

ABSCHLUSSBERICHT

Projekt

„Jeder von uns kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden (Zachraň jídlo)“

Projektzeitraum 16.10.2017 bis 29.02.2020

Aktenzeichen	Az. 34015/01-44
Verfasser/in	Dorothee Elling/Adam Podhola/Anna Strejcová
Firma/Institution	Tafel-Akademie gGmbH/Zachraň jídlo
Laufzeit	28 Monate
Ort	Berlin/Prag
Jahr	2020

06/02		Projektkennblatt der Deutschen Bundesstiftung Umwelt			
Az	34015/01	Referat	44	Fördersumme	124.141 €
Antragstitel Jeder von uns kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden (Zachraň jídlo)					
Stichworte					
Laufzeit	Projektbeginn	Projektende	Projektphase(n)		
28 Monate	16.10.2017	29.02.2020			
Abschlussbericht	30.03.2020				
Bewilligungsempfänger	Tafel-Akademie gGmbH Frau Evelin Schulz Germaniastr. 18 12099 Berlin			Tel	030 2005976-10
				Fax	030 2005976-16
				Projektleitung	Marco Koppe
				Bearbeiter	Dorothee Elling
Kooperationspartner	Zachraň jídlo, z.s. Ortenovo náměstí 448/9 170 00 Praha 7 Tschechien				
Zielsetzung und Anlaß des Vorhabens					
<p>Täglich landen EU-weit genießbare Lebensmittel im Abfall – insgesamt im Durchschnitt ca. 80 kg pro Person und Jahr. Zielsetzung des Projekts war es, einen Beitrag zu Vermeidung der Verschwendung zu leisten. Dazu setzte das Projekt bei den Akteuren an, die mit ihrem Verhalten einen erheblichen Anteil an der Problematik haben – an jene, die für etwa 50% der Lebensmittelabfälle verantwortlich sind. Die Sensibilisierung von Verbrauchern erfolgte durch adäquate und zielgruppengerechte Bereitstellung von Informationen. Diese wurden außerdem mit konkreten Beteiligungsmöglichkeiten gekoppelt. Auch Lebensmittelproduzenten und -händler wurden im Rahmen des Projekts angesprochen, um Ursachen für die Verwendung zu identifizieren und gemeinsam eine langfristige Perspektive für die Lösung des Problems zu entwickeln. Im Rahmen öffentlicher Veranstaltungen wurde eine breite Öffentlichkeit über das Thema sensibilisiert und informiert.</p>					
Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden					
<p>Um die formulierten Projektziele zu erreichen, wurden folgende Bausteine durchgeführt</p> <ul style="list-style-type: none"> – Projektpräsentation im Rahmen verschiedener öffentlich wirksamer Veranstaltungen in Deutschland und der Tschechischen Republik – Konzeption und Erstellung von zwei Videospots anlässlich der Instagram-Wettbewerbe – Kooperation mit Influencern bei der Informationsvermittlung zur Lebensmittelverschwendung – Erstellung von 30 Foto- und Videorezepten – Entwicklung von Rezepten, Erstellen von Foto- und Videomaterial – Erstellung eines umfangreichen Buchs mit Rezepten, Hintergründen und Tipps gegen Lebensmittelverschwendung, Auflage 4.650 Exemplare – Erhebung von Daten zur Problematik der Bezeichnung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln in Tschechien – 14 Gespräche mit Vertretern aus der Lebensmittelindustrie – Erweiterung des Netzwerks tschechischer Landwirte (Nachernte) um 297 neue Kontakte – Umsetzung von 74 Nachernten mit 250 Freiwilligen mit dem Ziel, übrigens Gemüse und Obst zu sammeln 					
<small>Deutsche Bundesstiftung Umwelt • An der Bornau 2 • 49090 Osnabrück • Tel 0541/9633-0 • Fax 0541/9633-190 • http://www.dbu.de</small>					

Ergebnisse und Diskussion

Das Projekt war in allen Teilbereichen erfolgreich:

Die geplanten Indikatoren wurden bei den meisten Aktivitäten erreicht. Nur bei der Ansprache junger Verbraucher (Instagramwettbewerb) konnten die vorgesehenen Kennzahlen nicht erreicht werden, dafür wurden die Erwartungen im Bereich der bis 35-Jährigen um ein Vielfaches übertroffen. Die Informationsvermittlung läuft auch nach Abschluss des Projekts im Rahmen von Veröffentlichungen weiter.

Im Bereich der Identifikation von Ursachen von Lebensmittelverschwendung wegen der Informationen auf Verpackungen und möglichen Lösungen wurde deutlich, dass die gesetzlichen Vorgaben einen grundlegenden Einfluss auf den Umgang mit Lebensmitteln haben. Für die Beteiligten in der Industrie gab es im Rahmen von Diskussionsveranstaltungen die Möglichkeit, miteinander Lösungsansätze zu entwickeln. Allein die Schaffung einer Plattform für den Austausch ist als positives Ergebnis zu werten.

Im Rahmen der öffentlichen Veranstaltungen konnten 74 Nachernten realisiert werden, bei denen knapp 39 Tonnen Lebensmittel gerettet wurden. Insgesamt beteiligten sich 250 Freiwillige bei dieser Form der Lebensmittelrettung. In weiteren öffentlichen Veranstaltungen wiesen beide Partner konsequent auf das Problem der Lösungsmittelverschwendung hin und konnten auch durch Hinweise in sozialen Netzwerken zu einer besseren Wahrnehmung innerhalb der Bevölkerung beitragen.

Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation

Hier sind nur die wichtigsten Links aufgeführt, weitere Ausführungen zur Öffentlichkeitsarbeit finden sich im vorliegenden Bericht.

- Einrichtung des Instagram Accounts <https://www.instagram.com/tellerteilen/> bzw. Pflege des Accounts <https://www.instagram.com/zachranjidlo/>
- YouTube-Videos als Aufruf zur Beteiligung beim Wettbewerb <https://www.youtube.com/watch?v=CKNY00qGbig> und <https://www.youtube.com/watch?v=yk9XYB0co04>
- Redesign der Internet-Seite www.zachranjidlo.cz
- Erstellung und Veröffentlichung von Video-Rezepten (<https://zachranjidlo.cz/recepty/>, Übernahme von Rezepten und Tipps des tschechischen Projektpartners unter <https://www.tafel-akademie.de/projekte/dbu-projekt/>)
- Projektpräsentation im Rahmen verschiedener Veranstaltungen, z.B. „Disco-Salad“-Event in Tschechien <https://zachranjidlo.cz/disco-salat/>, bundesweites Treffen der Tafeln in Deutschland
- Erstellung von Info-Broschüren für Landwirte, zur Umsetzung von Nachernten und zum Einkauf und der Lagerung von Lebensmitteln (s. mitgelieferte Publikationen)
- Projektpräsentation im Rahmen des Zukunftskongresses
- Informationen zum Projekt über den Newsletter und den Blog der Tafel-Akademie

Fazit

Die Umsetzung des Projekts bewerten beide Partner positiv. Insbesondere die grenzüberschreitende Zusammenarbeit von zwei Institutionen, die sich in unterschiedlichen Ländern gegen Lebensmittelverschwendung engagieren, war ein wichtiger Aspekt des Projekts der erfolgreich umgesetzt wurde. Die etablierten Abläufe innerhalb der Tafel-Akademie konnten mit dem Team von Zachraň jídlo ausgetauscht werden. Bei der Ansprache eines jungen Publikums und der Verwendung sozialer Medien wiederum profitierte das Team der Tafel-Akademie vom Projektpartner.

Das Projekt zeigte deutlich, dass Verbraucher und Vertreter der Lebensmittelindustrie bereit sind, sich mit dem Thema der Lebensmittelverschwendung zu befassen – oftmals fehlen jedoch genügend Anreize bzw. Möglichkeiten zum Austausch oder für Aktivitäten. Diese wurden im Rahmen des Projekts geschaffen und werden auch künftig fortgeführt.

Die Lebensmittelverschwendung kann nur dann erfolgreich eingedämmt werden, wenn Handel, Produktion und Verbraucher für das Thema sensibilisiert sind und gemeinsam für eine Lösung eintreten. An diesen wichtigen Stellschrauben setzte das Projekt erfolgreich an und konnte damit nicht nur während der Laufzeit, sondern auch darüber hinaus wertvolle Impulse liefern.



06/02		Projektkennblatt der Deutschen Bundesstiftung Umwelt / Projektový list			
Az/číslo	34015/01	Referat/referát	44	Fördersumme/dotace	124.141 €
Antragstitel/název projektu		Každý z nás může předcházet plýtvání potravinami (Zachraň jídlo)			
Stichworte					
Laufzeit/doba realizace	Projektbeginn/zahájení projektu	Projektende/ukončení projektu	Projektphase(n)/ fáze projektu		
28 Monate	16.10.2017	29.02.2020			
Abschlussbericht/závěrečná zpráva	30.03.2020				
Bewilligungsempfänger /nositel projektu	Tafel-Akademie gGmbH			Tel	030 2005976-10
	paní Evelin Schulz			Fax	030 2005976-16
	Germaniastr. 18			Projektleitung/vedoucí projektu	
	12099 Berlin			Marco Koppe	
Kooperationspartner/kooperační partner		Zachraň jídlo, z.s.			
		Ortenovo náměstí 448/9 Praha 7, 170 00 ČR			
Cíl a důvod projektu					
V odpadu končí v celé EU denně požitelné potraviny – celkem v průměru cca. 80 kg / osobu a rok. Cílem projektu bylo přispět k předcházení plýtvání potravinami. Projekt byl zacílen na ty aktéry, kteří svým chováním výrazně přispívají k plýtvání potravinami – na spotřebitele, kteří jsou zodpovědní asi za 50 % potravinového odpadu.					
Osvěta spotřebitelů proběhla díky adekvátnímu a na cílové skupiny zaměřenému zpracování a předávání informací, které bylo kombinováno s možností zapojení / participace cílové skupiny. V rámci projektu probíhala také komunikace s výrobcí potravin a obchodníky s cílem identifikovat příčiny plýtvání a společného vývoje dlouhodobé perspektivy pro řešení problému. V rámci veřejných akcí byla o tématu informována a také široká veřejnost.					
Představení pracovních kroků a použitých metod					
K dosažení formulovaných projektových cílů byly realizovány následující aktivity:					
– Prezentace projektu v rámci různých veřejných akcí v SRN a ČR					
– Koncepce, zpracování a realizace instagramové soutěže včetně tvorby 2 videospotů					
– Spolupráce s influencery na propagaci tématu plýtvání potravinami					
– Zpracování 30 foto a videoreceptů					
– Zpracování rozsáhlé publikace s recepty a tipy proti plýtvání potravinami, náklad 4.660ks					
– Získání dat k problematice plýtvání potravinami v souvislosti s označením dat spotřeby					
– 14 rozhovorů se zástupci potravinového průmyslu a státní správy					
– Rozšíření sítě českých zemědělců (paběrkování) o 297 nových kontaktů					
– Realizace 74 paběrkování s 250 dobrovolníky za účelem sběru přebytečného ovoce a zeleniny					
Deutsche Bundesstiftung Umwelt An der Bornau 2 49090 Osnabrück Tel 0541/9633-0 Fax 0541/9633-190 http://www.dbu.de					



Výsledky a diskuze

Projekt byl úspěšně realizován ve všech dílčích částech. Plánované indikátory u většiny aktivit byly překonány, pouze v oblasti komunikace s mladými spotřebiteli (instagramová soutěž) nebylo možné splnit plánované indikátory, tyto byly ale výrazně překročeny v oblasti spotřebitelů do 35 let. Zprostředkování informací probíhá i po ukončení projektu v rámci práce s veřejností.

