



DIALOGFORUM Private Haushalte 2.0

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages


Slow Food®
Deutschland



7. Dialogtreffen 10.07.2025

Zusammenfassung

Für das erste Dialogtreffen in Präsenz dieses Jahr, haben wir uns in Berlin im Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) zusammengefunden. Zu Beginn gab es zwei spannende Fachvorträge über das Unternehmen Too Good To Go allgemein und über die wissenschaftliche „Analyse des Abfallvermeidungspotenzials von Too Good To Go“ in Österreich aus den Jahren 2023/2024, vorgetragen von Dipl.-Ing. Dr. Gudrun Obersteiner von der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU University).

Nach einer kurzen Einführung in wirkungsorientiertes Arbeiten wurden in Kleingruppen Erfahrungen, Herausforderungen und Erfolge ausgetauscht, die sich bei der Arbeit gegen Lebensmittelverschwendung ergeben. Es wurde besprochen wie eigene Aktionen, Maßnahmen oder Veranstaltungen der Teilnehmenden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen evaluiert werden und wie das Küchentagebuch der *ZgfdT!*-App für die Evaluation eingesetzt werden kann.

Zum Schluss gab es ein offenes Brainstorming, wie man die App bekannter machen und mehr Nutzer*innen werben könnte. Auch wurden konkrete Ideen für Mitmach-Aktionen aus dem Netzwerk angesprochen, die mithilfe der App evaluiert werden können.

1. Wirkungsorientiertes Arbeiten & *ZgfdT!*-App als Evaluierungs-Tool

Nach einer kurzen Einführung in das wirkungsorientierte Arbeiten startete eine intensive Kleingruppenphase, in der Erfahrungen, Herausforderungen und Erfolge bei Aktionen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ausgetauscht und diskutiert wurden. Dabei standen unter anderem Fragen im Fokus wie: Auf welche Zielgruppen sind bestehende Aktionen ausgerichtet? Und inwiefern werden diese Maßnahmen im Nachgang evaluiert?

In der Diskussion zeigte sich, dass insbesondere sogenannte „**Vorreiter*innen**“ eine wichtige Rolle spielen können, indem sie als gute Beispiele vorangehen und damit andere motivieren. Es wurde betont, dass man nicht immer auf Eigeninitiative der Teilnehmenden setzen kann, sondern gezielt Impulse geben und erinnern muss. Ein zentrales Thema war die **inhaltliche Aufklärung** – insbesondere zu Themen wie dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), richtiger Lagerung von verschiedenen Lebensmitteln und dem Umgang mit Resten. Diese Informationsvermittlung hat eine hohe Relevanz in der Ansprache unterschiedlicher **Zielgruppen**. Auch der richtige Zeitpunkt und der öffentliche Diskurs wurden als wichtige Faktoren hervorgehoben: Erinnerungen an das Thema oder die **Einbindung aktueller Debatten** erhöhen die Wirksamkeit von Aktionen.

Bei der Frage nach Möglichkeiten der Evaluation wurde deutlich, dass klassische **Indikatoren** wie die **Reichweite von Medien und Social Media** nicht unbedingt mit der tatsächlichen Wirksamkeit gleichzusetzen sind. **Online-Umfragen** liefern zwar wertvolle Einblicke, doch die Aussagekraft für die Wirksamkeit bleibt begrenzt, da sie auf Selbstauskünften beruhen. Gerade wenn Kritik oder unerwünschtes Verhalten thematisiert werden, entsteht häufig eine Verteidigungshaltung bei Teilnehmenden, was hinderlich ist.

Ein weiteres Thema war der überschätzte Zeitaufwand: Teilnehmende schätzen den Aufwand für Aktionen oft falsch ein. Deshalb sind klare Angaben, **direkte Kommunikation** und Möglichkeiten für Rückmeldungen und **Feedback** essenziell, um einen konstruktiven Austausch aufzubauen, zu fördern und zu erhalten.

