



**Zollernalbkreis**  
Landratsamt

**Pressestelle/Stabsstelle Landrat**

Hirschbergstraße 29, 72336 Balingen

**Marisa Hahn**

Telefon: 07433/92-1136

**Steffen Maier**

Telefon: 07433/92-1137

E-Mail: [presse@zollernalbkreis.de](mailto:presse@zollernalbkreis.de)

Balingen, 19.03.2025

## **Information in Leichter Sprache**

### **Projekt Smart Food: Menschen sollen besser mit Lebens- Mitteln umgehen.**

Es gibt ein Projekt.

Das Projekt heißt: Smart Food BaWü.

Das Projekt will wissen:

Wie viel Essen werfen die Menschen in ihren Wohnungen weg?

Die Menschen sollen besser auf das Essen aufpassen.

Zum Beispiel:

- Brot
- Nudeln
- Milch.

Das Projekt zeigt:

Die Menschen passen besser auf das Essen auf.

Es gab einen Info-Abend im Landrats-Amt Zollernalbkreis.

Bei dem Info-Abend hat man den Menschen die Infos gezeigt.

Gerold Hafner arbeitet an der Universität Stuttgart.

Er arbeitet bei der Technologie-Transfer-Initiative.

Er hat Zahlen gezeigt.

Die Zahlen sind aus dem Februar 2025.

Man kann die Zahlen mit den Zahlen vom Oktober 2024 vergleichen.

Es gibt mehr als 100 Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen bei Smart Food.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben im Februar 2025 im Durchschnitt 857 Gramm Lebens-Mittel weggeworfen.

Das meiste davon war:

- Gemüse
- Salat
- Reste

- Obst.

Warum haben die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen die Lebens-Mittel weggeworfen?

Die Lebens-Mittel waren schlecht geworden.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben eine Waage.

Mit der Waage können sie das Gewicht von den Lebens-Mitteln messen.

Sie können das Gewicht in eine App schreiben.

Sie können auch den Grund in die App schreiben.

Warum haben sie die Lebens-Mittel weggeworfen?

Sie können das mit der Hand in die App schreiben.

Oder sie können das mit Bluetooth in die App schreiben.

Im Oktober 2024 haben die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen noch mehr als 2 Kilogramm Lebens-Mittel weggeworfen.

Das meiste davon war:

- Nudeln
- Reis
- Obst
- Gemüse.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben also weniger Lebens-Mittel weggeworfen als im Oktober 2024.

Im Oktober 2024 haben die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen zu viel gekocht.

Zum Beispiel:

- Nudeln
- Reis.

Jetzt kochen sie **nicht** mehr zu viel.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen passen jetzt besser auf ihre Lebens-Mittel auf.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben sich im Landrats-Amt getroffen.  
Dabei haben sie über die App geredet.  
Manche Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben lange **keine** Lebens-Mittel-  
Abfälle mehr in der App eingetragen.  
Deshalb zeigt die App diese Menschen als inaktiv an.  
Eine Frau hat gesagt:  
Wir haben fast **keine** Lebens-Mittel-Abfälle mehr.  
Wir leben einfach so.

Das Projekt hilft den Menschen dabei:  
Sie gehen besser mit Lebens-Mitteln um.  
Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen haben im Landrats-Amt viel über Lebens-  
Mittel geredet.  
Zum Beispiel:

- Wie kann man Lebens-Mittel gut benutzen?
- Wie lange sind Lebens-Mittel haltbar?

Viele Menschen sagen:  
Man soll **nicht** auf das Mindest-Haltbarkeits-Datum schauen.  
Das Mindest-Haltbarkeits-Datum steht auf der Verpackung von Lebens-Mitteln.  
Es zeigt:  
Bis zu diesem Datum ist das Lebens-Mittel haltbar.  
Aber viele Lebens-Mittel sind länger haltbar als man denkt.  
Deshalb soll man die Lebens-Mittel probieren bevor man sie wegwirft.

Es gibt noch andere Tipps für weniger Lebens-Mittel-Abfälle:

- Man soll **nicht** spontan einkaufen gehen
- Man soll einen Plan für die Woche machen
- Man soll einen Plan für sich selbst machen
- Man soll die Lebens-Mittel rechtzeitig kühlen und einfrieren
- Man soll saisonale Produkte kaufen.

Die Teil-Nehmer und Teil-Nehmerinnen von Smart-Food haben Erfahrungen gemacht.  
Und sie haben Tipps gegeben.

Die Tipps sind für weniger Lebens-Mittel-Abfälle.  
Die Tipps kommen auf eine Liste.  
Die Liste ist auf der Internet-Seite von dem Projekt.  
Die Internet-Seite heißt: [www.smartfoodbawue.de](http://www.smartfoodbawue.de)  
Und die Liste ist in der App.

Dr. Gerold Hafner sagt:  
**Niemand** ist so kreativ wie die schwäbische Haus-Frau.  
Sie kann in der Küche am besten sparen.

### **Mehr Infos:**

Smart Food BaWü ist ein Projekt.  
Das Projekt ist von:

- der Hoch-Schule Alb-Stadt-Sigmaringen
- der Technologie Transfer Initiative an der Universität Stuttgart
- dem Amt für Umwelt und Abfall-Wirtschaft Zollernalbkreis.

Das Projekt will wissen:  
Wie viel Essen werfen die Menschen in Baden-Württemberg weg?  
Dafür arbeiten viele Menschen zusammen.  
Die Menschen messen das über eine lange Zeit.  
Dann machen die Menschen einen Plan.  
Der Plan soll helfen:  
Die Menschen sollen weniger Essen wegwerfen.

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucher-Schutz hilft bei dem Projekt.  
Das Ministerium will auch:  
Die Menschen sollen weniger Essen wegwerfen.