

**Werbetexte für das Küchentagebuch in der *ZgfdT!*-App**

**Newsletter-Artikel**

**Die *Zu gut für die Tonne!*-App: dein digitaler Begleiter gegen Lebensmittelverschwendung - jetzt mit neuem Küchentagebuch**

Lebensmittelverschwendung ist eine große Belastung für Umwelt, Klima und den Geldbeutel. In Deutschland entstehen dabei jedes Jahr rund **6,3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten** – vieles davon wäre vermeidbar. Genau hier setzt die ***Zu gut für die Tonne!*-App** (*ZgfdT!*-App) an – mit Beste-Reste-Rezepten, Haltbarkeitstipps und dem neuen **digitale Küchentagebuch. Das Küchentagebuch** ermöglicht Verbraucher\*innen, sich einen Überblick über ihre Lebensmittelabfälle zu verschaffen, ihre eigenes Wegwerfverhalten zu verstehen und ihre Lebensmittelabfälle langfristig zu reduzieren.

**Die neue Küchentagebuch-Funktion**

Im neuen digitalen Küchentagebuch in der *ZgfdT!*-App können Nutzer\*innen **erfassen**, welche Lebensmittel sie entsorgen mussten, aus welchen Gründen und in welchen Mengen. Auf dieser Grundlage erstellt die *ZgfdT!*-App für Nutzer\*innen **individuelle Statistiken** und zeigt auf, wo und wie im Alltag weniger weggeworfen werden kann.

Besonders motivierend: Die *ZgfdT!*-App gibt **personalisierte Tipps** – etwa Hinweise zur richtigen Lagerung, Resterezepte oder Einkaufstipps, um Überkäufe zu vermeiden. Zusätzlich können Nutzer\*innen **Reduzierungsziele** festlegen und erhalten für erreichte Erfolge **Badges, d. h. symbolische Auszeichnungen**. So wird das Messen und Reduzieren spielerisch begleitet.

Neben dem Küchentagebuch überzeugt die *ZgfdT!*-App mit bewährten Funktionen wie:

* **Rund 800 Rezeptideen zur Resteverwertung, die einfach in der Zubereitung sind und aus wenigen Zutaten bestehen**
* **Tipps zur richtigen Lagerung** und Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln

## ****Warum lohnt sich die Nutzung?****

Das Küchentagebuch sorgt für einen **bewussteren Blick auf Lebensmittelabfälle**, spart Geld und schont Ressourcen. Wer konsequent einträgt und die Tipps nutzt, kann Lebensmittelabfälle im Haushalt merklich reduzieren – und damit nicht nur seinen Geldbeutel, sondern auch Klima und Umwelt entlasten. Nutzer\*innen, die zudem an Mitmach-Aktionen teilnehmen, unterstützen nicht zuletzt auch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) und das „Dialogforum private Haushalte 2.0“ beim Entwickeln und Verbessern von wirksamen Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten.

## ****Wie bekommt man die App?****

Die ***Zu gut für die Tonne!*-App** ist **kostenlos** verfügbar:

* **Apple App Store** (iOS ab Version 13.0)
* **Google Play Store** (Android ab Version 10)
* **Browser Version für PC/Laptop/Tablet sowie ältere Handymodelle**

Alle wichtigen Informationen gibt es unter: [www.slowfood.de/kuechentagebuch/app](http://www.slowfood.de/kuechentagebuch/app) und <https://www.zugutfuerdietonne.de/app>

Einfach herunterladen, ein Küchentagebuch anlegen und sofort mit dem Messen beginnen. Mit der neuen **Küchentagebuch-Funktion** wird die *Zu gut für die Tonne!*-App zu einem echten **Analyse- und Motivations-**Werkzeug gegen Lebensmittelverschwendung. Sie macht nicht nur sichtbar, was und warum wir Lebensmittel wegwerfen, sondern bietet auch **passgenaue Lösungen**, um Schritt für Schritt weniger zu verschwenden.

*Die Erweiterung der Zu gut für die Tonne!-App um das Küchentagebuch wurde im Rahmen des Dialogforums private Haushalte 2.0 von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin (TU Berlin) gemeinsam mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) realisiert. Das Dialogforum, das im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch das Bundesministerium Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert wird, arbeitet eng mit der BMLEH-Initiative Zu gut für die Tonne! zusammen. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über den Zeitraum Oktober 2023 bis September 2026. Das Dialogforum wird von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der Technischen Universität Berlin durchgeführt.*

**Text Social Media lang**

Du willst deine Lebensmittel retten und dabei Klima und Umwelt schützen?

Dann ist die *Zu gut für die Tonne!*-App genau richtig für dich! Ab sofort lassen sich mit der App auch Lebensmittelabfälle erfassen und auswerten.

Dazu wurde die App des *Bundesministerium Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)* im Rahmen des Projekts Dialogforum private Haushalte 2.0 von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin gemeinsam mit dem BMLEH um eine neue Funktion erweitert: das **digitale Küchentagebuch**. Hier kann jede\*r Lebensmittelabfälle eintragen, Reduzierungsziele festlegen, statistische Auswertungen sowie personalisierte Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen erhalten und an Mitmach-Aktionen teilnehmen.

**Was bringt dir das?**

Mehr Bewusstsein für das eigene Konsum- und Wegwerfverhalten und für die Lebensmittelabfälle, die bei dir zuhause entstehen! Du kannst in der App deine Abfälle und Wegwerfgründe erfassen sowie persönliche Reduzierungsziele festlegen. Dank der statistischen Auswertungen behältst du den Überblick über deine Lebensmittelabfälle und kannst diese dank passender Tipps zielgerichtet reduzieren. So unterstützt das Küchentagebuch dich und deine Mitbewohner oder Familie vom Einkauf bis zur Verwertung dabei, Lebensmittel vor dem Verderb zu bewahren und möglichst restlos zu verbrauchen. Damit schonst du übrigens auch deinen Geldbeutel und schützt Umwelt und Klima. Denn mit wertvollen Ressourcen produzierte Lebensmittel landen so zu Hause seltener in der Tonne.

Probier es doch direkt einmal aus! Mehr dazu unter: [www.slowfood.de/kuechentagebuch/app](http://www.slowfood.de/kuechentagebuch/app) und https://www.zugutfuerdietonne.de/app

**Text Social Media kurz**

Das neue digitale Küchentagebuch in der *Zu gut für die Tonne*!-App hilft dir, Lebensmittel zu retten und weniger wegzuwerfen!

Probier es direkt aus! Mehr dazu unter: [www.slowfood.de/kuechentagebuch/app](http://www.slowfood.de/kuechentagebuch/app)

***Beispielpost 1:***

**Lebensmittel wertschätzen – Abfälle reduzieren!**  
Die bekannte ***Zu gut für die Tonne!*-App** des *Bundesministerium Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)* bietet nun auch ein **digitales Küchentagebuch**, mit dem private Haushalte ihre Lebensmittelabfälle dokumentieren, analysieren und gezielt verringern können.  
Die App liefert:

* Personalisierte Tipps zur Vermeidung von Food Waste
* Rezepte zur Resteverwertung
* Motivation zu weniger Lebensmittelverschwendung durch Challenges und Badges
* Statistische Auswertungen zum eigenen Wegwerfverhalten

📲 **Jetzt kostenlos im App Store oder bei Google Play herunterladen und Lebensmittelverschwendung aktiv entgegenwirken!**  
#Lebensmittelwertschätzung #ZugutfürdieTonne #FoodWasteReduzieren #Nachhaltigkeit

***Beispielpost 2:***

### ****Werde Zero-Waste-Hero!**** 👀 Schon mal überlegt, wie viel Essen du wegwirfst? Die ***Zu gut für die Tonne!-*App** checkt’s mit dir! Miss mit! 🔹 Track deinen Food Waste 🔹 Hol dir Badges für weniger Müll 🔹 Werde zum Zero-Waste-Hero 🌱

👉 Jetzt App downloaden – kostenlos!  
#FoodWasteChallenge #SaveFood #ZugutfürdieTonne

***Beispielpost 3:***

Sag Hallo zu deinem **neuen Küchentagebuch**! 👋  
Trage alles, was du wegwirfst, hier ein. Schlaue Tipps zeigen dir, wie du’s nächstes Mal retten kannst.  
**Ergebnis:** Weniger Food Waste, smartere Küche, besseres Gewissen. 🌱

🚀 **Jetzt die App gratis laden!**  
#ZuGutFürDieTonne #SaveFood #FoodWasteHack

**Allgemeine Beschreibung**

Die bekannte App *Zu gut für die Tonne!*-Appdes Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) ist im Rahmen des Projekts „Dialogforum private Haushalte 2.0“ von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin um eine neue wichtige Funktion erweitert worden: das **digitale Küchentagebuch**.

Das Küchentagebuch schärft das Bewusstsein für das eigene Konsum- und Wegwerfverhalten, indem es ermöglicht, Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten zu messen, systematisch festzuhalten und mit der Zeit zu reduzieren. Nutzer\*innen erhalten statistische Auswertungen sowie personalisierte Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Das Festlegen persönlicher Reduzierungsziele spornt dazu an, weniger Lebensmittel wegzuwerfen. Erfolge wie das regelmäßige Eintragen von Abfällen oder das Erreichen von Reduzierungszielen werden zudem mit Badges, d. h. Symbolische Auszeichnungen, belohnt. So hilft das Küchentagebuch vom Einkauf bis zur Verwertung dabei, Lebensmittel vor dem Verderb zu bewahren und möglichst restlos zu verbrauchen. Zudem unterstützt die App Verbraucher\*innen dabei, den eigenen Geldbeutel zu schonen sowie Umwelt und Klima zu schützen, wenn mit wertvollen Ressourcen produzierte Lebensmittel zu Hause seltener in der Tonne landen.

**Hintergrund der App**

Ist von Klimaschutz die Rede, geht es nicht allein um die Begrenzung von Industrie- und Verkehrsemissionen. Die Produktion von Lebensmitteln ist für einen beachtlichen Teil der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Laut einer Erhebung des Statistischen Bundesamts aus dem Jahr 2024 entsteht in Deutschland der größte Teil des Lebensmittelabfalls, etwa 58 % der Gesamtmenge, in Privathaushalten. Bürger\*innen anzusprechen und zu sensibilisieren kann demnach ein wichtiger Hebel sein, um Foodwaste und damit auch Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

Das Küchentagebuch hilft daher dabei, Umwelt und Klima aktiv zu schützen. Die Teilnehmenden unterstützen nicht zuletzt auch das BMLEH und das „Dialogforum private Haushalte 2.0“ bei der Entwicklung und Verbesserung von wirksamen Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten.

**Wie erhält man Zugang zum Küchentagebuch?**

Wer das Küchentagebuch nutzen möchte, muss nur die kostenlose *Zu gut für die Tonne!*-App herunterladen, bzw. die bereits installierte App aktualisieren. Wichtig dabei: Die App ist nur mit iPhone, iPod touch und iPad ab iOS 13.0 sowie mit Android-Smartphones und Tablets ab Android 10 kompatibel. Besitzer\*innen älterer Versionen können die Browser-Variante nutzen.

Mehr dazu unter: [www.slowfood.de/kuechentagebuch/app](http://www.slowfood.de/kuechentagebuch/app)