



Das digitale Küchentagebuch in der *Zu gut für die Tonne!*-App

Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten erfassen,
sichtbar machen und verringern

Lösung

Von Verbraucher:innen gewünscht – seit Januar 2025 in der *ZgfdT!*-App

- übersetzt politische Empfehlungen und Nutzer:innenwünsche in digitales Werkzeug
- verbindet gesellschaftliche Zielsetzungen, App-Anwendung und Forschungspraxis
- macht Lebensmittelabfälle sichtbar und nachvollziehbar
- ermöglicht systematische Erfassung von Mengen, Gründen und Routinen
- schafft Grundlage für individuelle Veränderungen und weniger Lebensmittelabfälle

Herausforderung

Lebensmittelabfälle bleiben oft unsichtbar

- private Haushalte sind sich ihrer Lebensmittelabfälle häufig nicht bewusst
- Mengen, Ursachen und Wegwerfroutinen werden selten systematisch erfasst
- dadurch fehlen Ansatzpunkte für wirksame Reduktionsmaßnahmen



Alltagstaugliche Erfassung

- einfache Erfassung haushaltseigener Lebensmittelabfälle
- Liste mit über 500 Lebensmitteln
- Mengen wiegen oder Eingabe über Einheiten wie „Teelöffel“ oder „Tassen“



Auswertungen

- Sichtbarmachen was weggeworfen wird, warum und wie sich Lebensmittelabfälle über Zeit verändern
- Statistiken, Vergleiche und Erfolge helfen, Muster und Fortschritte zu erkennen
- Wegwerfverhalten wird nachvollziehbar
- Erfolge motivieren zum Reduzieren