V oblasti identifikace příčin plýtvání kvůli označení na obalech potravin a možných řešení bylo v rámci průzkumů zjištěno, že zákonem daná omezení mají zásadní vliv na spotřebu / zacházení s potravinami. Pro zástupce průmyslu byla v rámci diskuzních akcí vytvořena možnost pro společné hledání a vývoj možných alternativ pro řešení situace. Samotné vytvoření platformy pro vzájemnou výměnu lze hodnotit jako pozitivní výsledek.

V rámci veřejných akcí bylo realizováno 74 paběrkování, při kterých tak bylo zachráněno téměř 39 tun potravin. Do těchto akcí pro záchranu potravin bylo zapojeno 250 dobrovolníků. Při dalších veřejných akcích upozorňovali oba partneři důsledně na problém plýtvání potravinami a prostřednictvím příspěvků v sociálních médiích přispěli také k lepšímu vnímání problému ze strany obyvatelstva.

Práce s veřejností a prezentace

Zde jsou uvedeny pouze nejdůležitější odkazy, další informace k práci s veřejností jsou uvedeny v závěrečné zprávě.

- Zřízení instagramového účtu <https://www.instagram.com/tellerteilen/> a jeho aktualizace <https://www.instagram.com/zachranjidlo/>
- YouTube-video a výzva k účasti na soutěži <https://www.youtube.com/watch?v=CKNY00qGbigundhttps://www.youtube.com/watch?v=yk9XYB0co04>
- Redesign internetové stránky www.zachranjidlo.cz
- Zpracování a zveřejnění video-receptů (<https://zachranjidlo.cz/recepty/>), přebírání receptů a tipů českého kooperačního partnera, zveřejňování na <https://www.tafel-akademie.de/projekte/dbu-projekt/>)
- Prezentace projektu v rámci různých akcí, např. „Disco salát“ v ČR, <https://zachranjidlo.cz/disco-salat/>, celorepublikové setkání organizací Tafel e.V. v Německu
- Zpracování informačních publikací pro zemědělce, k realizaci paběrkování a nákupu a uskladnění potravin (viz příložené publikace)
- Prezentace projektu v rámci kongresu „Zukunftskongress“
- Informace k projektu ve zpravodaji a blogu Tafel-Akademie

Závěr

Realizaci projektu hodnotí oba partneři pozitivně. Především přeshraniční spolupráce dvou organizací, které se v různých zemích angažují proti plýtvání potravinami, byl důležitý aspekt projektu, který byl úspěšně zrealizován. Proběhla také výměna informací a zkušeností k etablovaným procesům v rámci Tafel-Akademie a týmu Zachraň jídlo. Při komunikaci s mladým publikem a využíváním sociálních sítí profitoval naopak tým Tafel-Akademie ze zkušeností projektového partnera.

Projekt zásadně ukázal, že jsou spotřebitelé i zástupci potravinového průmyslu připraveni / ochotni zabývat se tématem plýtvání potravinami – často chybí ale podněty resp. Možnosti pro výměnu nebo konkrétní aktivity. Tyto byly v rámci projektu vytvořeny a budou pokračovat i po jeho ukončení.

Plýtvání potravinami může být úspěšně potlačeno pouze tehdy, když budou na téma upozorňováni obchodníci, výrobci a spotřebitelé, kteří budou také společně hledat řešení. Těmto důležitým místům / oblastem se projekt úspěšně věnoval a mohl během realizace, ale i po ní dodat cenné impulzy.

Deutsche Bundesstiftung Umwelt An der Bornau 2 49090 Osnabrück Tel 0541/9633-0 Fax 0541/9633-190 <http://www.dbu.de>

Stav: 31.03.2020
Zpracovala: Dorothee Elling

Inhaltsverzeichnis

1. ZUSAMMENFASSUNG..... 7

2. ANLASS UND ZIELSETZUNG DES PROJEKTS 8

3. DARSTELLUNG DER ARBEITSSCHRITTE UND METHODEN..... 9

3.1 Informationsvermittlung an Verbraucherinnen und Verbraucher9

3.2 Identifizierung von Ursachen für die Lebensmittelverschwendung, Maßnahmen für langfristige Lösungen9

3.3 Aktivitäten im öffentlichen Raum9

3.4 Projektmanagement, Wissenstransfer10

4. ERGEBNISSE 10

4.1 Informationsvermittlung für Verbraucher und Verbraucherinnen10

4.2 Identifizierung von Ursachen für die Lebensmittelverschwendung, Maßnahmen für langfristige Lösungen14

4.3 Aktivitäten im öffentlichen Raum18

5. DISKUSSION / EVALUATION..... 22

6. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT 25

7. FAZIT..... 26

8. ANHANG..... 28

1. Zusammenfassung

Das Projekt „Jeder kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden“ sollte grenzüberschreitend einen Beitrag dazu leisten, dass weniger Lebensmittel ungenutzt und oftmals einwandfrei weggeworfen werden.

Sowohl in der Tschechischen Republik wie auch in Deutschland wurden Verbraucherinnen und Verbraucher unterschiedlicher Altersstufen für das Thema sensibilisiert und informiert. Dies geschah in Form von Wettbewerben, mittels eigens kreierten Rezepten, die per Video oder Instagram verbreitet wurden, sowie mit Herausgabe eines Kochbuchs, das neben den „Retter-Rezepten“ auch Informationen über die Lebensmittelverschwendung enthält und konkrete Tipps zur besseren Lagerung usw. gibt.

Im Projekt wurden außerdem Ursachen erforscht, die dazu führen, dass Lebensmittel weggeworfen werden. Ein Hauptaugenmerk der Forschung lag auf der Kennzeichnung von Lebensmitteln (Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums) und der gesetzlichen Vorgaben. Dazu wurden auch Partner aus Industrie und Handel einbezogen, um gemeinsam über mögliche Lösungswege und potentielle Verbesserungen zu sprechen.

Ein weiterer Projektbaustein waren Veranstaltungen im öffentlichen Raum, die zum einen das Thema Lebensmittelverschwendung für ein breites Publikum zugänglich machten, zum anderen aber auch die Möglichkeit boten, sich durch eigene Aktivität unmittelbar für die (Weiter-)Verwendung von Lebensmitteln einzusetzen. Mit Nachernten wurden Freiwillige konkret auf ihren Handlungsspielraum aufmerksam gemacht. Sie beteiligten sich dabei unmittelbar an der Rettung von Lebensmitteln, die dann an caritative Einrichtungen weitergegeben werden konnten.

Die Ergebnisse des Projekts wurden in den Medien aufgegriffen und selbst publiziert. Durch die Nutzung moderner Kommunikationskanäle verbreiten sich nicht nur Erkenntnisse aus dem Projekt, sondern auch konkrete Handlungsmöglichkeiten sowohl in Deutschland als auch in der Tschechischen Republik.

2. Anlass und Zielsetzung des Projekts

1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel landen jährlich im Müll – dies entspricht bis zu 1/3 der insgesamt produzierten Lebensmittel¹. Durch den Verbrauch von Ackerland und die bei der Produktion entstehenden Co₂-Emissionen stellt die Lebensmittelverschwendung eine erhebliche Belastung für die Umwelt dar und hat negative Auswirkungen auf Wirtschaft und soziale Aspekte der Gesellschaft. Verluste in der Lebensmittelproduktion entstehen sowohl entlang der Wertschöpfungskette im Bereich von Industrie, Handel und Großverbrauchern als auch in privaten Haushalten. In Deutschland fallen ausgehend von 11 Millionen Tonnen an Abfällen insgesamt knapp 40% auf dem Weg zum Privathaushalt an. Dort entstehen weitere 61% der Lebensmittelabfälle². In der Tschechischen Republik liegt dieser Wert etwa bei 50,1%, dort werden insgesamt 1 923 000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen³.

Das Projekt zielte auf eine entsprechende Informationsvermittlung bei Verbraucherinnen und Verbrauchern (Ziel 1), die mit ihrem Handeln einen signifikanten Beitrag zur Lebensmittelverschwendung haben. Insbesondere junge Menschen im Alter von 13 bis 35 Jahren wurden angesprochen. Sie sollten ein stärkeres Bewusstsein für die Problematik der Lebensmittelverschwendung entwickeln. Eine Ansprache erfolgte über die Nutzung sozialer Medien und Plattformen. Darüber hinaus wurde ein Kochbuch mit Rezepten und Tipps erstellt und veröffentlicht. Zu den Inhalten des Buchs zählen nicht nur Rezepte, sondern Hintergründe zur Lebensmittelverschwendung ebenso wie konkrete Tipps und Hinweise, wie jeder zu weniger Verschwendung beitragen kann.

In der Tschechischen Republik wurden neben den Verbraucherinnen und Verbrauchern auch Vertreterinnen und Vertreter der Lebensmittelproduktion im Rahmen des Projekts einbezogen, um eine Strategie zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln (Ziel 2).

Die Öffentlichkeit wurde sowohl in Tschechien als auch in Deutschland mit verschiedenen Aktionen und bei Veranstaltungen im öffentlichen Raum für das Thema sensibilisiert. Eine wesentliche Rolle spielten hierbei Nachernte-Aktionen, bei denen deutlich wurde, wie viele Lebensmittel allein bei der Herstellung verloren gehen. Zudem wurden Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei den Veranstaltungen auf das Projekt angesprochen und über Möglichkeiten informiert, wie sie selbst zu weniger Lebensmittelverschwendung beitragen können. Auch wurde dazu aufgefordert, sich an weiteren Aktionen zu beteiligen und im eigenen Haushalt mehr Lebensmittel zu verwenden, anstatt sie wegzuworfen.

