



Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Abschlussbericht

**Vorhaben: Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung in privaten
Haushalten und Evaluierung von Interventionen
und Einrichtungen eines Dialogforums (Kurztitel:
„Dialogforum private Haushalte“)**

Slow Food Deutschland e.V.
Technische Universität Berlin
Ecologic Institut

Förderkennzeichen: 2820SRL003 (Slow Food), Förderkennzeichen: 280SRL002 (TUB),
Förderkennzeichen: 2820SRL001 (Ecologic)
Zuwendung aus dem Bundeshaushalt für die Haushaltsjahre 2020-2023, Einzelplan 10,
Kapitel 1002, Titel 68404

Berichtszeitraum: 01.Juli 2020 – 30. September 2023

Autoren

Andrea Lenkert-Hörmann, Slow Food Deutschland e.V.

Andreas Fischer, Slow Food Deutschland e.V.

Stella Diettrich, Slow Food Deutschland e.V.

Julia Jägle, Ecologic Institut

Nina Langen, TU Berlin

Leonie Hasselberg, TU Berlin

Loan Tran, TU Berlin

Das Vorhaben „Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten. Unterstützung und Evaluierung von Interventionen und Einrichtung eines Dialogforums“ wurde gemeinsam von Slow Food Deutschland e.V. (Koordination ab 2022), der TU Berlin und dem Ecologic Institut umgesetzt. Die Projektträgerschaft erfolgte über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über den Zeitraum 2020-2023. *Zu gut für die Tonne!* ist Bestandteil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Danksagungen & Disclaimer

Das diesem Bericht zugrundeliegende Vorhaben wurde aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autor*innen. Die im Bericht in den Fußnoten aufgeführten Verlinkungen auf Dokumente und Webseiten wurden September 2026 eingefügt.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Inhaltsverzeichnis

1.	Hintergrund	5
2.	Planung und Ablauf des Vorhabens	7
3.	Ergebnisse des Projekts allgemein	12
4.	Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse	18
5.	Beitrag der Ergebnisse zu den Zielen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung	19
6.	Angemessenheit von Aufwand und Zeit (Wirtschaftlichkeit)	19
7.	Übersicht Veröffentlichungen	20
8.	Zusammenfassung	24
9.	Anhang	26

Abkürzungsverzeichnis

AP	Arbeitspaket
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
HH	Haushalt
KL	Küchenlabor(e)
KTb	Küchentagebuch
LMA	Lebensmittelabfall
LMV	Lebensmittelverschwendung
MOA	Motivation Opportunity Ability
PM	Projektmonat
TN	Teilnehmer*in(en)
TUWS	TU Berlin Workshop
ZgfdT	<i>Zu gut für die Tonne!</i>

1. Hintergrund

Laut FAO wird weltweit etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen. Auf europäischer Ebene wird von ca. 20% ausgegangen, wobei nach Angaben des FUSIONS Projektes (FUSIONS 2016) mehr als 70% (47 Millionen Tonnen) auf die Ebene von Haushalten und Handel zurückzuführen sind. Für Deutschland ermittelt die 2019 vom Thünen-Institut veröffentlichte Studie „Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline“ (Schmidt et al. 2019¹) eine Gesamtabfallmenge von 11,9 Millionen Tonnen Frischmasse für 2015. Aktuelle Untersuchungen des statistischen Bundesamts gehen davon aus, dass in privaten Haushalten **ein Anteil von etwa 59% der gesamten Lebensmittelverschwendung in Deutschland** anfällt. Im Rahmen des Klimaschutzplans 2050 sowie der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ hat die Bundesregierung sich das Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung auf Handels- und Verbraucher*innenebene zu **halbieren**. Dies entspricht den in der Agenda 2030 (hier insbes. SDG 12.3) und der EU-Abfallrahmenrichtlinie verankerten Zielen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Um die anvisierten Ziele zu erreichen, war im Rahmen der im Februar 2019 beschlossenen „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ ein zentrales Handlungsfeld die Einrichtung von **fünf Dialogforen** für alle Schritte der Lebensmittelversorgungskette (Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Außer-Haus-Verpflegung, private Haushalte) ergänzt um ein übergeordnetes „Nationales Dialogforum“.

Das Dialogforum private Haushalte wurde von Slow Food Deutschland, der TU Berlin und dem Ecologic Institut in Kooperation umgesetzt. Die Projektpartner widmeten sich dabei vor allem der **Entwicklung von effizienten Evaluationsinstrumenten**, die geeignet sind, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten auf ihre konkrete Wirksamkeit hin zu überprüfen. Die Evaluation stand vor allem deshalb im Mittelpunkt des Projekts, da europaweit **kaum kohärente und vergleichbare Studien zur Wirksamkeit von Kampagnen und Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung** existierten. Das Projektkonzept reagierte daher auf einen Mangel an Daten zur Wirksamkeit von Interventionen und der daraus resultierenden Unklarheit, inwiefern die investierten Gelder und Ressourcen sinnvoll eingesetzt wurden.

Ein weiterer wichtiger Aspekt war der Aufbau eines Netzwerks von möglichst vielen Akteuren aus Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, die sich die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zur Aufgabe gemacht haben.

Von den wenigen verfügbaren Vorarbeiten zu privaten Haushalten konnte etwa auf Ergebnisse des **EU-Forschungsprojekts REFRESH²** zurückgegriffen werden, an dem das Ecologic Institut maßgeblich beteiligt war. Koordiniert durch die Wageningen Universität in

¹ Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019): „Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015“. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 103 p, Thünen Report 71, DOI:10.3220/REP1563519883000

² www.eu-refresh.org (zuletzt abgerufen im September 2026)

den Niederlanden wurde dabei in vier EU-Ländern eine einheitliche Erfassung zu Gründen der Lebensmittelverschwendung durchgeführt³. Eine durch das Ecologic Institut geleitete Auswertung von Studien zum Thema Lebensmittelverschwendung, aber auch von Kampagnen und Interventionen in verwandten Bereichen (Förderung von umweltfreundlichem Verhalten) eruierte zudem, welche Rückschlüsse zur Wirksamkeit gezogen werden können⁴. Ebenfalls im Rahmen von REFRESH wurden durch das britische gemeinnützige Unternehmen WRAP (Waste & Resources Action Plan)⁵ Leitlinien für die Evaluierung von Interventionen aufgestellt.

Weitere wichtige Vorarbeiten zum Thema lieferten das von der Leuphana Universität Lüneburg und der TU Berlin gemeinsam durchgeführte, vom BMU im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative geförderte Projekt ‚**FoodLabHome** - Klimabildung zur Reduktion häuslicher Lebensmittelabfälle‘⁶ (Laufzeit 01.10.2018 bis 30.09.2021), das von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung von 10/2019-12/2019 geförderte Projekt ‚**GO Sustainable Berlin**‘⁷ der TU Berlin und die vom BMBF im Rahmen von FONA geförderte Verbundprojekte ‚**NAHGAST I** und **NAHGAST II**‘ sowie die Arbeit zu Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten von Nina Langen 2011_2012.⁸

Ebenfalls konnte zurückgegriffen werden auf bestehende Erfahrungen zur konsument*innenorientierten Sensibilisierung für die gesellschafts- und entwicklungspolitische Dimension der Lebensmittelverschwendung. Bereits im Jahr 2011 entwickelte Slow Food Deutschland, unterstützt von Brot für die Welt, zum Auftakt des Films „Taste the Waste“ von Valentin Thurn das Aktionsformat „**Teller statt Tonne**“ mit bundesweiten Aktionen in Berlin, Stuttgart, München, Karlsruhe, Regensburg und vielen weiteren Städten. Darüber hinaus hat Slow Food Deutschland mit dem BMEL und *Zu gut für die Tonne!* Aktionstage entwickelt, die in Kooperation mit dem Bundesverband der Tafeln von 2012 bis 2018 bundesweit u.a. in Berlin, Hamburg, Dresden, Jena, Kassel, Wolfsburg, Schwerin, Nürnberg, Koblenz, Köln, Potsdam, Kiel und Pforzheim durchgeführt wurden. 2012 fand die erste **Schnippeldisko** statt – ein von Slow Food Youth Deutschland kreierte Format, das speziell Jugendliche, junge Erwachsene und Familien anspricht.⁹