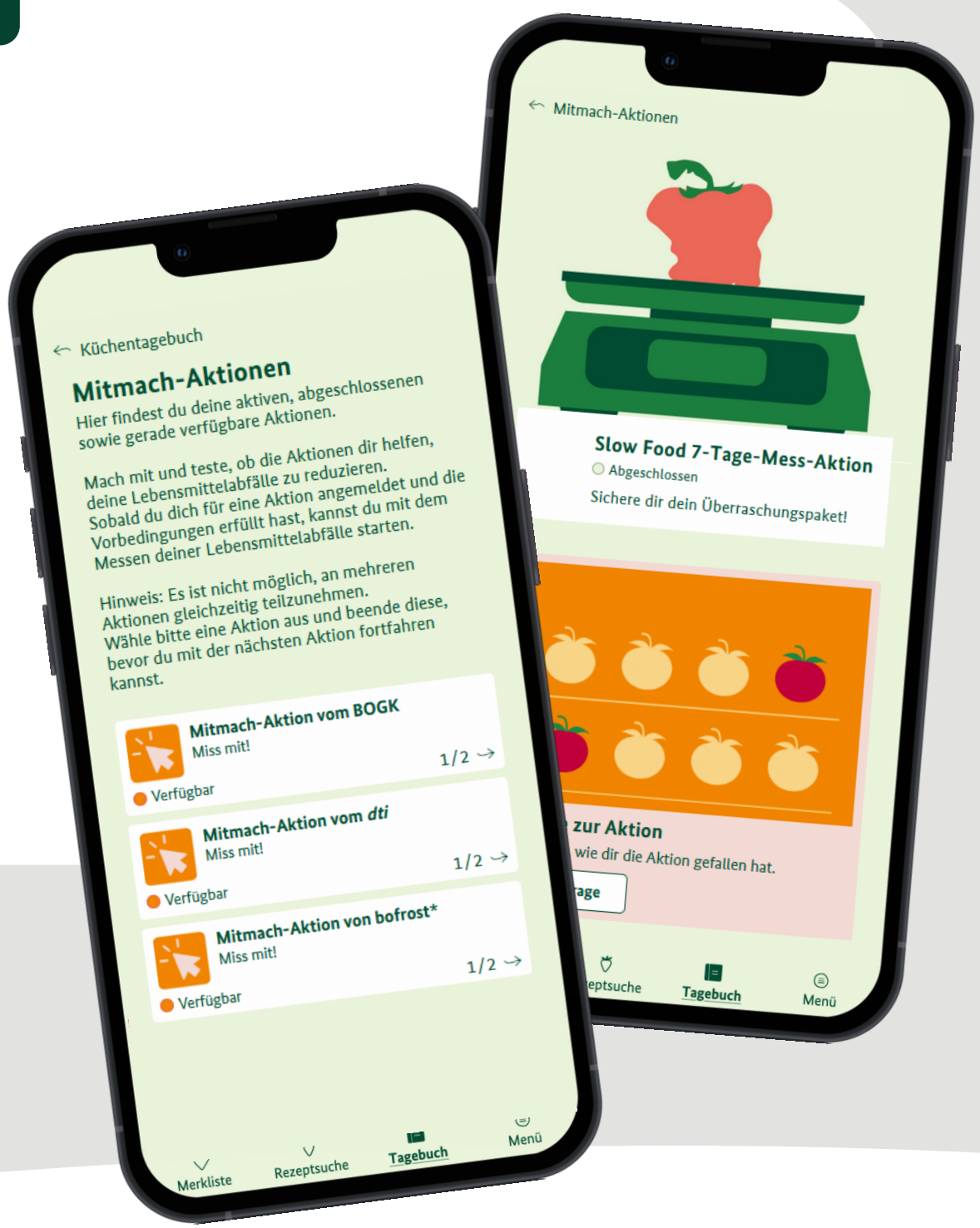
Personalisierung

- passgenauen Tipps, Haltbarkeitshinweise und Rezepte zu häufig entsorgten Lebensmitteln
- Hinweise über Mitteilungssystem und per Push-Nachricht



Mitmach-Aktionen

- Wirksamkeit von Maßnahmen externer Akteur:innen systematisch untersuchen
- Basis für eine wissenschaftliche Auswertung anonymisiert erhobener Daten



Vom Wegwerfen
zum Verstehen
und vom Verstehen
zum Vermeiden!

Kostenlose
Zu gut für die Tonne!-App
mit dem digitalen Küchentagebuch:

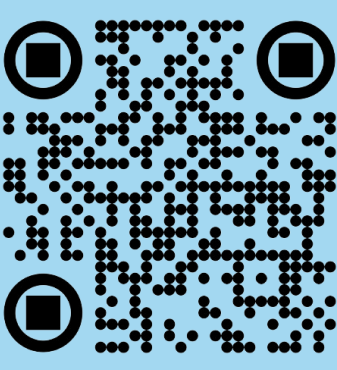


Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play

oder als
Browser-Version:



zugutfuerdietonne.app

Das digitale Küchentagebuch
verbindet Alltagsunterstützung,
Verhaltensreflexion und die
Gewinnung wissenschaftlicher
Erkenntnisse zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung in
privaten Haushalten.

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.



Das Küchentagebuch wurde im Rahmen des Dialogforums private Haushalte 2.0 von der Technischen Universität Berlin (TU Berlin) und Slow Food Deutschland in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) entwickelt. Die Programmierung erfolgte über Thomas Massmann von it-spirit. Gestaltet wurde es von der neues handeln AG.



Hürden erfolgreich meistern

Zielgerichtete Turbo-Zusammenarbeit mit Partnern

Zielsetzung



„Mindestens drei und maximal vier Maßnahmen zur Senkung der Lebensmittelverschwendung bei Verbraucher:innen in privaten Haushalten mit maximal vier Projektpartnern entlang der Lebensmittelversorgungskette wurden co-konstruiert und erprobt.“
– DiFo 2.0 Projektantrag

Ausschreibung

um mit Projektpartnern entlang der Lebensmittelversorgungskette Prozesse, Produkte, Verpackung, Ernährungsumgebung und Kommunikationsmaterial neu denken und erproben.

Null Bewerbungen

Es fehlte an Commitment und Risikobereitschaft.



Strategisches Umsteuern für den Projekterfolg

Neuen Weg zur Gewinnung von Projektpartnern eingeschlagen.

Workshop 27. Januar 2025 im BMLEH Persönliche Ansprache von Akteuren aus Produktion, Handel und Zivilgesellschaft entlang der Lebensmittelversorgungskette

Titel „Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten und im Handel – was wirkt?“ im Rahmen von sektorenübergreifender Dialogreihe „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschätzungskette“



25 Interventionsmöglichkeiten vorgestellt & weitere erarbeitet

Die Poster

- dienten als Diskussionsanlässe und Ideengeber
- strukturierten den Austausch entlang der Kategorien Preis, Promotion, Produkt, Platzierung und weiterer Ansätze wie z.B. Nudging

Identifikation von

- inhaltlichen Anknüpfungspunkten
- geeigneten Zeitfenstern
- Aktionsinhalten
- Compliance-Aspekten sowie
- Kommunikationspotenzialen

für eine co-kreative Zusammenarbeit



Gründe für Nichtteilnahme potenzieller Partner

- Zeit
- externe App
- komplexe Freigabevorgänge
- umkämpfte Verkaufsflächen im Markt
- Verpackungen ändern dauert
- verschiedene Institutionen unter einen Hut bringen



Fünf Partner der *Miss mit!*-Aktionen im Herbst 2025



Gutes für alle.

bofrost*



Zielsetzung erreicht



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.