¹ Global Food Lossess and Food Waste: Extent, Causes and prevention. Food and Agricultural Organization of the UN, 2011.
<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>

² Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland; Forschungsprojekt der Universität Stuttgart, 2011-2012,
http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile

³ BIOIS-Studie, European Parliament, Technology options for feeding 10 billion people, Options for Cutting Food Waste, 2013
Stand: 31.03.2020

3. Darstellung der Arbeitsschritte und Methoden

3.1 Informationsvermittlung an Verbraucherinnen und Verbraucher

Die Informationsvermittlung im Rahmen des Projekts richtete sich explizit an die junge und jugendliche Generation im Alter von 13 bis 35 Jahren, die auf lange Sicht die Lebensmittelverschwendung mit einem bewussten Konsumverhalten vermeiden können. Die Ansprache der Zielgruppen erfolgte nicht belehrend, sondern griff bewusst die Kommunikationsformen auf, die auch im Alltag der Zielgruppe einen hohen Stellenwert einnehmen.

Für die Zielgruppe der 13- bis 18-Jährigen wurden YouTube-Kanäle und Instagram-Accounts verwendet, um auf das Projekt und die inhaltlichen Schwerpunkte aufmerksam zu machen. Dies ermöglichte eine neutrale Ansprache und eine hohe Beteiligung der jungen Menschen, die diese Medien täglich verwenden. Unter Beteiligung von Influencerinnen und Influencern und mittels Wettbewerben auf Instagram wurde für das Projekt geworben.

Die Ansprache der jungen Menschen (Zielgruppe von 19 bis 35 Jahre) erfolgte ebenfalls über moderne Kommunikationsformen. Die Ansprache erfolgte sowohl über die Webseiten des Vereins Zachraň jídlo und der Tafel-Akademie, als auch über weitere soziale Medien (Facebook, Twitter, Instagram). Außerdem wurden Newsletter mit Informationen verschickt.

Für Erwachsene wurde zudem ein Buch veröffentlicht, das neben eigens aufgearbeiteten Informationen, Hintergründen und Tipps zum Thema Lebensmittelverschwendung auch Rezepte enthält, mit denen einige Lebensmittel restlos verwertet werden können. Auch in Videos, die auf YouTube veröffentlicht wurden, konnten Rezepte vorgestellt und die Zuschauer und Zuschauerinnen zum Nachkochen animiert werden.

3.2 Identifizierung von Ursachen für die Lebensmittelverschwendung, Maßnahmen für langfristige Lösungen

Die Suche nach Ursachen für Lebensmittelverschwendung stand ebenso wie die Entwicklung von Maßnahmen zu deren Vermeidung im Fokus von Zachraň jídlo.

Um entsprechende Erkenntnisse zu sammeln, erfolgten Auswertungen bereits vorliegender Studien sowie eigene Umfragen und Marktanalysen. Zudem wurden Produzenten und Händler angesprochen und interviewt, um Daten zur Kennzeichnung von Lebensmitteln zu sammeln. Außerdem fanden Round-Table-Gespräche mit Vertreterinnen und Vertretern der Lebensmittelindustrie statt.

3.3 Aktivitäten im öffentlichen Raum

Einen Schwerpunkt der Aktivitäten bildeten Nachernten, die in der Tschechischen Republik und in Deutschland stattfanden und einen konkreten Beitrag zur Lebensmittelrettung lieferten. Im Fokus standen aber auch Veranstaltungen, die zur

Information einer breiten Öffentlichkeit dienen. Hier wurden das Projekt sowie die Arbeit der Kooperationspartner vorgestellt.

3.4 Projektmanagement, Wissenstransfer

Die Projektpartner standen in regelmäßigem Austausch zu neuen Erkenntnissen im Rahmen des Projekts. Dies geschah überwiegend mit Skype- oder WhatsApp-Anrufe sowie Email-Kontakt. Im Rahmen der Weiternutzung bilden die erstellten Protokolle ebenso wie die Berichte eine Grundlage für die künftige Arbeit auf beiden Seiten.

4. Ergebnisse

4.1 Informationsvermittlung für Verbraucher und Verbraucherinnen

Die Informationsvermittlung innerhalb des Projekts richtete sich explizit an die junge und jugendliche Generation im Alter von 13 bis 35 Jahren, die mit einem bewussten Konsumverhalten die Lebensmittelverschwendung auf lange Sicht vermeiden können. Die Ansprache der Zielgruppe sollte nicht belehrend erfolgen, sondern die Kommunikationsform aufgreifen, die auch im Alltag der Zielgruppe einen hohen Stellenwert einnimmt. Daher wurden die Kanäle von YouTube und Instagram genutzt, um die Zielgruppe auf das Projekt und die inhaltlichen Schwerpunkte aufmerksam zu machen. Dies ermöglichte eine neutrale Ansprache und soll eine hohe Beteiligung der jungen Menschen sichern, die diese Medien täglich verwenden.

4.1.1 Kooperation mit YouTuberinnen und YouTubern, Instagram-Wettbewerb

Im Rahmen des Projekts gab es fünf Kooperationen mit Influencerinnen und Influencern, die in sozialen Netzwerken aktiv sind und das jüngere Publikum ansprechen. Ziel war es, tschechische Influencerinnen und Influencer zu finden, die vor allem auf Instagram aktiv sind, da dieses soziale Netzwerk bei der Altersgruppe der 13- bis 18-Jährigen sehr beliebt ist.

Die Kooperation mit den Influencerinnen und Influencern geschah in unterschiedlichen Konstellationen:

- Der Traveller Ladislav Zibura nahm an einer Kartoffel-Nachernte teil.
- Die Moderatorin und Entertainerin Iva Pazderková erwähnte die „Rettungsrezepte“ sowie krummes Gemüse und Obst.
- Die Computerspieler Pedro und Nicole Ehrenbergerová (aus dem Paar A Cup of Style) unterstützen die Instagram-Ausschreibung „vylizto“. Eine besonders Zusammenarbeit gab es mit der einstigen Siegerin eines Schönheits-Wettbewerb Jitka Nováčková, die mehrere Beiträge über das Kochbuch „Zachraň jídlo v kuchyni“ veröffentlichte.

Ziel des Instagram-Wettbewerbs war es, das Bewusstsein über die Verschwendung von Lebensmitteln in der Zielgruppe der 13-bis 17-Jährigen zu erweitern und gleichzeitig praktische Tipps zu vermitteln, wie sie selbst die Verschwendung in ihrem Umfeld

verhindern können. Der Wettbewerb fand vom 6. bis 20. November 2017 in Tschechien und im Dezember 2018 in Deutschland statt.

Unter Berücksichtigung der festgelegten Zielgruppe und dem gewählten Kommunikationskanal wurde für die Kampagne eine unkonventionelle, kreative Form der Ansprache gewählt. Das Motto "Verschwende kein Essen und esse auf" wurde im Titel "Lecke es aus" bzw. „Zeig’ uns deinen Teller“ prägnant formuliert, als Symbol der Kampagne wurde ein leerer Teller gewählt. Ziel war es, junge Leute zu motivieren, auf Instagram ein Foto mit einem leeren Teller zu teilen, um so ihrer Haltung zum Thema Verschwendung Ausdruck zu verleihen. Um einen Anreiz für die Teilnahme zu schaffen, wurde dies jeweils als Wettbewerb durchgeführt.



Abbildung 1: Kampagnenfoto #vylizto

Zachraň jídlo setzte die grafische Umsetzung in Zusammenarbeit mit der Grafikerin Kristýna Greplová um. Sie entwickelte eine markante Grafik, die einen Teller und verschiedene Akteure zeigte. Auf Basis der Grafik entstand ein Poster, das an insgesamt 42 Orten verteilt wurde. Die Bewerbung des Wettbewerbs erfolgte sowohl in Deutschland als auch in der Tschechischen Republik auf Webseiten und mit jeweils einem Videospot, der auf Facebook, Instagram, YouTube und von Zachraň jídlo auch in Grundschulen gezeigt wurde.

4.1.2 Gestaltung der Internet-Seite www.zachranjidlo.cz

Vor der Veröffentlichung relevanter Inhalte auf der Website von Zachraň jídlo erfolgte ein Re-Design der Webseite. Dazu wurden im Vorfeld Erfahrungen von Nutzerinnen und Nutzern untersucht: Zunächst fand eine Analyse statt, um zu klären, welche Zielgruppen die Internetseiten besuchen, um Anforderungen an die Webpräsenz zu

formulieren. Das Re-Design der „Neuigkeiten“-Seite machte die einzelnen Artikel visuell attraktiver und ermöglichte es, die Besucherin und den Besucher dank Empfehlungen länger auf der Website zu halten. Den Rezepten wurde eine einheitliche Form verliehen. Fotos und Videos wurden verstärkt veröffentlicht. Nun finden sich weitere Rezeptempfehlungen am Ende der jeweiligen Seite und Informations-Boxen am Seitenrand. Diese verweisen die Leserin und den Leser auf Fakten über die Verschwendung, Ratschläge und Tipps oder verschiedene Formen der Unterstützung für Zachraň jídlo.

Dank regelmäßig publizierter Artikel wurde hochwertiger und einzigartiger Inhalt erstellt, der für tschechische Leserinnen und Leser sonst nicht immer zugänglich ist. Um Artikel zu streuen, wurden vor allem soziale Medien genutzt, die gleichzeitig ermöglichen, die Fan-Community zu erweitern und zu festigen. Die wichtigsten Kommunikationskanäle von Zachraň jídlo sind in diesem Bereich Facebook und Instagram und entsprach damit auch der adäquaten Zielgruppenansprache. Als unterstützender Kanal fungiert außerdem Twitter.

4.1.3 Kommunikation mit dem Publikum im Alter von 19 - 35 Jahren

Sowohl die jeweiligen Webseiten als auch soziale Medien (Facebook, YouTube, Instagram und Twitter) wurden zur Veröffentlichung von relevanten Inhalten genutzt. So wurden vor allem Personen angesprochen, die bereits erste Informationen über Lebensmittelverschwendung hatten und sich weiter informieren wollten. Veröffentlichte Artikel wurden im Anschluss auch auf den sozialen Netzwerken (vor allem Facebook, bzw. Fotobeiträge auf Instagram) geteilt - wobei der grundlegende Kommunikationskanal Facebook war, weil es möglich ist, dort Texte mit größerem Umfang effektiv zu präsentieren. Auf Instagram wurden Artikel mit Fotoaufnahmen und einer kurzen Zusammenfassung oder eines Verweises präsentiert. Auch in Newslettern bzw. Blogeinträgen wurden Rezepte, Tipps und Informationen veröffentlicht. Es sind insgesamt folgende Beiträge erschienen:

- 24 Newsletter
- Blogeinträge
- 57 Veröffentlichung von Texten fremder Autorinnen und Autoren
- 10 Interviews von Gesprächen mit Autorinnen und Autoren
- 20 Beiträge über Änderungen in der Gesetzgebung und Trends

Da auf Facebook und Instagram auch über weitere Aktivitäten informiert und auf Aktivitäten von ähnlichen Gruppen informiert wurde, konnte die Reichweite allein von Oktober 2017 bis November 2019 auf 2 700 000 Facebook-Nutzerinnen und -Nutzer und über 900 000 Instagram-Nutzerinnen und -Nutzer ausgeweitet werden.

