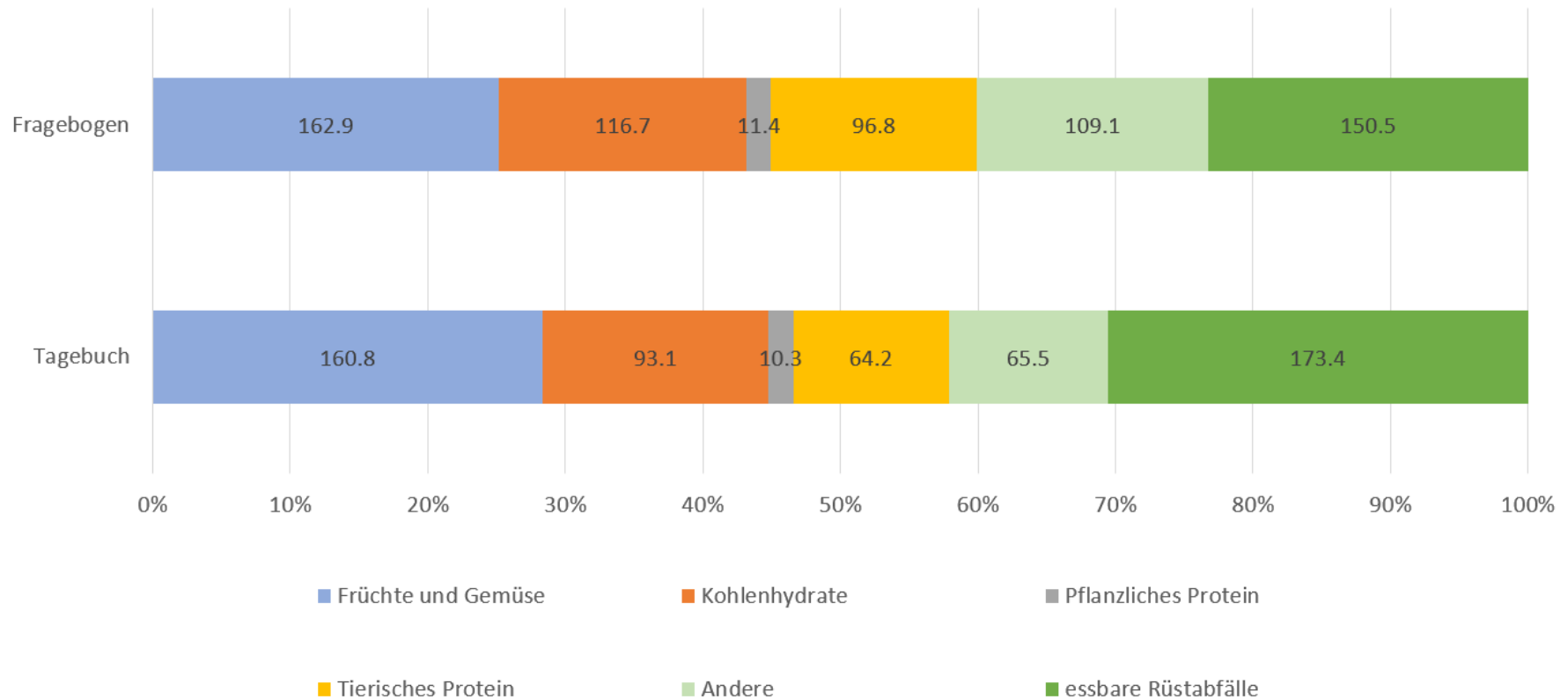
- **Tagebuch führen**
 - Verhaltensmuster aufdecken
 - Welche Lebensmittel werfe ich regelmässig weg?
 - Habe ich oft Gäste und koche zu viel?



Was tun?



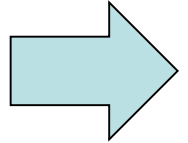
Food Waste pro Kategorie



Ammann et al., 2021



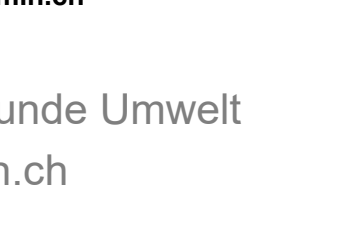
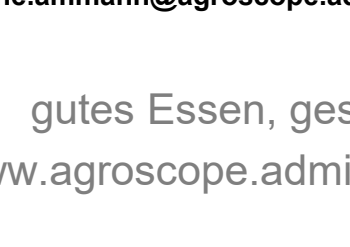
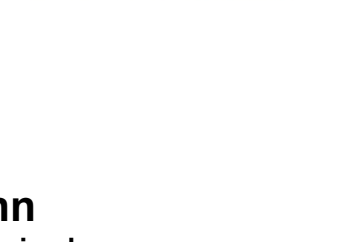
Was tun?



- **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

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt
www.agroscope.admin.ch