„Miss mit!“ – Aufruf zum Messen von Lebensmittelabfällen

5 Mitmach-Aktionen mit starken Partnern aus Handel, Industrie und Zivilgesellschaft

5 Partner – 5 Aktionen – 1 Ziel

- private Haushalte zum Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und dort reduzieren
- Daten und Erkenntnisse gewinnen
- evidenzbasierte Handlungsempfehlungen entlang der Wertschöpfungskette geben
- Brücke zwischen Wissenschaft, Praxis und Verbraucher:innen schaffen
- Ernährungsstrategie der Bundesregierung vorantreiben

missmit.de

33.500
Zugriffe auf Landingpage

Mehr als 300 Personen
aus über 220 Haushalten
haben teilgenommen

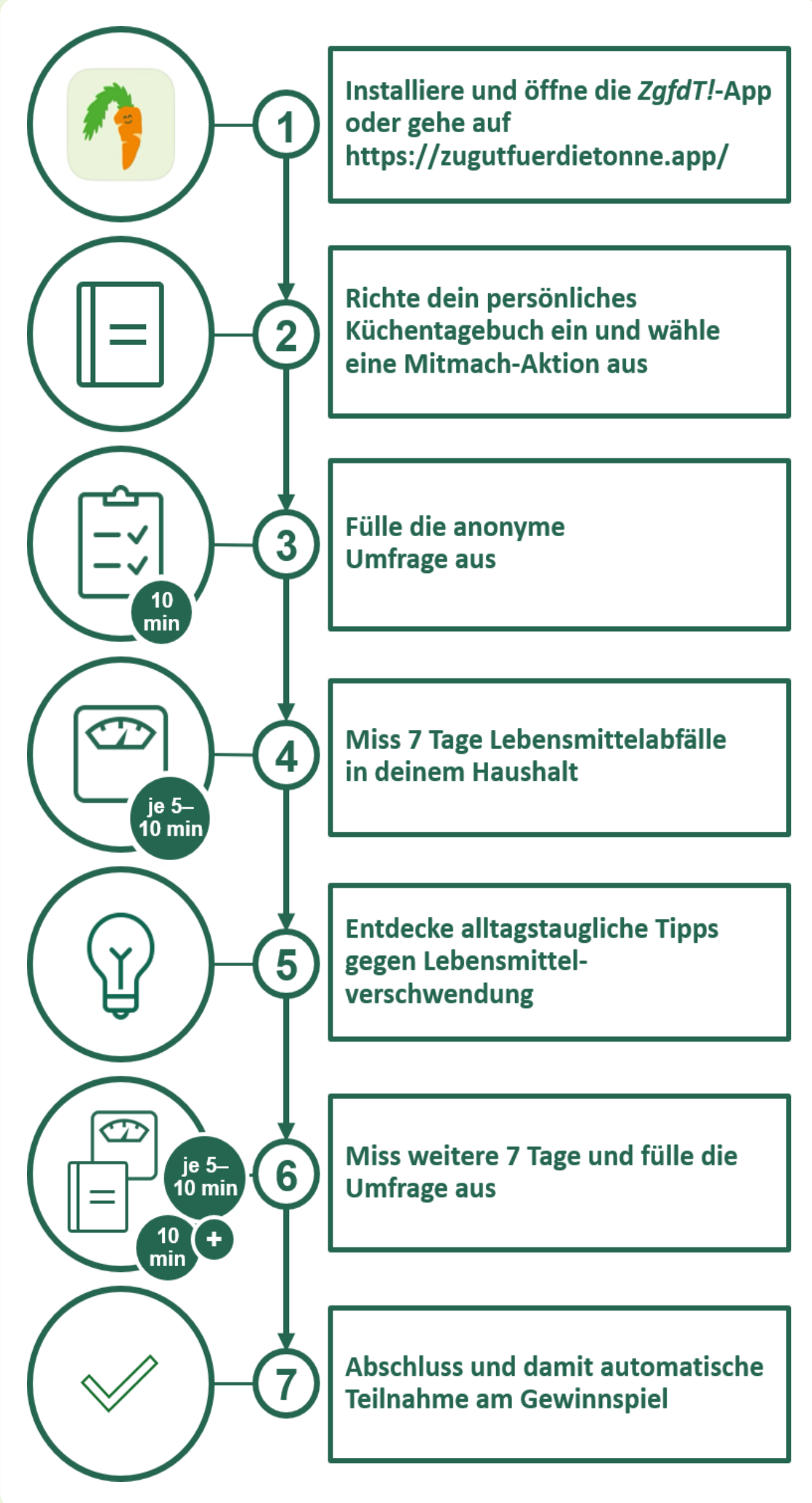
Co-kreative Zusammenarbeit

- gemeinsame Entwicklung der Mitmach-Aktionen entlang der Wertschöpfungskette
- unterschiedliche Perspektiven aus Handel, Wissenschaft und Zivilgesellschaft
- Ableitung praxisnaher und evidenzbasierter Handlungsempfehlungen

Unsere Partner & ihre Aktionsinhalte

 Gutes für alle. Bewusstes Einkaufen, optimale Lagerung und Resteverwertung	 Tiefkühlprodukte passend einkaufen, lagern, auftauen und verwenden	 Idealer Umgang mit Konserven in Gläsern und Dosen	 Deutsches Tiefkühlinstitut Tiefkühlprodukte passend einkaufen, lagern, auftauen und verwenden	 Einfache und leckere Ideen gegen Brotverschwendung
---	--	---	--	--

