

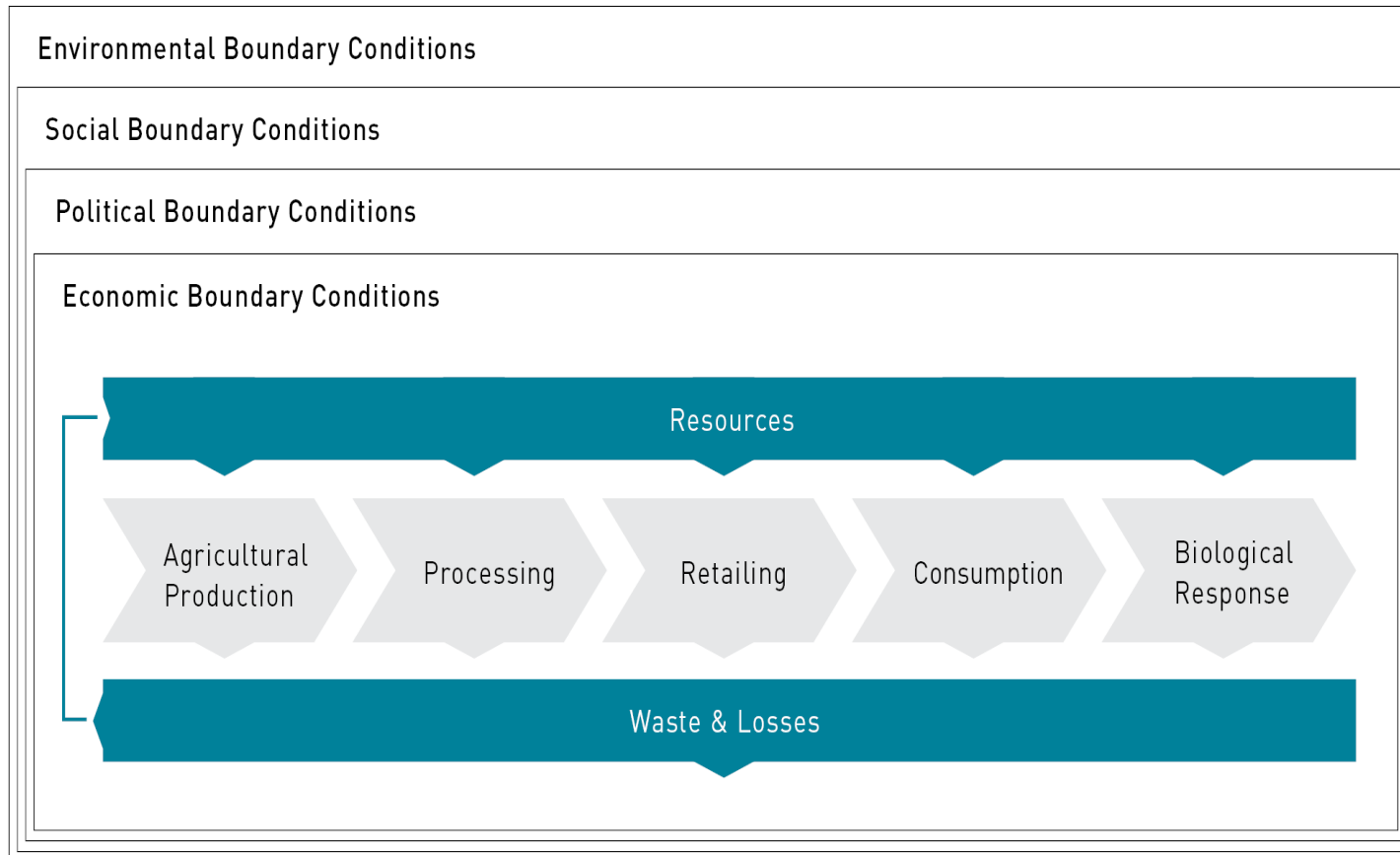


Wissenschaft als Nährboden für nachhaltige Lösungen: Erkenntnisse aus der Verhaltensforschung

Dr. Vivianne Visschers

World Food System Center / Consumer Behavior Gruppe

Das World Food System Center (WFSC)



Mission:

Ernährungsfragen, die zu einer sicheren, nachhaltigen und gesunden Ernährung beitragen können, bewältigen.

WFSC: 39 Professuren, 7 Departemente

Aquatic Sciences

Agricultural Sciences

Environmental Sciences

Biology

Food Sciences

Nutrition and Health

Engineering

Architecture

Economics

Management

The grid displays 39 professor portraits, each with their name and department. The departments are: D-USYS (top two rows), D-BIOL, D-ARCH, D-HEST (middle two rows), D-BAUG, D-BESS, and cowag (bottom row). The World Food System Center logo is at the bottom left of the grid.



Kooperation WFSC – Migros

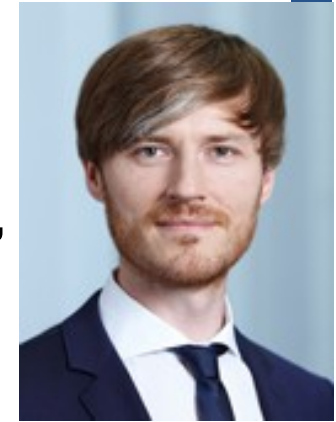
1. Assistenzprofessur “Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung”, Prof. Dr. Alexander Mathys



Takoradee / wikipedia.org



(Schau, Traverso, & Finkbeiner, 2012)



2. Projektfinanzierung:
 - a. “Career seed”: Stipendien für junge WissenschaftlerInnen im Bereich Welternährungssystem
 - b. Stipendien für Doktorarbeiten

Vorbildprojekt: Resilienz in Ernährungssysteme definieren, messen und aufbauen

- Führung: Prof. J. Six, Dr. P. Krütli, Prof. P. Edwards und Prof. T. Patt





Helene Souza / pixelio.de

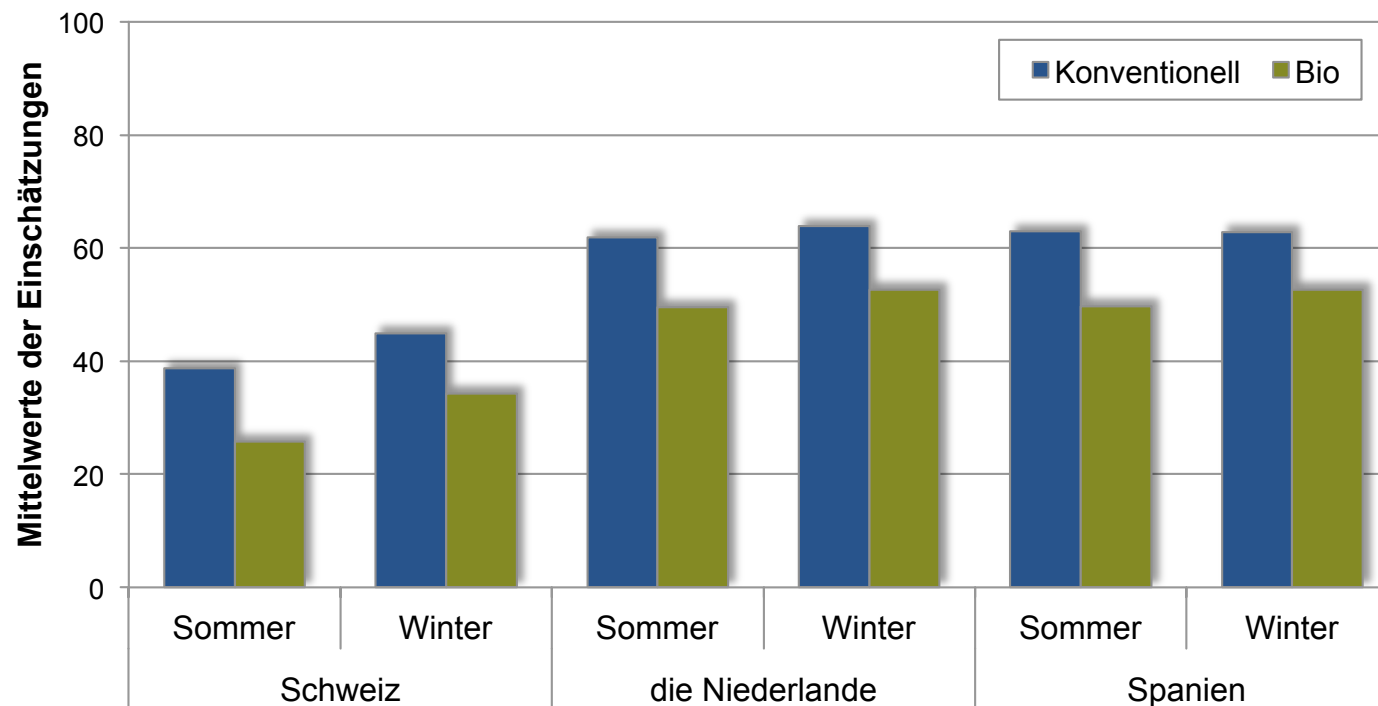
Wie schätzen Konsumenten die ökologische und die soziale Nachhaltigkeit ein?

Beispiel: Peperoni



michael dunn dunn / pixelio.de

- Einschätzungen der ökologischen Nachhaltigkeit

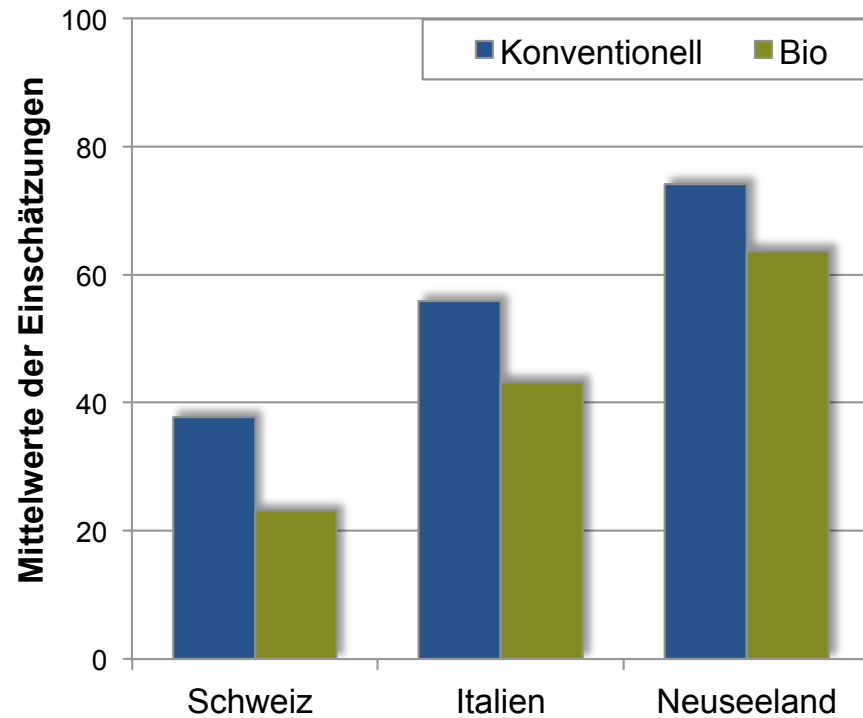


(Lazzarini, Visschers, & Siegrist, 2016)

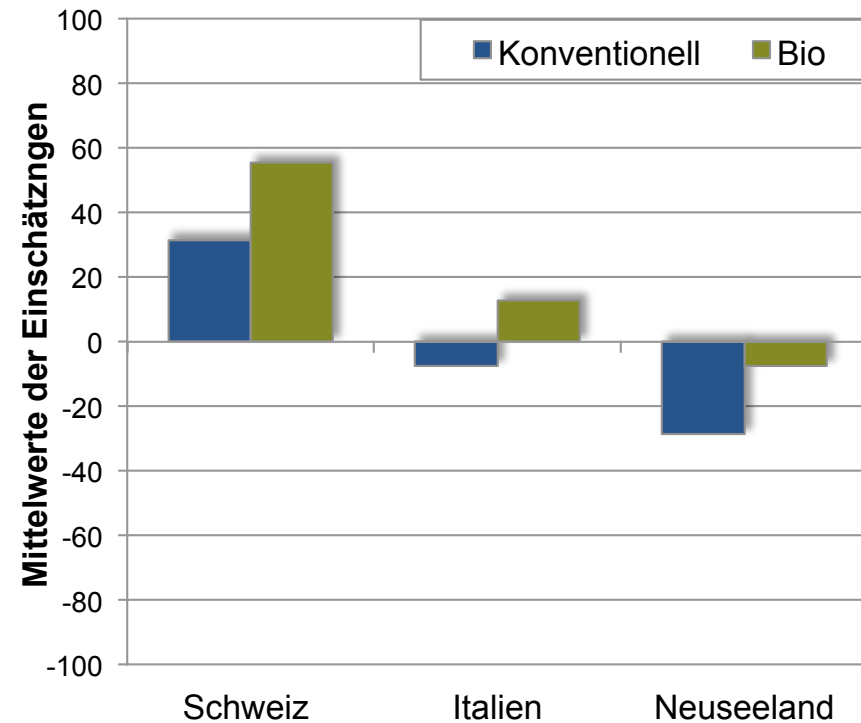
Beispiel: Äpfel



- Einschätzungen der **ökologischen** Nachhaltigkeit



- ...der **sozialen** Nachhaltigkeit

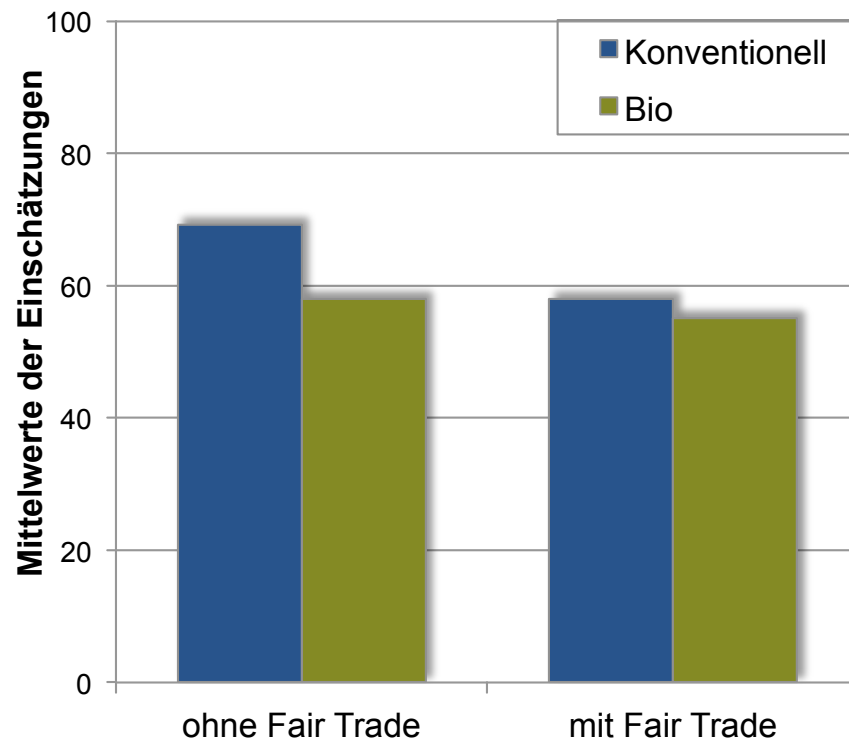


(Lazzarini, Visschers, & Siegrist, 2016)

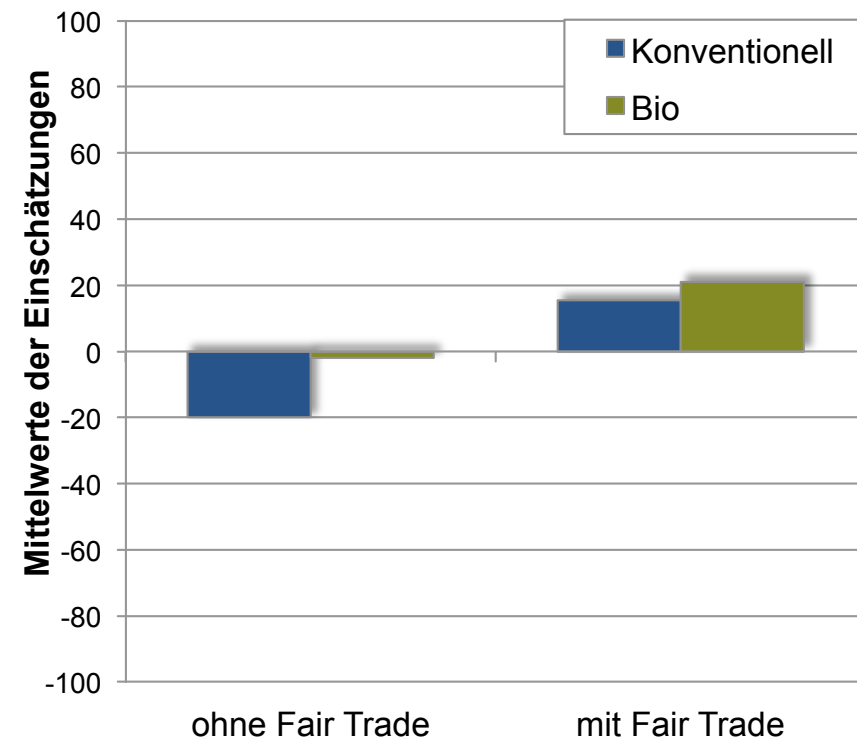
Beispiel: Rohrzucker



- Einschätzungen der **ökologischen** Nachhaltigkeit



- ...der **sozialen** Nachhaltigkeit



(Lazzarini, Visschers, & Siegrist, 2016)



michael dunn dunn / pixelio.de

Reduktion der Lebensmittelverluste in der Gastronomie

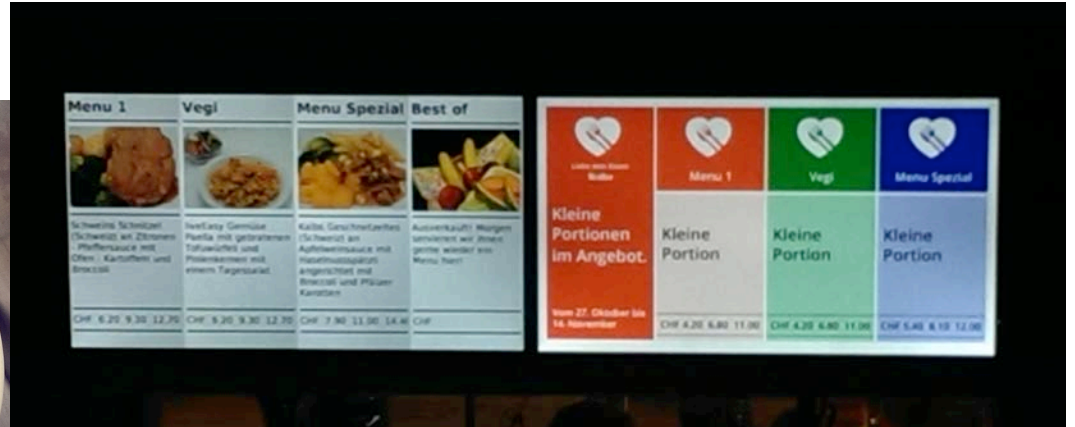
Interventionsstudie zur Lebensmittelreduktion



Woche	1	2	3	4	5	6	7	
	Pre-Test				Intervention		Post-Test	
Mensa A	Fragebogen für Gäste Abfallmessung detailliert				Infokampagne + kleinere Portionen		Fragebogen für Gäste Abfallmessung detailliert	
Mensa B	Fragebogen für Gäste Gesamtabfallmessung				Infokampagne		Fragebogen für Gäste Gesamtabfallmessung	

(Visschers & Gundlach, 2016)

Intervention

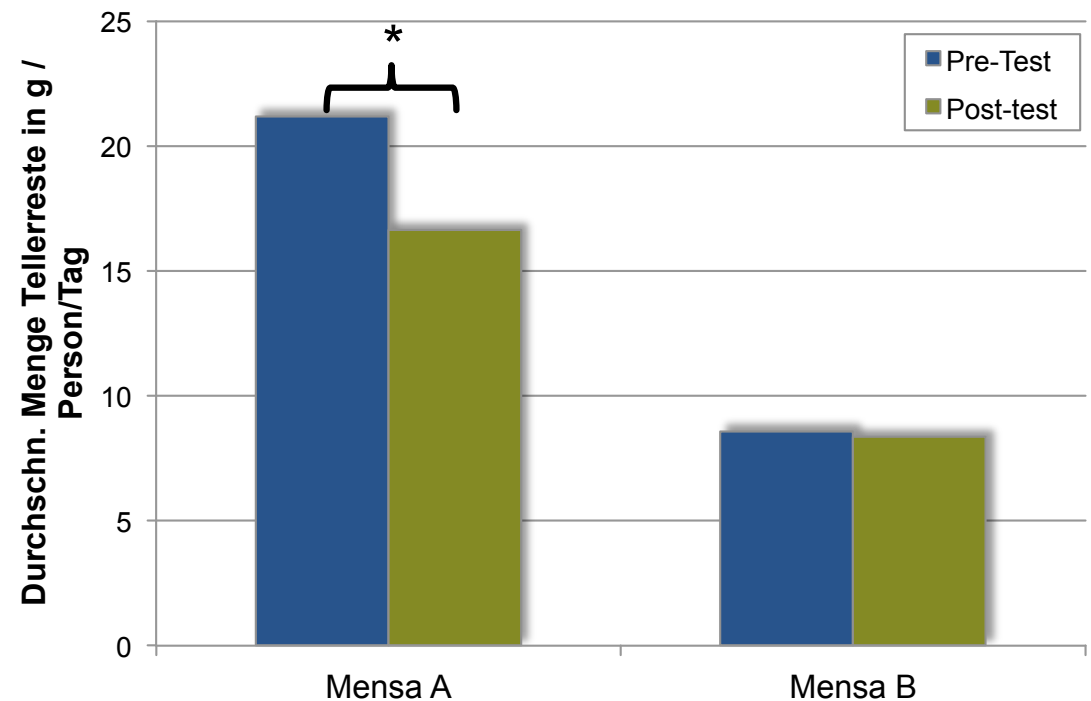


Fotos: Daniela Gundlach

(Visschers & Gundlach, 2016)

Effekte der Intervention

- Kleinere Portionen:
 - Viele Gäste standen den kleineren Portionen positiv gegenüber
 - Aber nur Ø2% der verkauften Mahlzeiten/Tag
- Informationskampagne:
 - Positivere Vorstellungen
 - Normen und Motivation bzgl. einer Reduktion der Lebensmittelverschwendung



(Visschers & Gundlach, 2016)

(Visschers & Gundlach, 2016)

Fazit

- Interdisziplinäre Forschung im Bereich Nachhaltigkeit, inkl. Konsumententscheidungs- und Konsumverhaltensforschung, ist sehr sinnvoll
- Konsumenten sollten besser über die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln informiert werden
- Soziale und ökologische Nachhaltigkeit entwirren
- Noch mehr Labels?
- Wenn Motivation alleine nicht genügt, können strukturelle Massnahmen überlegt werden.

Herzlichen Dank!

vvisschers@ethz.ch

Ab 1. Okt.: FHNW, Hochschule für Psychologie