³ Geffen, Lisanne van, Erica van Herpen, and Hans van Trijp. 2017. “Quantified Consumer Insights on Food Waste: Pan-European Research for Quantified Consumer Food Waste Understanding.” https://eu-refresh.org/sites/default/files/REFRESH%202017%20Quantified%20consumer%20insights%20on%20food%20waste%20D1.4_0.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁴ Wunder, S., van Herpen, E., McFarland, K., Ritter, A., van Geffen, L.E.J., Stenmarck, A., Hulten, J. 2019: Policies against consumer food waste. Policy options for behaviour change including public campaigns. Background report contributing to "REFRESH Policy Brief: Reducing consumer food waste" of the EU Horizon 2020 REFRESH project. <https://www.ecologic.eu/de/16396> (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁵ Qusted, Tom, 2019: Guidance for evaluating interventions preventing household food waste. REFRESH report. <https://eu-refresh.org/guidance-evaluating-interventions-preventing-household-food-waste> (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁶ <https://www.foodlabhome.net/> (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁷ <https://go-sustainable.de/> (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁸ Langen, N., Goebel, C., Waskow, F. 2015.: The effectiveness of advice and actions in reducing food waste. Waste and Resource Management, 168 (2):72-86; doi: 10.1680/warm.13.00036.

⁹ <https://www.slowfood.de/aktuelles/2020/world-disco-soup-day-schnippeldiskos-in-den-eigenen-vier-waenden-mit-austausch-per-livestream> (zuletzt abgerufen im September 2026)

2. Planung und Ablauf des Vorhabens

Zentrales Vorhaben des Dialogforums war die **Entwicklung von effizienten Evaluationsinstrumenten**, die geeignet sind, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten auf ihre konkrete Wirksamkeit hin zu überprüfen. Startpunkt war zunächst ein Mapping von Akteur*innen in Deutschland, die bereits Maßnahmen, Materialien, Interventionen, Projekte, Kampagnen etc. umsetzen. Auf Basis bestehender Forschungsliteratur war parallel die Entwicklung von Evaluationsinstrumenten vorgesehen. Diese Evaluationsinstrumente sollten sodann anhand von gemappten bestehenden Maßnahmen getestet werden. Ein besonderes Augenmerk lag hierbei auf von den Projektpartnern implementierten Küchenlaboren als Pilotprojekte, in denen vielversprechende Ansätze zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung exemplarisch erprobt und evaluiert wurden. Geplant war zudem, die Wirksamkeit verschiedener Ansätze qualitativ mit diversen Expert*innen im Kontext der durch die Projektpartner veranstalteten Dialogforen und Workshops sowie auf Basis der quantitativen Ergebnisse der Testung kritisch zu reflektieren. Hierdurch sollten vor allem die entwickelten Instrumente kontinuierlich verbessert werden. Darüber hinaus sollten Dialogforen und Workshops der Kommunikation erfolgsversprechender Ansätze an relevante Stakeholder*innen dienen. Angedacht war nicht zuletzt, auf Basis der erarbeiteten Ergebnisse zur Wirksamkeit und des vielseitigen Austauschs politische Handlungsempfehlungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und ein Verstärkungskonzept zu erstellen.

Die Projektpartner planten das auf eine dreijährige Laufzeit angelegte Projekt daher in fünf Arbeitspaketen:

AP 1: Mapping

Ein Mapping bestehender Initiativen und Akteure und ihrer durchgeführten und in Planung befindlichen Interventionen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, geplante Dauer: Projektmonate 1-6

AP 2: Entwicklung der Evaluationsmethode

Die Entwicklung einer Methode zur Erfassung der Wirkung von Interventionen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten, geplante Dauer: Projektmonate 4-13

AP3: Evaluation von Pilotprojekten

Die Identifikation von Pilotprojekten und wissenschaftliche Begleitung/Auswertung/Evaluation der Ergebnisse, geplante Dauer: Projektmonate 6-36

AP4: Dialog, Lernen, Kommunikation

Kommunikation und Kooperation zwischen Akteuren, Dialogforen, Workshops und Verbreitung von good practice Ansätzen, geplante Dauer: Projektmonate 2-36

AP5: Verstetigungskonzept

Konzept zur langfristigen Verankerung, geplante Dauer: PM 25-36

Die Projektpartner begannen ihre Arbeit zunächst mit **der Schaffung der notwendigen administrativen und organisatorischen Voraussetzungen** (Erstellung der Kooperationsvereinbarung, Onlinepräsenz, Dokumentvorlagen und Projektdesign, Anlage einer Projekt-Cloud, regelmäßige (virtuelle) Treffen etc.).

Bis Ende Januar 2020 erfolgte unter Leitung des Ecologic Instituts zunächst ein **Mapping der bestehenden Akteure und Interventionen (AP1)**. Hierfür wurde für die interne Projektnutzung eine Datenbank angelegt, in der Akteure und von ihnen durchgeführte Interventionen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten recherchiert wurden. Die Datenbank wurde über die gesamte Projektlaufzeit kontinuierlich erweitert.

Außerdem wurde die Netzwerkarbeit mit der für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung relevanten Community in Deutschland vorbereitet. Hierfür wurde für den direkten Eintrag der relevanten Akteur*innen ein **Webformular programmiert**, durch das sich an der Mitarbeit im Dialogforum interessierte Akteur*innen mit dem Projektteam in Kontakt setzen konnten und durch das Ideen für eine Kooperation zur Entwicklung neuer Interventionen und ihrer Evaluierung systematisch erfasst werden kann. (AP4)

Ab Dezember 2020 begann das Team der TU Berlin mit der **Entwicklung einer wissenschaftlich fundierten Evaluationsmethode. (AP2)** Hierbei wurde insbesondere auf das MOA-Modell zurückgegriffen, das handlungsleitende Variablen beschreibt, die bei Personen haushaltsbezogene Praktiken zur Lebensmittelverschwendung beeinflussen können.

Auf Basis dieses Modells und bestehender Forschungsliteratur definierten die Projektpartner Themenfelder für die geplanten **Küchenlabore** zur Testung der entwickelten Evaluationsinstrumente. Im Zentrum standen dabei fünf erfolgversprechende Haushaltspraktiken, die zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beitragen können: (1) Ganzheitliche Verwertung von Obst und Gemüse, (2) Techniken der Haltbarmachung von Lebensmitteln, (3) Korrekte Lagerung von Lebensmitteln, (4) Mengenplanung, (5) Beurteilung von Lebensmitteln (Was kann man noch verwenden?). Zu jedem Einzelthema planten die Projektpartner jeweils ein Küchenlabor.