So ging Mitmachen in 7 Schritten



- Lebensmittelabfälle mindestens 7 Tage dokumentieren
- passende Mitmach-Aktion auswählen
- Alltagstipps ausprobieren
- weitere 7 Tage messen
- Ergebnisse automatisch auswerten lassen
- Chance auf attraktive Gewinne
- Aktionszeitraum: September bis Dezember 2025

Aufruf auf mehr als 15 Kanälen

Die Kommunikation erfolgte über zahlreiche Online- und Offline-Kanäle:

- Social Media als meist genutzter Kanal (mehr als 50 Posts und Stories)
- klassische Medienarbeit (Pressemitteilungen, Radiointerview usw.)
- digitale Formate (Webseiten, Newsletter, die TGTG-App usw.)
- Printmedien (155.000 Postkarten via Postwurfsendung, Prospekt von ALDI SÜD in Millionenaufgabe)
- direkte Ansprache durch Veranstaltungen, Vorträge und Werbematerialien

Über 33.500 Zugriffe auf die Landingpage

- Interessierte wurden auf die Landingpage missmit.de geleitet
- detaillierte Informationen über die Mitmach-Aktionen und das Engagement der Partner
- partnerspezifische Kommunikation und Datenerhebung



„Miss mit!“ und gewinne

- Bedingung: erfolgreicher Abschluss einer Mitmach-Aktion eines Partners
- 3 Wochenend-Kochevents als Hauptpreise

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.