4.1.4 Informationsprogramm für Erwachsene

Die Vorarbeiten zur Veröffentlichung des Kochbuches begannen bereits im Jahr 2018. Rezepte und zugehörige Fotografien und Videos wurden erstellt und auf den

Projektwebseiten und den sozialen Netzwerken veröffentlicht. Zum Informationsprogramm gehören neben den Rezepten für das Kochbuch auch Videos, die über die Verwendung von Lebensmittelresten informieren. Im Zeitraum vom 10. bis zum 12. September 2018 wurden in Zusammenarbeit mit Zuzana Štěpničková, der Autorin der Rezepte, und Daniel Včeliš, dem Kameramann, 10 Videorezepte gedreht. Während der Laufzeit des Projektes sind so 20 Rezepte und 10 Video-Rezepten entstanden. Die Veröffentlichung erfolgte auf den Projektwebseiten, aber auch im Buch "Rette das Essen in der Küche". Die gesamte Reichweite betrug 569 361 Nutzerinnen und Nutzer in sozialen Netzwerken und im Web.



Abbildung 2: Fotoauswahl aus den Arbeiten am Kochbuch

Im Frühjahr 2019 begannen die konzeptionellen Vorbereitungen am Kochbuch (Auswahl der Inhalte, Gliederung der Kapitel etc.). Zudem wurden weitere Rezepte und Bilder erarbeitet.

Im Mai 2019 startete eine Crowdfunding-Kampagne, mit der 200.000 Kronen Spenden erzielt werden sollten. Dies gelang bereits 8 Tage nach Kampagnenbeginn. Fast 350.000 Kronen wurden gespendet, und die Information über das Kochbuch gelangte so auch auf diesem Weg in die Medien und in das Bewusstsein einer breiten Öffentlichkeit. Für die Finanzierung wurden auch Spenden bei Unternehmen eingeworben, die sich im Rahmen des Buchs vorstellen und darlegen konnten, wie sie einen Beitrag zu weniger Lebensmittelverschwendung leisten wollen.

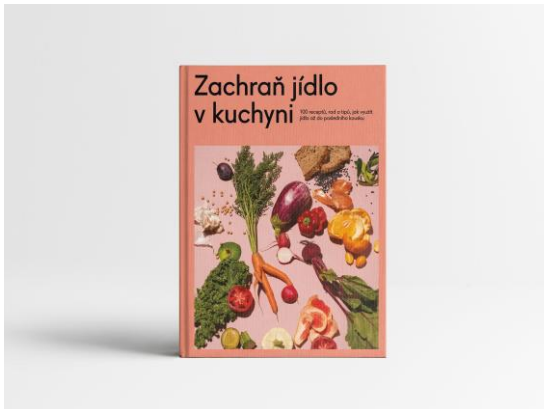


Abbildung 3: Kochbuch



Abbildung 4: Release-Party

Anfang September 2019 wurde das Buch mit einer Gesamtauflage von 4600 Stück gedruckt. Für den Vertrieb wurde ein eigener Online-Shop eingerichtet. Der Verkauf bzw. die Ausgabe von Vorbestellungen erfolgte im Rahmen der Release-Party und über große tschechische Buchhandlungen. Im Rahmen der Veranstaltung gab es die Möglichkeit, sich vor Ort in Workshops, einer Ausstellung und bei einer Filmvorführung über das Thema zu informieren. Der Verkauf erfolgte überwiegend in der Vorweihnachtszeit. Sowohl Kooperationspartner als auch Medien zeigten großes Interesse. Lediglich 450 Bände sind bisher noch vorrätig.

4.2 Identifizierung von Ursachen für die Lebensmittelverschwendung, Maßnahmen für langfristige Lösungen

4.2.1 Erfassung von gesetzlichen Barrieren und Potenzialen zur Senkung der Lebensmittelverschwendung in der Lebensmittelkette

Zur Erfassung von Barrieren und Potenzialen erfolgte zunächst eine Recherche primär im europäischen Umfeld. Insbesondere wurde eine Studie der Europäischen Kommission (2018) ausgewertet, die in der EU im Bereich der Thematik der Kennzeichnung von Lebensmitteln als relevant zu bezeichnen ist und sich insbesondere auf die aktuelle Gesetzgebung zur Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln in der EU und deren konkreten Einfluss auf die Verschwendung der Lebensmittel konzentriert. Die Feststellungen und der Aufbau der Studie waren sowohl hinsichtlich der Fortsetzung des Projektes, als auch für die Schaffung eines zusammenfassenden Dokuments eine Inspiration.

Im August 2018 führte Zachraň jídlo eine Marktanalyse bei fünf ausgewählten Handelsketten (Albert, Penny Market, Lidl, Billa und Tesco) durch. 15 Produktkategorien, bei denen vorausgesetzt wurde, dass sie hinsichtlich der Kennzeichnung ihrer Haltbarkeit und der Verschwendung als die fragwürdigsten Produkte gelten, wurden ausgewählt. Auch Lebensmittel, mit denen die oben genannte Studie der Europäischen Kommission gearbeitet hat, wurden einbezogen. Ermittelt

wurde, ob die Produkte ein Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum tragen, unter welchen Bedingungen sie gelagert werden sollen, welche weiteren Informationen der Hersteller für Verbraucherinnen und Verbraucher angibt und wie viele Tage bis zum Ende der Haltbarkeit verbleiben. Insgesamt sieben Variablen wurden bei 320 Produkten ermittelt.

Diese Analyse half dabei, konkrete Unternehmen und Hersteller für die Teilnahme an den Round-Table-Gesprächen zu identifizieren. So wurden im Anschluss die Unternehmen angesprochen.

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Meinungsforschung wurde in einer regelmäßig durchgeführten Umfrageerhebung bereits zum dritten Mal eine Umfrage zum Thema Lebensmittelverschwendung beigefügt. Drei zusätzliche Fragen richteten sich auf die Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und das Verständnis der Verbraucher:

- Was bedeutet Ihrer Meinung nach die Kennzeichnung „Minimale Haltbarkeit“/„Verbrauchen Sie bis“ auf Lebensmitteln?“
- „Entscheiden Sie sich beim Kauf von Lebensmitteln nach den Daten... a) minimale Haltbarkeit b) verbrauchen Sie bis“?
- Verwenden Sie gewöhnlich Lebensmittel, bei denen das Datum kennzeichnet als: a) „minimale Haltbarkeit b) verbrauchen Sie bis“ überschritten ist, gewöhnlich weiter?

Mit dem Soziologischen Institut der Akademie der Wissenschaften erfolgte eine moderierte Diskussion mit zwei Verbrauchergruppen. Die Treffen konzentrierten sich auf das Verständnis gegenüber dem Haltbarkeits- bzw. dem Verbrauchsdatum und den Gewohnheiten der Gruppe im Zusammenhang mit der Verwendung bzw. Verschwendung der Lebensmittel.

Aus beiden Umfragen konnten wertvolle Daten hinsichtlich Kenntnisse und Verhaltensweisen der Verbraucherinnen und Verbraucher gewonnen werden. Aufgrund der Rechercheergebnisse und der eigenen Forschung wurde ein Informationsdokument erarbeitet. Es fasst grundlegende Informationen über die Problematik der Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die aktuelle Gesetzgebung, die wichtigsten Daten aus Forschungen und Umfragen sowie konkrete Erfahrungen aus dem europäischen Raum zusammen. Das Dokument identifiziert grundlegende Hemmnisse, aber auch Chancen für die Senkung der Lebensmittelverschwendung im Zusammenhang mit deren Kennzeichnung – sowohl auf Ebene der Verbraucherinnen und Verbraucher, als auch auf Hersteller- und Händlerseite. Im Schlussteil des Dokuments erfolgt die Definition von fünf fundamentalen Ursachen dafür, wie die Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit zu Lebensmittelverlusten entlang der gesamten Wertschöpfungskette führt.

4.2.2 Treffen mit den wichtigsten Akteuren aus der Lebensmittelproduktion
 Insgesamt wurden 15 Interviews mit Partnerinnen und Partnern aus Politik, Produktion und Handel realisiert. Die Gespräche fanden mit Händlern, Qualitätsmanagern, Verantwortlichen für Lebensmittelsicherheit und Marketingspezialisten statt. Auch eine Vertreterin des Landwirtschaftsministeriums wurde befragt. Aus den Gesprächspartnern wurden die Teilnehmenden für eine weiterführende Diskussion ausgewählt.

4.2.3 Diskussionsveranstaltungen

Mit den zuvor eruierten Fachleuten fanden zwei weitere Treffen statt. In Round-Table-Gesprächen wurde mit 19 Gästen identifiziert, welche Änderungen zu einer Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmitteln führen können.



Abbildung 5: Diskussionsveranstaltung

Dabei sollten konkrete Maßnahmen entwickelt werden. Im Rahmen der Treffen wurden zwei Arbeitsgruppen gebildet („Hersteller-Verkäufer“ und „Verbraucher“) Gemeinsam wurden Maßnahmen gesucht, mit deren Hilfe sich die Menge verschwendeter Lebensmittel senken lässt. Im Anschluss an die Präsentation der erarbeiteten Ergebnisse fand eine gemeinsame Debatte statt.

Das wichtigste Ergebnis des Treffens war die Feststellung, dass die Problematik der Kennzeichnung der Lebensmittelhaltbarkeit ein wichtiges Thema für alle Teilnehmenden darstellt und allen in der täglichen Praxis begegnet. Außerdem wurde erörtert, dass eine gemeinsame Plattform fehlt, bei der gemeinsam kommuniziert und an der Problemlösung gearbeitet wird.

Die Ergebnisse der Arbeitsgruppen wurden in einem zweiten Informationspapier zusammengefasst. Dies beschreibt wesentliche Hindernisse, aber auch Chancen für die Senkung der Verschwendung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit ihrer Kennzeichnung –sowohl auf der Ebene der Verbraucherinnen und Verbraucher, als auch auf Hersteller- und Vertriebssebene. Im Schlussteil wird auf mögliche technologische Innovationen und bewährte Praktiken aus dem Ausland verwiesen. Die Publikation wurde an die Partner und Partnerinnen versendet und ist auf der Website von Zachraň jídlo zugänglich.

