



DIALOGFORUM Private Haushalte 2.0

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages


Slow Food®
Deutschland



10. Dialogtreffen 26.02.2026

Zusammenfassung

Für unser Dialogtreffen in Präsenz konnten wir dankenswerterweise erneut die Räumlichkeiten im Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) in Berlin nutzen.

Das Präsenztreffen stand unter dem Thema **Verstetigung nach Projektende** und mit 34 Teilnehmenden, bestehend aus Akteur*innen aus dem Netzwerk und Mitgliedern unseres Expert*innen-Netzwerks startete der Austausch. Dabei wurde der Fokus auf die **Weiterführung der Netzwerkarbeit** und die Nutzung der *Zu gut für die Tonne!*-App und des digitalen Küchentagebuches gelegt. Wir starteten mit einem Update zu den im Jahr 2025 durchgeführten Miss mit!-Aktionen, deren wissenschaftliche Auswertung begonnen hat, aber noch einige Zeit in Anspruch nehmen wird. In einer Speeddating-Runde mit sechs Stationen stellten Akteur*innen ihre Projekte bzw. Projektideen vor und erörterten ihre Ideen und Vorschläge zur Verstetigung mit den von Station zu Station wechselnden Teilnehmenden. Es gab folgende sechs Stationen:

- Vera Büttner und Mortimer Treichel (BMLEH) als Vertreter*in für *Zu gut für die Tonne!* (Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung)
- Martin Kröger und Carina Szameitat von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz aus dem Referat für Wirtschaftlicher Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Landesministerium,

Nutzung des digitalen Küchentagebuchs bei eigenen Aktionen)

- Dr. Felicitas Schneider vom Thünen-Institut Braunschweig (Wissenschaft/Forschung)
- Frank Waskow von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. (Zivilgesellschaft in Zusammenarbeit mit Land und Kommunen)
- André Jeroma vom Deutschen Naturschutzring e.V., ehem. Vorstand Netzwerk der Ernährungsräte e.V. (Zivilgesellschaft)
- Françoise Beaussant aus dem partizipativen EU-Forschungsprojekt Spoon (Wissenschaft/Forschung)

Aus den sechs Stationen vom Vormittag wurden **drei thematische Workshops** gebildet. Ein Workshop fokussierte sich auf die Themen der Netzwerkarbeit und der potenziellen Nutzung des digitalen Küchentagebuchs aus Sicht von **wissenschaftlichen Projekten** zusammen mit Dr. Felicitas Schneider vom Thünen Institut und Françoise Beaussant aus dem EU-Forschungsprojekt Spoon. Eine weitere Gruppe mit Vera Büttner, Mortimer Treichel (BMLEH) und André Jeroma widmete sich den Möglichkeiten zur **Verstetigung der Netzwerkarbeit aus Sicht der Initiative Zu gut für die Tonne!** und der Zivilgesellschaft. Der dritte Workshop betrachtete anhand einer konkreten Projektidee die Möglichkeiten der **Nutzung des Küchentagebuchs für Forschungszwecke durch Landesministerien, Kommunen und Verbraucherzentralen**. Die Möglichkeit verschiedene Interventionsformate mithilfe des digitalen Küchentagebuchs auf ihre Wirksamkeit zu prüfen, bildete hier den Fokus. Teil dieses Workshops waren Frank Waskow von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen sowie Martin Kröger und Carina Szameitat von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz aus dem Referat für Wirtschaftlicher Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Die Teilnehmer*innen konnten zwischen den drei Thematiken wählen, um gemeinsam in der jeweiligen Gruppe die Frage zu beantworten wie über das Dialogforum hinaus weiterhin neue wirksame Projekte und Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung für private Haushalte entwickelt und umgesetzt

werden können. Die Ergebnisse sind im Folgenden zusammengefasst.

Workshop übergreifende Punkte

Es wurden viele Vorschläge und Ideen für die zukünftige Arbeit mit dem digitalen Küchentagebuch in den Workshops gesammelt. Überlegungen zur Zukunft der im DiFo 2.0 aufgebauten Netzwerkarbeit und die Umsetzung des Austausches von Akteur*innen nach Projektende war ebenfalls Thema. Die Vorschläge der Teilnehmenden deckten sich mit vielen bereits im Laufe des Projekts vom Team diskutierten Punkten.

In Bezug auf die **künftige Nutzung des Küchentagebuchs** kristallisierten sich die folgenden drei Schwerpunktthemen heraus, die in allen Gruppen als nötig erachtet wurden.

1. Export von Rohdaten für Forschungsprojekte

Für die Nutzung des Küchentagebuchs in wissenschaftlichen Projekten, in denen die Messdaten projektbezogen detaillierter und differenzierter ausgewertet und verglichen werden sollen als im automatisch generierten Bericht, ist das **Exportieren der anonymisierten Rohdaten** ein zentraler Punkt. Dabei wäre es hilfreich, wenn die Daten zum Projekt bzw. der Mitmach-Aktion zuzuordnen wären, z.B. durch eine **Projekt-ID**. Darüber hinaus müssen die **Nutzungsrechte der Daten** vorab geklärt werden. Dies ist unabdingbar, wenn aus den Daten wissenschaftliche Publikationen entstehen sollen, die eines Ethikvotums bedürfen. Dabei könnten **standardisierte** Prozesse und vorgefertigte **Datennutzungsvereinbarungen** den Arbeitsaufwand schmälern. Zudem wurde die Option projektbezogener Zugriffsrechte (Backend) für die Daten der Mitmach-Aktion eines Forschungsprojektes angesprochen. Insbesondere für komplexe Forschungsansätze mit der Notwendigkeit Mitteilungen an die Teilnehmenden der Mitmach-Aktion zu versenden, wäre das wünschenswert.

2. Mehrsprachigkeit

Zudem wird eine **Mehrsprachigkeit** im Küchentagebuch gewünscht, um den Kreis der Nutzenden zu vergrößern und die App inklusiver zu gestalten. Auch wäre so international vergleichende Forschung über den deutschsprachigen Raum hinaus möglich. Eine Idee, um dieses Problem aktuell umgehen zu können, ist die Nutzung des Küchentagebuchs in der Browserversion. Dort kann die Seite automatisch übersetzt werden.

3. Zusätzliche Angaben: Einsparungen von Geld und CO₂ durch weniger Lebensmittelabfälle

Ein dritter Punkt, der workshopübergreifend angeführt wurde, sind die **Angaben zu Geld- oder CO₂-Einsparungen**, die über den Messzeitraum von den Nutzenden durch geringere Lebensmittelabfälle erreicht werden können. Die Angaben könnten einen zusätzlichen Anreiz für eine (regelmäßige) Nutzung des Küchentagebuchs darstellen.

Weitere Ergebnisse aus den Workshops

- Netzwerkarbeit

Die Fortführung der Netzwerkarbeit wurde als dringend notwendig erachtet, um einen stetigen Austausch und Synergien zu ermöglichen. Es wurde angemerkt, dass für eine effiziente und zielführende Netzwerkarbeit eine Finanzierung vonnöten sei. **Online-Angebote** wie **Webinare**, ähnlich den (Kurz-)Dialogtreffen, fördern eine stärkere Vernetzung und haben sich als Format bewährt. Ob und wie *Zu gut für die Tonne!* die Vernetzung fortführen kann ist seitens BMLEH noch in Klärung. Um die Netzwerkarbeit und den Austausch der Akteur*innen zu gewährleisten, wurden neben **Online-Angeboten** auch **Präsenztreffen** als wichtig für ein gemeinsames Lernen genannt.

Eine weitere Idee war, den Austausch zum Thema Lebensmittelverschwendung zu fördern, indem eine öffentlich zugängliche **Ringvorlesung** an der TU Berlin mit

verschiedenen Gästen und Vortragenden angeboten wird.

Ein anderer Vorschlag war ein **Experten Gremium** mit einem Beirat von *Zu gut für die Tonne!* zu bilden, das den fachlichen Austausch zwischen Expert*innen und Akteur*innen bündelt und fortführt.

- **Kommunikation im Rahmen der ZgfdT!-App: Fokus auf Messen legen**

Generell wurde das digitale Küchentagebuch als ein gutes **Werkzeug zur Stärkung der Selbstwahrnehmung** der eigenen Lebensmittelabfälle bei Nutzenden gesehen. Die App mit ihren Reste-Rezepten zusammen mit dem Küchentagebuch sei eine hilfreiche Unterstützung für Verbraucher*innen im Alltag. Angeregt wurde, in der zukünftigen Kommunikation auch einen Fokus auf den Mehrwert des Messens von Lebensmittelabfällen zu legen. Es wurden auch Ideen zu neuen App-Features (z.B. vergleichende Angaben zu eingespartem CO₂ oder Geld | Challenges | Einkaufsliste) vorgeschlagen. Seitens *Zu gut für die Tonne!* wurde bestätigt, dass die Verbraucherzentralen im Rahmen der sog. Gemeinschaftsaktion 2026 die App und das Küchentagebuch im Rahmen ihrer Veranstaltungen bewerben werden.

- **Mess-Wettbewerbe und Challenges**

Viel Anklang fand der Vorschlag **Mess-Wettbewerbe** oder **Challenges** zu veranstalten, auch um eine regelmäßige oder zumindest wiederkehrende Dokumentation der Lebensmittelabfälle durch App-Nutzende anzuregen. Es wurde das „Stadtradeln“ als Vorbild angeführt. Mithilfe der App wäre eine jährliche Mess-Challenge denkbar, eventuell im Rahmen der Aktionswoche. Die Idee verschiedener **Gruppen**, die gegeneinander antreten und verglichen werden können, stach hervor. Ein solches Feature wäre nicht nur für beispielsweise die Aktionswoche, sondern auch für wissenschaftliche Arbeiten von großem Interesse und es könnten unterschiedliche Kohorten direkt miteinander verglichen werden. Das böte die Change, **neue Nutzer*innen** für die App zu **gewinnen**, welche durch den Wettkampfgedanken angesprochen werden könnten.

- **Evaluierung eigener Maßnahmen**

Es gab einige Teilnehmende aus Zivilgesellschaft und Verwaltung, die sich vorstellen können die App und das Küchentagebuch zur **Evaluierung von eigenen Maßnahmen** zu verwenden mithilfe einer Mitmach-Aktion. Dabei wurde hervorgehoben, dass die aufgewandte Zeit für das regelmäßige Nutzen der App eine große Rolle bei den Verbraucher*innen spiele. Durch den **Profi-Modus** ist eine größere Flexibilität bei den Gestaltungen der Aktionen gegeben. Die Auswahl der benötigten Daten kann zielgenau festgelegt werden.

- **Zusammenarbeit mit externen Partnern bei Mitmach-Aktionen**

Es wurden Erfahrungswerte zwischen dem DiFo 2.0-Projektteam und den Teilnehmenden ausgetauscht, dass die Zusammenarbeit mit Dritten entlang der Lebensmittelversorgungskette mit viel zeitlichem Spielraum im Voraus geplant werden sollte. Die innerbetrieblichen Abläufe vieler Unternehmen sind zeitlich genau getaktet und haben in der Regel monatelange Vorläufe bis zur Umsetzung. Dies lässt kurzfristige Änderungen in der Kund*innenansprache (sei es über die Verpackung, am POS (Point of Sale) oder in der direkten Kommunikation über Print oder Social Media-Kanäle) kaum zu. Wichtig ist zudem, den Unternehmen aus den Bereichen Verarbeitung und Handel den Nutzen und Zeitaufwand einer Mitmach-Aktion klar zu kommunizieren.

Die genannten Vorschläge und Diskussionspunkte werden im Anschluss vom Projektteam, dem BMLEH und *ZgfdT!* geprüft und ggf. in die zukünftige Planung einbezogen, um die Netzwerkarbeit zu verstetigen und das digitale Küchentagebuch bestmöglich zu nutzen.

Impressum

Autor*innen

Andrea Lenkert-Hörrmann, Slow Food Deutschland

Gitta Köllner, Slow Food Deutschland

Unter Mitarbeit von

Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin

Dr. Sebastian Isbanner, TU Berlin

Dr. Andreas Fischer, Slow Food Deutschland

Britta Kutz, TU Berlin

Pascal Ohlhausen, TU Berlin

Jennifer Aulich, TU Berlin

Marleen Busche, Slow Food Deutschland

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Dialogforum private Haushalte 2.0 wird im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert. Es 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 TU Berlin durchgeführt.

