




Slow Food®
Deutschland



Abschlussveranstaltung

Projektüberblick 2023-2026

Dialogforum
Private Haushalte 2.0

Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung



- Teil der "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung" des **Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)**
- Beginn im Oktober 2023, als Folgeprojekt anknüpfend an das **Dialogforum private Haushalte (2020-2023)**
- Leitung des Projekts durch **Slow Food Deutschland**, Umsetzung im Verbund mit der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der **Technischen Universität Berlin**.

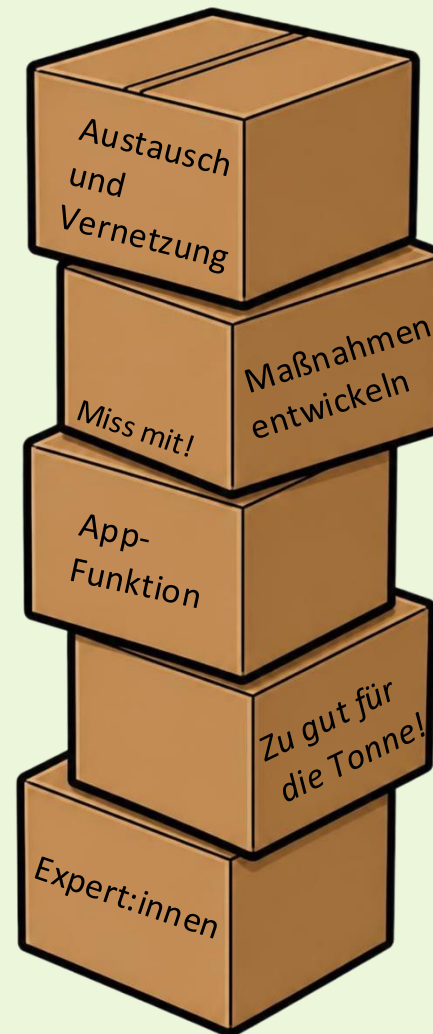


Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

- **Übergeordnetes Ziel:** Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten weiter voranzutreiben
- Weiterentwicklung der erarbeiteten Messmethoden zu einer **App-Funktion**
- Ausweitung des aufgebauten, umfassenden **Netzwerks deutschsprachiger Akteur:innen**
- Entwicklung und Testung weiterer **wirksamkeitsorientierter Maßnahmen mit Partnern entlang der Lebensmittelversorgungskette**, die das Potential haben, Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten zu reduzieren



FÜNF ARBEITSPAKETE



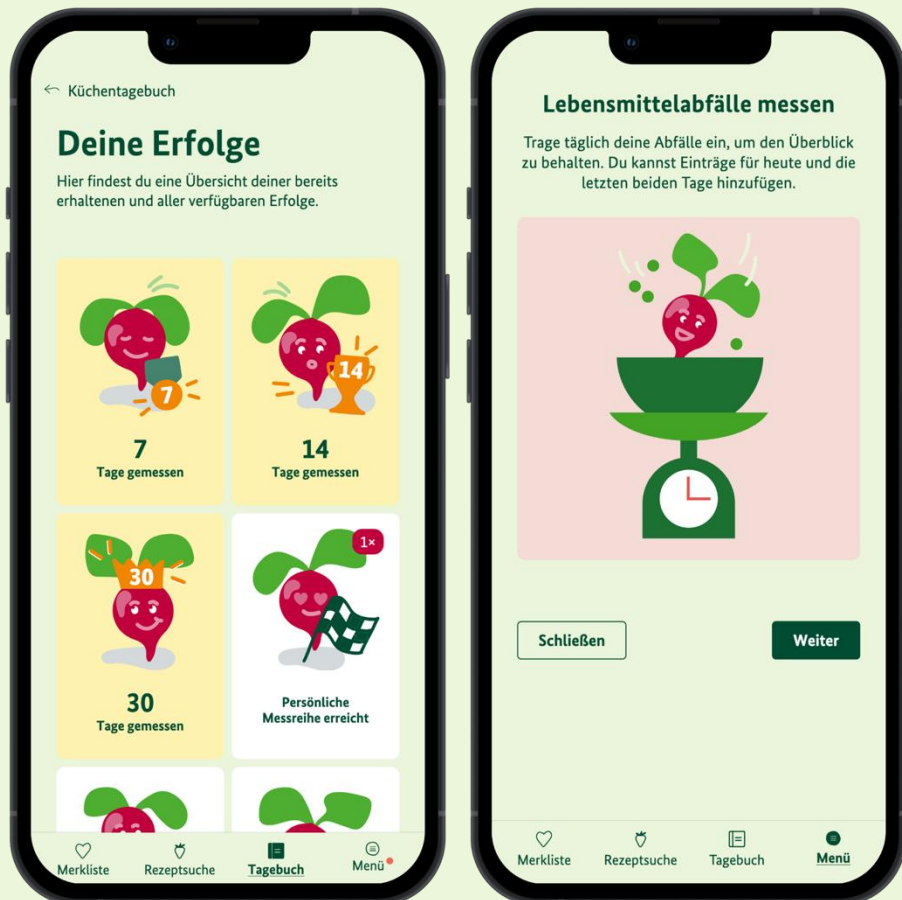
Arbeitspaket 1: Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Zu gut für die Tonne! (ZgfdT!)

Kern der Zusammenarbeit war die Unterstützung bei der Konzeption und Evaluation von maximal drei Interventionen, die durch ZgfdT! organisiert und durchgeführt sowie von der TU Berlin evaluiert wurden.



Arbeitspaket 2: Die Entwicklung einer App-Funktion

Zu den zentralen Bausteinen des Projekts gehörte die Entwicklung einer einfach zu bedienenden App-Funktion zur Messung von Lebensmittelabfällen auf Basis der im Vorgängerprojekt erarbeiteten Tools. Diese wurde als neue Funktion in die bestehende *ZgfdT!*-App integriert.



App-Testung im aufgebauten Akteursnetzwerk © Slow Food



App-Testung im Rahmen eines Fermentierworkshops
© Slow Food

Arbeitspaket 3: Entwicklung von Maßnahmen mit Partnern

Externe Partner wurden dafür gewonnen, eigene Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten mit dem Projektteam zu entwickeln, im Rahmen einer breit angelegten Miss mit!-Aktion durchzuführen und mithilfe der App-Funktion „Küchentagebuch“ in der *ZgfdT!*-App zu evaluieren.



Wetten, du kannst noch was retten?

Jetzt Lebensmittelabfälle messen, reduzieren und mit etwas Glück tolle Preise gewinnen!

Rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland im Müll – das sind etwa 440.000 LKW-Ladungen.

Entdecke, wie du Lebensmittelabfälle in deinem Haushalt reduzieren kannst.

Erfahre mehr unter missmit.de

An Haushalte mit Tagespost



Gutes für alle.

bofrost*



Arbeitspaket 3: Entwicklung von Maßnahmen mit Partnern

Externe Partner wurden dafür gewonnen, eigene Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten mit dem Projektteam zu entwickeln, im Rahmen einer breit angelegten Miss mit!-Aktion durchzuführen und mithilfe der App-Funktion „Küchentagebuch“ in der *ZgfdT!*-App zu evaluieren.

Kochkurs mit Detlev Ueter bei Koblenz © Britta Kutz



Kochkurs mit Thomas Sampl in Hamburg © Britta Kutz

Kochkurs mit Philipp Heid am Bodensee © Markus Wagner



Arbeitspaket 4: Community Building, Vernetzung und Öffentlichkeitsarbeit

Mit regelmäßigen Dialogtreffen wurde das bereits im Vorgängerprojekt aufgebaute Netzwerk zwischen zivilgesellschaftlichen Akteur:innen, Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucher:innen ausgebaut und der bundesweite Austausch z.B. zu wirksamen Maßnahmen gefördert.



Dialogforum in Präsenz im BMLEH © Slow Food



App-Bewerbung auf der Slow Food-Messe © Ingo Hilger

Arbeitspaket 4: Community Building, Vernetzung und Öffentlichkeitsarbeit

Mit regelmäßigen Dialogtreffen wurde das bereits im Vorgängerprojekt aufgebaute Netzwerk zwischen zivilgesellschaftlichen Akteur:innen, Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucher:innen ausgebaut und der bundesweite Austausch z.B. zu wirksamen Maßnahmen gefördert.

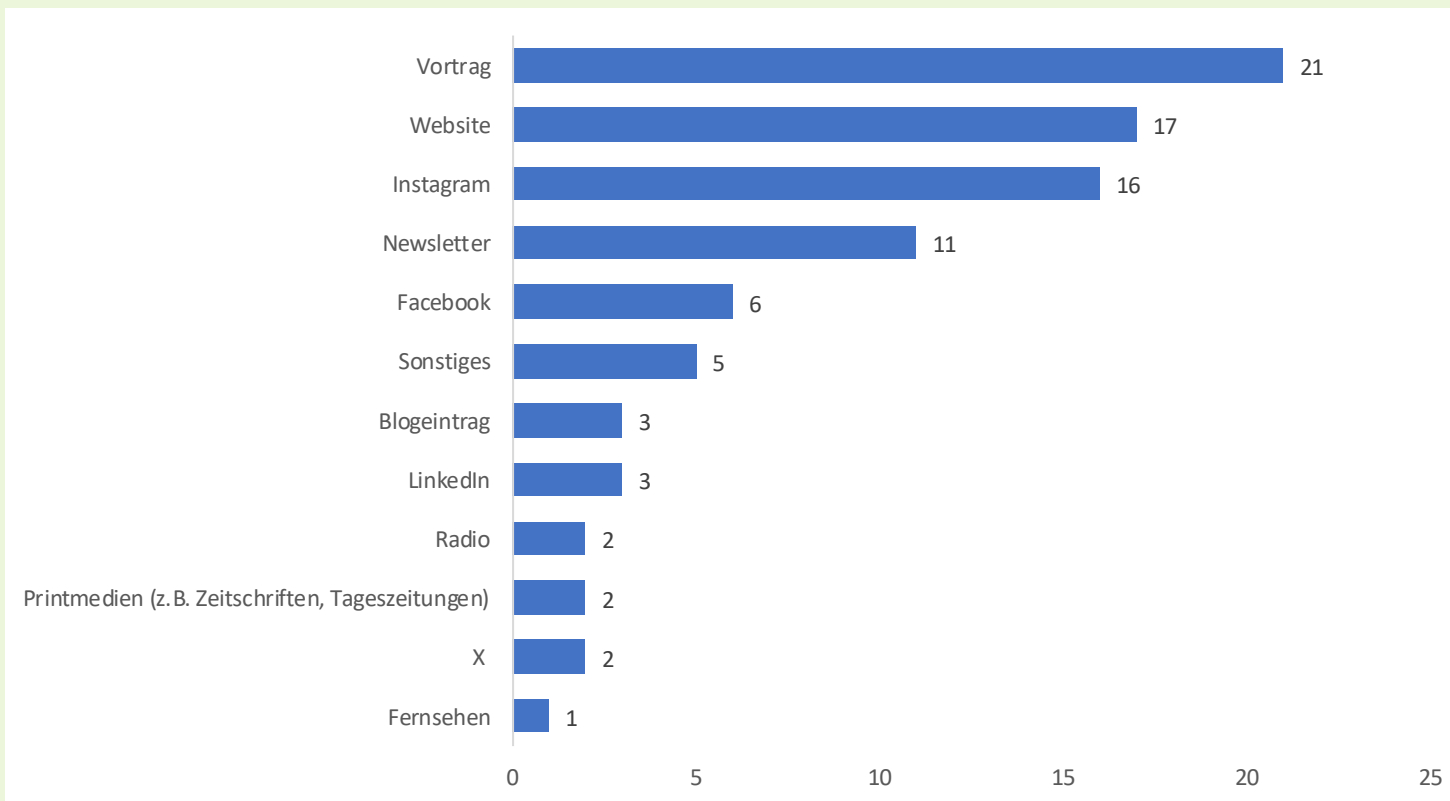


Abbildung 1: Medientypen der Veröffentlichungen durch die Projektbeteiligten (Mehrfachnennungen möglich)
Grafik aus Evaluationsbericht Nexus/C3

Arbeitspaket 4: Community Building, Vernetzung und Öffentlichkeitsarbeit

Mit regelmäßigen Dialogtreffen wurde das bereits im Vorgängerprojekt aufgebaute Netzwerk zwischen zivilgesellschaftlichen Akteur:innen, Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucher:innen ausgebaut und der bundesweite Austausch z.B. zu wirksamen Maßnahmen gefördert.

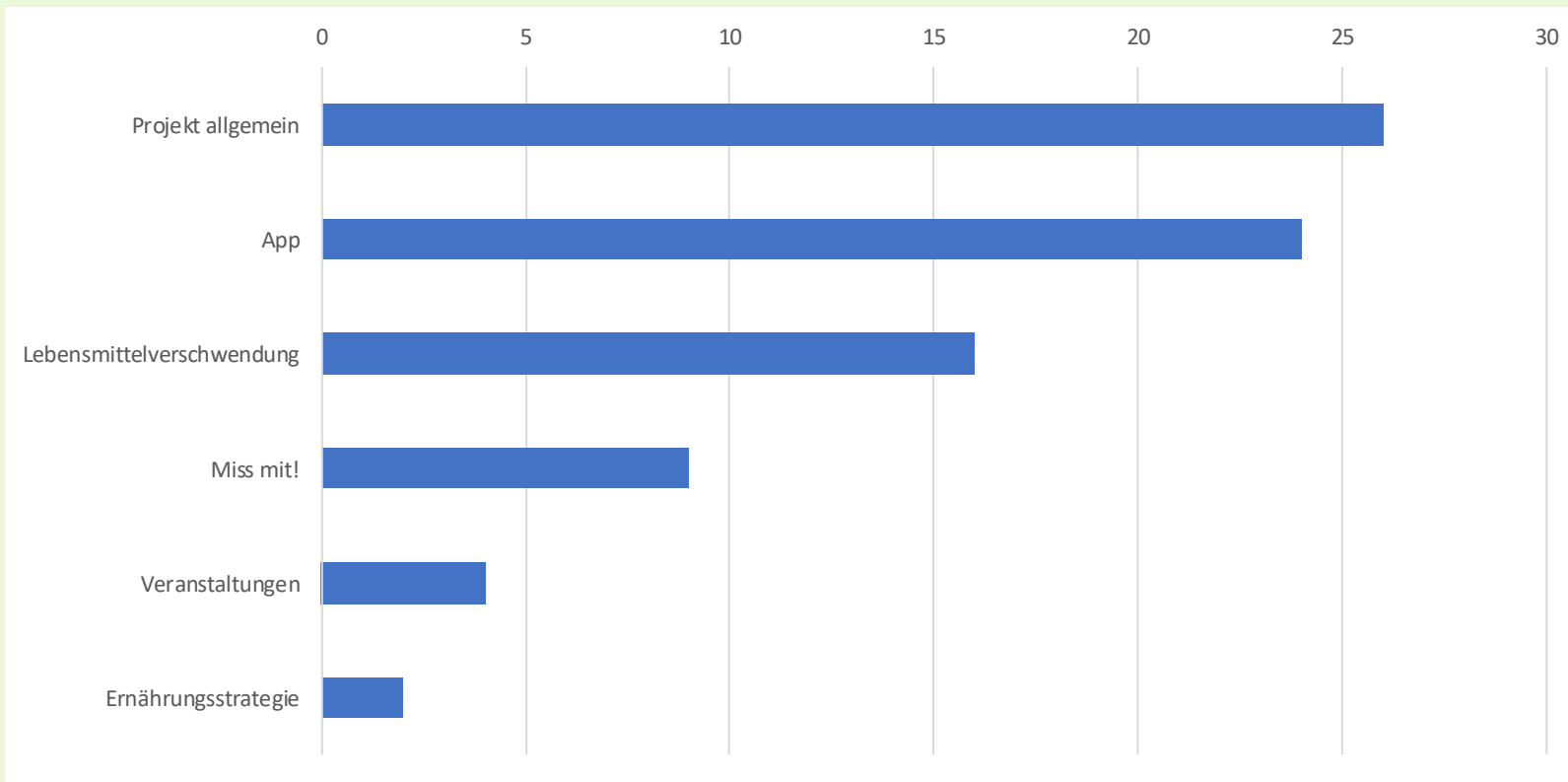


Abbildung 2: Themencluster der Medienbeiträge durch Dritte Quelle: Medienerfassung durch das Evaluationsteam (Februar 2025)
Grafik aus Evaluationsbericht Nexus/C3



Slow Food®
Deutschland

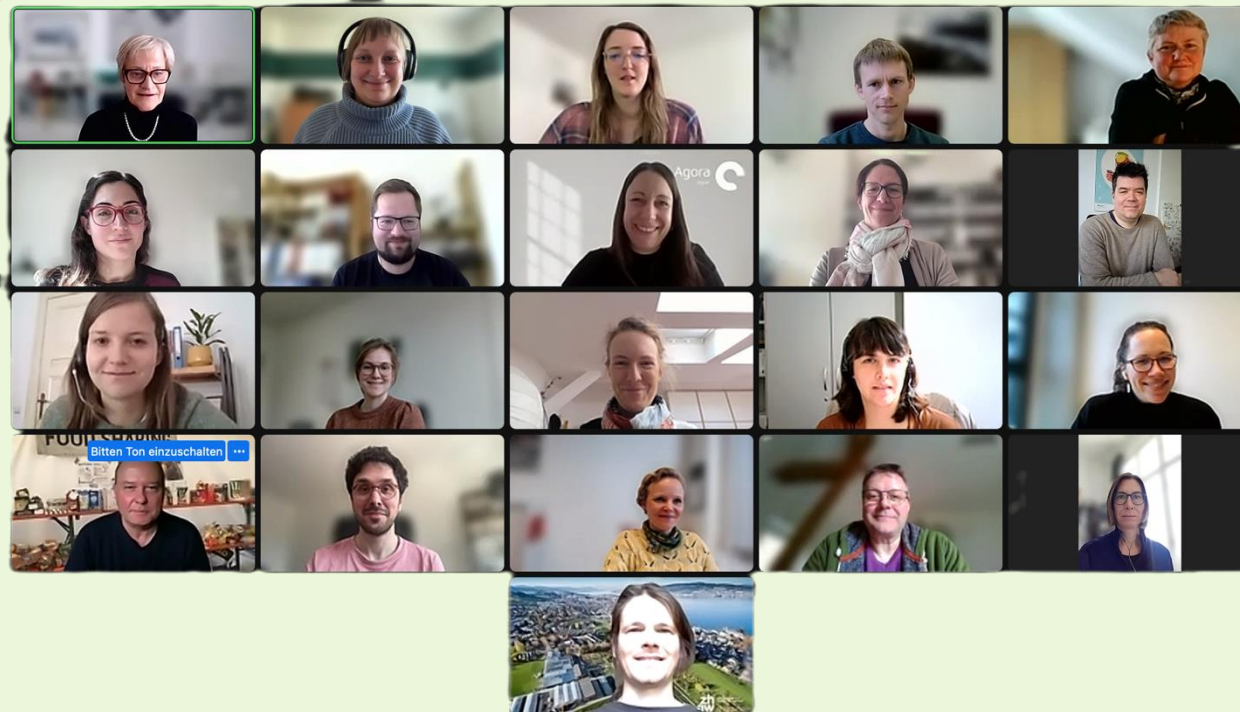
TV
berlin



**Video zur Bewerbung
der App**

Arbeitspaket 5: Aufbau eines fachlichen Expert:innen-Netzwerks

Es wurde ein Netzwerk von Expert:innen gegründet, die das Projekt als „critical friends“ begleiten. Ihre Expertise aus Wissenschaft, Forschung, Praxis, Zivilgesellschaft, Think Tanks brachten sie in das Projekt ein und wirkten als Multiplikator:innen für die Projektinhalte.



Kick-Off Meeting des
Expert:innennetzwerks

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Bei Fragen, Wünschen und Anregungen bis zum Projektende können Sie uns gern kontaktieren:
dialogforum@slowfood.de

Ab Oktober wenden Sie sich bitte an: **kontakt@zugutfuerdietonne.de**

Gefördert durch:



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.