4.3 Aktivitäten im öffentlichen Raum

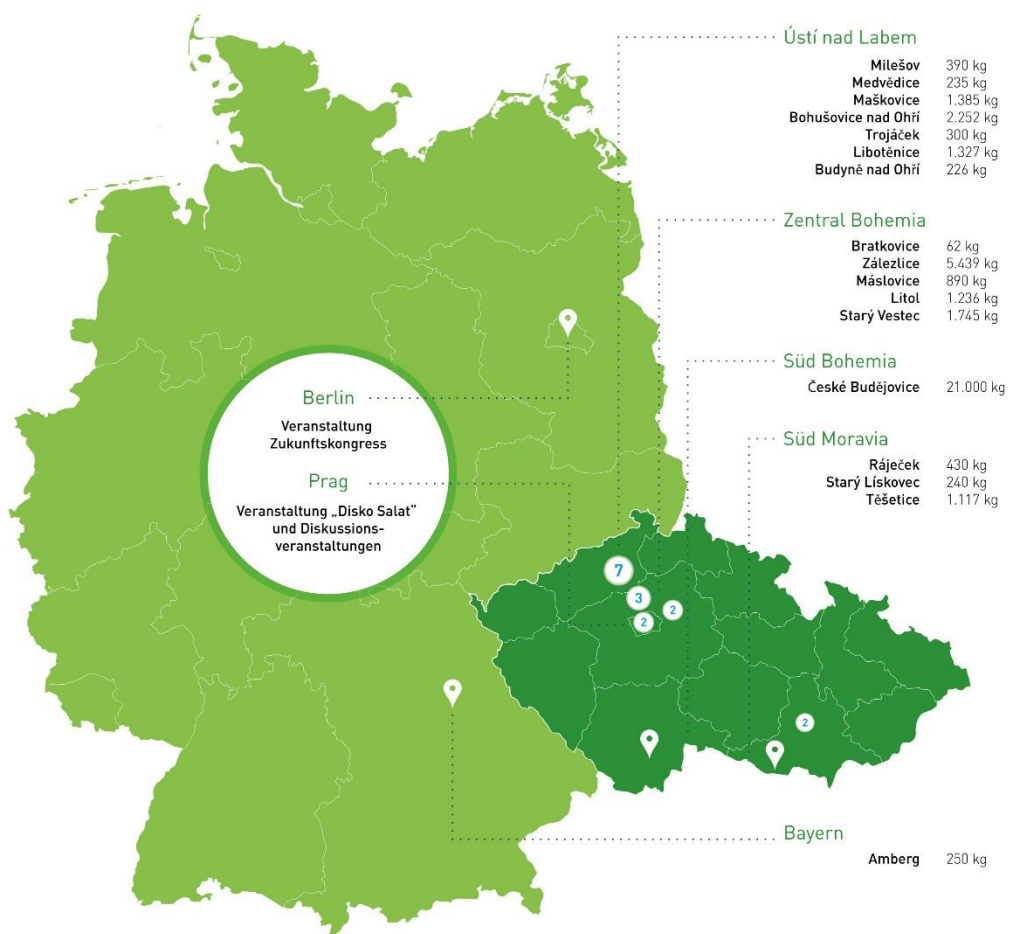


Abbildung 6: Überblick über stattgefundene Aktivitäten



Abbildung 8: Nachernte in Maškovice

4.3.2 Veranstaltungen

Im Rahmen von drei Veranstaltungen wurde die Öffentlichkeit auf das Thema Lebensmittelverschwendung hingewiesen und über das Projekt informiert. Dabei hatten zwei Veranstaltung eher informierenden Charakter, während es bei den anderen Events auch Beteiligungsmöglichkeiten gab.

- Disco Salat (September 2019) im Prager Park Stromovka

Für die Veranstaltung Disco Salat konnte der Chefkoch Michal Hromas gewonnen werden. Er bereitete drei unterschiedliche Salate zu, die jede Besucherin und jeder Besucher am Ende der Veranstaltung verkosten konnte. Zuvor wurden bei einer Nachernte überschüssiges Gemüse und Obst gesammelt. Teilweise wurden auch Sachspenden eines Händlers (Titbit) verwendet.



Abbildung 9: Freiwillige bei Disko Salat

Ein Programmpunkt der Veranstaltung waren Workshops von Lektorin Zuzana Štěpničková zur Fermentation von Gemüse. Die Interessierten konnten lernen, wie Gemüse eingelegt wird, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Rohware, die nicht verarbeitet wurde, konnten an Freiwillige und eine Ziegenfarm weitergegeben werden. Nicht verwendbare Reste wurden im Kompostwerk Kokoza verwertet. Musikalisch begleitet wurde die ganze Veranstaltung von DJ Wokurka.



Abbildung 12: Bier aus altem Brot

- Zukunftskongress der Tafel Deutschland und Tafel-Akademie, September 2019, Berlin

Beim Zukunftskongress der Tafel Deutschland und Tafel-Akademie diskutierten 330 Teilnehmende in 5 parallel stattfindenden Panels zukunftsrelevante Fragestellungen der Tafel Deutschland. Die Ergebnisse sind nicht nur für die strategische Ausrichtung der lokalen Tafeln, sondern auch für die Arbeit auf Bundesebene und damit für die Tafel-Akademie relevant. Das Projekt und die damit verbundenen Aktionen wie der Instagram-Wettbewerb wurden dem Publikum sowohl in den Plenumsveranstaltungen als auch an einem Informationsstand und den Publikationen zur Veranstaltung präsentiert.

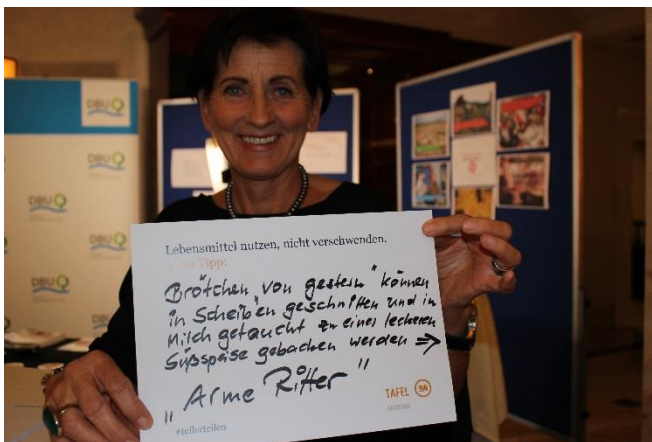


Abbildung 13: Tipps zur Lebensmittelrettung beim Zukunftskongress

- Bundesweiter Tafel-Tag (13.09.2019): Nachernte

Im Rahmen des bundesweit stattfindenden Aktionstages ging es in Amberg (BY) bei einem Kartoffelbauern zur Nachernte aufs Feld. In Kooperation mit einer benachbarten Realschule und dem sehr engagierten Landwirt konnte das Team der Tafel-Akademie erstmals eigene Erfahrungen im Bereich der direkten Abnahme vom Erzeuger sammeln. Diese Erfahrungen wurden im Rahmen des Projekts ausgewertet und können nun an alle Tafeln in Deutschland weitergeben werden.

4.3.3 Erhöhung der Konkurrenzfähigkeit von kleinen und mittleren Landwirtinnen und Landwirten

4.3.3.1 - Soziale Netzwerke als Marketing-Instrument - Obstgärtnerei in Maškovice

Im Rahmen der Akquise neuer Kontakte von Obstzüchterinnen und Obstzüchtern ergab sich ein Kontakt mit einem Obstgärtner aus der Aussiger Region. Hier konnte bei einer Nachernte mehr als eine halbe Tonne Äpfel für die Lebensmittelbank Litoměřice gesammelt werden. Herr Vojtík erwähnte, dass er Äpfel günstiger an Selbstpflücker und -pflückerinnen verkauft. Zachraň jídlo unterstützte den Bauern bei der Vermarktung in Sozialen Netzwerken, da der Verein bessere Kenntnisse der Kommunikationskanäle besitzt. So konnte der Landwirt direkt vom Hof verkaufen.

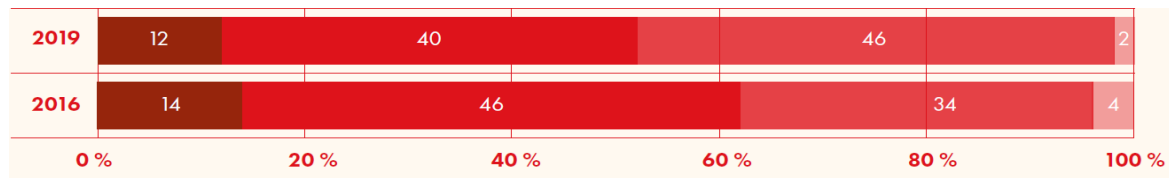
4.3.3.2 - Weiterverarbeitung von Gemüseüberschüssen - Kooperation mit dem Unternehmen Titbit

Im August entstand eine Kooperation mit der Gesellschaft Titbit (www.titbit.cz), die exotische Gemüse- und Obstsorten importiert. Überschüsse, die nicht verkauft werden können, sollen künftig reduziert werden. Aus der Kooperation sind die „Geretteten Soßen“ entstanden. Im Rahmen der Kooperation konnten Soßen im Gesamtwert von 13 668 Kronen erstellt und dadurch 180 kg an Obst und Gemüse gerettet werden.

5. Diskussion / Evaluation

Die Lebensmittelverschwendung stellt ein bedeutendes soziales, ökologisches und ökonomisches Problem dar. Erfreulicherweise wächst in der Gesellschaft ein Bewusstsein für die Problematik: In der Tschechischen Republik führte das Zentrum für die Erforschung der öffentlichen Meinung regelmäßige Ermittlungen durch. Befragt wurden 1052 Personen, die älter als 15 Jahre sind.

Den Untersuchungen zufolge wächst die Zahl derer, die Lebensmittelverschwendung als großes Problem betrachten:



- Lebensmittelverschwendung stellt kein gesamtgesellschaftliches Problem dar
- Lebensmittelverschwendung ist zwar nicht richtig, es gibt aber auch dringlichere Probleme, welche akut zu lösen sind
- Lebensmittelverschwendung wird als großes Problem betrachtet
- Keine Kenntnis zu diesem Thema

Abbildung 14: Untersuchung zur Bewertung der Lebensmittelverschwendung

Vor allem aus ökonomischer Sicht besteht bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Interesse daran, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Mit Abstand folgen zwei weitere Gründe: der ökologische Aspekt (Wegwerfen belastet die Umwelt) und die Zeiteinsparung. Gesamtgesellschaftliche und soziale Gründe werden wesentlich seltener genannt.

Dank der Aufklärungsarbeit, die Zachraň jídlo und die Tafel-Akademie im Rahmen des Projekts geleistet haben, wächst die Zahl der Menschen, die Lebensmittelverschwendung als Problem wahrnehmen. Dabei spielt auch die Medienberichterstattung eine Rolle. Im Rahmen des Projekts kam es zu einer Vielzahl von Veröffentlichungen, die dazu beitrug, dass das Thema auch Einzug in den traditionellen Medien erhielt. Im Rahmen des Projekts wurde Zachraň jídlo in mehr als 342 Nachrichten oder Artikeln erwähnt (ermittelt mit dem Programm „Monitora“). Auch in sogenannten Lifestyle-Medien wurde das Thema aufgegriffen. Die Tafel-Akademie und Zachraň jídlo wurden mit ihrem Expertenwissen als wichtige Partner konsultiert.

Bei der Ansprache unterschiedlicher Zielgruppen wurde deutlich, dass insbesondere die Jugendlichen (bis 17-Jährige) schwer zu erreichen sind – die Arbeit von Zachraň jídlo und Tafel-Akademie zielt in der Regel auf Personen, die über 18 Jahre alt sind. Durch die Projektbausteine in diesem Bereich sind zum einen Kontakte zu Influencerinnen und Influencern entstanden, und die Nutzung von Instagram konnte erprobt werden. Beide Bereiche werden in Zukunft genutzt und weiter ausgebaut.

Wesentlich einfacher gestaltete sich die die Kommunikation mit Menschen im Alter von 19-35. Dies sind Nutzerinnen und Nutzer, die sich für das Thema Lebensmittelverschwendung interessieren und dazu Inhalte und Informationen auf sozialen Netzwerken und im Web suchen, was sich auch in den Zugriffen auf die Webseiten (bei www.zachranjidlo.cz etwa 250 000 Nutzerinnen/Nutzer, Fanzuwachs der Facebook-Seite um 19.555) widerspiegelt. Die zuvor geschätzten Reichweiten wurden um ein Vielfaches übertroffen. Auch die veröffentlichten Rezepte, die mit Stand: 31.03.2020

Anzeigen beworben wurden, führten zu mehr Besuchern auf der Internetpräsenz. Die positive Resonanz wird auch daran deutlich, dass das Kochbuch nicht wie ursprünglich geplant mit einer Auflage von 500 Exemplaren gedruckt wurde, sondern 4.600 Bände erschienen, von denen nur noch 460 Stück vorrätig sind.

Mit der umfangreichen Recherche von Forschungen, Studien, Umfragen und weiterer Dokumente gelang es, eine detailreiche Einsicht in die Problematik der Kennzeichnung der Haltbarkeit von Nahrungsmitteln zu erhalten und der damit verbundenen Verschwendung zu gewinnen. Auch die Relevanz auf EU-Ebene und die Absicht der EU Kommission dieses in Zukunft zu lösen wurde deutlich.

Im Rahmen der Diskussionen und Gespräche wurde deutlich, dass die Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln für alle Akteure der Lebensmittelkette aktuell ist und mit der Verschwendung im Zusammenhang steht (für etwa 10 % der weggeworfenen Lebensmittel in der EU ist die fehlerhafte Kennzeichnung verantwortlich). Diese Feststellung war einer der wichtigsten Outputs der Round-Table Gespräche. Alle Teilnehmenden äußerten dazu Interesse und wollten sich diesem Thema weiterhin widmen und eine gemeinsame Plattform bilden, um miteinander nächste Schritte zu planen. Diese Vereinbarungen sind eine wichtige Bestätigung für die Arbeit von Zachraň jídlo und Tafel-Akademie. Auch in der Öffentlichkeit muss weiter darüber aufgeklärt werden, wie die Begriffe auf Verpackungen zu verstehen sind.

Dank der Nachernten gelang es, 250 Freiwillige bei der Rettung von Lebensmitteln zu involvieren. So konnten mehr als 25 Tonnen frische Lebensmittel an Lebensmittelbanken und Tafeln abgegeben werden. Die Nachernte war ein wesentliches Instrument, um die breite Öffentlichkeit zu aktivieren. Eine anschließende Befragung der Engagierten zeigte zudem, dass sie dort neue Informationen über die Problematik der Lebensmittelverschwendung erhielten. Aus fast allen Rückmeldungen ging hervor, dass durch die eigene Erfahrung das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung in der Landwirtschaft besser vorstellbar ist. Manche suchten im Anschluss nach weiterführenden Informationen.

Die beteiligten Landwirte gaben ebenfalls positives Feedback. Mit manchen schloss sich eine Fortführung an (z.B. ZVO Group, dort wurden Exkursionen mit Grundschülerinnen und -schülern organisiert). Insbesondere Landwirte mit Bio-Siegel oder integrierter Landwirtschaftsproduktion identifizierten sich mit dem Projekt und dem Konzept der Nachernten. Dank der Kooperation mit dem Staatlichen landwirtschaftlichen Interventionsfond zu allen Landwirtinnen und Landwirten, die in der Tschechischen Republik Lebensmittel produzieren. Aufgrund der medialen Bekanntmachung des Themas waren die Landwirte fähig auch denjenigen Teil ihrer Ernte zu verkaufen, der sonst nicht verwendet werden kann.

6. Öffentlichkeitsarbeit

Die Präsentation der Projektergebnisse in der Öffentlichkeit war ein Schwerpunkt des Projekts, was sich bereits bei der Schilderung der Arbeitsschritte und Methoden zeigte.

Die Beiträge in den Medien reichten von Youtube-Videos und Instagram-Beiträgen über Veranstaltungshinweise und -berichte bis hin zu klassischen Newsletterveröffentlichungen, Pressemitteilungen und Berichten auf Internetseiten.

Als Themen wurden u.a. die Gesetzänderungen, die Instagram-Wettbewerbe, Nachernten und Rezepte aufgegriffen. Insbesondere soziale Netzwerke stellten ein grundlegendes Instrument in der Kommunikation mit der Öffentlichkeit dar. Hier konnte das Projektziel, größeres Bewusstsein über die Lebensmittelverschwendung zu schaffen, entsprechend aufgegriffen und anhand der Zugriffszahlen auf Webseiten und Beiträge nachvollziehbar gemacht werden.

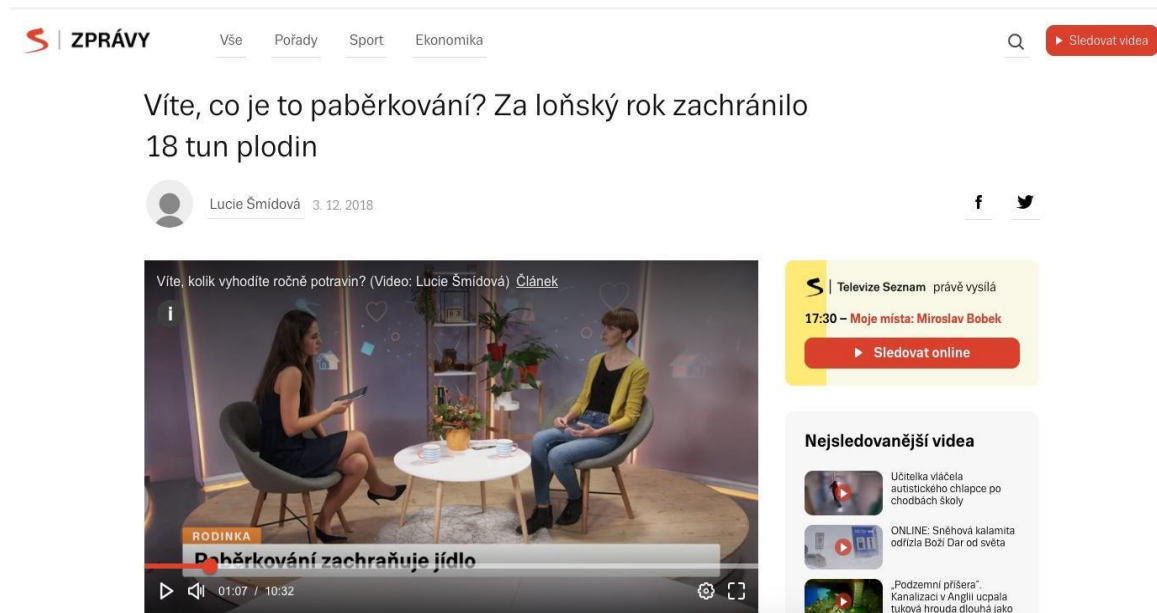


Abbildung 15: Interview über Zachraň jídlo

Einen wichtigen Beitrag in der Kommunikation mit der bereits bekannten Gruppe von „Fans“ und Interessierten bildeten regelmäßige Newsletter (insgesamt 22 Versände), die das Thema bzw. Projektinhalte in unterschiedlicher Weise darstellten.

4. AKTUELLES AUS DER TAFEL-AKADEMIE



Foto: Sylvestre Paulitzek

Nachernte-Aktion in Amberg

Im Rahmen des [13. Deutschen Tafel-Tags](#) veranstaltete die [Tafel Amberg](#) gemeinsam mit der Tafel-Akademie am Freitag, dem 27. September 2019, eine Nachernte-Aktion.

Auf dem familieneigenen Hof zeigte Bauer Thomas Trummer Schülerinnen und Schülern der Walter-Höllerer-Realschule in Sulzbach-Rosenberg sowie Mitgliedern von Rotaract, wie mit Maschinen geerntet wird und welche Lebensmittel es meist aus optischen Gründen nicht in den Supermarkt schaffen – genau diese Lebensmittel wurden bei der Nachernte gerettet!

Die Nachernte-Aktion ist Teil des deutsch-tschechischen Projekts [„Jeder kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden“](#), gefördert von der [Deutschen Bundesstiftung Umwelt](#) und gemeinsam durchgeführt von der Tafel-Akademie und dem tschechischen Verein [Zachraň jídlo](#).

Abbildung 16: Auszug aus der monatlichen Mitgliederinfo der Tafel Deutschland

Das Thema selbst bzw. Presseverweise auf Zachraň jídlo und die Tafel-Akademie erfolgten im gesamten Projektverlauf über 100 Mal.

7. Fazit

Im Projektverlauf zeigte sich relativ schnell die Komplexität, die zum einen den verschiedenen Aktivitäten und der stetigen Kommunikation in den sozialen Netzwerken geschuldet war, zum anderen aber auch der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit beider Projektpartner.

In einigen Projektbereichen konnten die erwarteten Ziele um ein vielfaches übertroffen werden, in anderen zeigte sich, dass das Thema der Lebensmittelverschwendung auch durch konsequente Kommunikation nicht in allen Zielgruppen verankert werden kann, teils auch wegen komplexer Zusammenhänge. Hier zeigte sich dennoch eine positive Auswirkung, denn im Rahmen des Projekts konnten beide Partnerseiten wertvolles Wissen mit modernen Kommunikationskanälen aneignen bzw. erstmalig ausprobieren.

Besonders die geretteten Lebensmittel im Rahmen der durchgeführten Nachernten, aber auch die hohe Anzahl der Vorbestellungen (und der Abverkauf) der Kochbücher sprechen deutlich für einen erfolgreichen Verlauf des Projekts bzw. die Erfüllung des Projektziels.

Großes Potential für eine Fortschreibung bietet die Forschung im Bereich der Kennzeichnung der Lebensmittelhaltbarkeit. Bisher geführte Gespräche mit Vertreterinnen und Vertretern aus Lebensmittelindustrie und -handel zeigen auf, dass auch dort Bedarf bzw. Interesse daran besteht, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Verbraucherinnen und Verbraucher gezielter zu informieren.