Forschungsdesign und Auswertung der Mitmach-Aktionen

Wahl des Forschungsdesigns



Vorteile

- kein Messeinfluss auf MOA (vorher)
- Vorher-Nachher-Vergleich von MOA und LMA

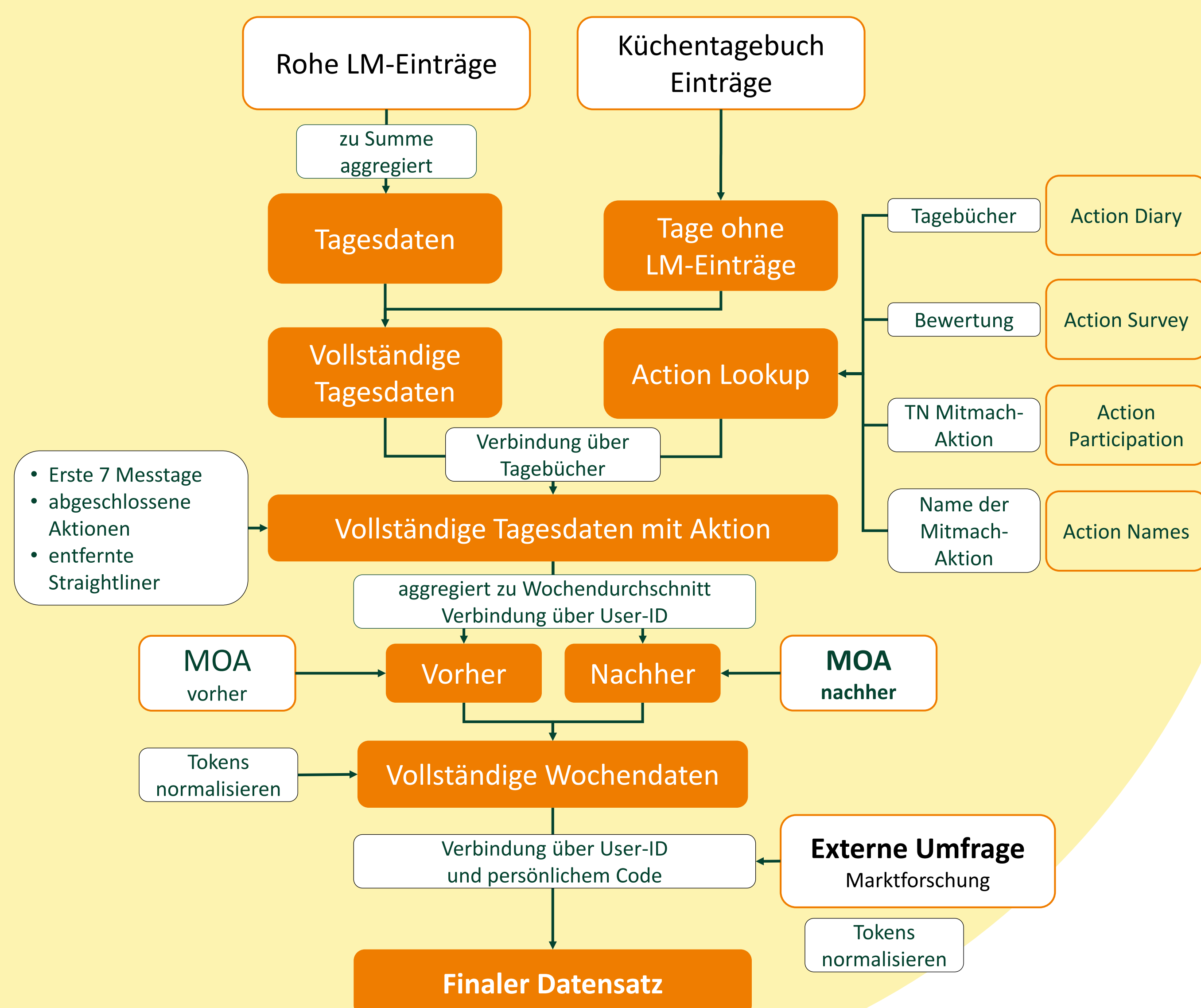
Nachteile

- hoher Aufwand der Teilnehmenden
- Anreize notwendig

Bereinigung & Verarbeitung der Rohdaten

- Verbindung der Datensätze
- Bereinigung der Daten (z. B. Straightliner)
- Vorbereitung zur Ergebnisanalyse

Vorbereitung für spezifische weitergehende ökonometrische Analysen



1

Komponenten & Kriterien für das Design festlegen

- Designkomponenten
 - Fragebogen auf Basis von Motivation, Opportunity, Ability (MOA)
 - Erhebung von Lebensmittelabfall (LMA)
 - Mitmach-Aktionen (Intervention)
- Auswahlkriterien für Forschungsdesign
 - Vorher-Messungen von MOA und LMA
 - Vorher-Nachher-Vergleich
- Erarbeitung möglicher Designszenarien, Bewertung und Bestimmung des Forschungsdesigns

3

Umsetzung in der Zu gut für die Tonne!-App

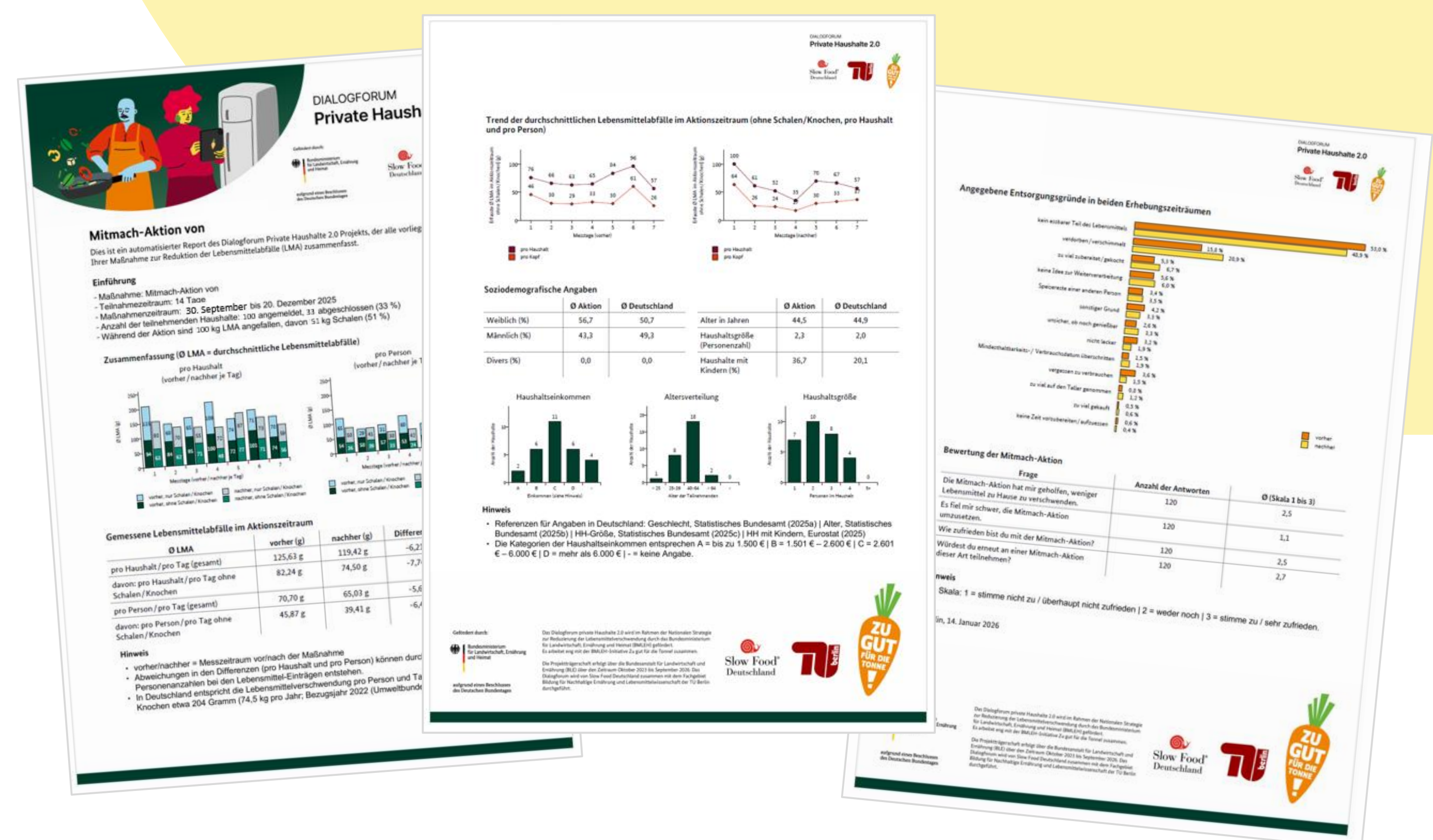
- Entwicklung, Design und Programmierung von Mitmach-Aktionen in der ZgfdT!-App
- Möglichkeit der Durchführung von Mitmach-Aktionen auch für externe Organisator:innen
- Formular zum Ausfüllen für Anmeldung von Mitmach-Aktionen
- Durchführung der Mitmach-Aktionen



Ergebnisse und Daten exportieren

- Datenexport: Export relevanter Rohdaten pro Mitmach-Aktion
- Kurz-Bericht: Export automatisierter Kurz-Berichte einzelner Mitmach-Aktionen für Organisator:innen

Automatisierte Reports für Nutzer:innen der App und Aktionsgeber:innen



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.



Gemeinsam Wissen teilen.
Impulse setzen. Vernetzen.

Insgesamt 6 Präsenz- und 16 Onlinetreffen
mit rund 200 Teilnehmenden.

Ziel

Mit verschiedenen Dialogtreffen soll das bereits im Vorgängerprojekt aufgebaute Netzwerk zwischen zivilgesellschaftlichen Akteur:innen, Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucher:innen ausgebaut und der bundesweite Austausch zum Thema Lebensmittelverschwendung z.B. zu wirksamen Maßnahmen, aktuellen Entwicklungen und Forschungsergebnissen sowie Best-Practice-Beispielen gefördert werden.

„..weiter so entspannt, interessiert und offen bleiben. Danke für die Initiative, ein sehr wichtiger Faktor in der Ernährungswende.“
- anonym

Dialogtreffen

Quartalsweise wurden Online-Veranstaltungen, sog. Dialogtreffen, sowie ein Präsenztreffen pro Jahr durchgeführt – für regelmäßigen Austausch, kritische Reflexion bestehender Maßnahmen und die Weitergabe wirksamer Lösungsansätze.

„Präsenztreffen sind sehr wertvoll, da der Austausch viel einfacher fällt und man die Pausen für wichtige bilaterale Gespräche nutzen kann.“
- anonym

Expert:innen

Ein Netzwerk aus Expert:innen der DACH-Region begleitete das Projekt kritisch. Auch hier fanden regelmäßige Treffen statt.

Dialogtreffen - Ergebnisse & Präsentationen



Vernetzungs- & Beteiligungsformate

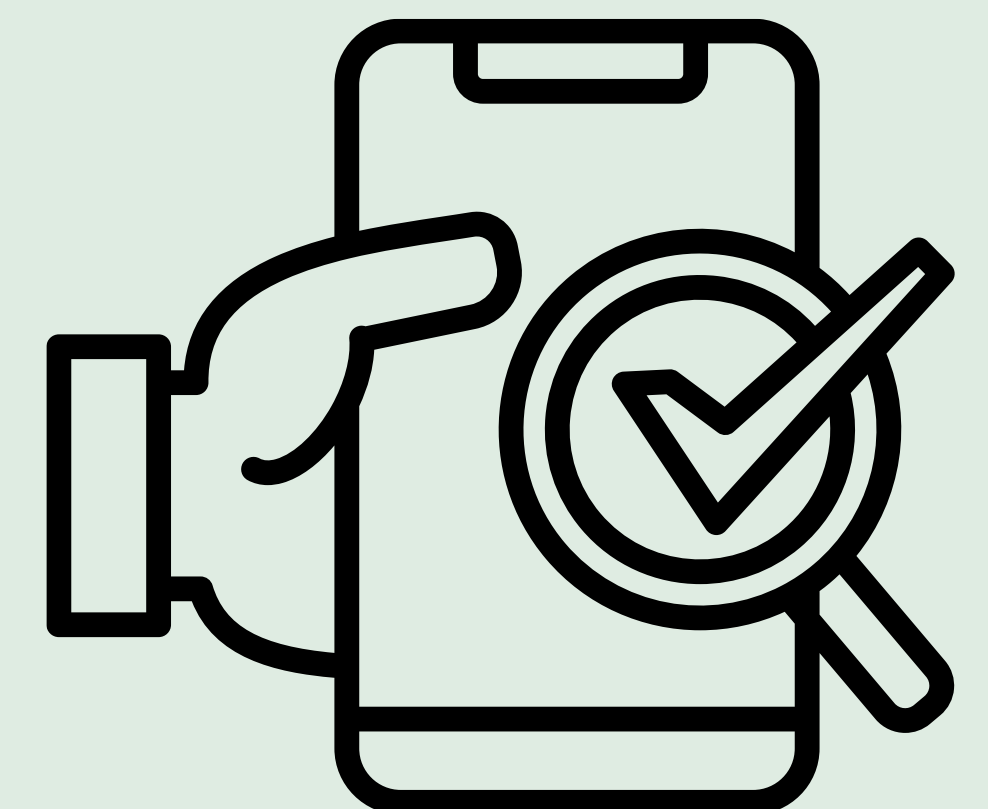
Fachvorträge

Fachvorträge zu neuster Forschung und aktuellen Themen zu Lebensmittelverschwendung mit anschließender Diskussion



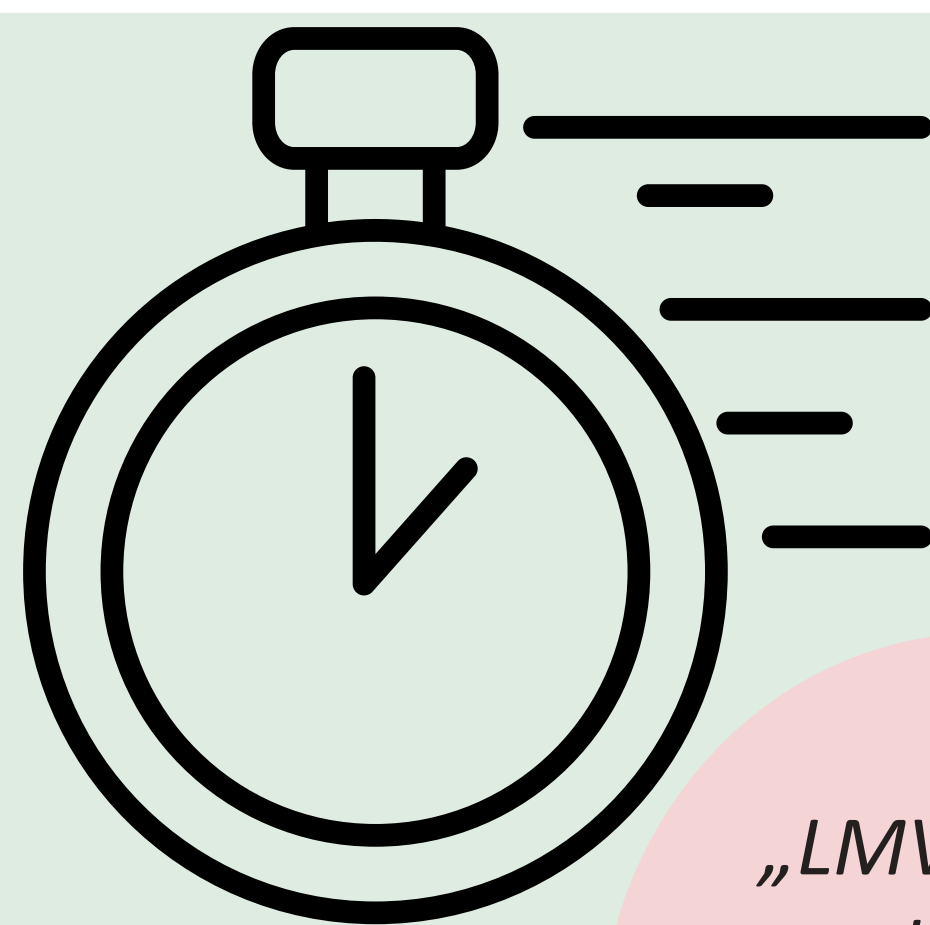
App-Testungen

Live Testung in Verbindung mit Infos zu Lebensmittelverschwendung z.B. in Form eines Fermentierkurses oder Testung in Gruppenarbeit mit Fragebogen.



Speed-Dating

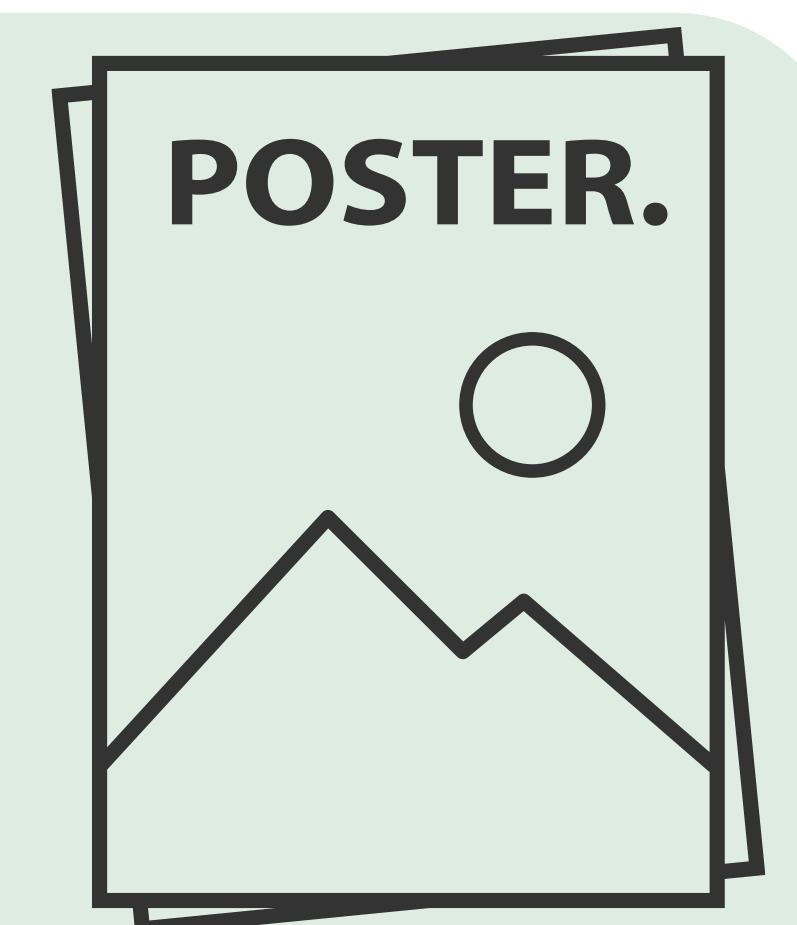
Im Speed-Dating-Format rotierten die Teilnehmenden zwischen Thementischen mit Expert:innen und vertieften anschließend ein Thema ihrer Wahl in Kleingruppen



„LMV geht uns alle an, auch als Multiplikator Aufklärungsarbeit (zu) betreiben..“
- anonym

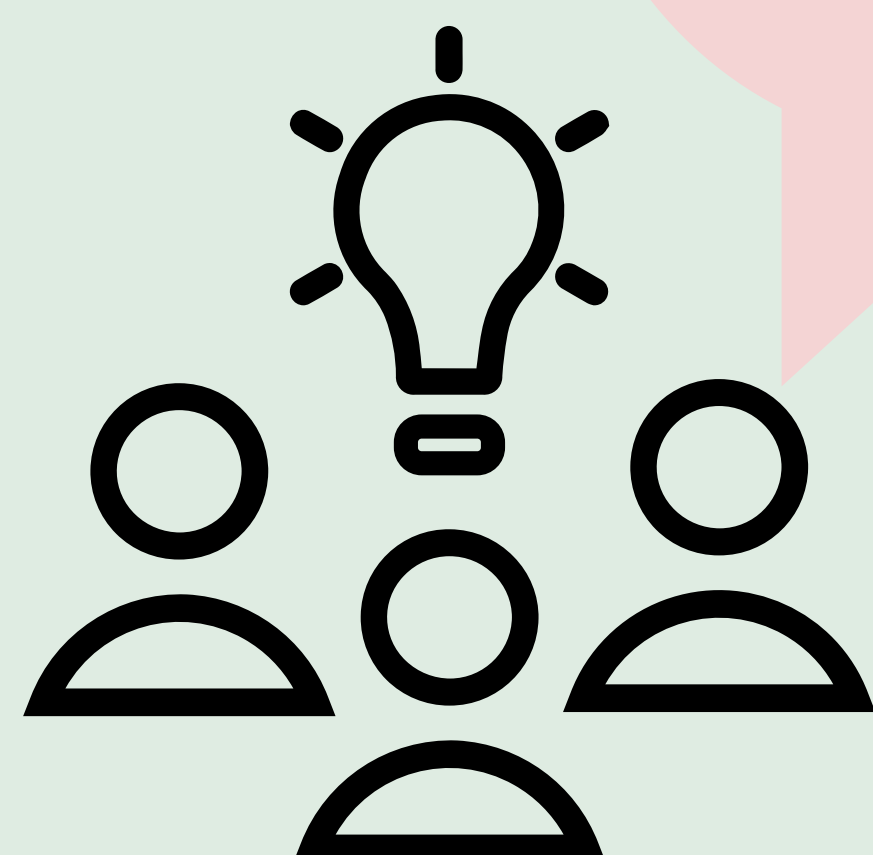
Moderierte Posterwalks

Zum Beispiel zum Thema “Ansätze zur Lebensmittel-Reduktion im Handel mit Fokus auf private Haushalte” in Vorbereitung auf die Miss mit! Aktion.



Gruppenarbeit

in Kleingruppen wurden einzelne Themen mithilfe von Leitfragen ausgearbeitet und im Anschluss in der großen Gruppe präsentiert und diskutiert.



Best-Practice-Beispiele

Austausch innerhalb des Netzwerks mit Beispielen aus der Praxis



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.