Die **Auftaktveranstaltung des Dialogforums** konnte am 22. Juni 2021 mit mehr als 70 Teilnehmer*innen¹⁰ erfolgreich durchgeführt werden. (AP4) Ebenfalls erfolgreich wurde die Entwicklung eines vorläufigen **methodischen Ansatzes** abgeschlossen, mithilfe dessen Pilotprojekte sich eigenständig evaluieren können. (AP2) **In der Folge begannen die ersten Anwendungen und Testungen des methodischen Ansatzes sowie die Auswertung der**

¹⁰ <https://www.zugutfuertionne.de/strategie/dialogforen/private-haushalte/veranstaltungen/virtuelle-auftaktveranstaltung-des-dialogforums-private-haushalte-am-22-juni-2021> (zuletzt abgerufen im September 2026)

erhobenen Daten durch die TU Berlin. Zudem wurde der methodische Ansatz im **Evaluationsworkshop am 30. Juni 2021** („Workshop zur Evaluation von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“) mit ca. 40 Teilnehmer*innen¹¹ diskutiert. **Auf Grundlage der erarbeiteten Methode wurde zu diesem Zeitpunkt bereits ein erster Leitfaden** „Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Haushalten erfolgreich planen. Ein Leitfaden zur Maßnahmenentwicklung anhand einer Wirkungslogik“ vorgelegt.¹² Präsentiert und diskutiert wurde er im Rahmen eines auf das Fokusthema „Wirkung“ zugeschnittenen **Dialogforums am 25. November 2021**¹³. (AP4)

Kontinuierlich wurde eine über 500 Kontakte umfassende, auf dem Mapping basierende **Kontaktdatenbank** für die zielgerichtete Akteursinteraktion aufgebaut. (Sammlung vorhandener Ansätze, Identifikation kooperierender Initiativen, Interviewpartner*innen, Einladung zu Veranstaltungen etc.) (AP4)

Die fünf von Slow Food Deutschland organisierten **„Küchenlabore“ (AP3)** zum Einfluss der oben genannten fünf verschiedenen Haushaltspraktiken auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen konnten im Zeitraum von September 2021 bis Juli 2022 erfolgreich durchgeführt werden.¹⁴ Sie ermöglichten eine konkrete Erprobung verschiedener Interventionstechniken und die pilothafte Anwendung der zugrundeliegenden Methodik. Aufgrund des positiven Zuspruchs von Interessierten und der hohen Qualität der erzielten auswertbaren Daten wurden weitere **sieben Workshops an der TU Berlin** auf Basis des Slow Food Küchenlabors zum Thema „Richtige Lagerung von Lebensmitteln“ im Zeitraum zwischen 04. März und 23. April 2022 mit 58 Teilnehmer*innen durchgeführt. An Teilnehmer*innen dieser Workshops wurden insgesamt 27 **Smartbins** ab Februar 2022 verteilt, um die Datenbasis des Projekts zu erweitern.

Im zweiten Projektjahr fand darüber hinaus eine Ausschreibung und Vergabe von Unteraufträgen an WRAP in UK und WUR in den Niederlanden statt, um europäische best-practice Ansätze einzubinden und Konzepte des Dialogforums mit internationalen Experten vorab zu diskutieren. Auch die **externe Evaluation** für das Dialogforum „Private Haushalte“ wurde ausgeschrieben und an das nexus Institut vergeben.

Eine besondere Herausforderung des Projekts im zweiten Jahr bestand nach Entwicklung der Evaluationsinstrumente, Konzipierung und Durchführung der Küchenlabore sowie dem Aufbau eines Netzwerks und der Durchführung entsprechender Dialogveranstaltungen in der Datengewinnung. Die Rückmeldung auf die angebotene Möglichkeit, Maßnahmen im Rahmen des Projekts evaluieren zu lassen, waren vonseiten engagierter Akteur*innen zurückhaltend. Aufgrund qualitativer Befragungen vermuten wir, dass der Aufwand für die Erstellung einer

¹¹ <https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/private-haushalte/veranstaltungen/online-workshop-zur-evaluation-von-massnahmen-zur-reduzierung-der-lebensmittelverschwendung-am-30062021> (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹² Wunder, Stephanie, Leonie Hasselberg, und Irina Herb (2021), https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Leitfaden_wirkungsorientiert_planen_211118.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹³ <https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/private-haushalte/veranstaltungen/dialogforum-private-haushalte-am-25112021-zum-thema-wirkung> (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹⁴ Vgl. Die detaillierte Darstellung unter https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/01.12.22/Kuechenlabore_im_Dialogforum_private_Haushalte_-_Bericht.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

Wirkungslogik sowie für die Bearbeitung der erforderlichen Formulare als zu hoch eingeschätzt wurde. Auch bestanden Unsicherheiten bezüglich möglicherweise negativer Ergebnisse der Evaluation. Herausfordernd waren zudem mangelnde personelle Kapazitäten und generell knappe Ressourcen bei den Akteur*innen, was insbesondere bei einem Partner aus der Wirtschaft ersichtlich wurde. Anders als ursprünglich geplant, mussten bei der evaluierten Maßnahme die verwendeten Interventionsmaterialien nicht durch den Partner, sondern die TU Berlin erstellt werden.

Es wurden daher proaktiv zahlreiche **Interviews** zur Identifikation von kooperationsbereiten Initiativen geführt, um die Evaluierung von Maßnahmen unter Nutzung der im Projekt entwickelten Methode zu vereinbaren. Im Jahr 2021 konnten konkrete Anbahnungen von Kooperation mit mehreren Partnern (Hello Fresh, Gemüsebox Grüner Bote, KERN Bayern, FairKochen, Verbraucherzentrale Bremen, Berlin und Brandenburg, Restlos Glückliche) erzielt werden. Erzielt werden konnte auch eine Kooperation mit dem Umweltministerium Saarland und dem **runden Tisch Saarland** zur Unterstützung bei der Entwicklung wirkungsorientierter Maßnahmen. Die zunächst vielversprechend angelaufenen Kooperationen mit Hello Fresh, FairKochen und Restlos Glückliche mündeten letztlich nicht in eine Zusammenarbeit: Das angedachte Projekt von FairKochen ließ sich im Zeitfenster des Projektes wegen der Corona-Pandemie nicht umsetzen, bei Restlos Glückliche waren die möglichen Teilnehmendenzahlen zu gering.

Um eine ausreichende Datenbasis über die genannten Kooperationen hinaus zu sichern, wurde für das Jahr 2022 ein **bundesweites Citizen Science Projekt** als Kooperation zwischen *ZgfdT!* und dem Dialogforum Private Haushalte konzipiert. Ziel des Projektes war es, mit Hilfe von Bürger*innen Daten und Erkenntnisse über wirksame Maßnahmen zu sammeln, um in Privathaushalten Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Auf der Slow Food Messe in Stuttgart vom 21.-24. April 2022 wurde das Projekt angekündigt und beworben, es startete am 02. Mai 2022, dem Tag der Lebensmittelverschwendung. Insbesondere im Rahmen der jährlichen Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ konnten die Teilnehmenden von 29.09.-06.10.2022 an verschiedenen Aktionen teilnehmen, die vom Team des Dialogforums hinsichtlich ihrer Wirksamkeit ausgewertet wurden. Auch das Team des Dialogforums selbst entwickelte und implementierte **zwei Angebote im Rahmen der Aktionswoche**. Mit insgesamt über 1.900 Anmeldungen war das Citizen Science Projekt ein großer Erfolg hinsichtlich der Erweiterung der Datenbasis. Teilnehmer*innen der Aktionswoche, die alle Erhebungen zur Messung ihrer Lebensmittelabfälle durchgeführt hatten, nahmen an einer Verlosung teil. Für die ausgelosten Teilnehmer*innen veranstaltete Slow Food Deutschland ein **Gewinner*innen-Küchenlabor** mit Sternekoch und Slow Food Chef Alliance Mitglied Johannes King auf Sylt am 20. November 2022.

Zu einem Wechsel der Projektleitung und der Lead-Organisation kam es ab 01. Juli 2022, Slow Food Deutschland übernahm die Projektleitung vom bis dahin leitenden Ecologic Institut. Die Zuständigkeiten wurden entsprechend angepasst, so übernahm Slow Food die Leitung für AP4 und 5. Trotz des Wechsels kam es zu keinen Zeit- und Ergebnisverlusten, es konnte ein erfolgreicher Übergang erzielt werden.

Das **dritte Dialogforum** mit den Schwerpunkten „Reichweite und Zielgruppenerreichung/Stand Citizen Science Projekt“ wurde am 31. Mai 2022 mit über 90 Teilnehmer*innen durchgeführt, das **vierte Dialogforum** mit dem Schwerpunkt „Citizen Science Projekt - erste Erkenntnisse“ am 01. Dezember 2022 mit über 70 Teilnehmer*innen. (AP4)

Kontinuierlich wurde an der Ausweitung der Datenbasis für die Evaluation gearbeitet: Mit der Entwicklung und Durchführung der **Flyer-Informationsaktion** zum Thema Lagerung mit dem Abokisten-Anbieter Grüner Bote in Hessen, an der insgesamt 121 Kund*innen teilnahmen; mit der Evaluation von an Schulen durchgeführten **Workshops der VZ Saarland** im Oktober 2022 mit 16 Teilnehmer*innen; mit der Durchführung einer **Kontrollgruppen-Erhebung** mit 500 Teilnehmer*innen über ein Marktforschungsinstitut im November 2022; für das **Thema Lagerung** – eine der fünf als wichtig eruierten Haushaltspraktiken – lagen Daten verschiedener Interventionstypen vor: Küchenlabore als Präsenzveranstaltungen (76 Teilnehmende), verteilte Flyer über den Grünen Boten (121 Kund*innen) und mit der Erstellung eines **Online Vortrags zum Thema Lagerung** durch die TU Berlin sowie Kontrollgruppenerhebung (MOA und Tagebuch) über ein Marktforschungsinstitut im Zeitraum von November 2022 bis Januar 2023 mit 200 Teilnehmer*innen, von denen 100 den Online Vortrag gesehen haben, konnte ein drittes Format einbezogen werden. (AP3)

Im April 2023 wurden im Rahmen eines fokussierten **Workshops politische Handlungsmöglichkeiten** mit relevanten Stakeholder*innen diskutiert. Auf Grundlage der Resultate erstellten die Projektpartner politische Empfehlungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten und ein Verstärkungskonzept. (AP4)

Am 21. Juni 2023 fand die **Abschlusskonferenz des Dialogforums "Private Haushalte"** an der TU Berlin statt. Als Ergebnisse wurden unter anderem politische Empfehlungen zum Thema Lebensmittelverschwendung an das BMEL überreicht. Auch ein **Workbook** für die praktische Arbeit der Netzwerkpartner zur Planung von Maßnahmen sowie die Erhebung der umfangreichen Datensammlung wurden vorgestellt. (AP4)

Parallel zu den zentralen Projektaktivitäten hat das Projektteam des Dialogforums private Haushalte durchgehend **eng verzahnt mit bestehenden Aktivitäten des BMEL** gearbeitet: Dies betrifft unter anderem die Mitwirkung an Materialien für die Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung, die Mitarbeit an der Vorauswahl der Bundespreisträger *Zu gut für die Tonne!*, die enge Vernetzung zu den unter der Bundesstrategie weiteren verankerten Dialogforen, der Austausch mit der für die Weiterentwicklung von *Zu gut für die Tonne!* beauftragten Agentur neues Handeln. Ein regelmäßiges zweimonatiges Online-Treffen der Projektleitung mit Vertreter*innen der Verbraucherzentralen Bremen und Brandenburg sicherte einen konstruktiven Austausch zu den Entwicklungen und Ergebnissen des Projektes der Verbraucherzentralen.

3. Ergebnisse des Projekts allgemein

a. Zielsetzung

Das Projekt bestand aus **fünf** Arbeitspaketen, die als Zielsetzung eine Reihe von Ergebnissen definierten:

AP 1: Mapping

Ein Mapping bestehender Initiativen und Akteure und ihrer durchgeführten und in Planung befindlichen Interventionen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, **geplante**

Dauer: Projektmonate 1-6

Geplante Ergebnisse:

- Übersicht und Kategorisierung möglicher Interventionsansätze als Vorbereitung für das Mapping (auch auf REFRESH Ergebnissen aufbauend), Fertigstellung in PM 3
- Erstellung einer Datenbank für die interne Nutzung zur Erfassung der Akteure, ihrer Handlungsansätze und Kooperationsinteresses (Erstellung: PM4, Nutzung und Pflege der Datenbank: fortlaufend)
- Durchführung von mindestens 40 leitfadengestützten Interviews (PM 1-6)

AP 2: Entwicklung der Evaluationsmethode

Die Entwicklung einer Methode zur Erfassung der Wirkung von Interventionen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten, **geplante Dauer:**

Projektmonate 4-13

Geplante Ergebnisse:

- Wirkungslogiken zur Erfassung von Output, Outcome und Impact der Initiativen (Monat 4-6)
- Entwicklung einer leicht anwendbaren Methode zur Erfassung der Wirksamkeit von Maßnahmen/Interventionen (Monat 5-9)
- Diskussion der Methode mit Projekt- und Praxispartnern (Monat 6-9)
- Veröffentlichung eines Leitfadens zur Unterstützung bei der Anwendung der Methodik durch externe Partner (PM 12).

AP3: Evaluation von Pilotprojekten

Die Identifikation von Pilotprojekten und wissenschaftliche Begleitung/Auswertung/Evaluation der Ergebnisse, geplante Dauer: Projektmonate 6-36

Geplante Ergebnisse:

- Erste Evaluierung mindestens einer Initiative zur Testung der in AP 2 entwickelten Methode (Monat 6-12)
- Vergleichende Analyse unterschiedlicher Interventionen zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten mit Aussage zur deren Wirksamkeit (Monat 13-33)

- Ermittlung von Maßnahmen zur Kompetenzerweiterung beim Umgang mit und der Verarbeitung von Lebensmitteln in den Küchen privater Haushalte (Durchführung von sechs Küchenlaboren in den Projektmonaten 6,8,11,13,16 und 24, siehe Zeitplan)
- Mitgestaltung und wissenschaftliche Begleitung von Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten (Monat 10-32)
- Publikation der Ergebnisse im Rahmen von wissenschaftlichen Veröffentlichungen (Monat 25-30) und als Projektbericht (PM 30)
- Veröffentlichung der Evaluationsmethode (Monat 25-30)

AP4: Dialog, Lernen, Kommunikation

Kommunikation und Kooperation zwischen Akteuren, Dialogforen, Workshops und Verbreitung von good practice Ansätzen, **geplante Dauer: Projektmonate 2-36**

AP5: Verstetigungskonzept

Konzept zur langfristigen Verankerung, **geplante Dauer: PM 25-36**

Geplante Ergebnisse:

- Abschlussbericht (PM36)
- Verstetigungskonzept (PM 36)

b. Waren Änderungen der Zielsetzung notwendig?

Eine besondere Herausforderung des Projekts bestand nach Entwicklung der Evaluationsinstrumente, Konzipierung und Durchführung der Küchenlabore sowie dem Aufbau eines Netzwerks und der Durchführung entsprechender Dialogveranstaltungen in der **Datengewinnung**. Die Rückmeldung auf die angebotene Möglichkeit, Maßnahmen im Rahmen des Projekts evaluieren zu lassen, waren vonseiten engagierter Akteur*innen zurückhaltend.

Für das Jahr 2022 wurde daher – außerhalb der ursprünglichen Planungen zur Datengewinnung – **ein Citizen Science Projekt** als Kooperation zwischen *ZgfdT!* und dem Dialogforum Private Haushalte konzipiert. Der dafür benötigte zusätzliche Aufwand für die Umsetzung war beträchtlich, vor allem der personelle Aufwand aller Projektpartner war immens. Ziel des Projektes war es, mit Hilfe von über die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ adressierter Bürger*innen Daten und Erkenntnisse über wirksame Maßnahmen zu sammeln, um in Privathaushalten Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

c. Vergleich der Planung mit tatsächlichem Arbeits- und Zeitplan

Nach Übergabe des Zuwendungsbescheids im Oktober 2020 startete das Projektteam mit der Arbeit. Mit dem BMEL und dem Projektträger wurde im Auftaktmeeting eine Verschiebung des Gesamtzeitplans um drei Monate vereinbart..

Jenseits der fünf Arbeitspakete (siehe Kapitel 3a) war es ein Ziel, das Projekt „Dialogforum private Haushalte“ selbst evaluieren zu lassen. Dies sollte nach Wunsch des Projektteams über die geforderte „summative Evaluation“ des Projektes am Ende der Laufzeit hinausgehen. Vielmehr soll durch eine „gestaltende Evaluation“ schon eine Zwischenbilanz gezogen werden, die dann zur Nachsteuerung bei den verbleibenden Projektarbeiten genutzt wird. Hierfür wurde innerhalb des Budgets der TU Berlin ein Unterauftrag für die Jahre 2021, 2022 und 2023 einkalkuliert. Der ursprüngliche Zeitplan, die (durch das Ecologic Institut vorzubereitende) Ausschreibung der externen Projektevaluation bereits im 2. Projektmonat durchzuführen bzw. die Vergabe der Projektevaluation an einen externen Dienstleister abzuschließen, konnte nicht eingehalten werden, da den inhaltlichen Arbeiten zunächst Vorrang eingeräumt wurde. Die externe Evaluation wurde im Juli 2021 ausgeschrieben.

Aufgrund der Herausforderungen im Bereich der Datenerhebung wurde durch das Projektteam die Idee der Durchführung eines **Citizen Science Projektes** entwickelt. Hierzu hat das Projektteam ein siebenseitiges Konzept verfasst und am 5. Oktober 2021 dem BMEL zugesandt. Im Januar 2022 erfolgte die erste Absprache zwischen der Koordinierungsstelle *ZgfdT!*, dem BMEL, der Agentur neues handeln! und dem Projektteam des Dialogforums „Private Haushalte“.

Bereits im November 2021 hatte **Slow Food**, Küchenlabore zum Thema *Lagerung* durchgeführt, mit dem Titel: „Kann man Milch eigentlich einfrieren?“ Um die Anzahl der Proband*innen zu erhöhen, wurde die gleiche Maßnahme von der TU Berlin repliziert. Mithilfe eines vom TU Team entwickelten Flyers und eines Posters wurde die Aktion umfangreich beworben. Insgesamt nahmen 58 Personen zwischen März und April 2022 an den **sieben von der TU Berlin organisierten, nicht im Antrag geplanten Workshops** (Abk. TUWS) teil.

Die von **Slow Food Deutschland durchgeführten Küchenlabore** mussten ebenfalls zeitliche Verschiebungen hinnehmen. Dies war einerseits den Verzögerungen zu Projektbeginn und andererseits den sich wechselnden Möglichkeiten für Präsenzveranstaltungen während der Corona-Pandemie geschuldet. Trotz der nur schwer planbaren Rahmenbedingungen konnten alle Küchenlabore passend zum Projektfortschritt stattfinden.

Minimale zeitliche Verschiebungen ergaben sich bei den anvisierten Terminen für die Durchführung der Dialogforen in AP4, es wurden jedoch alle geplanten Maßnahmen innerhalb der Projektlaufzeit erfolgreich umgesetzt.

Das Team der TU Berlin konnte nicht mit dem Kick-Off Treffen im Oktober, sondern erst mit dem Erhalt der Arbeitsverträge Mitte November mit der inhaltlichen Arbeit in AP 2 starten. Wie die anderen Projektarbeiten verschob sich der im Antrag beschriebene Zeitplan für die TU Berlin demnach nicht um drei, sondern um vier Monate. Aufgrund der pandemischen Lage fanden weniger teilnehmende Beobachtungen bei Slow Food Küchenlaboren statt als geplant.

Alle Veranstaltungen des Dialogforums wurden ausführlich dokumentiert. Die Ergebnisse (Präsentationen, Videomitschnitte, Ergebnisprotokolle, Publikationen etc.) sind über die zugutfuerdietonne.de Website verfügbar: <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/abgeschlossene-dialogforen/private-haushalte/veranstaltungen>.

d. Arbeiten, die zu keiner Lösung geführt haben

Wesentlicher Bestandteil des Projekts war die Evaluation von bestehenden Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten im Austausch mit relevanten Akteur*innen. Allerdings führte der Austausch mit zahlreichen Organisationen nicht zu konkreten Kooperationen, die Bereitschaft zur Evaluation der eigenen Maßnahme war bei zahlreichen Organisationen gering. Gründe hierfür waren unter anderem der erhöhte Aufwand für die Durchführung der Evaluation, Unsicherheiten bezüglich möglicher negativer Ergebnisse (beispielsweise zur fehlenden Wirksamkeit der eigenen Ansätze) und mangelnder personelle Kapazitäten sowie generell knappe Ressourcen.

e. Wichtigste Ergebnisse

Das Projekt konnte eine Reihe wichtiger Ergebnisse erzielen. Hierzu zählt vor allem die Entwicklung eines **methodischen Ansatzes**, mithilfe dessen Projekte, die Interventionen gegen LMV in privaten Haushalten durchführen, evaluiert werden können. Der Ansatz umfasst insbesondere ein Küchentagebuch zur Messung von Abfällen in privaten Haushalten und einen MOA-Fragebogen (Motivation, Opportunity, Ability) in Lang- und Kurzversionen, mit dem Wegwerfverhalten im Detail analysiert werden kann.

Der methodische Ansatz wurde in verschiedenen Formaten getestet, wobei die Auswertungen erste Daten zur Wirksamkeit einiger Interventionen erbrachten. In **fünf Küchenlaboren** zum Einfluss von verschiedenen Haushaltspraktiken auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen wurde der methodische Ansatz mit insgesamt **72 Personen** getestet.¹⁵ Auf Basis der von Slow Food entwickelten Küchenlabore organisierte auch die TU Berlin **sieben Workshops mit insgesamt 58 Teilnehmer*innen, 27 Haushalte** aus dieser Workshop-Reihe haben zudem ein Smartbin zur Messung ihrer Lebensmittelabfälle genutzt. Im März 2022 begann eine Kooperation mit einem Bio-Abokisten-Anbieter, bei der die Kund*innen einen von der TU Berlin entwickelten Flyer zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln erhielten. Ein erster „Aufruf“-Flyer informierte die Kund*innen über das Projekt sowie die Teilnahmebedingungen, während ein zweiter Flyer Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln beinhaltete. Beide Flyer erreichten **1.750 Haushalte, 121 Personen** meldeten sich für die Teilnahme an der Intervention an.

Ebenfalls wurden im vom Dialogforum entwickelten **Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel“** Maßnahmen im Rahmen der **bundesweiten**

¹⁵

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/01.12.22/K%C3%BCch_enlabore_im_Dialogforum_private_Haushalte_-_Bericht.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel! vom 29. September bis 06. Oktober 2022 evaluiert.¹⁶ Insgesamt gab es 1907 Anmeldungen im Projekt, davon haben sich 1715 Personen bis zum 21.09.2022 angemeldet, diese Teilnehmer*innen erhielten einen MOA-Fragebogen. 1212 Personen füllten den Fragebogen aus und davon wiederum 640 das Küchentagebuch. Nach der Aktionswoche haben 494 Personen einen zweiten MOA-Fragebogen ausgefüllt und am Ende **182 Teilnehmer*innen** auch noch ein zweites Mal das Küchentagebuch. Diese 182 Teilnehmer*innen waren Grundlage für die weitere Analyse. 192 Teilnehmer*innen, die sich erst ab dem 22.09.2022 angemeldet und eine kürzere Version des MOA-Fragebogens erhalten hatten, waren zeitlich zu spät, um noch das Küchentagebuch auszufüllen – sie kamen somit für die Analyse nicht mehr in Frage. Eine Panelerhebung im Dezember 2022 und Januar 2023 erreichte zudem 500 Teilnehmer*innen.

Die Teilnehmer*innen der Interventionen reduzierten **nach der Aktionswoche** signifikant ihre gesamte Lebensmittelabfallmenge (LMA-Menge) im Durchschnitt um 19 % (~ 9 kg pro Person und Jahr), und die vermeidbare LMA-Menge um 42 %. Eine Aktionsteilnahme führte in vielen Fällen zu einer signifikanten Verbesserung folgender Haushaltspraktiken: **Einkauf, Lagerung und Zubereitung**. Dies wirkte sich positiv auf die Reduktion der LMA-Menge aus, insbesondere auf die Menge vermeidbarer Lebensmittelabfälle. Von den evaluierten Maßnahmen erwiesen sich die *ZgfdT!*-Box, die Broschüre „10 goldene Tipps gegen Lebensmittelverschwendung“ von *ZgfdT!* sowie die Workshops an der TU Berlin als wirksam.

Die entwickelten und bei der Auswertung angewendeten **Evaluationsinstrumente** zur Maßnahmenauswertung und Wirksamkeitsmessung liegen als **Publikation** vor und stehen interessierten Akteur*innen langfristig zur Verfügung.¹⁷ Auch ein **Leitfaden** sowie ein **Workbook zur Entwicklung von Projektkonzepten anhand einer Wirkungslogik** wurden als Publikationen zur Verfügung gestellt, um Akteur*innen bei einer gezielten, wirksamkeitsorientierten Projektplanung zu unterstützen.¹⁸

Im Fokus des Dialogforums stand weiterhin die **Netzwerkarbeit**, wobei unter Federführung des Ecologic Institute ein **Mapping relevanter Akteur*innen** durchgeführt und auf dieser Basis eine über **500 Kontakte** umfassende Datenbank aufgebaut wurde.¹⁹ Außerdem fand ein regelmäßiger Austausch mit **internationalen Expert*innen** statt, die Ergebnisse des Dialogforums wurden im Rahmen **verschiedener Fachveranstaltungen** vorgestellt, wodurch wertvolle Anregungen für die fortlaufende Arbeit gewonnen wurden. An insgesamt **fünf Dialogforen** mit jeweils bis zu **90 Teilnehmer*innen** nahmen verschiedene Akteur*innen aus Wissenschaft, Zivilgesellschaft und Politik teil. In den Dialogforen wurde etwa der Leitfaden

¹⁶

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Zusammenfassung_d_es_Citizen_Science_Projekts_final.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹⁷ Dokumente abrufbar unter folgendem Link: <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/abgeschlossene-dialogforen/private-haushalte/dokumente> (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹⁸

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Leitfaden_wirkungsorientiert_planen_211118.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

¹⁹

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Mapping_Auswertung_Dialogforum_PrivateHaushalte.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

zur wirkungsorientierten Projektarbeit und die ersten Ergebnisse aus der Evaluation des Citizen Science Projekts vorgestellt.²⁰ Auf Basis eines **Workshops mit Expert*innen** unter Leitung von Slow Food Deutschland wurden darüber hinaus **politische Handlungsempfehlungen** zur Reduzierung der LMV in privaten Haushalten erarbeitet, die am Projektende in ein **Verstetigungskonzept** einfließen.²¹ Auf einer Abschlussveranstaltung mit 60 Teilnehmer*innen wurden die Projektergebnisse abschließend vorgestellt.

Nicht zuletzt fand ein kontinuierlicher Austausch mit *ZgfdT!* statt, um die Weiterentwicklung von *ZgfdT!* auf Grundlage der erarbeiteten Projektergebnisse zu unterstützen.

Die dargestellten Ergebnisse des Dialogforums wurden auch von Dritten aufgenommen. Ausdruck dessen ist zum Beispiel der Beschluss der Agrarministerkonferenz im Oktober 2021, in dem die Rolle sozialer Normen zur Reduzierung von LM betont wird.²²

Die Nutzung des Leitfadens wiederum ist (da sich diese Institutionen direkt zurückgemeldet haben) mindestens vom „Runden Tisch gegen Lebensmittelverschwendung“ im Saarland bekannt sowie von „Restlos Glückliche e.V.“.

Von besonderer Relevanz für das Projekt ist die explizite Erwähnung im Eckpunktepapier „Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“ des BMEL vom 21.12.2022. Hier werden unter Punkt II.2 die im Rahmen des Dialogforums erarbeiteten Ergebnisse als Grundlage der gezielten Unterstützung von Verbraucher*innen benannt (S.7).

Darüber hinaus erbrachte die Umsetzung des Citizen Science Projekts hohe Aufmerksamkeit für das Projekt insgesamt (z.B. Bewerbung auf der Website der Plattform „Bürger schaffen Wissen“, Präsentation auf der Slow-Food-Messe 2022 in Stuttgart unter Teilnahme von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir).

Schließlich wurden die Kooperationen, die sich durch die Arbeit des Dialogforums ergeben haben, bzw. deren Nutzen im Laufe des Jahres auch durch die externe Evaluation des Dialogforums „Private Haushalte“ durch das nexus Institut über stichprobenartige Gespräche mit Teilnehmer*innen nachverfolgt.²³

²⁰

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Ergebnisdokumentation_DF_Auftaktveranstaltung_210707.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Ergebnisdokumentation_Evaluationsworkshop_30._Juni_2021.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Veranstaltungsdokumentation_211223.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/31.05/Ergebnisdokumentation_Dialogforum_PrivateHaushalte_Mai2022.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/01.12.22/Ergebnisdokumentation_Dialogforum_PrivateHaushalte_221214.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²¹

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/Politische_Empfehlungen_SlowFoodDeutschland.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²² Agrarministerkonferenz. 2021. „Stärkung der Verbraucherbildung für mehr Lebensmittelwertschätzung (TOP 25), Bezug: TOP 44/17. VSMK, Agrarministerkonferenz am 1. Oktober 2021 in Dresden“. https://www.agrarministerkonferenz.de/documents/endgueltiges-ergebnisprotokoll-amk-2021_2_1634546545.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²³ Vgl. nexus-Institut: Abschlussbericht der Projektevaluation „Dialogforum private Haushalte – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“, Vergabe Nr.: OeA-137-21.

4. Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse

Von relevanten Akteur*innen genutzt werden können in Zukunft insbesondere:

1. Der entwickelte, wissenschaftlich fundierte **methodischen Ansatz**, mithilfe dessen Projekte sich eigenständig evaluieren und ihre Arbeit gegen Lebensmittelverschwendung wirkungsorientiert ausrichten können
2. Die über 500 Kontakte umfassende, auf der Mapping Datenbank aufbauende **Kontaktdatenbank** für die zielgerichtete Akteursinteraktion (Sammlung vorhandener Ansätze, Identifikation kooperierender Initiativen, Interviewpartner*innen, Einladung zu Veranstaltungen etc.)
3. Das Workbook „Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Haushalten erfolgreich planen. Ein Leitfaden zur Maßnahmenentwicklung anhand einer Wirkungslogik“.²⁴
4. Der **Online-Vortrag zum Thema Lagerung**, erstellt durch die TU Berlin²⁵
5. Das **Policy-Paper** „Politische Empfehlungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten“.²⁶
6. Tipps und Rezepte aus den Küchenlaboren, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.²⁷
7. Das Verstetigungskonzept.

Die Ergebnisse und Veröffentlichungen wurden kontinuierlich im Rahmen von Dialogforen mit relevanten Stakeholder*innen diskutiert und bereichern so die vielgestaltige Arbeit diverser Akteur*innen, die bereits Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung durchführen. Insbesondere wurde hierfür für eine Ausrichtung an wirkungsorientierter Projektarbeit geworben. Darüber hinaus begleitete das Projektteam über die gesamte Projektlaufzeit die kontinuierliche Weiterentwicklung von *ZgfdT!*.

²⁴https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/workbook-massnahmen-wirkungslogik-lmv.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²⁵<https://www.youtube.com/watch?v=5c79m164qQQ> (zuletzt abgerufen im September 2026)

²⁶https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/Politische_Empfehlungen_SlowFoodDeutschland.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²⁷https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/Lebensmittelverschwendung_reduzieren_Tipps_Rezepte.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

5. Beitrag der Ergebnisse zu den Zielen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Das Projekt leistete folgende Beiträge zu den Zielen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung:

- Das Projekt unterstützte BMEL und Koordinierungsstelle kontinuierlich bei der Weiterentwicklung von *ZgfdT!*
- Mit den politischen Handlungsempfehlungen unterstützte das Projekt politische Entscheidungsträger*innen bei der weiteren Ausrichtung von Maßnahmen. Die erarbeitete Evaluationsmethode trägt dazu bei, Fördergelder gezielter in wirksame Projekte einzubringen. (Handlungsfeld 1)
- Bereitstellung wissenschaftlich fundierter Instrumente, mithilfe derer Projekte ihre Maßnahmen eigenständig evaluieren und ihre Arbeit gegen Lebensmittelverschwendung wirkungsorientiert ausrichten können als Beitrag zur Unterstützung effektiver Maßnahmen.
- Das Projekt hat darin unterstützt, geeignete Maßnahmen zu ermitteln, um Verbraucher*innen nicht nur zu sensibilisieren, sondern auch zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu aktivieren. Im Rahmen des Citizen Science Projekts wurden etwa wichtige Hinweise auf wirksame Maßnahmen durch praktische Erprobung gewonnen, auch die Küchenlabore mit ihren unterschiedlichen Schwerpunkten trugen zum praktischen Erkenntnisgewinn bei. Perspektivisch wünschenswert wäre mehr Forschung zur langfristigen Wirksamkeit, so dass über die unmittelbare Wirkung hinausgehende, langfristige Effekte evaluiert werden können. (Handlungsfeld 3)
- Durch den hohen Anteil an Forschungsarbeiten und die Kommunikation zur wissenschaftlich überprüften Wirksamkeit von Maßnahmen leistet das Projekt einen wichtigen Beitrag für den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfälle und deren außenwirksame Vermittlung. (Handlungsfeld 4)

6. Angemessenheit von Aufwand und Zeit (Wirtschaftlichkeit)

Das Projekt zeichnet sich durch hohe Wirtschaftlichkeit aus. So wurden im Rahmen der vorhandenen Mittel und personellen Kapazitäten über den Antrag hinausgehende Maßnahmen verwirklicht:

- Konzipierung und Umsetzung eines Citizen Science Projektes

- Deutlich mehr Datenerhebungen als geplant (geplant N=300 Teilnehmende, Ist: mehr als 2000 Teilnehmende.)
- Zusätzliche externe Datenerhebungen als Vergleichsgruppe und zum Thema Lagerung.
- Abschlussveranstaltung in Eigenregie des Projektes, die als Teil eines Nationalen Forums zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung geplant war.
- Wechsel der Gesamtprojektleitung ohne Einbußen bei der Umsetzung der Arbeitspakete laut Antrag

7. Übersicht Veröffentlichungen

a. **Workbook zur Erarbeitung eines Maßnahmen-Konzeptes und dessen Wirkungslogik**

Dieses Arbeitsbuch wendet sich an Organisationen, die Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten entwickeln und deren Wirkungen überprüfen möchten.²⁸

b. **Politische Empfehlungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Dialogforums private Haushalte**

In diesem Dokument finden sich die politischen Empfehlungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten, die u.a. im Rahmen eines Workshops am 18. April 2023 in Berlin, vom Dialogforum private Haushalte, erarbeitet wurden.²⁹

c. **Küchenlabore: Tipps und Rezepte**

In diesem Dokument finden sich die Tipps und Rezepte aus den Küchenlaboren.³⁰

d. **Bericht über die Küchenlabore im Dialogforum „Private Haushalte“**

Slow Food Deutschland e.V. veranstaltete fünf Küchenlabore, in denen Teilnehmer*innen unter Anleitung sachkundiger Expert*innen verschiedene Techniken und praktische Tipps erlernten, um Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten effektiv zu reduzieren. Der Bericht fasst die Ergebnisse zusammen.³¹

²⁸https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/workbook-massnahmen-wirkungslogik-lmv.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

²⁹https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/Politische_Empfehlungen_SlowFoodDeutschland.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁰https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Abschluss_am_21.6.23/Lebensmittelverschwendung_reduzieren_Tipps_Rezepte.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³¹https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/01.12.22/Kuechenlabore_im_Dialogforum_private_Haushalte_-_Bericht.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

e. **Ergebnisdokumentation Dialogforum zu Citizen Science Projekt „Deutschland rettet Lebensmittel!“**

Im Zentrum des digitalen Treffens des Dialogforums „Private Haushalte“ am 01.12.2022 standen erste Erkenntnisse des Citizen Science Projekts „Deutschland rettet Lebensmittel!“. Der Bericht fasst die wichtigsten Ergebnisse der Veranstaltung zusammen.³²

f. **Kurzbericht Citizen Science Projekt**

In diesem Bericht wird das Citizen Science Projekt **Deutschland rettet Lebensmittel** vorgestellt, welches von Mai bis Oktober 2022 unter Leitung des Dialogforum Private Haushalte durchgeführt wurde.³³

g. **Ergebnisdokumentation Dialogforum zu Reichweite**

Im Rahmen des Projektes Dialogforum „Private Haushalte“ fand am 31.05.2022 ein weiteres Dialogforum statt. Im Mittelpunkt der Online-Veranstaltung stand die Frage „Wie gewinnen wir die Breite der Gesellschaft für das Thema Lebensmittelverschwendung in Deutschland?“ Der Bericht fasst die wichtigsten Ergebnisse der Veranstaltung zusammen.³⁴

h. **Mapping von bestehenden Maßnahmen und Initiativen in Deutschland**

Das Dialogforum „Private Haushalte“ hat eine strukturierte Sammlung und Kategorisierung von Maßnahmen von Akteur:innen in Deutschland zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in Deutschland durchgeführt. Die Ergebnisse dieses Mappings werden in dem Bericht dargestellt.³⁵

i. **Leitfaden zur Maßnahmenentwicklung anhand einer Wirkungslogik**

Ziel des Leitfadens ist es, die Wirksamkeit von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu erhöhen.³⁶

³²https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/01.12.22/Ergebnisdokumentation_Dialogforum_PrivateHaushalte_221214.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³³https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Kurzbericht_zum_Citizen_Science_Projekt_Deutschland_rettet_Lebensmittel_Dez2022.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁴https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/31.05/Ergebnisdokumentation_Dialogforum_PrivateHaushalte_Mai2022.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁵https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Mapping_Auswertung_Dialogforum_PrivateHaushalte.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁶https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Leitfaden_wirkungsorientiert_planen_211118.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

j. Aktivitäten und Zwischenergebnisse sowie Ankündigung Citizen Science Projekt

Die Präsentation vom 25.11.2021 enthält ein Update aus dem Dialogforum „Private Haushalte“ sowie Mitmachpläne für eine Citizen Science Wirkungserhebung von Maßnahmen.³⁷

k. Ergebnisdokumentation Dialogforum zu Wirkung

Aufbauend auf der im Juni 2021 durchgeführten Auftaktveranstaltung des Dialogforum „Private Haushalte“ fand am 25.11.2021 ein weiteres Dialogforum, diesmal zum Thema Wirkung statt. Die Ergebnisse enthält der Bericht.³⁸

l. Ergebnisdokumentation der Auftakt-Veranstaltung

Am 22.06.2021 fand die Auftaktveranstaltung des Dialogforums „Private Haushalte“ statt. Ziel war ein erster Erfahrungs- und Erwartungsaustausch. Der Bericht enthält die Ergebnisse der Veranstaltung.³⁹

m. Ergebnisdokumentation des Evaluationsworkshops

Am 30.06.2021 fand im Rahmen des Dialogforums „Private Haushalte“ ein durch den Verbundpartner TU Berlin organisierter Evaluationsworkshop statt. Der Bericht enthält die Ergebnisse des Workshops.⁴⁰

n. Evaluationsinstrumente zur Maßnahmenauswertung und Wirksamkeitsmessung

Im Rahmen des Projektes Dialogforum „Private Haushalte“ wurden wissenschaftlich fundierte und getestete Evaluationsinstrumente zur Wirksamkeitsmessung von Maßnahmen erarbeitet bestehend aus einem Evaluationshandbuch, einem MOA-Fragebogen (Kurz- und Langversion), einem Küchentagebuch und einer Anleitung für die Einrichtung der vorprogrammierten Tools auf SoSci Survey.

o. Verstetigungskonzept

Aufbauend auf den Erkenntnissen des Dialogforums private Haushalte diskutiert das Verstetigungskonzept, wie eine langfristige Verankerung der Erkenntnisse und Aktivitäten des

³⁷https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Wunder_Langen.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁸https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/DiFo_Wirkung/Veranstaltungsdokumentation_211223.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

³⁹https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Ergebnisdokumentation_DF_Auftaktveranstaltung_210707.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

⁴⁰https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Private_Haushalte/Ergebnisdokumentation_Evaluationsworkshop_30._Juni_2021.pdf (zuletzt abgerufen im September 2026)

Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten erreicht werden kann.

8. Zusammenfassung

In Einklang mit den globalen Nachhaltigkeitszielen, insbesondere SDG 12.3 will die Bundesregierung bis 2030 das Ziel erreichen, die Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde im Rahmen der im Februar 2019 beschlossene „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ ein Dialogforum zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten etabliert. Durchgeführt wurde es von einem Projektteam bestehend aus **Slow Food Deutschland**, der **TU Berlin** und dem **Ecologic Institut**. Das Dialogforum lief von 01.07.2020 bis 30.09.2023.

Im Rahmen des Projektes wurden erfolgversprechende Ansätze und Interventionen durch Kooperation mit und Unterstützung von bereits in diesem Feld tätigen Akteur*innen getestet und evaluiert. Die Evaluierung trägt dazu bei, die aktuell bestehende Lücke im Forschungsstand bezüglich der Wirksamkeit von Kampagnen und Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu schließen. Hierfür wurden Evaluationsmethoden entwickelt, auf deren Grundlage die Evaluation praktisch umgesetzt und fachlich begleitet wird. Alle getesteten Evaluationsmethoden stehen nach Projektlaufzeit Praxisakteur*innen zur Verfügung, um ihnen eine Überprüfung und Weiterentwicklung ihrer Arbeit zu ermöglichen. Das Dialogforum diente außerdem der Unterstützung und Vernetzung von relevanten Akteur*innen, die Projekte für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Haushalten durchführen. So wurde ein Mapping relevanter Akteur*innen durchgeführt und auf dieser Basis eine über 500 Kontakte umfassende Datenbank aufgebaut. Eine wichtige Erkenntnis war u. a., dass Maßnahmen aktuell vor allem von Akteurinnen der Zivilgesellschaft, der Ernährungsbildung und öffentlichen Institutionen umgesetzt werden, während Akteurinnen aus der Wirtschaft im Bereich der privaten Haushalte weniger aktiv sind. Aufgrund der zahlreichen Schnittstellen insbesondere im Handel und in der Außer-Haus-Versorgung, die sowohl die Ernährungsumgebung als auch Verhalten, Einstellungen und soziale Normen beeinflussen, bieten sich jedoch Kooperationen und gemeinsam geplante Maßnahmen verschiedener Akteur*innen als vielversprechender Ansatz an. Zudem wurden regelmäßige Netzwerktreffen und Workshops durchgeführt, in deren Rahmen gute Ansätze für effektive Interventionen diskutiert und weiterentwickelt wurden. Zudem wurden politische Handlungsnotwendigkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung diskutiert und in politischen Handlungsempfehlungen zusammengefasst. Das Projekt richtete sich an private Verbraucher*innen, politische Entscheidungsträger*innen und Organisationen, die Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung umsetzen.

Die Evaluation wurde vom nexus Institut durchgeführt und sollte nach Wunsch des Projektteams über die geforderte „summative Evaluation“ des Projektes am Ende der Laufzeit hinausgehen. Vielmehr sollte durch eine „gestaltende Evaluation“ schon eine Zwischenbilanz gezogen werden, die dann zur Nachsteuerung bei den verbleibenden Projektarbeiten genutzt

wurde. Das gesamte Evaluationsvorhaben war partizipativ ausgerichtet. Die Evaluation erfolgte sowohl formativ als auch summativ. Im Rahmen der formativen Prozessevaluation ging es um die systematische Reflexion des zu evaluierenden Vorhabens. Weiterführend erfolgte die Ergebnisdarstellung der summativen Evaluation, welche die fortlaufend erhobenen Daten der formativen Evaluation zusammenfassend betrachtete und den eingangs definierten Zielen gegenüberstellte, um abschließend die Zielerreichung des Gesamtvorhabens festzustellen. Methodisch Dokumenten-Analyse, Checkliste zur Projektbeurteilung, Leitfadengestützte Expert*innen-Interviews von 4 Praxisakteur*innen, die am Citizen Science Projekt beteiligt waren sowie mit der Projektleitung und dem Projektteam zum Citizen Science Projekt, Erfassung der medialen Verbreitung von Inhalten über das Projekt sowie zu Projektergebnissen, Beratungsleistungen, Teilnahme und Beobachtungen im Rahmen von Veranstaltungen. Das nexus Institut empfahl unter anderem, dass das Dialogforum fortgeführt und weitere Interventionen (z.B. mit Fokus auf bestimmte Zielgruppen) getestet und evaluiert werden sollen. Da der Abschlussbericht der Evaluation bereits Ende April 2023 erstellt wurde, konnte nexus die in der Abschlussveranstaltung präsentierten Ergebnisse nicht mehr in die Evaluation einbeziehen. Bis Ende der Projektlaufzeit wurden jedoch alle geplanten Ziele erreicht.

Im Rahmen des Projekts konnte nachgewiesen werden, dass die wissenschaftlich erarbeiteten Messinstrumente zur Evaluation von Interventionen im Bereich der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten geeignet sind. Es stehen damit effektive Tools zur Wirksamkeitsmessung für in diesem Feld tätige Akteur*innen zur Verfügung. Auch wurde ein umfassendes Netzwerk der im deutschsprachigen Raum tätigen Akteur*innen aufgebaut und in regelmäßigen Dialogveranstaltungen ein fortlaufender Dialog zur wirksamkeitsorientierten Projektarbeit initiiert sowie praktische Erfahrungen ausgetauscht. Eine Fortführung des Austauschs im Netzwerk und eine Ausweitung der Evaluation auf sektorenübergreifende Intervention zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten wäre aus Sicht der Projektpartner wünschenswert.

9. Anhang

Diverse im Rahmen des Dialogforums private Haushalte veröffentlichten Publikationen stehen hier zum Download bereit:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/abgeschlossene-dialogforen/private-haushalte/dokumente>

Darunter befinden sich auch die zum Abschlussbericht gehörende Projektevaluation durch das nexus-Institut und das Verstetigungskonzept des Dialogforums

*nexus-Institut: Abschlussbericht der Projektevaluation „Dialogforum private Haushalte – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“,
Vergabe Nr.: OeA-137-21. 2023*

*Slow Food Deutschland, TU Berlin, Ecologic Institut: Verstetigungskonzept des Dialogforums zur Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten*