

## Kommentierung der Ergebnisse von Trafo 3.0

Ernährungswende:

Nachhaltigkeit von Fleischkonsum und -produktion

## Ich beziehe mich auf

1. Reduktion der Fleischmengen in der GV → Spill-over Effekte und Erkenntnisse NAHgast
2. Konsum von Edelteilen und Ganztierverwertung → Nahgast und Berliner Gastronomie
3. Wenig Zeit fürs Selberkochen → Wochenendköche
4. Kompetenzen zum Selberkochen → Bananenschale
5. Trendbegriffe → Regionalität und andere
6. Change Agents

## Außerdem spannend für die Diskussion sind

1. Reduktion der Fleischproduktion in D
2. Testimonials
3. Bildung → Springschool nachhaltige AGH

# Reduktion der Fleischmengen in der GV. Spill-over Effekte und Erkenntnisse NAHgast

Anteil von Teilnehmer\*innen mit Tellerresten (angegeben in Fragebogen)

	Baseline Erhebung		kleinere Portionsgrößen		Label ein Gericht + Lebensmittelverschwendungs-Schild**		Label alle Gerichte + Infoschild zu Nachhaltigkeitskriterien**	
	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N
alle Gerichte	14,5%	489			12,4%	354		
Menü 1-4	15,5%	200			17,2%	209		
nur Portions-Intervention (3)	19,2%	52	17,2%	853	14,3%	35		

Bewertung der Portionsgrößen: 1=(zu) klein, 7=(zu) groß

	Baseline Erhebung			kleinere Portionsgrößen			Label ein Gericht + Lebensmittelverschwendungs-Schild**			Label alle Gerichte + Infoschild zu Nachhaltigkeitskriterien**		
	Mittelwert	$\sigma$	N	Mittelwert	$\sigma$	N	Mittelwert	$\sigma$	N	Mittelwert	$\sigma$	N
alle Gerichte	3.72	0.949	494				3.72	0.964	375	3.67	0.962	223
Menü 1-4	3.65	0.909	202				3.75	0.950	209	3.68	0.946	205
nur Portions-Intervention (3)	3.62	0.904	53	3.44	1.301	853	<u>3.37</u>	1.003	35	<u>3.51</u>	0.947	63

# Konsum von Edelteilen und Ganztierverwertung

Buch: Nose to Tail

Fergus Henderson, 1999, Kultstatus, Observer:  
eines der 50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten

(<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/aug/13/50-best-cookbooks-ofm>)

15 Jahre nach Erscheinen in GB auch auf  
Deutsch

# Konsum von Edelteilen und Ganztierverwertung. Berliner Gastronomie

**AUF HERZ & NIERE GEPRÜFT.**

**„JEDES PRODUKT UND TIER HAT ES AUCH VERDIENT KOMPLETT  
VERARBEITET UND GEGESSEN ZU WERDEN.“**

## **Unsere Menüs**

### ***Berlin, Kreuzberg und von weiter weg***

**Menü 4 bis 8 Gänge – ohne Innereien**

### ***Kopf bis Fuß***

**Menü 4 bis 8 Gänge – nur Innereien**

4 Gänge 50,00 €

(Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert)

jeder weitere Gang 11,00 €

### ***Blatt bis Wurzel***

**Menü 4 und 5 Gänge**

**vegetarisch 4 Gänge 48,00 €, 5 Gänge 58,00 €**

*Gerne begleiten wir Sie mit den passenden Weinen - Getränken zum Menü.  
Es geht um den Geschmack, den Wein und das Gericht. Hier werden keine  
persönlichen Geschmäcker und Vorlieben in den Vordergrund gestellt.*

## **MENÜ DER WOCHE**

- Bauch vom Landschwein aus Potsdam
- Ostseedorsch, Landgurke & Dill
- Beelitzer Spargel, Dinkel & Wildkräuter
- Zerlei Maibock vom Jäger Jörn
- Sauerampfer, Rhabarber & Sauerrahm

nose to tail: hausgemachte Blutwurst,  
Lammzunge, Lammniere, Aubrac-  
Rinderherz, Lammleber, Spanferkelhirn,  
Markknochen, gehackte Milz

# Konsum von Edelteilen und Ganztierverswertung. NAHguest



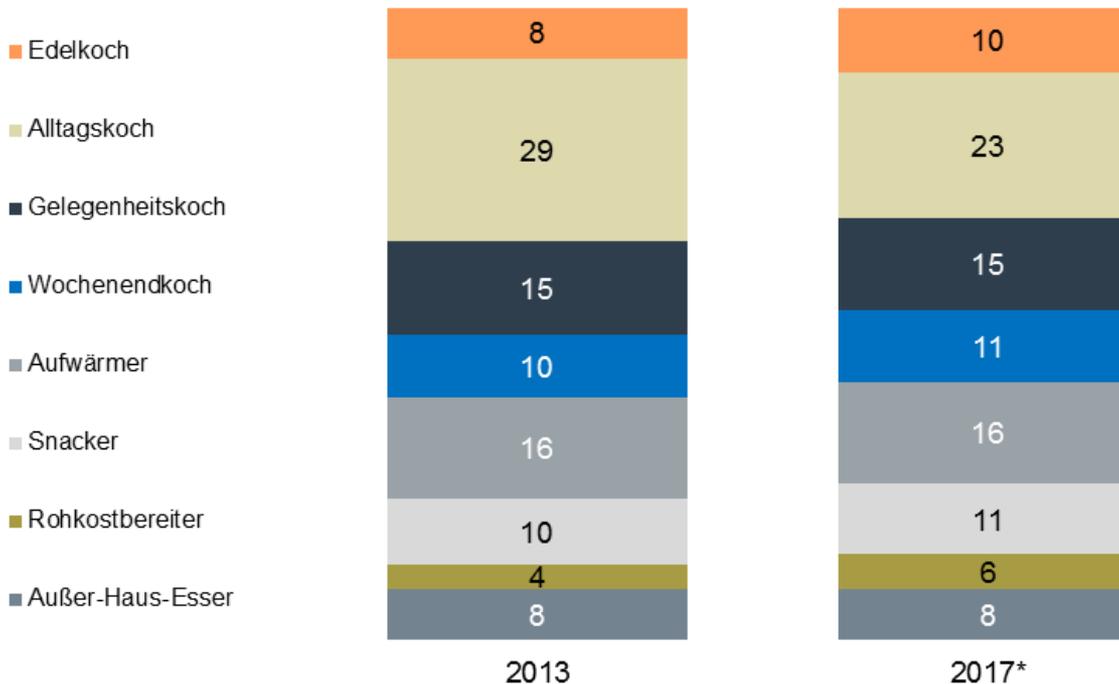
# Wochenendköche

„Alltagsköche“ sind seltener geworden. „Edelköche“ und „Rohkostbereiter“ werden mehr.

GfK Verein  
compact | Info Service des  
GfK Vereins

Anteile Kochtypen 2013 vs. 2017\*

gerundete Prozente



Quelle: GfK ConsumerScan (CP+), Filter: durchgehende Masse, \*MAT 02/2017

GfK Compact /// FOKUSTHEMA /// Ausgabe 11/2017

[www.gfk-compact.com](http://www.gfk-compact.com)

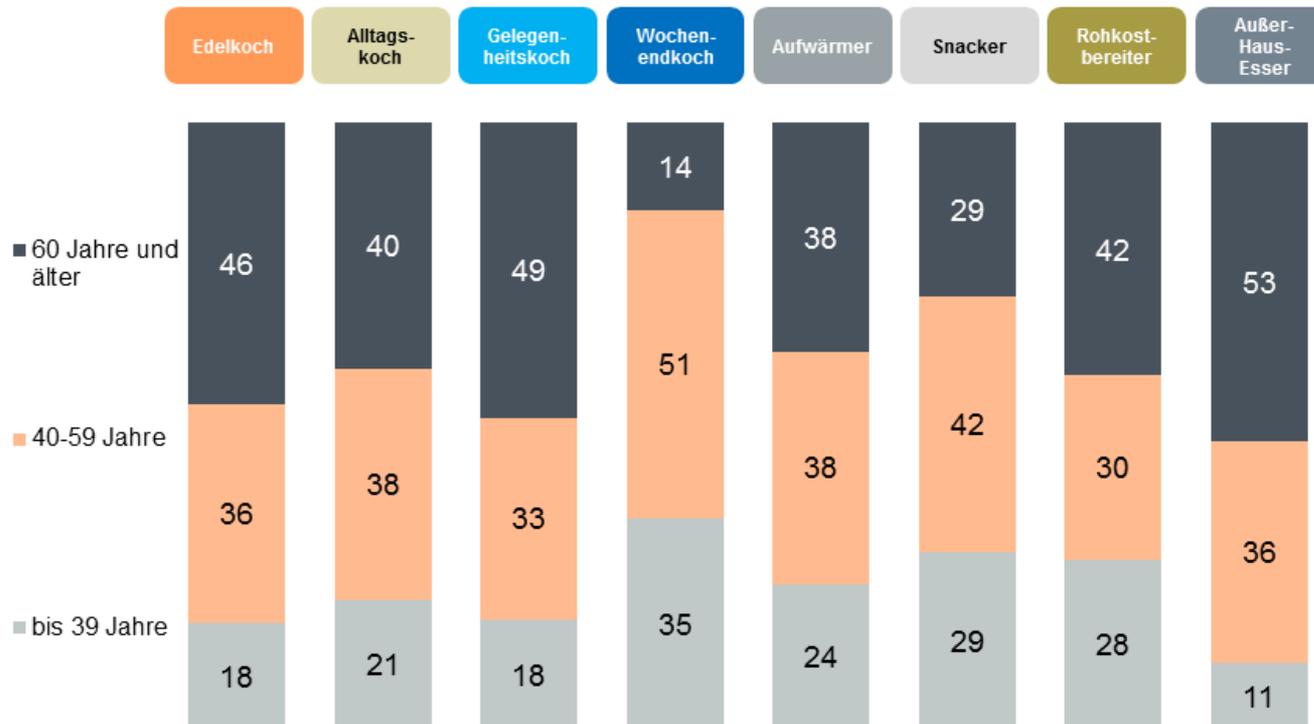
# Wochenendköche

„Wochenendköche“ sind mehrheitlich jünger als 60 Jahre.  
Ältere sind besonders häufig „Außer-Haus-Esser“

GfK Verein  
compact | Info Service des  
GfK Vereins

## Alter der haushaltsführenden Person

gerundete Prozente



GfK ConsumerScan (CP+), MAT 03/2017, Filter: durchgehende Masse, Basis: FMCG Gesamt

GfK Compact /// FOKUSTHEMA /// Ausgabe 11/2017

www.gfk-compact.com

# Kochkompetenzen

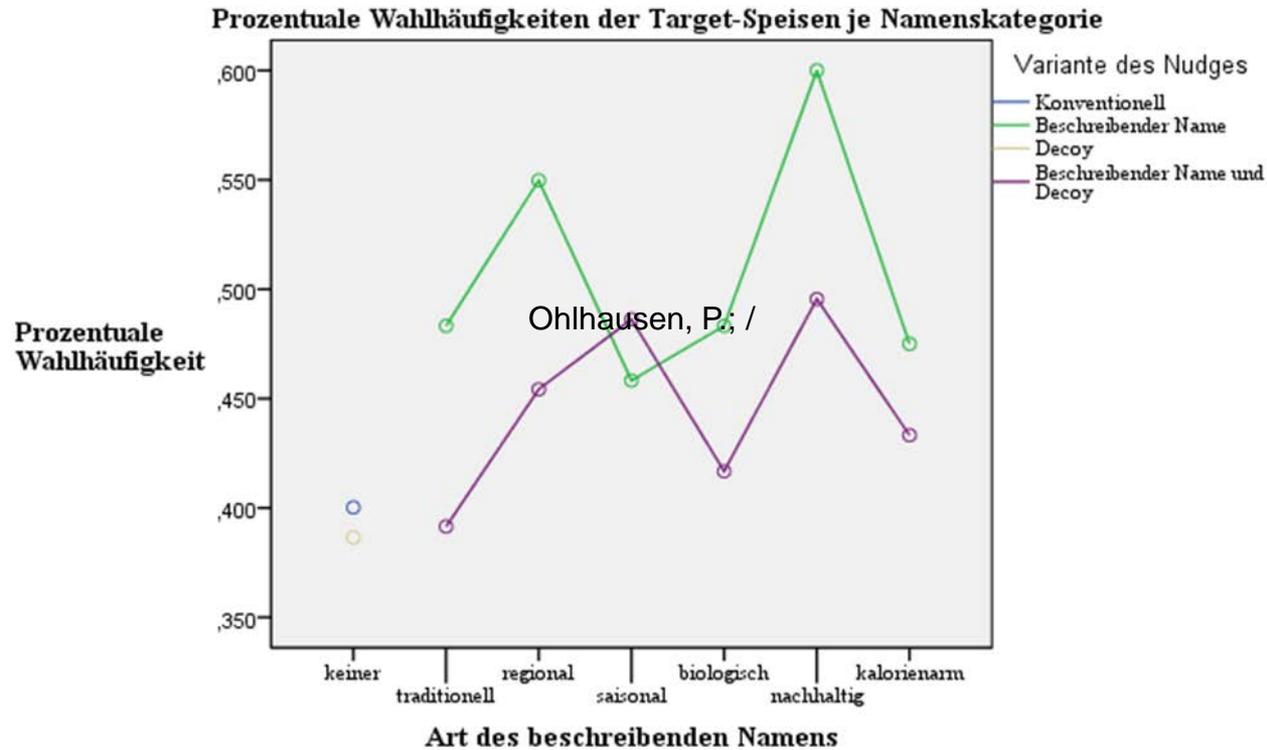


# Vier Megatrends und deren Umsetzung in der AHG



Göbel, C.; Scheiper, M.; Teitscheid, P.; Müller, V.; Friedrich, S.; Engelmann, T.; Neundorf, D.; Speck, M.; Rohn, H.; Langen, N. (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie: Status-quo-Analyse – Struktur und wirtschaftliche Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation, Trends. Arbeitspapier 1 des NAHGAST Projekts. <http://nahgast.de/publikationen/>

# Trendbegriffe



Ohlhausen, P.; Langen, N.; Speck, M.; Rohn, H.; Engelmann, T.; Teitscheid, P. (2017): Analyse der Wirkung des Decoy-Effekts mit beschreibenden Namen. Arbeitspapier 5 des NAHGAST Projekts. <http://nahgast.de/publikationen>

# Change Agents



Journal of Cleaner Production

journal homepage: [www.elsevier.com/locate/jclepro](http://www.elsevier.com/locate/jclepro)

Review  
 Understanding role models for change: a multilevel analysis of success factors of grassroots initiatives for sustainable consumption

Janina Grabs <sup>a</sup>, Nina Langen <sup>b,\*</sup>, Gesa Maschkowski <sup>b</sup>, Niko Schöpke <sup>c</sup>

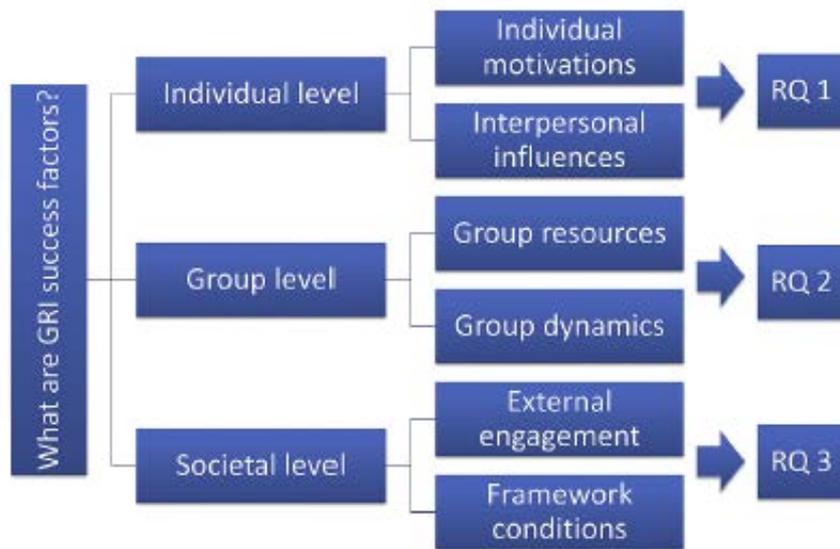


Fig. 1. Structure of research questions. Own illustration.

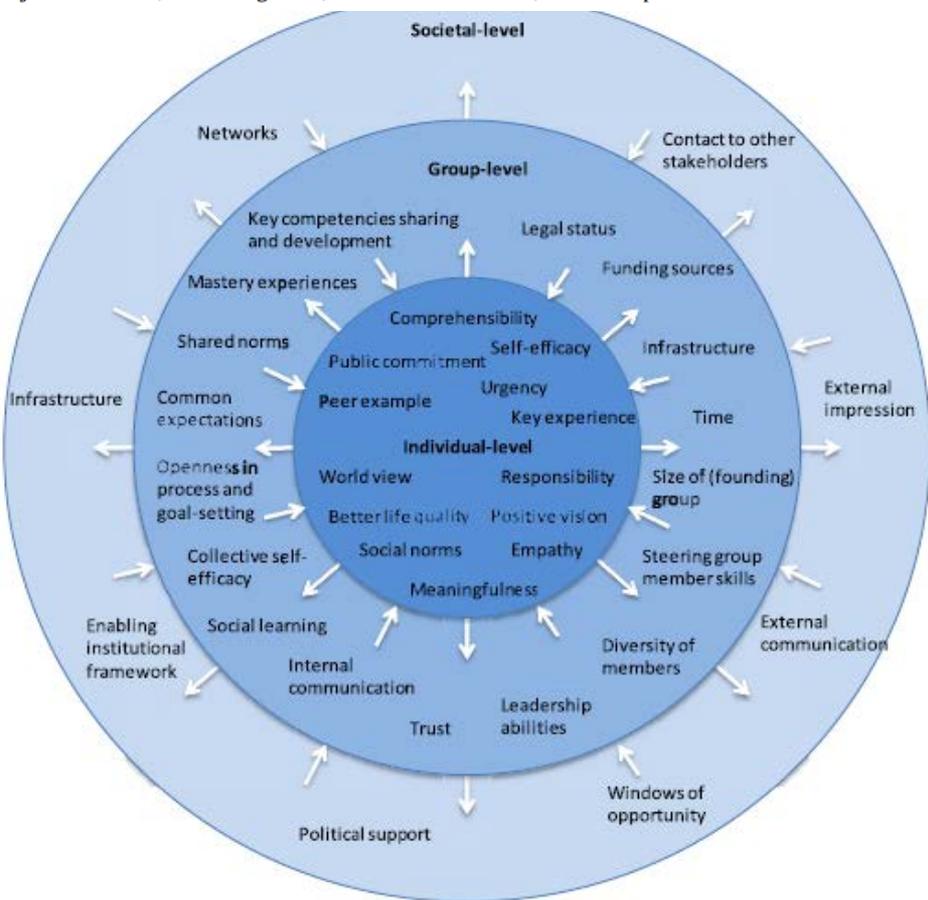


Fig. 3. Result overview. Own illustration.

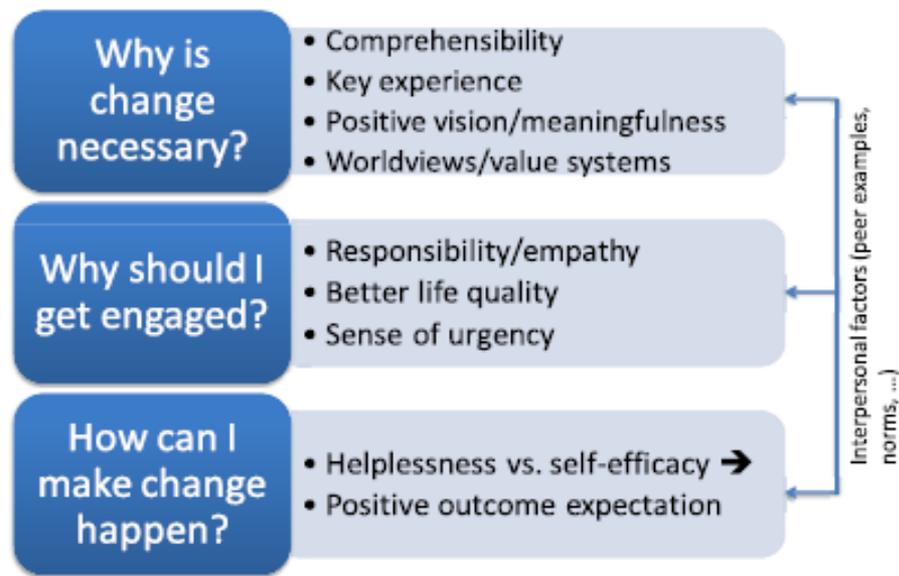


Fig. 2. Results of individual-level GRI success factors. Own illustration.

## Ich beziehe mich auf

1. Reduktion der Fleischmengen in der GV → Spill-over Effekte und Erkenntnisse NAHgas
2. Konsum von Edelteilen und Ganztierverwertung → Nahgas und Berliner Gastronomie
3. Wenig Zeit fürs Selberkochen → Wochenendköche
4. Kompetenzen zum Selberkochen → Bananenschale
5. Trendbegriffe → Regionalität und andere

## Außerdem spannend für die Diskussion sind

1. Reduktion der Fleischproduktion in D
2. Testimonials
3. Bildung → Springschool nachhaltige AGH