



# Slow Food® Deutschland

## **"Dialogforum private Haushalte 2.0": Neues Projekt zur wirksamen Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten gestartet**

**11.12.2023 – Viele Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten wären vermeidbar. Das Projekt "Dialogforum private Haushalte 2.0" möchte gemeinsam mit engagierten Akteur\*innen Verbraucher\*innen für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung gewinnen. Dazu sollen vorhandene Maßnahmen noch wirksamer gestaltet und neue Maßnahmen entwickelt werden. Implementiert wird dafür u.a. eine App, die nachhaltiges Alltagshandeln erleichtert. Projektträger sind Slow Food Deutschland und die Technische Universität Berlin. Die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Dr. Ophelia Nick übergab beiden heute die Förderung in Höhe von insg. 1,8 Millionen Euro.**

In Deutschland landen in privaten Haushalten zu viele, noch genießbare Lebensmittel in der Tonne. 2020 waren es etwa 78 Kilogramm pro Person und Jahr. Mit dem Dialogforum private Haushalte 2.0 fördert das BMEL jetzt die Fortsetzung eines ersten Dialogforums und breit angelegten Akteursprozesses, der von Sommer 2020 bis Herbst 2023 Evaluationstools zur Messung der Wirksamkeit von Maßnahmen entwickelt und die Vernetzung relevanter Akteur\*innen vorangetrieben hat. Das Projekt Dialogforum private Haushalte 2.0 wird die im Vorgängerprojekt entwickelten Tools jetzt noch nutzer\*innenfreundlicher ausgestalten. Höhepunkt wird die Entwicklung und Verbreitung einer anwenderfreundlichen, web-basierten App-Funktion zur Messung von Lebensmittelabfällen sein, die in die existierende *Zu gut für die Tonne!*-App integriert wird.

Das Dialogforum läuft von Oktober 2023 bis September 2026, wird durch Slow Food Deutschland (SFD) geleitet und im Verbund mit der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt. Beide Projektträger setzen damit ihre im ersten Dialogforum begonnene Kooperation fort. Auf ihrer Agenda steht auch die Fortführung der Netzwerkarbeit: Gemeinsam mit relevanten Akteur\*innen aus Wirtschaft, Verbraucherinitiativen und Zivilgesellschaft sollen u.a. Best-Practice-Beispiele für die Reduktion von Verschwendung in Privathaushalten verbreitet werden. Möglichst viele Verbraucher\*innen sollen erreicht werden.

Verbraucher\*innen für einen nachhaltigen und Lebensmittel wertschätzenden Konsum zu gewinnen, ist auch ein Kernanliegen von Slow Food. Mit Bildungsangeboten, Netzwerkarbeit, Rezepte-Tipps und generationenübergreifenden Aktionsformaten wie der legendären Schnippeldisko engagiert sich die Bewegung seit drei Jahrzehnten dafür, dass Menschen wieder intrinsisch motiviert sind, Verschwendung zu reduzieren. Dazu Dr. Nina Wolff, SFD-Vorsitzende: „Wir freuen uns sehr, unser fundiertes Know-how in das Dialogforum 2.0 zu investieren. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist im Kontext multipler Krisen unerlässlich. Wir brauchen zukunftsgerichtetes Handeln und einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Slow Food versteht es, Verbraucher\*innen einen niedrighwelligen Einstieg in solch verantwortungsvolle Aufgaben zu schaffen.“

Das Dialogforum private Haushalte 2.0 wird im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung gefördert. Ziel des BMEL ist es, bis 2030 Lebensmittelabfälle zu halbieren und Lebensmittelverluste zu reduzieren. Die Projektträgerschaft des Dialogforums 2.0 erfolgt über die Bundesanstalt für

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin



# Slow Food® Deutschland

Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und wird mit Mitteln des BMEL finanziert. Das Dialogforum arbeitet dabei eng mit der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!* zusammen.

\*\*\*\*\*

**Slow Food** hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) | V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin