

GEOGRAPHISCHE ZEITSCHRIFT

DOI 10.25162/GZ-2024-0010 (CC-BY-NC-ND 4.0), *online first* [10.04.2024]

ANJA ROSSMANITH / GERHARD RAINER / HANS-MARTIN ZADEMACH

Lebensmittelrettung in alternativen Ernährungsnetzwerken am Beispiel der Plattform *Too Good To Go*

Ein Dialog zwischen Praktikentheorie und Diverse Economies

Food Rescue by Means of the Platform *Too Good To Go*

A Dialogue between Practice Theory and Diverse Economies

KURZFASSUNG: Der Beitrag untersucht auf Grundlage originärer empirischer Befunde die Praktik der Lebensmittelrettung mit der App *Too Good To Go* (TGTG), nach Angaben des gleichnamigen Unternehmens die weltweit größte B2C-Plattform für überschüssige Lebensmittel. Wir gehen dabei der Frage nach, inwieweit die mit der Nutzung der App verbundenen Praktiken der Lebensmittelrettung tatsächlich Veränderungen in unserem gegenwärtigen Ernährungssystem anstoßen können. Konzeptionell verknüpfen wir dafür praxistheoretische Überlegungen mit einer *Diverse Economies*-Perspektive. Dieser Zugang ermöglicht einen neuen Blick darauf, wie die Eingebundenheit in das „Praktiken-Konglomerat“ TGTG betriebliche Abläufe hinsichtlich Food Waste rekonfiguriert und welche Herausforderungen mit einer in klassische Marktlogiken eingebundenen Strategie der Lebensmittelrettung einhergehen.

Schlagwörter: Lebensmittelverschwendung, Alternative Food Networks, Plattformökonomie, Praktikentheorie, Diverse Economies

ABSTRACT: Based on original empirical findings, the article stages the practices of food rescue associated with the application *Too Good To Go* (TGTG) which is claimed to be the world's largest B2C platform for surplus food. The central aim is to reveal to what extent these practices in fact initiate changes in our current food system. Conceptually, we combine our explorations with a diverse economies perspective. This approach provides a new perspective on both how the integration into the practice conglomerate TGTG reconfigures operational processes regarding food waste, and the challenges associated with such a market-led strategy.

Keywords: Food waste, alternative food networks, platform economies, practice theory, diverse economies

1. Einleitung

Jährlich wird etwa ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel weggeworfen, was nach Angaben des UNEP Food Waste Index Report 2021 einer Menge von mehr als 931 Millionen Tonnen entspricht (Tchonkouang et al. 2023). Allein in Deutschland entstanden im Jahr 2020 rund elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, davon 59 % in privaten Haushalten und weitere 24 % in Handel und Gastronomie (BMEL 2023). Wie von Reynolds et al. (2020) ausgeführt, verdeutlicht dies auf emblematische Weise die für das gegenwärtige Ernährungssystem symptomatischen Spannungen und Ungleichheiten. Nach Närvänen et al. (2020a) ist Food Waste daher ein „wicked problem“, dem sich die Wissenschaft seit inzwischen gut zehn Jahren zusehends widmet (Evans 2020, v; Evans et al. 2013; Hodgins/Parizeau 2020) und auch auf der politischen Agenda hat das Thema jüngst an Bedeutung gewonnen.

Neben national organisierten und staatlich geförderten Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung (z. B. „Zu gut für die Tonne“ des deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft), Bestreben zur Etablierung einer „Circular Food Economy“ (Diekmann/Germelmann 2023; Teigiserova et al. 2020) sowie nicht-profitorientierten oder aktivistischen Initiativen (dazu bspw. Morrow 2019; Rombach/Bitsch 2015; Rondeau et al. 2020; Morone et al. 2018; sowie Beiträge in Reynolds et al. 2020), gewinnen auch technologiebasierte Ansätze wie „Food Waste Reducing Apps“ (de Almeida Oroski 2020; de Almeida Oroski/da Silva 2023; Apostolidis et al. 2021) oder „Food Sharing Models“ (Michelini et al. 2018; Michelini et al. 2020; Ciulli et al. 2020; Davies/Legg 2018) an Bedeutung. Wissenschaftlich wurden diese Entwicklungen vor allem im Rahmen der Nachhaltigkeitsdebatte untersucht (z. B. Martin 2016; Gouvea et al. 2018; Kathan et al. 2016; Böcker/Meelen 2017; Belk 2014), zum Teil auch mit einem expliziten Fokus auf Food Waste (Mazzucchelli et al. 2021; Cane/Parra 2020; Harvey et al. 2020; de Almeida Oroski/da Silva 2023). Weitere Anschlüsse liefern die Felder der Alternative Food Geographies (AFG) (Whatmore/Thorne 1997; Maye et al. 2007) und Alternative Food Networks (AFN) (Corsi et al. 2018; Goodman/Goodman 2009).

Bezüglich der bisherigen Arbeiten zu technologiebasierten Lösungen für die Verteilung von Food Waste stellen Michelini et al. (2020, 1438) fest: „[T]heir actual impact has been underexplored. Assessing the impact means identifying the ultimate economic, environmental and societal value contributed to society, which results from the actions that are implemented by an organization“. Ähnlich diagnostizieren de Almeida Oroski und da Silva (2023, 817), dass „little is known about the barriers and challenges regarding their adoption and implementation processes“, da bislang nur wenige systematische Untersuchungen technologiebasierter Lösungen für Food Waste vorliegen. Der vorliegende Beitrag untersucht vor diesem Hintergrund die App „Too Good To Go“ (TGTG) als einen solchen technologiebasierten Ansatz der Verteilung von Lebensmittelüberschüssen mit dem Ziel besser zu verstehen, inwieweit damit ein Beitrag zur Veränderung von Praktiken innerhalb unseres Ernährungssystems geleistet werden kann. Nach eigenen Angaben bildet TGTG die weltweit größte Business-to-Consumer (B2C-)Plattform für überschüssige Lebensmittel und das gleichnamige Unternehmen

hinter der App ist international ausgesprochen weit vernetzt (TGTG 2023). In einzelnen Fachbeiträgen zu Food Waste wurde TGTG bereits als Beispiel angeführt (Michelini et al. 2018; Michelini et al. 2020; Schreyer 2019), die Informationen über das Unternehmen basieren dabei je auf dem Internetauftritt. Darüber hinaus existieren Studien, die TGTG mit eigenen (qualitativen) Datenerhebungen untersuchen und sich dabei mit dem Einsatz von Technologien in Social Businesses (Vo-Thanh et al. 2021; Bruno 2019), der Kund*innenmotivation (Fragapane/Mortara 2022) oder dem Beitrag zur Reduzierung von Food Waste, den Kund*innen durch die App leisten können (van der Haar/Zeinstra 2019), beschäftigen. Eine Untersuchung mit ausdrücklichem Fokus auf die teilnehmenden Betriebe und mit einer auf die Praktiken des Umgangs mit überschüssigen Lebensmitteln orientierten Perspektive wurde bisher jedoch noch nicht vorgenommen.

Durch diese Fokussierung wird die bestehende Literatur zu AFG um die Dimension Food Waste erweitert. Denn diese beschäftigt sich vornehmlich mit alternativ ausgestalteten Formen der Produktion und Wertschöpfung inklusive der damit verbundenen Beziehungen zwischen Produzierenden und Konsumierenden und endet meist bei der Bereitstellung oder dem (Ver-)Kauf der Lebensmittel (Schmied 2018, 243f; Rosol 2018; siehe bspw. Fladvad 2018; Dixon 2011; Cameron/Wright 2014). Entsprechend konstatiert Jürgens (2020, 57) dem Thema Food Waste eine „Unsichtbarkeit“ in der Geographie. Auf konzeptioneller Ebene schließen wir unsere Betrachtungen an die von Schmid und Smith (2021) ausgearbeitete Verknüpfung der *Diverse Economies*-Perspektive mit praktikentheoretischen Überlegungen an. Dabei greifen wir den Vorschlag von Schmid und Smith (2021) auf, diesen bislang konzeptionellen Dialog mittels einer tiefgehenden empirischen Fallstudie weiter voranzutreiben.

2. Alternative wirtschaftliche Praktiken innerhalb diverser Ökonomien

Gegenwärtig dominierende Produktions- und Konsumtionsmuster – wie bspw. unverhältnismäßig günstige Nahrungsmittel, Überproduktion, ausbeuterische Arbeitsbedingungen, ästhetische Produktstandards, Wegwerfgesellschaft – basieren auf einer von Wettbewerb und Wachstum geprägten kapitalistischen Wirtschaftsweise. Darüber hinaus wird auch Lebensmittelabfall in die kapitalistische Akkumulation inkorporiert, denn „rather than reducing the waste, capitalism instead defines it as ‘goods’ from which surplus value may be realized“ (O’Brien 2013, 208). Damit verbunden ist auch das von Messner et al. (2020) präsentierte „Prevention Paradox“, welches die Spannung zwischen der Prävention von Lebensmittelabfällen (Papargyropoulou et al. 2014) und deren Management oder Verteilung (Närvänen et al. 2020b) beschreibt.

Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, wie „alternative“ Ansätze des Umgangs mit Lebensmitteln nachhaltig entwickelt und damit *Diverse Economies* (Gibson-Graham 2006a, 2006b, 2008) in der Ernährungsindustrie ausgestaltet werden können. Diese Frage nehmen Arbeiten in den Blick, die mit Bezug auf das umfangreich rezipierte Framework von Julie Graham und Katherine Gibson verschiedene Aspekte der Nahrungsgeographie untersuchen. Gegenstand bilden bspw. *Community Economies* (Sharp et al.

2022; Morrow 2019), *Community Supported Agriculture* (Cameron 2015; White 2013; Kropp/Müller 2018) sowie Gemeinschaftsgüter (Kennedy 2020) und Gemeinschaftspraktiken (Dixon 2011) im Ernährungsbereich. Ebenso finden sich theoretische und methodologische Beiträge zu *Alternative Food Networks* (Rosol 2018; Sarmiento 2017; Holloway et al. 2007; Venn et al. 2006) sowie empirische Untersuchungen von AFNs (Rosol 2020; Colombino/Powers 2022; Braun et al. 2018) und *Alternative Food Initiatives* (Sharp 2020; Sharp et al. 2015; Cameron/Wright 2014). Bei der Beschäftigung mit der Verteilung von Lebensmittelüberschüssen konzentrieren sich bisherige Arbeiten auf die gemeinschaftliche und sozial gerechte Verteilung dieser, z. B. über Food Sharing, lokale Kühlschränke oder Tafeln (siehe hierzu bspw. Isola/Laiho 2020; Diprose/Lee 2022; Morrow 2019; Rombach/Bitsch 2015). Sowohl das Thema Food Waste als auch die Aktivität von Unternehmen, die Nachhaltigkeitsziele anstreben, jedoch überwiegend nach kapitalistischen Logiken agieren, zeigen sich in der Literatur um *Diverse Economies* als unterrepräsentiert, obwohl die Grauzone von „Alternativität“ (Sharp 2020; Sharp et al. 2015; Misleh 2022) und der „focus on finding alternative economic spaces *within* existing capitalist social relations“ (Krueger et al. 2018, 571, Herv. i. O.) betont werden.

Da es *Diverse Economies* nicht darum geht, lediglich die Sichtweise auf „die Ökonomie“ zu verändern, sondern die realweltliche Entstehung von vielfältigen Räumen alternativer Praktiken des Wirtschaftens in den Blick zu nehmen (Gritzas/Kavoulakos 2016, 918), erachten wir es als lohnend, in Bezug auf eine sozial-ökologische Transformation nicht nur auf Praktiken innerhalb von Nischen und deren mögliche räumliche Ausweitung zu blicken – selbstverständlich ohne diesen ihr transformatives Potenzial abzuerkennen (Seyfang/Smith 2007; Taylor Aiken 2015; Vandeventer et al. 2019). Auch Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, die in konventioneller Marktlogik agieren, können für eine Transformation unseres Nahrungssystems von Bedeutung sein (Gibson-Graham 2008; Gritzas/Kavoulakos 2016; Jonas 2010, 2013). So bemerkt Colombino (2014, 649): „Perhaps [...] the theoretical division between conventional and alternative food networks is no longer useful to analyse contemporary geographies of food“. Daher müssen die Relationen und Beziehungen zwischen beiden stärker in den Blick genommen werden (Sonnino/Marsden 2006; Tregear 2011; Alakavuklar 2016). Wie Holloway et al. (2007, 5) anführen ist „the alternative itself [...] a slippery concept“, weshalb „Alternativität“ nicht als abgeschlossene, dem Kapitalismus entgegengesetzte Kategorie verstanden werden darf. Vielmehr ist die performative Hervorbringung von „Alternativität“ selbst ein dynamischer Prozess, den es zu beleuchten gilt (Cameron/Wright 2014; Holloway et al. 2007; Krueger et al. 2018). Gleichsam ist es uns ein Anliegen, die mit diesem Prozess verbundenen Schwierigkeiten und Limitationen kritisch in den Blick zu nehmen.

Geleitet von dem theoretischen Beitrag von Schmid und Smith (2021) erfolgt unser empirisches Abtasten des nachhaltigkeitsorientierten Transformationspotenzials im Bereich Food Waste ebenso mittels eines praktikentheoretischen Zugangs (Schatzki 1996; Reckwitz 2002; Reckwitz 2003; Shove et al. 2012). Auch Marit Rosol (2020, 55) schlägt für die Beschäftigung mit alternativen Ernährungsnetzwerken vor, den limitierenden

Fokus auf alternative Produkte oder alternative Verteilungsnetzwerke in der bisherigen Forschung um die Dimension der alternativen ökonomischen Praktiken zu erweitern.

Die Stärke der Praktikentheorie wurde lange darin gesehen, sich mit Beständigkeit und Persistenz auseinanderzusetzen – also bspw. damit, warum es schwer ist, bestimmte Handlungen zu verändern (bspw. Warde 2005, 2017; Hess et al. 2018; Gäbler 2015). Denn diese müssen als eingebettet in übergeordnete Praktikenkomplexe angesehen werden und, wie Reckwitz (2002, 249) betont, stellt eine Praktik auch immer „a routinized type of behaviour“ dar. Dennoch argumentiert Schäfer (2013), dass eine Praktik nie exakt reproduzierbar ist und auch Reckwitz (2003) sieht diese, trotz seiner Betonung des routinisierten Charakters von Praktiken infolge deren repetitiven Ausführung in sozio-kulturellen Kontexten, in einem Spannungsfeld zwischen Routinisiertheit und Unberechenbarkeit (Reckwitz 2003, 294). Daher besteht auch bei relativ stabilen Praktiken die Möglichkeit, dass diese herausgefordert und Veränderungen stimuliert werden.

So wird trotz der von Everts (2019, 161) konstatierten vergleichsweise schweren Fassbarkeit von gesellschaftlichem Wandel aus Perspektive praxeologischer Ansätze jüngst zunehmend deren Fruchtbarkeit für die Konzeptionalisierung von Transformation und Wandel herausgearbeitet (Everts 2019; Schatzki 2019; Shove et al. 2012; Schmid/Smith 2021). Praktikentheorien werden daher gerade auch für die Untersuchung von „sustainability transitions“ (Hansen/Coenen 2015) und „pro-environmental behaviour change“ (Hargreaves 2011) eingesetzt (Strengers/Maller 2015b; Shove/Spurling 2013; Shove 2014; Shove/Walker 2007; Shove/Walker 2010; Hargreaves 2011; Lawhon/Murphy 2012; Gäbler 2015; Everts 2019; Weisser 2014; Welch/Yates 2018). Denn sie ermöglichen im Gegensatz zu psychologischen Verhaltenstheorien ein stärker nuanciertes Verständnis des Zusammenspiels von individuellem Handeln und übergeordneten Strukturen (Kurz et al. 2015; Walker 2015) – auch wenn strukturelle Aspekte in Bezug auf Macht und Ungleichheit oftmals als vernachlässigt und Forschungsarbeiten daher als entpolitisiert angesehen werden (Schmid/Smith 2021, 258; Evans 2019; Walker 2013). Praxeologische Ansätze ermöglichen einerseits die Entstehung und Stabilisierung von Praktiken unter Einbezug übergeordneter Strukturen in den Blick zu nehmen, andererseits aber auch die Thematisierung der Veränderung oder Transformation von Praktiken (Strengers/Maller 2015a; Shove/Walker 2010; Shove et al. 2012; Schatzki 2016). Der diagnostizierten unzureichenden Berücksichtigung machtbbezogener sowie räumlicher Dimensionen wird nach Schmid und Smith (2021, 258f) durch die Verquickung mit den *Diverse Economies* und die explizite Hervorhebung von „power, politics, and sites of transformation“ entgegengewirkt.

Besonders prädestiniert erweist sich die Praktikentheorie für die Auseinandersetzung mit nachhaltigkeitsorientiertem Wandel, da sich im Konzept der Praktik der Widerspruch zwischen Struktur und Agency bzw. zwischen Gesellschaft und Individuum auflöst, denn keine der beiden Seiten wird als das primäre erklärende Momentum eines Prozesses gesehen (Hargreaves 2011, 82; Shove/Walker 2010, 471; Kurz et al. 2015, 115). So weisen Praktiken zwar einen überindividuellen Charakter auf, verwirklichen sich aber erst im singulären Vollzug durch Individuen (Träger der Praktiken) in ihren spezifischen räumlichen und materiellen Settings (Reckwitz 2002, 250; Geiselhart et al. 2019,

26f; Kurz et al. 2015, 115). Somit bilden „neither the experience of the individual actor, nor the existence of any form of social totality, but social practices ordered across space and time“ (Giddens 1984, 2) den Ausgangspunkt praxeologischer Analysen (Shove et al. 2012, 3). Eine (soziale) Praktik – wie zum Beispiel die Praktik der Lebensmittelrettung – wird dabei definiert als eine übergeordnete Tätigkeit, die sich aus zahlreichen aufeinander bezogenen Einzelhandlungen zusammensetzt – „specific ways of doing and saying things, for example ways of consuming, working, or socialising“ (Everts et al. 2011, 323) – und daher nur in ihrer Ausführung betrachtet werden kann (Everts 2022, 71). Denn als „kleinste Einheit des Sozialen“ (Reckwitz 2003, 290) konstituieren Praktiken durch ihren prozessualen Charakter gesellschaftliche Phänomene und alltagsweltliche Realitäten, die wiederum selbst das menschliche Tätigsein beeinflussen (Geiselhart et al. 2021, 53; Reckwitz 2003; Schatzki 2002). Daher interessieren sich diese Ansätze in der empirischen Forschung für das, was Menschen tagtäglich tun und richten ihren analytischen Blick auf scheinbar unbedeutende „issues of ‘banality‘ or ‘everydayness‘“ (Simonsen 2007, 168).

Angesichts dieser Prämisse der Alltäglichkeit kritisiert Reckwitz (2003, 296) ferner die „theoretische Rationalisierung und Intellektualisierung des Sozialen und des Handelns“, dem er eine „Materialisierung, Informalisierung und Routinisierung des Sozialen“ entgegensetzt. Konkret bedeutet dies, dass Praktiken nicht auf von diesen separierbarem Aussagewissen („knowing that“) basieren (Reckwitz 2003, 292). Vielmehr ist Wissen stets Teil einer sozial gewachsenen „Sinnwelt“ und als implizites, praktisches Wissen („knowing how“) in die (routinemäßige) Ausführung der Praktik eingebettet (Reckwitz 2003, 292; Everts et al. 2011, 330; Watson/Shove 2008). Darauf aufbauend identifizieren Shove et al. (2012) drei für eine Praktik konstituierende Dimensionen: Bedeutungen („meanings“), Kompetenzen („competences“) und Materialien („materials“). Letztere fungieren dabei „not only as sticky anchors of social relations“ (Law 1991) oder statische Objekte des Konsums (Rinkinen 2019; Miller 1998), sondern sind als immanenter Teil von Praktiken an deren Hervorbringung und Transformation beteiligt (Everts et al. 2011).

Anhand dieser Dimensionen lässt sich dann auch Wandel nachvollziehen (Everts 2019; Hargreaves 2011). Denn eine Praktik verändert sich nicht in ihrer Gesamtheit. Vielmehr ändern sich die für die Praktik maßgeblichen Elemente und Einzelhandlungen sowie die Verbindungen zwischen diesen, die von Praktikenträger*innen stets aufgeführt und als über Raum und Zeit mobil verstanden werden müssen (Everts 2019, 171; Shove et al. 2012, 26ff; Shove 2014). In Anlehnung an Warde (2005) schlussfolgert Hargreaves (2011, 84) daher, dass „change in practices emerges both from the inside – as practitioners contest and resist routines and conventions and as they improvise new doings and sayings in new situations – and also from the outside, as different practices come into contact with each other.“

In der in Kapitel 4 folgenden Auseinandersetzung mit den Ergebnissen unserer empirischen Untersuchung von TGTG werden wir die Praktik der Lebensmittelrettung einerseits als *practice-as-entity* (Shove et al. 2012) beleuchten (Kapitel 4.1). Darunter wird ein Sammelbegriff verstanden, unter dem alle erdenklichen Ausführungen einer Praktik

subsumiert werden, die auf unterschiedliche Weise eintreten können (Everts 2022, 75). Dieses Set beinhaltet die oben erwähnten Materialien, Kompetenzen und Bedeutungen, welche zur Ausführung der Praktik – hier der Vermeidung von Lebensmittelabfällen/der Lebensmittelrettung – erforderlich sind. Andererseits widmen wir uns in Kapitel 4.2 der Auseinandersetzung mit der Praktik der Lebensmittelrettung in ihren mannigfaltigen Ausführungen (*practice-as-performances*) (Shove et al. 2012). Dabei geht es um die spezifische Art, wie die jeweils übergeordnete Praktik von verschiedenen Praktikenträger*innen individuell und kollektiv hervorgebracht wird und diese Ausführung (*performance*) somit die Praktik als Entität erhält oder transformiert (Kuijer 2019, 196; Everts 2022, 75; Shove 2014). Veränderte oder neu etablierte Praktiken (als Entitäten) können ferner, wie Schatzki (2016) und Everts (2016) ausloten, nicht nur in „kleinen“ sozialen Kontexten spürbar werden, sondern auch Einfluss auf „large phenomena“ nehmen und somit einen übergeordneten Wandel bspw. des Ernährungssystems stimulieren.

Nach Nicolini (2013, 2) sind unsere täglichen Lebenswelten „something that is routinely made and re-made in practices using tools, discourse, and our bodies“. Soziale Wirklichkeit besitzt somit einen Vollzugscharakter und wird über „distribuierte Praktiken“ verteilt zwischen Menschen und Apparaturen“ (Boeckler et al. 2014, 131) stets performativ hervorgebracht (Schmid/Smith 2021, 258). Damit werden auch Strukturen in Praktiken produziert und reproduziert (müssen „performed“ werden) und existieren niemals außerhalb dieser Performances (Everts 2022, 73). Spezifische Ausführungen von Praktiken werden daher in alltäglichen (Mikro-)Kontexten verhandelt und können als „key site of transformation“ (Schmid/Smith 2021, 258) verstanden werden, die zur Ausbildung von *Diverse Economies* beitragen.

Dies gilt es nachfolgend empirisch zu explorieren, wofür wir die Ausführungen der Praktik der Lebensmittelrettung analysieren, die im Zusammenhang mit TGTG vollzogen werden. Dabei steht TGTG zugleich für das Unternehmen, dessen App, eine alternative Umgangsform mit Lebensmittelüberschüssen sowie für das Netzwerk, das Unternehmen, Partnerbetriebe und Nutzer*innen miteinander verbindet. Das mit den verschiedenen Dimensionen von TGTG verknüpfte Set mannigfaltiger Praktiken der Lebensmittelrettung bezeichnen wir übergeordnet als „Praktiken-Konglomerat“ (vgl. Abb. 1). Im Gegensatz zu „(Praktiken-Arrangement-)Bündel“ (Schatzki 2002), „Aggregation“ (Shove et al. 2012, 110ff) oder „Nexus“ (Hui et al. 2017), die in erster Linie eine Versammlung von zusammenhängenden und miteinander verwobenen Praktiken implizieren, soll die Begrifflichkeit des „Konglomerats“ einerseits die Gemeinsamkeiten und die Zugehörigkeit zu einem Komplex unterstreichen, andererseits aber auch Heterogenitäten, Ambivalenzen und Paradoxien konzeptionell fassen. Denn nicht nur TGTG selbst unterliegt einer „hybriden“ Zuordnung im Spannungsfeld zwischen dem Agieren in der kapitalistischen Markt- und Wachstumslogik und dem Auftreten als „Social Impact-Unternehmen“ (Schreyer 2019). Dieselbe Praktik der Lebensmittelrettung (als Entität) kann ganz gegensätzlich motiviert sein und vollzogen werden (als Performance). Durch die Aufeinanderbezugnahme und den Austausch dieser vielseitigen Praktikenausführungen wird zugleich auch dafür gesorgt, dass TGTG immer wieder

neu auf spezifische Weise hervorgebracht wird – was wir mit dem Konglomerat-Begriff hervorheben wollen.

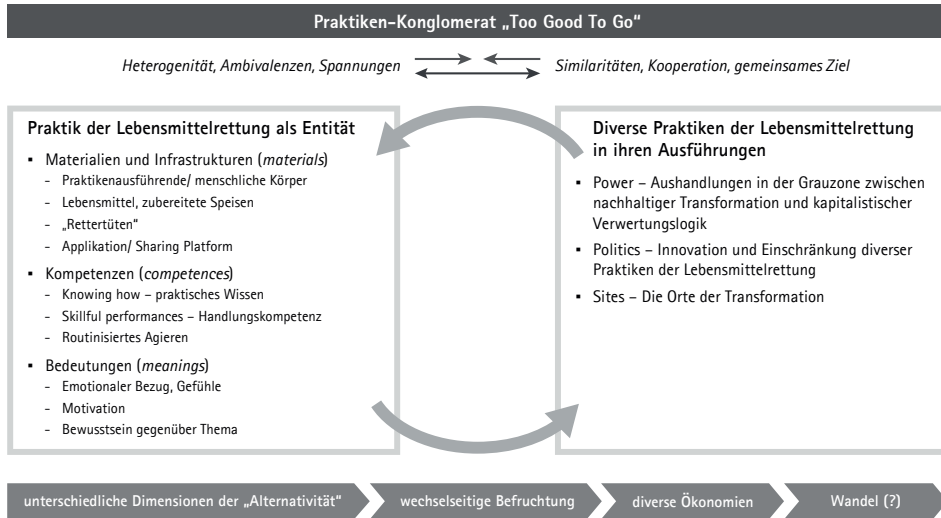


Abb. 1: *Too Good To Go* als Praktiken-Konglomerat – Analytische Ebenen (eigene Darstellung, angelehnt an Shove et al. 2012 und Schmid/Smith 2021)

3. Methodische Vorgehensweise und das Fallbeispiel *Too Good To Go*

TGTG ist ein international agierendes Unternehmen, das in Dänemark gegründet wurde und eine App für gastronomische Betriebe und Supermärkte anbietet, in der diese übrig gebliebene Lebensmittel und Speisen anbieten und an Kund*innen verkaufen können. Der*die App-User*in kann über die Plattform eine sog. „Rettertüte“ bei einem Betrieb bestellen und zu einer vereinbarten Zeit dort abholen. Der Betrieb packt, orientiert an einem festgelegten Warenwert, Nahrungsmittel in die Tüte, die noch genießbar, aber nicht mehr verkaufbar sind und ansonsten hätten entsorgt werden müssen. TGTG selbst spricht auf seiner Website von einer „Win-Win-Win-Situation“, da Nutzer*innen Lebensmittel zu günstigen Preisen erhalten, die Betriebe Einnahmen für ihre Überschüsse erzielen und gleichzeitig ein Beitrag für den Umweltschutz geleistet wird. Mit 22.700 Partnerbetrieben und ca. 10 Millionen Nutzer*innen (Stand November 2023) allein in Deutschland bietet das Unternehmen mit seiner App nach eigenen Angaben den weltweit größten B2C-Marktplatz für überschüssige Lebensmittel an (TGTG 2023).

Im Zuge unserer empirischen Arbeit fanden drei Forschungsmethoden Anwendung. Zunächst erfolgte eine Dokumentenanalyse, in der wir den Auftritt von TGTG in den Medien untersucht haben. Darunter fallen bspw. Posts auf Instagram oder Facebook sowie die Gestaltung der eigenen Unternehmenswebsite. Hier finden sich neben Informationen über das Unternehmen und dessen Impact auch Artikel, die über die Problematik der Lebensmittelverschwendung aufzuklären versuchen, ebenso wie Hin-

weise, was es für die Reduzierung von Abfällen zu beachten gilt oder (Rezept-)Ideen, wie Reste verwertet werden können.

In einem weiteren Schritt haben wir Termine mit Akteuren vereinbart, welche in das Konglomerat TGTG involviert sind. Dafür wurden Betriebe aus dem Bereich der Gastronomie (Cafés, Hotels, Bäckereien) und der Lebensmittelversorgung (Supermärkte, Discounter, Biomärkte) gewählt, welche die App nutzen. Im Frühjahr 2022 wurden in 16 Betrieben qualitative Leitfadeninterviews mit Mitarbeiter*innen und/oder der Geschäftsführung durchgeführt. Wenn die Situation es zuließ, erfolgte die Befragung als Go-Along-Interview, das sich gerade für praktikentheoretische Arbeiten besonders gut eignet (Scholtz/Strüver 2017). Bei Go-Along-Interviews werden die befragten Personen bei alltäglichen Abläufen begleitet, die sie normal genauso oder zumindest ähnlich durchführen würden (Weber/John 2019). Dadurch wird es möglich, sich sowohl auf Taten, d. h. die beobachtbaren Praktiken, als auch auf das Gesagte der Interviewpartner*innen zu konzentrieren (Kühl 2016; Kusenbach 2003; Weber/John 2019; Scholtz/Strüver 2017). Des Weiteren wurden in sieben dieser Betriebe mehrstündige teilnehmende Beobachtungen angewandt, um die Praktiken, welche in den Betrieben ausgeführt werden, besser nachvollziehen zu können. Dies wurde durch die direkte Eingebundenheit in und das Erleben der alltäglichen Routinen der Praktiken-Ausführenden sowie durch die teilweise eigene Ausführung der zentralen Praktiken innerhalb des Betriebes möglich (Ouma 2012).

4. Das Praktiken-Konglomerat *Too Good To Go* in einer Ökonomie der Vielfalt

4.1 Die Praktik der Lebensmittelrettung als Entität

Die Praktik der Lebensmittelrettung durch „Food Waste Reducing Apps“ (de Almeida Oroski 2020; de Almeida Oroski/da Silva 2023; Apostolidis et al. 2021) zeigt deutlich die Verstrickung von menschlichen Körpern, nicht-menschlichen Objekten und Technologien. In den Betrieben benötigt es zunächst die Beschaffung der Produkte, die nach bestimmten Kriterien ausgewählt und auf Basis ihrer materiellen Konstitution sowie Herkunft ihren weiteren Lebenszyklus mitbestimmen. So legen einige Betriebe besonders viel Wert auf biologisch und/oder regional erzeugte Produkte oder forcieren einen hohen Anteil des Angebots selbst herzustellen und auf bereits verarbeitete Produkte zu verzichten. In diesen Betrieben haben die Materialien einen hohen Stellenwert und die verarbeitende Person setzt sich intensiv mit dem Lebensmittel auseinander. Ebenso gibt es Betriebe, die Kooperationen mit großen Lieferkonzernen eingehen und von diesen mit großen Mengen tiefgekühlter Waren beliefert werden, die meist schon eine hohe Verarbeitung aufweisen oder bereits das Endprodukt darstellen und für deren Einsatz eine entsprechende materielle Infrastruktur – bspw. große Tiefkühlgeräte, Backöfen zum Auftauen – bereitstehen muss. Hierbei bleibt eine intensive Auseinandersetzung der verarbeitenden Person mit dem Produkt aus, da der größte Anteil des Zubereitungsprozesses ausgelagert wird und nur mehr die Finalisierung für den Verkauf im Betrieb

selbst stattfindet. Überhaupt keine Auseinandersetzung mit dem Produkt findet sich in Franchise-Unternehmen (z. B. Bäckereien oder Fast-Food-Ketten) sowie Supermärkten, da die Verarbeitung nicht im Betrieb selbst stattfindet und die Interaktion mit dem zu verkaufenden Endprodukt ausbleibt, was, wie beobachtet wurde, einen weniger sorgsamem Umgang mit den Materialien und geringere Bemühungen zur Verhinderung von Lebensmittelabfall bewirkt. Dies zeigt, dass das Produkt einen elementaren Teil der Praktik bildet, die Ausgestaltung der Praktik an diesem ausgerichtet ist und seine individuellen Eigenschaften auf den Prozess der Verarbeitung einwirken.

Wird das Produkt nicht rechtzeitig verkauft, weil es sich bspw. kurz vor der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums befindet, aufgrund der Zutaten am nächsten Tag nicht mehr bedenkenlos angeboten werden kann, oder nicht den ästhetischen Vorstellungen entspricht, wird es für die Abgabe über TGTG vorbereitet. Hierbei spielt das von TGTG als „Rettertüte“ bezeichnete Medium der Übergabe der überschüssigen Lebensmittel an die Käufer*innen eine zentrale Rolle. Die beispielhafte Präsentation dieser Tüten auf den digitalen Kanälen des Unternehmens spiegelt deutlich wider, wie Food Waste in die kapitalistische Verwertungslogik und damit in Akkumulations- und Profitbestreben inkorporiert wird (O'Brien 2013). Ansprechend dargestellt und mit attraktivem Inhalt – der sich augenscheinlich alles andere als kurz vor dem Verderb befindet – wird das Konsumgut beworben (vgl. Abb. 2). Konsument*innen wird daher ein attraktives Bild präsentiert, das zum Erwerb von etwas anregt, dessen genauer Inhalt, Zustand und Aussehen beim Tätigen der Kaufentscheidung noch nicht einsehbar ist. Die Attraktivität der Rettertüte wird einerseits als Teilhandlung innerhalb der Praktik durch (menschliche und nicht-menschliche) Praktikenträger*innen hervorgebracht, bestimmt aber auch das weitere Ent- und Bestehen der Praktik in einem betrieblichen Setting. Denn Aussehen und Inhalt werden als maßgeblich für den „Erfolg“ der zukünftigen Abgabe von Lebensmittelresten an Kund*innen angesehen. Der Akt der Übergabe der Rettertüte an den*die jeweilige Abholer*in ist jene Teilhandlung der Praktik, die am offensichtlichsten erscheint und von den meisten Betrieben als *die* zentrale Handlung der Teilnahme bei TGTG angesehen wird. Tatsächlich gestaltet sich die Übergabe der Tüte in allen Betrieben ähnlich, wohingegen die Vorbereitungsleistung zeitlich sowie hinsichtlich der Einbindung personeller und materieller Ressourcen deutliche Unterschiede aufweist.



Abb. 2: Präsentation der Rettertüten durch *Too Good To Go* (Quelle: TGTG PR 2023)

Eine weitere hervorzuhebende Materialität, die sich für die reibungslose Performance der Praktik und deren Fortbestehen als essenziell erweist, ist die Informations- und Kommunikationstechnologie des „Sharing Platform Business Models“ (Michelini et al. 2018; Michelini et al. 2020; Ciulli et al. 2020) selbst, wobei die Funktionsweise und Wirkmacht solcher Plattformökonomien wissenschaftlich intensiv untersucht wurde (de Almeida Oroski/da Silva 2023; Gouvea et al. 2018; Davies/Legg 2018; Mazzucchelli et al. 2021). Besonders hervorgehoben wird deren Fähigkeit zur Herstellung einer Verbindung zwischen Überschuss produzierenden Betrieben und den Konsument*innen (de Almeida Oroski/da Silva 2023, 817; Fragapane/Mortara 2022, 1113; Mullick et al. 2021), wodurch die für die Ausführung der Praktik der Lebensmittelrettung notwendigen Praktikenträger*innen miteinander vernetzt werden und die der Praktik inhärenten Materialien zirkulieren können. Im Fall von TGTG bildet die App den Kern des Unternehmens, lässt die Betriebe und die zu rettenden Lebensmittel und Speisen für die Abnehmer*innen sichtbar werden und interagiert darüber hinaus mit den Nutzer*innen über Push-Benachrichtigungen auf dem Smartphone wie bspw. „Hey Waste Warrior! It’s been a while... Ready for your next magic bag?“, um diese als (neue) Praktikenträger*innen in das Konglomerat zu involvieren.

Mit Blick auf die für die Praktik der Lebensmittelrettung notwendigen Kompetenzen konnte in einigen besuchten Betrieben ein sorgsamer und bedachter Umgang mit den Lebensmitteln, ebenso wie eine routinisierte Herstellung der Speisen beobachtet werden. Auch finden sich detaillierte Materiallisten und es erfolgen regelmäßige Kühlschranks- und Bestandsaufnahmen, um die Lebensmittel ihrer Haltbarkeit entsprechend zu verbrauchen und nur bei Bedarf nachzukaufen (zum Einfluss von Mindesthaltbarkeitsdatum und Mülleimern für Lebensmittelabfälle siehe Milne 2012 bzw. Metcalfe et al. 2012). Dies zeugt davon, dass ein großes Bewusstsein für die Thematik vorhanden ist und die Kompetenzen daher neben der Rettung auch auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen gerichtet sind. Dadurch wird deutlich, dass Praktiken des Kampfes gegen Lebensmittelverschwendung nicht erst beim Umgang mit dem Überschuss ansetzen (Messner et al. 2020), sondern in weitaus komplexere räumliche Gefüge und Warenketten eingebettet sind (Rosol 2018) und eine Praktik daher stets auch in ihrer Verwobenheit mit anderen Praktiken innerhalb von „large phenomena“ (Schatzki 2016) gedacht werden muss.

So sind in einigen Betrieben die Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bereits etabliert, die Mitarbeiter*innen haben das damit verbundene praktische Wissen für die Verarbeitung der Produkte inkorporiert (Reckwitz 2003, 290f) und geben dies auch in der Interaktion mit Kund*innen weiter – bspw. als ein Kunde forderte den frischen Kuchen anzuschneiden, obwohl noch ein Stück des gleichen Kuchens vom Vortag angeboten wurde. Dagegen ließ sich beobachten, dass Handlungen zur Prävention von Food Waste in anderen Betrieben erst durch die Eingebundenheit in das Konglomerat TGTG und die dadurch generierte Aufmerksamkeit für die Problematik hervorgerufen oder verfestigt wurden. Gewohnte, routinisierte Handlungen des betrieblichen Alltags – bisher als angemessen verstandene Performances – werden hinterfragt, wodurch ein verändertes „practical consciousness“ etabliert und der Aufbau

neuer Kompetenzen bzw. eine Neu-Interpretation der „skillful performances“ (Reckwitz 2003, 290) stimuliert wird (Shove et al. 2012, 23; Everts et al. 2011, 330). Bereits im Betrieb routinisierte Praktiken, wie bspw. die Entsorgung von optisch unschönem Gemüse und Obst, das Wegwerfen der am Ende des Tages übrig gebliebenen Speisen oder von Lebensmitteln, die bereits das Mindesthaltbarkeitsdatum kurz überschritten haben, werden durch einen adaptierten Umgang hinsichtlich der Prävention von Lebensmittelresten ersetzt. Das Empfinden von Mehraufwand und die zeitliche Inanspruchnahme hängt dabei unter anderem mit der Dauer der Eingebundenheit in das Konglomerat zusammen. Denn eine lange Mitgliedschaft bei TGTG hat den Weg zum Vollzug der dafür relevanten Praktiken bereits geebnet, während insbesondere neu eingestiegene Betriebe größere Schwierigkeiten haben, die routinisierten Performances zu durchbrechen und ihr Handeln entsprechend anzupassen.

Die Praktik der Lebensmittelrettung durch TGTG bedeutet daher neben der Involviertheit der für die Ausführung notwendigen Materialien und die körperliche Auseinandersetzung mit diesen auch, Kompetenzen zu besitzen oder zu erlangen (Everts 2019, 179). Diese „Materialität der Körper und ihr inkorporiertes Wissen“ (Reckwitz 2003, 291) wirkt wiederum zurück auf die materiellen Gegebenheiten und die organisatorische Infrastruktur (Schatzki 2002, 74). So werden neue personelle Aufgabenfelder innerhalb des Betriebs nötig, bspw. beschäftigt sich eine Mitarbeiterin eines besuchten Betriebs vor Beginn ihrer eigentlichen Tätigkeit mehrere Stunden mit der „Sortierung“ von Lebensmitteln, die entweder direkt der Abgabe über TGTG, anderen Verwertungsformen innerhalb des Betriebs oder dem regulären Verkauf zugeordnet werden. Innerhalb von Bäckerei- oder Supermarktketten bedarf es eines Koordinators oder einer Koordinatorin, der*die die mit der Praktik verbundenen Bedingungen an die einzelnen Filialen vermittelt und den Umsetzungshorizont vor dem Hintergrund der betrieblichen Möglichkeiten evaluiert.

Einen weiteren zentralen Bestandteil der Praktik bilden Bedeutungen. So wird der Mehraufwand zur Umsetzung der Lebensmittelrettungspraktik auch deshalb unterschiedlich empfunden, weil die Praktikenausführung von der individuellen Einstellung, dem eigenen emotionalen Bezug und Antrieb sowie darüber hinaus mit der Motivation der Leiter*innen der jeweiligen Betriebe in Verbindung steht, wobei wir große Unterschiede festgestellt haben. So verfolgen einige Betriebe das Thema Lebensmittelrettung als „Herzangelegenheit“ (Betriebsleitung, 28.03.2022) und versuchen alle Ebenen des Nahrungsmittelzyklus im Betrieb zu optimieren und auch über das Abgeben der Überschüsse mit der TGTG-App hinaus aktiv zu werden (bspw. Abgabe über Tafel an Bedürftige, Aushändigung an Mitarbeitende, Verteilung an Bauernhöfe oder Zoos). Andere hingegen sehen die Abgabe der Überschüsse als praktikable Möglichkeit mit Resten Geld zu verdienen und dabei noch potenzielle Neukund*innen zu gewinnen. In den Worten eines Betriebsleiters: „Im Gegensatz zu vorher bekomme ich vier Euro pro Tüte und habe gleichzeitig kostenloses Marketing für meinen Betrieb“ (Interview, 29.03.2022). Letztere verwenden meist weniger Zeit für das Packen der Tüten und legen mehr Wert darauf, dass diese zur Neukund*innen-Gewinnung ansprechend aussehen,

anstatt sich wirklich intensiv mit Verwertungsreihenfolgen und der Optimierung der Produktionsabläufe hin zur Generierung geringerer Überschüsse auseinanderzusetzen.

Die Inkorporation von TGTG in betriebliche Abläufe ist oftmals mit einem höheren zeitlichen Engagement, dem Einsatz neuer Technologien sowie einem zusätzlichen Kommunikations- und Absprachenaufwand zwischen den Mitarbeiter*innen verbunden. Ebenso bedarf es der Aneignung neuer Kompetenzen, wobei der Bereitschaft zur Veränderung vielfältige Emotionen und Motivationen zu Grunde liegen: von (ökologischen) Nachhaltigkeitsansprüchen an den eigenen Betrieb, der auch an die Mitarbeiter*innen und Kund*innen ausstrahlen soll, über Aspekte sozialer Ernährungsgerechtigkeit bis hin zum Erschließen einer neuen Einkommensquelle durch den Verkauf von Lebensmittelresten über die Plattformökonomie. Nach der Aufschlüsselung der Praktik als Entität widmen wir uns im Folgenden den spezifischen Ausführungen und explorieren die Potenziale und Limitationen eines daraus hervorgehenden nachhaltigen Wandels.

4.2 Diverse Praktiken der Lebensmittelrettung in ihren Ausführungen

Power – Aushandlungen in der Grauzone zwischen nachhaltiger Transformation und kapitalistischer Verwertungslogik

Wie durch die bisherigen Ausführungen offenbar wurde, kann durch die Eingebundenheit in das Konglomerat TGTG ein Anstoß zur Transformation der routinisierten betrieblichen Handlungen erfolgen. Mit Blick auf die von Geiselhart et al. (2021, 57) angeführte Dimension der „Reichweite“ wird im Zusammenhang mit TGTG deutlich, dass die Beforschten sich durch die Praktik der Abgabe von Lebensmittelresten außerhalb von etablierten Praktiken des Wegwerfens positionieren und sich bei einem sicht- und spürbaren Erfolg die Wahrnehmung der eigenen Reichweite vergrößert. Aussagen wie „Es ist ja so schön zu merken, dass wir im Betrieb deutlich weniger Lebensmittel wegschmeißen“ (Café-Mitarbeiterin, 03.03.2022), „Mir hat es in der Seele weh getan, die Sachen wegzuschmeißen. [...] Das Weiterverwerten jetzt finde ich klasse“ (Bäckerei-Mitarbeiter, 13.04.2022) oder „Ich werde auch privat oft darauf angesprochen, dass es toll ist, dass wir bei TGTG mitmachen und uns für die Rettung von Lebensmittelabfällen einsetzen“ (Betriebsleitung, 07.03.2022), die durch die dabei transportierten Emotionen noch verstärkt wurden, belegen das Gefühl der Selbstwirksamkeit.

Auch die Dimension der „Tragweite“ – beschreibbar als die „folgenreiche Auswirkung von Praktiken“ sowie deren „transformative Wirkmächtigkeit“ (Geiselhart et al. 2021, 59) – spielt für das Mitwirken innerhalb des Konglomerats eine zentrale Rolle. Dabei wurde beobachtet, dass insbesondere solche Betriebe durch die Adaptation ihrer Praktikenausführung eine hohe Tragweite und damit eine innerbetriebliche Transformation erleben, die die Teilnahme bei TGTG als Schlüssel zur Reduzierung von Lebensmittelabfall sehen und diese Strategie als zentrales Element in ihre betriebliche Nachhaltigkeitsstrategie inkorporieren. Andererseits haben wir auch mit Betrieben gesprochen, die bereits diverse Nachhaltigkeitsbestrebungen umsetzen und TGTG le-

diglich als zusätzliche Plattform nutzen, wobei hier keine oder nur eine geringe Vergrößerung der Tragweite erfolgt. Bei Letzteren stellt sich vielmehr eine Frustration gegenüber dem kapitalistisch agierenden Unternehmen TGTG ein, wodurch die scheinbar nicht durchkreuzbare Reichweite der Marktlogik erfahren wird (Geiselhart et al. 2021, 58ff). In diesem Fall offenbaren sich Überlegungen des Rückzuges aus dem Konglomerat, wie zwei Betriebsleitungen durch die Aussagen „Da ist mir die Bio-Wurst vom regionalen Bauern lieber als die mickrigen zwei Euro von TGTG für jede Tüte“ (Interview, 28.03.2022) und „Aufgrund der geringen Wertschätzung [durch das Unternehmen TGTG] bin ich kurz davor auszusteigen“ (Interview, 07.03.2022) deutlich machen.

Die Zielsetzung von TGTG „gemeinsam gutes Essen [zu] retten“ (TGTG 2023), die einfache und intuitive Funktionsweise der App sowie die Abwicklung des Zahlungsverkehrs durch das Unternehmen wird von teilnehmenden Betrieben als „super Sache“ (Betriebsleitung, 07.03.2022) und „klasse Idee“ (Bäckerei-Mitarbeiter, 13.04.2022) hervorgehoben. Abgesehen von der Bereitstellung der App sieht der Großteil der Gesprächspartner*innen aber keine nennenswerten Erfolge des Unternehmens in der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung. So konstatieren einige Gesprächspartner*innen, dass gerade bei Betrieben mit geringem Wareneinsatz oder Franchise-Unternehmen die Partizipation bei TGTG nur der eigenen öffentlichen Sichtbarkeit als ein um Nachhaltigkeit bemühtes Unternehmen diene sowie als „Lockvogelangebot“ (Betriebsleitung, 03.03.2022) fungiere. Durch die Präsenz in der TGTG-App und die dort inserierten Angebote lassen sich neue Kund*innen gewinnen, die dann nicht nur die Rettertüte abholen, sondern auch aus dem regulären Bestand einkaufen und potenziell wiederkommen. So bestätigt auch ein Bäckerei-Mitarbeiter selbst: „Und natürlich sollen die Tüten auch hübsch und schmackhaft aussehen, weil wir damit auch neue Kunden anlocken wollen“ (Interview, 13.04.2022). Darüber hinaus wirbt TGTG (2023) auf deren Website explizit mit Sätzen wie „Verwandle Überschüsse im Handumdrehen in zusätzliches Einkommen“ oder „Erhöhe deine Sichtbarkeit und gewinne neue Kund*innen“ um weitere Partnerbetriebe.

Dies zeigt, dass eine profitorientierte Ausführung der Praktik der Lebensmittelrettung bei Betrieben, die eine solche Ausgestaltung in Frage stellen, zu Frustration führen kann. Nachhaltigkeitsziele werden zwar von TGTG als deren zentrales Anliegen propagiert, scheinen aber nur dann eine Rolle zu spielen, wenn diese als Mittel für das eigene unternehmerische Wachstum genutzt werden können. Von einzelnen Betrieben wird kritisiert, dass nicht die gute und im Sinne der Minimierung von Lebensmittelverschwendung effektive Zusammenarbeit mit den bereits teilnehmenden Betrieben, sondern vor allem die Gewinnung neuer Partnerbetriebe im Fokus des Unternehmens steht. Untermauert wird dies einerseits durch die Präferenz von TGTG, Kooperationen insbesondere mit großen Konzernen und Ketten, anstatt mit Einzelhändlern oder inhabergeführten Cafés und Restaurants einzugehen. Denn erstere verkaufen aufgrund der landesweiten Verteilung ihrer Filialen in Summe mehr Rettertüten, wobei das Startup bei jedem Verkauf eine Provision erhält und Profit generiert. Andererseits wirbt TGTG mit finanziellen Prämien für seine Partnerbetriebe, wenn diese die App weiterempfehlen und neue Betriebe zur Teilnahme animieren. Das Ziel des Unternehmens ist daher

weniger die Reduzierung von Lebensmittelabfällen, sondern Wachstum, Sichtbarkeit und Kapitalakkumulation.

Damit zeigt sich, dass innerhalb des Praktiken-Konglomerats eine machtvolle Aneignung der Praktik der Lebensmittelrettung durch TGTG erfolgt, wodurch andere Formen der Ausführung, die nicht an die Logiken des Unternehmens angepasst sind, zurückgedrängt werden und deren Tragweite abschwächen. Damit findet kein gemeinschaftliches Etablieren diverser Praktiken innerhalb des Ernährungssystems statt, denn TGTG interagiert mit den Partnerbetrieben nicht wie mit Partnern. Vielmehr wird TGTG beschrieben als „unnahbarer Elfenbeinturm“ (Betriebsleitung, 07.03.2022), wobei „Beschwerden nicht erhört [werden]“ und „die Kommunikation [...] bei Fragen oder Problemen mies [ist]“ (Betriebsleitung, 04.03.2022). Auch wird Kritik an den hohen prozentualen Abgaben an TGTG geübt, welche den Partnerbetrieben in Form einer Provision von dem generierten Erlös beim Verkauf der Rettertüten abgezogen werden und die tatsächlichen Einnahmen somit kaum die wirklichen Kosten des Produkts widerspiegeln oder die für die Herstellung nötige Arbeit honorieren. Bei den Betriebsleitungen erweckt dies den Eindruck, dass „TGTG [...] uns für deren Profit schuften [lässt] und die vergessen, wer da eigentlich arbeitet, damit die erfolgreich sind“ (Interview, 07.03.2022). Durch die nur vierteljährliche Auszahlung der Einnahmen und die fehlende Kommunikation, was währenddessen mit dem Geld passiert, stellt sich Skepsis gegenüber den öffentlich beworbenen Zielen von TGTG ein. So formuliert eine Betriebsleitung pointiert: „[...] um Nachhaltigkeit schießt sich niemand was!“ (Interview, 28.03.2022). Dagegen sehen Betriebe, bei denen die monetären Einnahmen durch den Verkauf der übriggebliebenen Lebensmittel oder die Akquirierung von Neukund*innen bei der Nutzung von TGTG im Fokus stehen, die Abgaben an und das Agieren von TGTG als weniger problematisch an.

Politics – Innovation und Einschränkung diverser Praktiken der Lebensmittelrettung

Es muss als kritisch und für eine Transformation als erschwerend angesehen werden, dass für eine Teilnahme bei TGTG außer der Verpflichtung zur Abgabe einer Mindestanzahl an Rettertüten pro Tag oder Woche keine weiteren Vorgaben oder Anforderungen gestellt werden – wie bspw. ein verantwortungsbewusster Umgang entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Lebensmittels oder zumindest während der Verarbeitung im eigenen Betrieb. Vielmehr kann argumentiert werden, dass eine Teilnahme bei TGTG eher hemmt, Präventionsarbeit zu betreiben, denn: „Am Ende des Tages kann ich ja eh alles bei der App reinstellen, ich kann meine Theke immer voll haben, die Kunden wollen das so“ (Bäckerei-Mitarbeiter, 13.04.2022). Paradoxerweise motiviert das Startup die teilnehmenden Betriebe gerade dafür, stetig Überschüsse zu produzieren, da sich Erfolg aus der Sicht von TGTG daran bemisst, wie viele Rettertüten über die App abgegeben werden können. Zudem müssen die Betriebe bereits am Vortag angeben, wie viele Reste sie erwarten am nächsten Tag in der App zu inserieren. Dies stellt die betriebliche Planung vor Herausforderungen und erzeugt den Druck, die an TGTG

kommunizierte Anzahl an Rettertüten dann auch produzieren zu müssen. In der Folge nehmen Betriebe teilweise schon eine Stunde vor Ladenschluss Waren aus der Theke, um diese für die Rettertüten bereitstellen zu können. Im Gegensatz nutzen insbesondere Betriebe mit geringen Endverkaufspreisen, wie bspw. Bäckereien, die App, um zusätzlichen Gewinn zu erwirtschaften. Den regulären Kund*innen wird bis Ladenschluss das volle Sortiment angeboten, denn die Reste lassen sich bedenkenlos und teilweise über dem tatsächlichen Wareneinsatz mit der TGTG-App – oft wird eine bestimmte (meist hohe) Anzahl an Rettertüten als Standardeinstellung hinterlegt – verkaufen.

Andererseits setzt die unkomplizierte Teilnahme bei TGTG die Hemmschwelle herab, im Bereich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen aktiv zu werden, denn die Einbindung in diese spezifische „community of practice“ erweist sich als einfach und einladend: „Super schnell habe ich meinen Zugangaccount bekommen. Aufkleber, Poster haben die gebracht und Fotos gemacht, mein Profil angelegt... Da ist extra einer vorbeigekommen“ (Betriebsleitung, 04.03.2022). Auch dass im Gegensatz zu anderen Initiativen, die gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen (z. B. Foodsharing), die Abgabe der Produkte über TGTG nicht komplett kostenlos erfolgt, kann stärker kommerziell agierende Akteure einbinden, indem diese auf ihrem aktuellen Stand abgeholt und schrittweise für alternative Ausgestaltungsformen motiviert werden. Denn das individuelle Ausführen von Handlungen gekoppelt an eine kollektive Praxis kann ein Gemeinschaftsgefühl erzeugen und sich durch die evozierte Bestätigung und Selbstwirksamkeit „als besondere oder kreative Atmosphäre [...] niederschlagen“ (Geiselhart et al. 2021, 57). Somit können sich die diversen Praktiken innerhalb des Konglomerats gegenseitig befruchten und Einfluss darauf nehmen, Werte und Motivationen in kapitalistischen Arrangements neu auszuloten und performativ zu transformieren (Schmid/Smith 2021, 263; Gritzias/Kavoulakos 2016; Everts et al. 2011, 331). Denn Akteure innerhalb des Konglomerats, denen kooperatives Handeln zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen am Herzen liegt und die dieses Anliegen im Betrieb praktizieren, vermögen dies an weniger alternativ agierende Akteure im Konglomerat weiterzugeben. So dient bspw. der öffentliche Auftritt anderer an TGTG teilnehmender Betriebe als Inspirationsquelle für eine alternative Umsetzung der Praktik im Rahmen der eigenen betrieblichen Abläufe und Handlungen. Das Konglomerat TGTG kann insofern einen Beitrag leisten, die Diversität wirtschaftlicher Praktiken in einem Raum zu versammeln und dabei heterogene Akteure und vielfältige Ausführungen der gemeinsamen Praktik – die Rettung von Lebensmitteln – zuzulassen. Sollen Politiken des Ernährungssystems verändert werden, bedarf es genau dieser kollektiven Aktivität innerhalb von „communities of practice“ (Wenger 1998; Lave/Wenger 1991; Hargreaves 2011, 96; Kurz et al. 2015, 122), in denen die Ausführungen einer Praktik und die damit verbundenen Regeln und politischen Implikationen verhandelt werden.

Sites – Die Orte der Transformation

Durch das Konglomerat TGTG wird ein Netzwerk auf verschiedenen Akteurs- und Maßstabsebenen – von einem internationalen Unternehmen, über die Betriebe bis hin zu den einzelnen Nutzer*innen – etabliert, das von der gemeinsamen Praktik der Lebensmittelrettung zusammengehalten wird. Durch das gemeinsame Verfolgen einer geteilten Praktik werden Berührungspunkte zwischen den heterogenen Ausgestaltungen geschaffen. So können alternativ geprägte Partnerbetriebe mit ihren spezifischen Praktikenausführungen stärker kapitalistische Praktikenträger*innen zur Adaption ihrer Performances stimulieren und inspirieren. Oder umgekehrt kann die Frustration von nachhaltigkeitsbemühten Betrieben gegenüber profitorientierten Praktikenträger*innen deren Ausstieg aus dem Konglomerat bewirken.

Im Zuge der von TGTG sehr erfolgreich betriebenen Einbindung neuer Akteure wächst das Netzwerk der Praktikenträger*innen stetig an, wodurch das Feld diverser Praktiken für einen Wandel des Ernährungssystems erweitert wird. Sehen wir hier das transformative Potenzial des Konglomerats, muss jedoch festgehalten werden, dass über die sozialen Medien zwar ein reger Austausch unter Nutzer*innen der App stattfindet, eine Interaktion zwischen den verschiedenen teilnehmenden Betrieben und auch zwischen TGTG und seinen Partnerbetrieben kaum bis gar nicht erfolgt. Vielmehr scheint die Größe des Unternehmens zu mangelnder Organisation und Koordination zu führen. Eine Interviewpartnerin fragt sich beispielsweise: „Sind die denn so schnell gewachsen, dass die jetzt gar nicht mehr hinterherkommen?“ (Betriebsleitung, 07.03.2022). Dies macht sich auch daran bemerkbar, dass der Internetauftritt von TGTG sowie das Marketing einen organisierten Eindruck machen und das Unternehmen seine „Mission der Lebensmittelrettung“ öffentlich ansprechend bewirbt, im Gegensatz dazu aber die Kommunikation mit den Partnerbetrieben von Interviewpartner*innen als mangelhaft beschrieben wird: „Es ist immer ein langwieriger Prozess, [...] meine Beschwerden werden nicht erhört, [...] bei Problemen wird darauf verwiesen, dass alles in der App zu finden sei“ (Betriebsleitung, 04.03.2022). So bleibt es fraglich, ob TGTG eine wirkliche Transformation im Umgang mit Lebensmittelverschwendung anstoßen kann.

5. Schlussbetrachtung

Mit unserer Exploration der Problematik Food Waste am Beispiel der Praktik der Lebensmittelrettung mit TGTG sind wir in die „important grey areas that lie between what have been conceived of as fixed, discretely-bounded, capitalist versus ‘alternative’ food practices“ (Sharp 2020, 1215) eingetaucht und haben das selbsternannte „Social Business“ hinsichtlich seiner Potenziale und Limitationen, zu einem Wandel des Ernährungssystems beizutragen, abgetastet. Dabei sind wir der Einladung von Schmid und Smith (2021) gefolgt, den konzeptionellen Dialog zwischen Praktikentheorie und Di-

verse Economies stärker empirisch zu fundieren und konnten damit auf die umstrittene „Alternativität“ der untersuchten Praktik scharfstellen.

Auf Basis der empirischen Ergebnisse lässt sich feststellen, dass ein und dieselbe Praktik als Entität vielfältige und divergierende Ausführungen der Lebensmittelrettung evoziert. So konnten wir einerseits explorieren, dass durch die Teilnahme bei TGTG betriebliche Abläufe im Umgang mit Lebensmitteln angepasst und transformiert wurden. Dies zeigte sich unter anderem in der auf die Vermeidung von Abfällen ausgerichteten Verarbeitung und Organisation der Lebensmittelvorräte, der Involviertheit neuer Akteure und Technologien zur Koordination der Praktikenausführung oder der stetigen Evaluation des eigenen Angebotes. Die kritische Untersuchung des Konglomerats und das Aufdecken der „power, politics, and sites of transformation“ (Schmid/Smith 2021, 259) hat andererseits aber auch gezeigt, dass das Ausführen der als „alternativ“ postulierten Praktik in vielen der untersuchten Betriebe durch ein Streben nach unternehmerischem Gewinn und Wachstum motiviert und auf Selbstprofilierung, Marketing und Neukundenakquirierung ausgerichtet ist. Es steht also weniger das Ziel eines nachhaltigeren Umgangs mit Lebensmitteln hinsichtlich der mit Food Waste verbundenen ökologischen und gesellschaftlichen Missstände im Vordergrund. Vielmehr wurde die Praktik der Lebensmittelrettung zu einem lukrativen Geschäftsmodell für ein wachstumsorientiertes Unternehmen. Dass TGTG auf diese Weise einen Wandel des gegenwärtigen Ernährungssystems hervorrufen und die selbst propagierte „globale Bewegung gegen Food Waste [aufbauen]“ (TGTG 2022) kann, ist daher in Frage zu stellen.

Trotz des identifizierten möglichen Beitrags zu einer Transformation muss – anschließend an andere Arbeiten zu Sharing Economies und Social Business Models wie zum Beispiel von Martin (2016) – festgehalten werden, dass hierbei zwar ein scheinbar vielversprechender „new pathway to sustainability“ (Heinrichs 2013, 228) eingeschlagen wird, dieser sich aber letztendlich doch als eingebettet in hegemoniale Marktlogiken offenbart. Denn einige teilnehmende Betriebe nutzen den Verkauf über TGTG, um die Breite des Produktangebots bis zum Ladenschluss anzubieten – über die App können die Lebensmittel dann noch verkauft und somit der finanzielle Verlust durch das Wegwerfen der Lebensmittel reduziert werden. Anstatt Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, wird die Wegwerfgesellschaft über eine „alternative“ Inwertsetzung gestützt. So werden übriggebliebene Lebensmittel und Speisen zwar auf alternativen Wegen dem Verwertungszyklus zurückgeführt und als brauchbares, noch essbares Gut anerkannt. Dies erfolgt aber aus dem Bestreben heraus, neue Quellen der kapitalistischen Akkumulation und Profitmaximierung zu generieren.

Danksagung

Wir danken der federführenden Herausgeberin der GZ Carmella Pfaffenbach und zwei anonymen Gutachter*innen für ihre sehr wertvollen und konstruktiven Kommentare zu früheren Versionen des Beitrags. Ebenso haben uns die Teilnehmenden an der 2. Netzwerktagung des AK Agri-Food Geographies in Hohenheim und der Session ‘Twists

and turns: (New) technologies of food provisioning‘ beim DKG 2023 wertvolle Anregungen gegeben. Dazu möchten wir uns bei Caroline Brinck und Luisa Raitchel für ihre engagierte Mitarbeit bei der dem Artikel zugrundeliegenden Erhebungs- und weiteren Arbeiten bedanken. Auch nochmals ein herzliches Dankeschön allen Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartnern während der Erhebungen; ohne ihre Kooperations- und Auskunftsbereitschaft wäre der Beitrag nicht möglich gewesen.

Literatur

- Alakavuklar, O.N. (2016): Free Food Store: A case for alternative organising and Diverse Economy. In: *Academy of Management Proceedings* 2016(1), <https://doi.org/10.5465/ambpp.2016.15528abstract>.
- Apostolidis, C. et al. (2021): Sustainable value co-creation at the bottom of the pyramid: Using mobile applications to reduce food waste and improve food security. In: *Journal of Marketing Management* 37(9–10), 856–886.
- Belk, R. (2014): You are what you can access: Sharing and collaborative consumption online. In: *Journal of Business Research* 67(8), 1595–1600.
- Böcker, L. und Meelen, T. (2017): Sharing for people, planet or profit? Analysing motivations for intended sharing economy participation. In: *Environmental Innovation and Societal Transitions, Sustainability Perspectives on the Sharing Economy* 23, 28–39.
- Boeckler, M. et al. (2014): Geographien des Performativen / Performative Geographies. In: *Geographische Zeitschrift* 102(3), 129–132.
- Braun, B., Oßenbrügge, J. und Schulz, C. (2018): Environmental economic geography and environmental inequality: Challenges and new research prospects. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62(2), 120–134.
- Bruno, L. (2019): Digital platforms and sustainable business models: A study about food waste recovery. Dissertation. Escola de Administração de Empresas de São Paulo. Verfügbar unter: <https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/28736> (18.12.2023).
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (2023): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. Verfügbar unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html> (18.12.2023).
- Cameron, J. (2015): Enterprise innovation and economic diversity in community supported agriculture: Sustaining the Agricultural Commons. In: Roelvink, G., St. Martin, K. und Gibson-Graham, J.K. (Hrsg.): *Making other worlds possible: Performing diverse economies*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 53–71.
- Cameron, J. und Wright, S. (2014): Researching diverse food initiatives: From backyard and community gardens to international markets. In: *Local Environment* 19(1), 1–9.
- Cane, M. und Parra, C. (2020): Digital platforms: Mapping the territory of new technologies to fight food waste. In: *British Food Journal* 122(5), 1647–1669.
- Ciulli, F. et al. (2020): Circularity brokers: Digital platform organizations and waste recovery in food supply chains. In: *Journal of Business Ethics* 167(2), 299–331.
- Colombino, A. (2014): The geography of food. In: *Bollettino della Società Geografica Italiana* 7(4), 647–656.
- Colombino, A. und Powers, J.J. (2022): Revisiting transhumance from Stilfs, South Tyrol, Italy: In: Bindi, L. (Hrsg.): *Grazing communities, pastoralism on the move and biocultural heritage frictions*. New York: Berghahn Books, 121–146.

- Corsi, A. et al. (2018): *Alternative food networks: An interdisciplinary assessment*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Davies, A. R. und Legg, R. (2018): Fare sharing: Interrogating the nexus of ICT, urban food sharing, and sustainability. In: *Food, Culture & Society* 21(2), 233–254.
- de Almeida Oroski, F. (2020): Exploring food waste reducing apps: A business model lens. In: När- vänen, E. et al. (Hrsg.): *Food waste management: Solving the wicked problem*. Cham: Palgrave Macmillan, 367–387.
- de Almeida Oroski, F. und da Silva, J. M. (2023): Understanding food waste-reducing platforms: A mini-review. In: *Waste Management & Research* 41(4), 816–827.
- Diekmann, L. und Germelmann, C. C. (2023): Circular food economy: A new perspective on food waste. In: *Projectics / Proyéctica / Projectique* 34(1), 69–85.
- Diprose, G. und Lee, L. (2022): Food rescue as collective care. In: *Area* 54(1), 144–151.
- Dixon, J. (2011): Diverse food economies, multivariant capitalism, and the community dynamic shaping contemporary food systems. In: *Community Development Journal* 46(1), 120–135.
- Evans, D. M. (2019): What is consumption, where has it been going, and does it still matter? In: *The Sociological Review* 67(3), 499–517.
- Evans, D. M. (2020): Foreword. In: Närvänen, E. et al. (Hrsg.): *Food waste management: Solving the wicked problem*. Cham: Palgrave Macmillan, v–vii.
- Evans, D. M. et al. (Hrsg.) (2013): *Waste matters: New perspectives of food and society*. Malden, MA: Wiley-Blackwell.
- Everts, J. (2016): Connecting sites: Practice theory and large phenomena. In: *Geographische Zeitschrift* 104(1), 50–67.
- Everts, J. (2019): Praktiken und gesellschaftlicher Wandel. In: Everts, J. und Schäfer, S. (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum. Humangeographie nach dem Practice Turn*. Bielefeld: transcript, 161–184.
- Everts, J. (2022): Praxistheoretische Zugänge für eine mehr-als-menschliche Geographie. In: Steiner, C. et al. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 71–86.
- Everts, J. et al. (2011): Practice matters! Geographical inquiry and theories of practice. In: *Erdkunde* 65(4), 323–334.
- Fladvad, B. (2018): Die Food Movements und ihre Forderungen: Zur politischen Dimension alternativer Ernährungsgeographien. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62(3–4), 201–216.
- Fragapane, S. und Mortara, A. (2022): The value of networks against food waste: The case of “Too Good To Go”. In: *Italian Sociological Review* 12(3), <https://doi.org/10.13136/isr.v12i3.605>.
- Gäbler, K. (2015): Green capitalism, sustainability, and everyday practice. In: Werlen, B. (Hrsg.): *Global sustainability: Cultural perspectives and challenges for transdisciplinary integrated research*. Cham: Springer, 63–86.
- Geiselhart, K. et al. (2019): Vom Wissen über das Tun – praxeologische Ansätze für die Geographie von der Analyse bis zur Kritik. In: Schäfer, S. und Everts, J. (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum. Humangeographie nach dem Practice Turn*. Bielefeld: transcript, 21–76.
- Geiselhart, K. et al. (2021): Praxeologische Feldforschung – Reichweite, Tragweite, Importanz und Relevanz als Analysekatoren. In: *Geographica Helvetica* 76, 51–63.
- Gibson-Graham, J. K. (2006a): *The end of capitalism (as we knew it)*. Minneapolis u. a.: University of Minnesota Press.
- Gibson-Graham, J. K. (2006b): *A postcapitalist politics*. Minneapolis u. a.: University of Minnesota Press.
- Gibson-Graham, J. K. (2008): Diverse economies: Performative practices for ‘other worlds’. In: *Progress in Human Geography* 32(5), 613–632.
- Giddens, A. (1984): *The constitution of society*. Cambridge: Polity Press.

- Goodman, D. und Goodman, M. K. (2009): Food networks, alternative. In: Kitchin, R. und Thrift, N. (Hrsg.): *International encyclopedia of human geography*. Amsterdam, London: Elsevier Science, 208–220.
- Gouvea, R. et al. (2018): Assessing the nexus of sustainability and information & communications technology. In: *Technological Forecasting and Social Change* 130, 39–44.
- Gritzias, G. und Kavoulakos, K. I. (2016): Diverse economies and alternative spaces: An overview of approaches and practices. In: *European Urban and Regional Studies* 23(4), 917–934.
- Hansen, T. und Coenen, L. (2015): The geography of sustainability transitions: Review, synthesis and reflections on an emergent research field. In: *Environmental Innovation and Societal Transitions* 17, 92–109.
- Hargreaves, T. (2011): Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change. In: *Journal of Consumer Culture* 11(1), 79–99.
- Harvey, J. et al. (2020): Food sharing, redistribution, and waste reduction via mobile applications: A social network analysis. In: *Industrial Marketing Management* 88, 437–448.
- Heinrichs, H. (2013): Sharing economy: A potential new pathway to sustainability. In: *Gaia* 22, 228–231.
- Hess, A.-K. et al. (2018): Informing a social practice theory framework with social-psychological factors for analyzing routinized energy consumption: A multivariate analysis of three practices. In: *Energy Research & Social Science* 46, 183–193.
- Hodgins, K. und Parizeau, K. (2020): Farm-to-fork... and beyond? A call to incorporate food waste into food systems research. In: *Food and Foodways* 28(1), 43–60.
- Holloway, L. et al. (2007): Possible food economies: A methodological framework for exploring food production-consumption relationships. In: *Sociologia Ruralis* 47(1), 1–19.
- Hui, A. et al. (Hrsg.) (2017): *The nexus of practices: Connections, constellations, practitioners*. London: Routledge.
- Isola, A.-M. und Laiho, J. (2020): Commoning surplus food in Finland: Actors and tensions. In: Eskelinen, T. et al. (Hrsg.): *Enacting community economies within a welfare state*. Mayfly Books, 95–116.
- Jonas, A. E. G. (2010): 'Alternative' this, 'alternative' that...: Interrogating alterity and diversity. In: Fuller, D. et al. (Hrsg.): *Interrogating alterity: Alternative economic and political spaces*. Farnham, UK: Ashgate Publishing, 3–27.
- Jonas, A. E. G. (2013): Interrogating alternative local and regional economies: The British credit union movement and post-binary thinking. In: Zademach H.-M. und Hillebrand, S. (Hrsg.): *Alternative economies and spaces: New perspectives for a sustainable economy*. Bielefeld: transcript, 23–42.
- Jürgens, U. (2020): Lebensmittelverschwendung – räumliche Implikationen und neue Forschungsagenda. In: *Geographische Handelsforschung. Neue Wege im Einzelhandel – Innovationen, Trends und Herausforderungen. Berichte des Arbeitskreises, Nr. 48*, 56–69.
- Kathan, W. et al. (2016): The sharing economy: Your business model's friend or foe? In: *Business Horizons, Cybersecurity: People, Technology, And Processes* 59(6), 663–672.
- Kennedy, M. (2020): A slow food commons: Cultivating conviviality across a range of property forms. In: Gibson-Graham, J. K. und Dombroski, K. (Hrsg.): *The handbook of diverse economies*. Northampton: Edward Elgar Publishing, 308–315.
- Kropp, C. und Müller, C. (2018): Transformatives Wirtschaften in der urbanen Ernährungsbewegung: Zwei Fallbeispiele aus Leipzig und München. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62(3–4), 187–200.
- Krueger, R. et al. (2018): Institutionalizing alternative economic spaces? An interpretivist perspective on diverse economies. In: *Progress in Human Geography* 42(4), 569–589.
- Kühl, J. (2016): Walking Interviews als Methode zur Erhebung alltäglicher Raumproduktionen. In: *Europa Regional* 23(2), 35–48.

- Kuijjer, L. (2019): Automated artefacts as co-performers of social practices: Washing machines, laundering and design. In: Maller, C. und Strengers, Y. (Hrsg.): *Social practices and dynamic non-humans: Nature, materials and technologies*. Cham: Palgrave Macmillan, 193–214.
- Kurz, T. et al. (2015): Habitual behaviors or patterns of practice? Explaining and changing repetitive climate-relevant actions. In: *WIREs Climate Change* 6(1), 113–128.
- Kusenbach, M. (2003): Street phenomenology. The go-along as ethnographic research tool. In: *Ethnography* 4(3), 455–485.
- Lave, J. und Wenger, E. (1991): *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lawhon, M. und Murphy, J. T. (2012): Socio-technical regimes and sustainability transitions: Insights from political ecology. In: *Progress in Human Geography* 36(3), 354–378.
- Law, J. (1991): *A sociology of monsters: Essays on power, technology and domination*. London: Routledge.
- Martin, C.J. (2016): The sharing economy: A pathway to sustainability or a nightmarish form of neoliberal capitalism? In: *Ecological Economics* 121, 149–159.
- Maye, D. et al. (2007) (Hrsg.): *Alternative food geographies*. Bingley: Emerald.
- Mazzucchelli, A. et al. (2021): How to fight against food waste in the digital era: Key factors for a successful food sharing platform. In: *Journal of Business Research* 124, 47–58.
- Messner, R. et al. (2020): The “Prevention Paradox”: Food waste prevention and the quandary of systemic surplus production. In: *Agriculture and Human Values* 37(3), 805–817.
- Metcalfe, A. et al. (2012): Food waste bins: Bridging infrastructures and practices. In: *The Sociological Review* 60(S2), 135–155.
- Michelini, L. et al. (2018): Understanding food sharing models to tackle sustainability challenges. In: *Ecological Economics* 145, 205–217.
- Michelini, L. et al. (2020): Uncovering the impact of food sharing platform business models: A theory of change approach. In: *British Food Journal* 122(5), 1437–1462.
- Miller, D. (1998): *Material cultures: Why some things matter*. Chicago: University of Chicago Press.
- Milne, R. (2012): Arbiters of waste: Date labels, the consumer and knowing good, safe food. In: *The Sociological Review* 60(2), 84–101.
- Misleh, D. (2022): Moving beyond the impasse in geographies of ‘alternative’ food networks. In: *Progress in Human Geography* 46(4), 1028–1046.
- Morone, P. et al. (2018): Does food sharing lead to food waste reduction? An experimental analysis to assess challenges and opportunities of a new consumption model. In: *Journal of Cleaner Production* 185, 749–760.
- Morrow, O. (2019): Sharing food and risk in Berlin’s urban food commons. In: *Geoforum* 99, 202–212.
- Mullick, S. et al. (2021): Reducing food waste through digital platforms: A quantification of cross-side network effects. In: *Industrial Marketing Management* 93, 533–544.
- Närvänen, E. et al. (Hrsg.) (2020a): *Food waste management: Solving the wicked problem*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Närvänen, E. et al. (2020b): Introduction: A framework for managing food waste. In: Närvänen, E. et al. (Hrsg.): *Food waste management: Solving the wicked problem*. Cham: Palgrave Macmillan, 1–24.
- Nicolini, D. (2013): *Practice theory, work, and organization: An introduction*. Oxford: Oxford University Press.
- O’Brien, M. (2013): A ‘lasting transformation’ of capitalist surplus: From food stocks to feedstocks. In: *The Sociological Review* 60(S2), 192–211.
- Ouma, S. (2012): „Markets in the Making“: Zur Ethnographie alltäglicher Marktstrukturen in organisationalen Settings. In: *Geographica Helvetica* 67, 203–211.

- Papargyropoulou, E. et al. (2014): The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. In: *Journal of Cleaner Production* 76, 106–115.
- Reckwitz, A. (2002): Toward a theory of social practices: A development in culturalist theorizing. In: *European Journal of Social Theory* 5(2), 243–263.
- Reckwitz, A. (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken. Eine sozialtheoretische Perspektive. In: *Zeitschrift für Soziologie* 32(4), 282–301.
- Reynolds, C. et al. (Hrsg.) (2020): *Routledge Handbook of Food Waste*. London: Routledge.
- Rinkinen, J. (2019): Seeing wood for the trees: Placing biological processes within practices of heating and harvesting. In: Maller, C. und Strengers, Y. (Hrsg.): *Social practices and dynamic non-humans: Nature, materials and technologies*. Cham: Palgrave Macmillan, 47–62.
- Rombach, M. und Bitsch, V. (2015): Food movements in Germany: Slow food, food sharing, and dumpster diving. In: *International Food and Agribusiness Management Review* 18(3), 1–24.
- Rondeau, S. et al. (2020): Understanding motivations for volunteering in food insecurity and food upcycling projects. In: *Social Sciences* 9(3), <https://doi.org/10.3390/socsci903027>.
- Rosol, M. (2018): Alternative Ernährungsnetzwerke als Alternative Ökonomien. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62(3–4), 174–186.
- Rosol, M. (2020): On the significance of alternative economic practices: Reconceptualizing alterity in alternative food networks. In: *Economic Geography* 96(1), 52–76.
- Sarmiento, E. R. (2017): Synergies in alternative food network research: Embodiment, diverse economies, and more-than-human food geographies. In: *Agriculture and Human Values* 34(2), 485–497.
- Schäfer, H. (2013): *Die Instabilität der Praxis. Reproduktion und Transformation des Sozialen in der Praxistheorie*. Weilerswist: Velbrück Wissenschaft.
- Schatzki, T. R. (1996): *Social practices: A Wittgensteinian approach to human activity and the social*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Schatzki, T. R. (2002): *The site of the social. A philosophical account of the constitution of social life and change*. University Park: Pennsylvania State University Press.
- Schatzki, T. R. (2016): Keeping track of large phenomena. In: *Geographische Zeitschrift* 104(1), 4–24.
- Schatzki, T. R. (2019): *Social change in a material world*. Abingdon, London: Routledge.
- Schmid, B. und Smith, T. (2021): Social transformation and postcapitalist possibility: Emerging dialogues between practice theory and diverse economies. In: *Progress in Human Geography* 45(2), 253–275.
- Schmied, D. (2018): *Nahrungsgeographie*. Braunschweig: Westermann.
- Scholtz, N. und Strüver, A. (2017): Zum Auf-Spüren und Er-Leben von Atmosphären durch Obdachlose auf der Hamburger Reeperbahn. *Mobile Culture Studies*. In: *The Journal* 3, 97–119.
- Schreyer, J. (2019): *Das Phänomen Sharing Economy am Beispiel des Foodsektors*. Working Paper Forschungsförderung No. 145. Düsseldorf: Hans-Böckler-Stiftung, <https://www.econstor.eu/handle/10419/216065>.
- Seyfang, G. und Smith, A. (2007): Grassroots innovations for sustainable development: Towards a new research and policy agenda. In: *Environmental Politics* 16(4), 584–603.
- Sharp, E. L. (2020): Care-fully enacting diverse foodworlds in Auckland, Aotearoa New Zealand. In: *Gender, Place & Culture* 27(8), 1214–1218.
- Sharp, E. L. et al. (2015): Alternative framings of alternative food: A typology of practice. In: *New Zealand Geographer* 71(1), 6–17.
- Sharp, E. L. et al. (2022): Diverse values of surplus for a community economy of fish(eries). In: *Asia Pacific Viewpoint* 63(1), 53–65.
- Shove, E. (2014): Putting practice into policy: Reconfiguring questions of consumption and climate change. In: *Contemporary Social Science* 9(4), 415–429.

- Shove, E. und Walker, G. (2007): Caution! Transitions ahead: Politics, practice, and sustainable transition management. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 39(4), 763–770.
- Shove, E. und Walker, G. (2010): Governing transitions in the sustainability of everyday life. In: *Research Policy, Special Section on Innovation and Sustainability Transitions* 39(4), 471–476.
- Shove, E. und Spurling, N. (2013): *Sustainable practices: Social theory and climate change*. London: Routledge.
- Shove, E. et al. (2012): *The dynamics of social practice. Everyday life and how it changes*. London u. a.: Sage Publications.
- Simonsen, K. (2007): Practice, spatiality and embodied emotions: An outline of a geography of practice. In: *Human Affairs* 17(2), 168–181.
- Sonnino, R. und Marsden, T. (2006): Beyond the divide: Rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. In: *Journal of Economic Geography* 6(2), 181–199.
- Strengers, Y. und Maller, C. (2015a): Resurrecting sustainable practices: Using memories of the past to intervene in the future. In: Strengers, Y. und Maller, C. (Hrsg.): *Social practices, intervention and sustainability: Beyond behaviour change*. London: Routledge, 147–162.
- Strengers, Y. und Maller, C. (Hrsg.) (2015b): *Social practices, intervention and sustainability: Beyond behaviour change*. London: Routledge.
- Taylor Aiken, G. (2015): (Local-) community for global challenges: Carbon conversations, transition towns and governmental elisions. In: *Local Environment* 20(7), 764–781.
- Tchonkouang, R. D. et al. (2023): From waste to plate: Exploring the impact of food waste valorisation on achieving zero hunger. In: *Sustainability* 15(13), <https://doi.org/10.3390/su151310571>.
- Teigiserova, D. A. et al. (2020): Towards transparent valorization of food surplus, waste and loss: Clarifying definitions, food waste hierarchy, and role in the circular economy. In: *Science of The Total Environment* 706, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.136033>.
- TGTG (2022): *The Movement – Die Bewegung gegen Food Waste*. Verfügbar unter: <https://toogoodtogo.de/de/movement> (20.12.2022).
- TGTG (2023): *Too Good To Go. Lasst uns gemeinsam gutes Essen retten*. Verfügbar unter: <https://www.toogoodtogo.com/de> (18.12.2023).
- TGTG PR (2023): *Too Good To Go Presse. Pressematerial*. Verfügbar unter: <https://www.toogoodtogo.com/de/press> (18.12.2023).
- Tregear, A. (2011): Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. In: *Journal of Rural Studies* 27(4), 419–430.
- van der Haar, S. und Zeinstra, G. G. (2019): The impact of Too Good To Go on food waste reduction at the consumer household level: An explorative study. Wageningen Food & Biobased Research, Report 1975, <https://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/501904>.
- Vandeventer, J. S. et al. (2019): A degrowth transition: Pathways for the degrowth niche to replace the capitalist-growth regime. In: *Ecological Economics* 156, 272–286.
- Venn, L. et al. (2006): Researching European ‘alternative’ food networks: Some methodological considerations. In: *Area* 38(3), 248–258.
- Vo-Thanh, T. et al. (2021): How a mobile app can become a catalyst for sustainable social business: The case of Too Good To Go. In: *Technological Forecasting and Social Change* 171, <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2021.120962>.
- Walker, G. (2013): Inequality, sustainability and capability: Locating justice in social practice. In: Shove, E. und Spurling, N. (Hrsg.): *Sustainable practices: Social theory and climate change*. London: Routledge, 181–196.
- Walker, G. (2015): Beyond individual responsibility: Social practice, capabilities and the right to environmentally sustainable ways of living. In: Strengers, Y. und Maller, C. (Hrsg.): *Social practices, intervention and sustainability: Beyond behaviour change*. London: Routledge, 45–59.

- Warde, A. (2005): Consumption and theories of practice. In: *Journal of Consumer Culture* 5(2), 131–153.
- Warde, A. (2017): *Consumption: A sociological analysis*. London: Palgrave Macmillan.
- Watson, M. und Shove, E. (2008): Product, competence, project and practice: DIY and the dynamics of craft consumption. In: *Journal of Consumer Culture* 8(1), 69–89.
- Weber, S. und John, M. (2019): Beredte Spaziergänge durch den Wald – Methodische Herausforderungen und analytischer Erkenntnisgewinn von Go-Along-Interviews. In: Deppisch, L. et al. (Hrsg.): *Methoden umweltsoziologischer Forschung*. Band zur 15. Tagung der Nachwuchsgruppe Umweltsoziologie. Frankfurt am Main: ISOE-Materialien Soziale Ökologie, 131–147.
- Weisser, F. (2014): Practices, politics, performativities: Documents in the international negotiations on climate change. In: *Political Geography* 40, 46–55.
- Welch, D. und Yates, L. (2018): The practices of collective action: Practice theory, sustainability transitions and social change. In: *Journal for the Theory of Social Behaviour* 48(3), 288–305.
- Wenger, E. (1998): *Communities of practice: Learning, meaning, and identity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Whatmore, S. und Thorne, L. (1997): Nourishing networks: Alternative geographies of food. In: Goodman, D. und Watts, M. (Hrsg.): *Globalising food: Agrarian questions and global restructuring*. London: Routledge, 287–304.
- White, T. (2013): Growing diverse economies through community supported agriculture. In: Silvern, S. (Hrsg.): *The Northeastern Geographer: Annual Journal of the New England-St. Lawrence Valley Geographical Society*, Volume 5, 1–24.

ANJA ROSSMANITH

School of Geography and the Environment, University of Oxford, South Parks Road, Oxford, OX1 3QY, UNITED KINGDOM, anja.rossmanith@ouce.ox.ac.uk; bis 09/2023 Fachbereich Geographie, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

GERHARD RAINER

Fachbereich Geographie, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt, Ostenstraße 18, 85072 Eichstätt, GERMANY, gerhard.rainer@ku.de

HANS-MARTIN ZADEMACH

Fachbereich Geographie, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt, Ostenstraße 18, 85072 Eichstätt, GERMANY, zademach@ku.de