Eine Bereicherung für die Arbeit beider Projektpartner lag in der Zusammenarbeit und Kooperation, die besonders durch die grenzübergreifende Arbeit neue Aspekte für

beide Institutionen beinhaltete. Dabei zeigte sich aber auch, dass die Fragestellungen zu den Themen in beiden Ländern gleich oder ähnlich sind und beide Partner von dem Austausch im Rahmen des Projekts profitierten:

So konnten sich die Institutionen über die Kommunikation mit einem sehr jungen Publikum austauschen und eine gemeinsame Strategie entwickeln; es wurden Rezepte getauscht und sowohl medial als auch in einer Printversion in Deutschland und der Tschechischen Republik verwertet; es erfolgte ein Austausch über die Organisation von Veranstaltungen und der Vorbereitung für gelungene Nachernten. Der Austausch der Projektpartner war durch eine vertrauensvolle Zusammenarbeit geprägt, auf deren Basis sich auch künftig Erfahrungen austauschen und weitere Punkte beraten lassen.

8. Anhang

Anlagenverzeichnis

Anhang 1: Soll-Ist Vergleich.....	29
Anhang 2: Überarbeitung der Webseite www.zachranjidlo.cz	30
Anhang 3: Informationsfaltblatt für die Landwirte	31
Anhang 4: Leitfaden für die Nachernte	31
Anhang 5: Übersicht durchgeführte Nachernten.....	33
Anhang 6: Übersicht Rezept-Veröffentlichungen.....	34

Anhang 1: Soll-Ist Vergleich

Soll-/Ist-Vergleich zum Projekt
"Jeder kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden" - AZ 34015-01

	Maßnahmen laut Projektantrag	Zielvorgabe (Soll)	tatsächliches Ergebnis (Ist)
Ziel 1 - Informationsvermittlung an die Verbraucher (CZ und DE)			
13-18 J.	angesprochene Personen	200 000	>7500 000 insgesamt
	Kooperationen / Microprojekte mit Youtubern	5	5
	Entwicklung von Inhalten für die Ansprache von tschechischen Jugendlichen über die deutschen Tafeln (zielgruppenspezifisch 2 Ansprachen 13 – 18 Jahre und 19 – 35 Jahre)	2	Übernahme von Idee und Inhalten von Zachraň jídlo, je 1 Ansprache in CZ und DE
	Einbindung der Tafeln und ihrer jungen Zielgruppe 13 -18 Jahre in den Instagram-Wettbewerb	50	Breit ausgerichtete Information, auch über die direkte Ansprache auf Seminaren für Bundesfreiwilligendienstleistende
	Instagram-Wettbewerb	1 CZ +1 DE	1 CZ +1 DE
	Teilnehmer des Instagram-Wettbewerbs	500	113 in CZ; 4 in DE
	Videoaufnahmen (Werbungen) für Instagram-Wettbewerb	1	2 (je CZ und DE)
19-35 J.	angesprochene Personen	310 000	s.o.
	Beiträge (auf www.zachranjidlo.cz)	20 Ratschläge 10 Autorengespräche 60 Beiträge (zu Gesetzgebung, Aktualitäten, Projektaktivitäten)	22 Ratschläge 12 Autorengespräche 55 Beiträge
	LeserInnen der Rettungsrezepte	150 000	107676
	gedrucktes Kochbuch - Auflage	500	over 900 pre-orders
	Zahl der Rezepte	10 Videorezepte 20 Rettungsrezepte (auf www.zachranjidlo.cz) 10 praktische Hinweise	10 Videorezepte 20 Rettungsrezepte (auf www.zachranjidlo.cz) 22 praktische Hinweise
	Rezeptübernahme vom tschechischen Partner	12 Beiträge	12 Rezepte, 22 Tipps (VO erfolgt ab Juni 2019 unter https://www.tafel-akademie.de/projekte/dbu-projekt/)
Ziel 2 - Identifizierung von Ursachen (CZ)			
	Recherche und Veröffentlichung einer Publikation zu aktuellen Problemen. Auflage	100	100
	Treffen mit den Vertretern der Lebensmittelkette	15	15

	Maßnahmen laut Projektantrag	Zielvorgabe (Soll)	tatsächliches Ergebnis (Ist)
	Broschüre "Hauptursachen, Barrieren und Herausforderungen für die Senkung der Lebensmittelverschwendung bei den Verbrauchern" in CZ. Auflage	100	100
	Zahl der Diskussionsveranstaltungen CZ	2	2
	Beteiligte Vertreter aus der Lebensmittelkette	15	15
Ziel 3 - Aktivitäten im öffentlichen Raum (CZ und DE)			
	Nachernte-Aktionen in CZ	20	73
	Menge der gesammelten Früchte (Obst/Gemüse)	8 t	18 t
	Zahl der beteiligten Ehrenamtlichen	70	250
	Zahl der kooperierenden Landwirte	34	57
	Leitfaden - Auflage	100	800
	Informationsfaltblätter zur Nachernte - Auflage	100	800
	Nachernte in DE	1	1
	Zahl der beteiligten Ehrenamtlichen	40-80	8
	Zahl der kooperierenden Landwirte	2	1
	Veranstaltungen in CZ	1	1
	Teilnehmerzahl	1000	400
	Informationsfaltblätter - Auflage CZ	250	250
	Zahl der beteiligten Ehrenamtlichen	30	30
	Videoaufnahme	1	1
	Veranstaltungen in DE	2	2
	Teilnehmerzahl	250 / 50	400/40
	Zahl der aktiv beteiligten Ehrenamtlichen als Veranstaltungsbegleiter	30 / 2	8
	Einladungen	500 / 500	3000
	Plakate	100	0
	Programmheft	300/0	1000/0
	Zahl der Pressevertreter und Presseberichte	20	3
	Broschüre - Abschlussdokumentation	1000	1
	Flyer	1000	100

Anhang 2: Überarbeitung der Webseite www.zachranjidlo.cz



Až třetina všeho jídla na světě se vyhodí. Proto pořádáme osvětové kampaně, happeningy, vzděláváme ve firmách a sbíráme „křivou“ zeleninu na polích. Chceme snížit plýtvání jídlem. Přidejte se a zachraňte s námi:

- Začni u sebe
- Buď dobrovolník
- Přidej nám

Novinky



20.04.2020
Světově známý kuchař mění zbytky na nové ingredience
Městská kuchyně při umístění nové topy v restauraci se stala novou. Zbytkový kuchař Michal Mlýnský Božena se jistě rozhodl populárnějším prostředkem používaným v kuchyni.



21.04.2020
Snížíme plýtvání jídlem na polovinu, rozhodl Evropský parlament
Město chce snížit plýtvání jídlem v domácnostech a v restauracích. Snížíme plýtvání jídlem na polovinu, rozhodl Evropský parlament. Snížíme plýtvání jídlem na polovinu, rozhodl Evropský parlament.



21.04.2020
Zachraň jídlo a zaplať kolik chceš
Město chce snížit plýtvání jídlem v domácnostech a v restauracích. Snížíme plýtvání jídlem na polovinu, rozhodl Evropský parlament. Snížíme plýtvání jídlem na polovinu, rozhodl Evropský parlament.

[Všechny články >](#)

Věděli jste že...

na výrobu jednoho kilogramu hovězího masa se spotřebuje 15 500 litrů vody?

[Dělat fakta >](#)

Chcete odebírat náš newsletter?

Jméno Příjmení

E-mail

Souhlasím s odesláním e-mailů a souhlasím s obdržet newslettery.

[Přihlásit se](#)



Anhang 3: Informationsfaltblatt für die Landwirte

Jak paběrkování probíhá?

Některé druhy zeleniny, například okurky, jsou vhodné pro paběrkování. Především se jedná o okurky, které mají tvrdou kůru a jsou vhodné pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou okurky v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou okurky v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Co potřebujeme od zemědělců?

Pro paběrkování potřebujeme od zemědělců především okurky, které jsou vhodné pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou okurky v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Začínáme, je důležité si vybrat vhodnou odradu okurky, která je vhodná pro paběrkování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou okurky v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.



Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece?

Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece? Protože umožňuje získat kvalitní jablka, která jsou vhodná pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece?

Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece? Protože umožňuje získat kvalitní jablka, která jsou vhodná pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece?

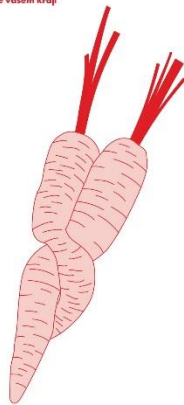
Proč je vyřezávání jablek vhodné pro zemědělece? Protože umožňuje získat kvalitní jablka, která jsou vhodná pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.



Anhang 4: Leitfaden für die Nachernte

Manuál pro paběrkování

Jak začít paběrkování i ve vašem kraji



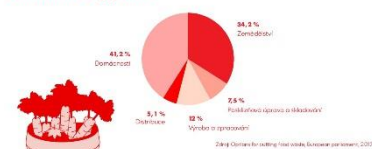
Co je paběrkování a proč se zabývat pěstováním jablek?

Paběrkování je jedním ze způsobů, jak můžete využít zbytek vaší produkce. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Začínáme paběrkování v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

V rámci kampaně jsme kladli důraz na to, aby zeměděleci mohli využít zbytek vaší produkce. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Kde a kolik se pěstuje?



Proč jezdit paběrkovat

Paběrkování umožňuje získat kvalitní jablka, která jsou vhodná pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Paběrkování umožňuje získat kvalitní jablka, která jsou vhodná pro skladování. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Co je Zachraň jídlo?

Zachraň jídlo je kampaní, která má za cíl snížit množství potravinových zbytků. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.

Co je potravinová banka?

Potravinová banka je organizace, která pomáhá lidem v nouzi získat potraviny. Paběrkování probíhá v období, kdy jsou jablka v plném růstu, ale ještě nejsou příliš velké. Ideální je, když mají průměr kolem 4-5 cm a délku asi 10 cm.



Anhang 5: Übersicht durchgeführte Nachernten

Nachernte 2018 - 2019

#	Sammelstelle	Datum	Ernte	Ernte dt	Menge (kg)	Anzahl Freiwillige
1	Bratkovice	26.6.2018	červený rybíz	rote Johannisbeere	32	5
2	Starý Vestec	28.6.2018	brambory	Kartoffeln	620	3
3	Bratkovice	2.7.2018	rybíz	Johannisbeere	32	3
4	Zálezlice	12.7.2018	mrkev, kedlubny, petržel, cibule	Karotten, Kohlrabi, Petersilie, Zwiebel	360	5
5	Lysá nad Labem (Litol)	19.7.2018	mrkev, petržel	Karotten, Petersilie	500	6
6	Bohušovice nad Ohří	2.8.2018	bílé zelí	Weißkohl	719	5
7	Zálezlice	23.8.2018	mrkve, brambory, cibule	Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln	561	5
8	Bohušovice nad Ohří	4.9.2018	bílá a červené zelí	Weiß- und Rotkohl	403	4
9	Starý Vestec	5.9.2018	ledový salát, mrkev, červená řepa, cibule, cuketa	Eisbergsalat, Karotte, Rote Beete, Zwiebel, Zucchini	400	2
10	Máslovice	20.9.2018	dýně Hokkaido	Hokkaido-Kürbis	360	2
11	Zálezlice	1.10.2018	mrkev, petržel, kedlubny, brambory	Karotten, Petersilie, Kohlrabi, Kartoffeln	209	2
12	Maškovice	18.10.2018	jablka	Äpfel	585	7
13	Maškovice	1.11.2018	jablka	Äpfel	350	2
14	Maškovice	14.11.2018	jablka	Äpfel	450	4
15-30	Jihočeský kraj 16x	5-10/2018	brambor, červené řepy, mrkvi, černého rybízu, třešně a	Kartoffeln, Rote Beete, Karotte, schwarze Johannisbeere, Kirsche und	12.500	12
31	Zálezlice	13.6.2019	brambory, kedlubny, mrkev	Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten	930	10
32	Litol u Lysé nad Labem	20.6.2019	brambory, cibule, mrkev	Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten	550	13
33	Bratkovice	10.7.2019	červený rybíz	rote Johannisbeere	68	10
34	Zálezlice	18.7.2019	Zálezlice		999	11
35	Těšetice	17.7.2019	višně	Sauerkirschen	272	9
36	Zálezlice	1.8.2019	onions, carrots and potatos	Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten	605	6
37	Litol u Lysé nad Labem	8.8.2019	mrkev a brambory	Karotten, Kartoffeln	186	3
38	Zálezlice	16.8.2019	kedlubny, petržel, mrkev, cibule	Kohlrabi, Petersilie, Karotte, Zwiebel	867	10
39	Bohušovice nad Ohří	23.8.2019	bílé zelí	Weißkohl	470	4
40	Starý Vestec	28.8.2019	květák, mrkev a brambory	Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	625	8
41	Zálezlice	4.9.2019	cibule, brambory, kedlubny	Zwiebeln, Kartoffeln, Kohlrabi	608	8
42	Bohušovice nad Ohří	12.9.2019	zelí	Kohl	660	8
43	Libotěnice	24.9.2019	cibule	Zwiebel	650	7
44	Libotěnice	26.9.2019	cibule	Zwiebel	177	1
45	Starý Vestec	3.10.2019	brambory, mrkev, dýně, saláty	Kartoffeln, Karotten, Kürbisse, Salate	100	34
46	Milešov	4.10.2019	hrušky	Birnen	390	4
47	Milešov	9.10.2019	hrušky	Birnen	400	4
48	Zálezlice	18.10.2019	Mrkev, petržel, brambory	Karotten, Petersilie, Kartoffeln	300	4
49	Máslovice	15.11.2019	dýně	Kürbis	530	2
50-52	Jihomoravský kraj 3x	6-10/2019	kedlubny, višně, broskve, jablka	Kohlrabi, Kirschen, Pfirsiche, Apfel	1.515	5
53-68	Jihočeský kraj 15x	5-10/2019	brambory, dýně, mrkev, pastinák, petržel, červená řepa, třešně, višně, jablka, cukety, rakytník, bylinky, okurky, pórky	Kartoffeln, Kürbis, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Rote Beete, Kirschen, Apfel, Zucchini, Sanddorn, Kräuter, Gurken, Lauch	8.500	12
69-73	Ústecký kraj 5x	5-10/2019	cibule, česnek, hrášek, hrušky	Zwiebel, Knoblauch, Erbsen, Birnen	1.261	2
74	Amberg	27.9.2019	Kartoffeln	Kartoffeln	250	8
Total 2018					18.081	67
Total 2019					20.913	183
TOTAL					38.993	250

Anhang 6: Übersicht Rezept-Veröffentlichungen

Vyhodnocení dosahu receptů Zachraň jídlo na Facebooku

#	Video/Foto	Datum der Veröffentlichung	Titel	Reichweite
1	Video	9.10.2018	Salát z pečeného květáku	6093
2	Video	22.10.2018	Pickles	5138
3	Video	6.11.2018	Domácí bujón	15596
4	Video	16.11.2018	Pudink z uvařené rýže	19932
5	Video	1.12.2018	Krémová polévka z bramborové kaše	11735
6	Video	11.12.2018	Pomazánka z kuřete	12793
7	Video	19.12.2018	Pusinky z láku z cizrný	17254
8	Video	7.1.2019	Maso z nedělního oběda	8267
9	Video	14.1.2019	Frittata	11291
#	Video	28.1.2019	Salát do zavařovačky	10355
#	Foto	16.7.2018	Strúdl v tortille	4091
#	Foto	21.8.2018	Naložené okurky	11852
#	Foto	13.9.2018	Zelenina naložená do oleje „La Giardiniera“	15455
#	Foto	23.9.2018	Ocet z jádřinců a slupek	7236
#	Foto	13.10.2018	Čaj z lístků	13044
#	Foto	29.4.2019	Skořicové hranolky z chleba	26075
#	Foto	9.5.2019	Kari ze zbytků po grilování	20100
#	Foto	16.5.2019	Minestrone	12436
#	Foto	1.6.2019	Sklenička z polámaných sušenek	17401
#	Foto	15.6.2019	Hrníčkový muffin	20403
#	Foto	12.7.2019	Sirupy z letního ovoce	16505
#	Foto	20.7.2019	Cuketový chlebiček	25810
#	Foto	14.8.2019	Těstoviny s rajčatovou omáčkou a veganským parmazánem	26159
#	Foto	28.8.2019	Remuláda s kedlubnou a ředkvičkami	14653
#	Foto	10.9.2019	Slaná polévka s jablky	21368
#	Foto	4.10.2019	Hruškový kompot	15551
#	Foto	1.11.2019	Špenátové smoothie	13283
#	Foto	13.11.2019	Koláč s drobenkou	18604
#	Foto	28.11.2019	Knedlíkový gratin	15511
#	Foto	18.12.2019	Jogurtové placky s čočkovým tatarákem	21511
Total				465502

Vyhodnocení dosahu receptů Zachraň jídlo na Instagramu

#	Typ příspěvku	Den publikování	Téma	Oslovení lidí
1	Videorecept	13.10.2018	Salát z pečeného květáku	1626
2	Videorecept	25.10.2018	Pickles	1582
3	Videorecept	8.11.2018	Domácí bujón	1742
4	Videorecept	19.11.2018	Pudink z uvařené rýže	1295
5	Videorecept	2.12.2018	Krémová polévka z bramborové kaše	1311
6	Videorecept	11.12.2018	Pomazánka z kuřete	1783
7	Videorecept	19.12.2018	Pusinky z láku z cizrný	2446
8	Videorecept	7.1.2019	Maso z nedělního oběda	2626
9	Videorecept	14.1.2019	Frittata	1740
#	Videorecept	28.1.2019	Salát do zavařovačky	1300
#	Fotorecept	16.7.2018	Strúdl v tortille	2405
#	Fotorecept	21.8.2018	Naložené okurky	2543
#	Fotorecept	16.9.2018	Zelenina naložená do oleje „La Giardiniera“	1326
#	Fotorecept	24.9.2018	Ocet z jádřinců a slupek	3157
#	Fotorecept	13.10.2018	Čaj z lístků	1626
#	Fotorecept	29.4.2019	Skořicové hranolky z chleba	2967
#	Fotorecept	9.5.2019	Kari ze zbytků po grilování	2354
#	Fotorecept	16.5.2019	Minestrone	2385
#	Fotorecept	1.6.2019	Sklenička z polámaných sušenek	2304
#	Fotorecept	15.6.2019	Hrníčkový muffin	4469
#	Fotorecept	12.7.2019	Sirupy z letního ovoce	1865
#	Fotorecept	20.7.2019	Cuketový chlebiček	3795
#	Fotorecept	14.8.2019	Těstoviny s rajčatovou omáčkou a veganským parmazánem	2867
#	Fotorecept	28.8.2019	Remuláda s kedlubnou a ředkvičkami	2210
#	Fotorecept	10.9.2019	Slaná polévka s jablky	3081
#	Fotorecept	4.10.2019	Hruškový kompot	2447
#	Fotorecept	1.11.2019	Špenátové smoothie	2240
#	Fotorecept	13.11.2019	Koláč s drobenkou	2514
#	Fotorecept	28.11.2019	Knedlíkový gratin	2033
#	Fotorecept	18.12.2019	Jogurtové placky s čočkovým tatarákem	2060
				68099

Vyhodnocení dosahu receptů Zachraň jídlo na webu - údaj k roku 2020

#	Typ příspěvku	Den publikování	Téma	Zobrazení stránek
1	Videorecept	13.10.2018	Salát z pečeného květáku	1008
2	Videorecept	25.10.2018	Pickles	2200
3	Videorecept	8.11.2018	Domácí bujón	2168
4	videorecept	19.11.2018	Pudink z uvařené rýže	1311
5	videorecept	2.12.2018	Krémová polévka z bramborové kaše	2031
6	videorecept	11.12.2018	Pomazánka z kuřete	1585
7	videorecept	19.12.2018	Pusinky z láku z cizrný	1296
8	videorecept	7.1.2019	Maso z nedělního oběda	1550
9	videorecept	14.1.2019	Frittata	3381
#	videorecept	29.1.2019	Salát do zavařovačky	2273
#	Fotorecept	16.7.2018	Strúdl v tortille	1650
#	Fotorecept	21.8.2018	Naložené salátové okurky	1663
#	Fotorecept	16.9.2018	Zelenina naložená do oleje „La Giardiniera“	1333
#	Fotorecept	24.9.2018	Ocet z jádřinců a slupek	3871
#	Fotorecept	13.10.2018	Čaj z lístků	1145
#	Fotorecept	29.4.2019	Skořicové hranolky z chleba	2795
#	Fotorecept	9.5.2019	Kari ze zbytků po grilování	966
#	Fotorecept	16.5.2019	Minestrone	2607
#	Fotorecept	1.6.2019	Sklenička z polámaných sušenek	661
#	Fotorecept	15.6.2019	Hrníčkový muffin	1725
#	Fotorecept	12.7.2019	Sirupy z letního ovoce	1062
#	Fotorecept	20.7.2019	Cuketový chlebiček	2440
#	Fotorecept	14.8.2019	Těstoviny s rajčatovou omáčkou a veganským parmazánem	1094
#	Fotorecept	28.8.2019	Remuláda s kedlubnou a ředkvičkami	500
#	Fotorecept	10.9.2019	Slaná polévka s jablky	918
#	Fotorecept	4.10.2019	Hruškový kompot	286
#	Fotorecept	1.11.2019	Špenátové smoothie	247
#	Fotorecept	13.11.2019	Koláč s drobenkou	834
#	Fotorecept	28.11.2019	Knedlíkový gratin	484
#	Fotorecept	18.12.2019	Jogurtové placky s čočkovým tatarákem	676

45760