

Ralf Dammasch und Sylvia Schiefer: Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

Ralf Dammasch und Sylvia Schiefer messen mit einer Hochleistungswaage und App ihre Lebensmittelabfälle im SmartFood-Projekt.

Ralf Dammasch, bekannt aus den beliebten Vox-Formaten „Ab ins Beet“ und „Die Beet-Brüder“, nutzt zusammen mit seiner Partnerin Sylvia Schiefer ein innovatives Werkzeug zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in ihrem Zuhause. Das Landratsamt hat kürzlich über ihr Engagement in einem neuartigen Projekt berichtet, das umweltfreundliche Lösungen fördert.

Bei Dammasch und Schiefer, die in Bitz leben und vor Kurzem eine Textilfabrik in Jungingen im Killertal erworben haben, dreht sich alles um das Thema Nachhaltigkeit. Gemeinsam unterstützen sie das aufstrebende Projekt „SmartFood BaWü“, das darauf abzielt, den bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu fördern und Abfall zu reduzieren.

Innovative Technologie zur Abfallvermeidung

Ein zentrales Element dieses Projekts ist eine Hochleistungswaage, die das Paar zusammen mit einer benutzerfreundlichen App einsetzt. Die Waage ermöglicht es ihnen, haushaltsgenau zu dokumentieren, welche Lebensmittel nicht konsumiert, sondern entsorgt werden. Sie sind nicht die Einzigen, denn viele Teilnehmer im Zollernalbkreis werden

ebenfalls ihre Abfallmengen erfassen.

Dieses Pilotprojekt, das in der kommenden Woche startet, zielt darauf ab, ein umfassendes Bild über das Essverhalten der Haushalte zu gewinnen. „Wir kochen jeden Tag frisch und kaufen gezielt nur die benötigten Portionen ein. Trotz dieser praktischen Vorgehensweise haben wir oft das Gefühl, dass wir wenig wegwerfen“, erklärt Dammasch. Die Dokumentation soll klären, ob dieses Gefühl der Realität entspricht.

Über einen Zeitraum von einem Jahr sollen die Daten der Lebensmittelabfälle gesammelt und ausgewertet werden. Durch diese Maßnahme erhoffen sich die beiden Partner einen „realistischen Blick“ auf ihre Verbrauchs- und Abfallgewohnheiten. Die App wird ihnen zusätzlich Hinweise geben, wie sie ihren persönlichen Umgang mit Lebensmitteln optimieren können.

Langjährige Erfahrung in der Dokumentation

Sylvia Schiefer bringt dabei wertvolle Erfahrung in die Datenverarbeitung ein. Seit über zehn Jahren erfasst sie akribisch ihre Einkäufe für ein Marktforschungsinstitut. „Die Gewohnheit, alles zu dokumentieren, kommt mit der Zeit. Nach einer Weile wird es zur Routine“, verrät die 44-Jährige. Diese Disziplin soll auch beim SmartFood-Projekt hilfreich sein, um präzise Zahlen zu generieren, die als Grundlage für zukünftige Strategien zur Vermeidung von Abfällen dienen.

Das Projekt „SmartFood BaWü“ ist ein Gemeinschaftsprojekt, das an mehreren Institutionen realisiert wird, darunter die Hochschule Albstadt-Sigmaringen und die Technologie Transfer Initiative an der Universität Stuttgart. Es ist das erste Mal, dass in Zusammenarbeit mit zahlreichen Bürgern über einen längeren Zeitraum hinweg die Lebensmittelabfälle in Privathaushalten systematisch erfasst werden.

Basierend auf den gesammelten Daten wird ein Konzept entwickelt, um die Verschwendung von Lebensmitteln in Baden-Württemberg zu reduzieren. Solche Projekte sind entscheidend, um ein besseres Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu schaffen und die Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern.

Weitere Informationen zum Projekt können auf der Webseite www.smartfoodbawue.de gefunden werden. Hier sind die einzelnen Schritte des Projekts nachzulesen sowie Tipps und Tricks zu finden, wie jeder Einzelne zur Reduktion von Lebensmittelabfällen beitragen kann.

Ein Schritt in die richtige Richtung

Das Engagement von Ralf Dammasch und Sylvia Schiefer ist nicht nur ein persönlicher Beitrag zur Umwelterhaltung, sondern ein Beispiel für viele, wie individuelle Anstrengungen auch große Veränderungen bewirken können. Die Kombination aus Monitoring und bewusster Auswahl bei Einkäufen kann zu einem besseren Verständnis für die eigene Abfallproduktion führen und somit den Weg zu einer nachhaltigeren Lebensweise ebnen.

Das Projekt SmartFood BaWü ist eine Antwort auf das weitverbreitete Problem der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aus dem Jahr 2020 werden in Deutschland jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, wobei über die Hälfte dieser Abfälle in Privathaushalten entsteht. Dies stellt nicht nur ein ökologisches Problem dar, sondern auch ein erhebliches wirtschaftliches. Die wertvollen Ressourcen, die für die Produktion, den Transport und die Lagerung dieser Lebensmittel aufgewendet werden, sind in der Entsorgung verloren. Das SmartFood-Projekt zielt darauf ab, dieses Verhalten zu verstehen und zu verändern.

Im Zuge des Projekts wird die Hochleistungswaage von Dammasch und Schiefer eine wichtige Rolle spielen. Sie

ermöglicht es, präzise Daten über die Menge und Art der weggeworfenen Lebensmittel zu sammeln. Diese Daten sind entscheidend, um Trends zu erkennen und gezielte Maßnahmen zur Abfallvermeidung zu entwickeln. Ein besonderer Fokus liegt darauf, den Teilnehmern nicht nur bei der Dokumentation ihrer Lebensmittelabfälle zu helfen, sondern auch aufzuzeigen, wo durch Änderungen in der Einkaufs- oder Kochgewohnheiten Abfälle vermindert werden können.

Forschung und Entwicklung im Bereich der Lebensmittelabfälle

Die Forschung zu Lebensmittelabfällen hat in den letzten Jahren an Bedeutung zugenommen. Studien zeigen, dass Aufklärung und Sensibilisierung für das Thema entscheidend sind, um das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen. So empfiehlt der WWF in ihren Kampagnen, gezielte Informationen zur Reduzierung von Lebensmittelresten zu verbreiten. Hierzu gehören Tipps zur besseren Planung der Mahlzeiten, angemessene Lagerung von Lebensmitteln und kreative Rezepte zur Verwendung von Resten. Das SmartFood-Projekt ist ein Schritt in diese Richtung und zusammen mit den gesammelten Daten sollen zielgerichtete Workshops oder Informationsveranstaltungen angeboten werden, um den Menschen zu helfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Die Rolle der Technologie in der Abfallvermeidung

Die Integration von Technologie in den Alltag zur Unterstützung der Abfallvermeidung verzeichnet einen Aufschwung. Apps, die Benutzer dabei unterstützen, ihre Einkäufe zu verfolgen, sowie Plattformen, die Lebensmittelüberschüsse zwischen Nachbarn oder Geschäften teilen, gewinnen an Beliebtheit. Das Projekt SmartFood BaWü nutzt diese Technologien, um Datenerfassung zu vereinfachen und das Nutzerengagement zu erhöhen. Durch solche Initiativen können Bürger aktiv in die Problematik der

Lebensmittelverschwendung eingebunden und Lösungen gemeinsam erarbeitet werden.

Zusätzlich ist die Zusammenarbeit zwischen Hochschulen und Gemeinden ein zentraler Aspekt des Projekts. Diese Partnerschaften fördern den Wissenstransfer und ermöglichen eine ganzheitliche Betrachtung des Themas. Die Ergebnisse aus diesen Projekten könnten als Vorbild für ähnliche Initiativen in anderen Bundesländern dienen, um ein landesweites Bewusstsein für die Notwendigkeit der Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu schaffen.

Abschließend lässt sich sagen, dass das Engagement von Ralf Dammasch und Sylvia Schiefer im Rahmen von SmartFood BaWü nicht nur zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in ihrem eigenen Haushalt beiträgt, sondern auch als Katalysator für eine breitere Bewegung gegen die Verschwendung in der Gesellschaft fungieren könnte. Die erfassten Daten und Insights werden hoffentlich nicht nur ihren eigenen Umgang mit Lebensmitteln verbessern, sondern auch andere dazu inspirieren, bewusster zu konsumieren.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)