Es wurde auch betont, dass **Anreize (Incentives)** immer gut angenommen werden und die Motivation steigern. **Spielerische Ansätze** wie das richtige Einräumen des Kühlschranks oder praktische Hands-on-Aktionen, etwa Fermentierkurse oder Reste-Kochkurse, finden besonders viel Anklang. Hier wird **Wissen** nicht nur theoretisch vermittelt, sondern durch direkte Beteiligung **erlebbar gemacht**. Auch die Ausbildung von **Multiplikator*innen**, etwa Schüler*innen, die ihr Wissen in die Familien tragen, wurde als wertvoller Ansatz hervorgehoben. Ein interessanter Aspekt war die Erkenntnis aus den Aktionen, dass bereits das Messen der Lebensmittelabfälle im eigenen Haushalt zu einer bewussteren Auseinandersetzung führt und somit zur Reduktion beiträgt, jedenfalls für eine gewisse Zeit. In diesem Zusammenhang wurde auch die Nutzung der **ZgfdT!-App** thematisiert, mit der **Mitmach-Aktionen** auf ihre **Wirksamkeit** hin **analysiert** werden können. Abschließend wurden zahlreiche Ideen für mögliche neue Mitmach-Aktionen gesammelt, die innerhalb des Netzwerks umgesetzt und mit Hilfe der App ausgewertet werden könnten. Ziel ist es, durch kreative, alltagsnahe und evaluierbare Maßnahmen langfristig zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten beizutragen.

2. Mehr Öffentlichkeit für die **ZgfdT!-App** gewinnen

Im zweiten Teil des Treffens stand die Frage im Mittelpunkt, wie die **ZgfdT!-App** bekannter gemacht und neue Nutzer*innen gewonnen werden können. Gemeinsam wurden verschiedene Ideen und Formate gesammelt, die zur Verbreitung der App beitragen können. Vorschläge reichten von klassischen Medienformaten wie **Zeitschriftenartikeln**, **Podcasts** oder **Radio-Interviews** bis hin zu interaktiven Elementen wie einem **Quiz** oder einem **Glücksrad**, das z. B. bei Veranstaltungen eingesetzt werden könnte. Auch **erlebnisorientierte Formate** wie eine **Schnippeldisko** wurden als geeignete Gelegenheiten identifiziert, um Aufmerksamkeit für die App zu schaffen. Darüber hinaus wurde betont, dass Veranstaltungen wie Stadtfeste, Aktionstage oder Themenwochen eine hervorragende Plattform bieten, um die App öffentlichkeitswirksam zu präsentieren. Hierbei könnten auch bereits aktive und engagierte Gruppen – wie

lokale Tafeln oder Foodsharing-Initiativen, nicht zu vergessen die Veranstaltungen der Verbraucherzentralen – eingebunden werden, um gemeinsam für das Thema zu sensibilisieren.

Ein weiterer Ansatz wäre die direkte Ansprache von Unternehmen – etwa aus dem Bereich Haushaltswaren oder Lebensmittelaufbewahrung, wie z. B. Toppits oder KühlschranksHersteller. Ebenso könnten Institutionen, Ernährungsräte und Vereine, die sich mit der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beschäftigen, kontaktiert werden, um mögliche Kooperationen auszuloten und auf die App aufmerksam zu machen.

Ein zentrales Fazit der Diskussion war: **Die bestehenden Netzwerke sind ein entscheidender Hebel – und genau deshalb sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen!** Um die Bewerbung der *ZgfdT!*-App und des digitalen Küchentagebuchs zu erleichtern, wurden auf der [Slow Food Webseite](#) verschiedene **Kommunikationsmaterialien zum Download und zur freien Nutzung** bereitgestellt. Ein idealer Zeitpunkt sowohl auf die App als auch auf spannende Mitmach-Aktionen hinzuweisen, ist das **Zeitfenster** rund um die diesjährige ***ZgfdT!*-Aktionswoche (29.09-06.10.2025)**. Zu diesem Zeitpunkt werden in der App die Mitmach-Aktionen von Partner*innen entlang der Lebensmittelversorgungskette aktiv sein. Zu evaluieren, ob Maßnahmen von Partner*innen aus Handel, Verarbeitung und Zivilgesellschaft das Potenzial haben, Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten zu reduzieren, ist ein wichtiger Teil des DiFo 2.0. Je höher die Zahl der Teilnehmenden, desto aussagekräftiger werden die Daten. Bitte unterstützen Sie uns bei der Werbung zur Teilnahme – für die Teilnehmenden gibt es tolle Preise zu gewinnen.

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

dialogforum@slowfood.de

Danksagung

Wir bedanken uns herzlich bei allen Vortragenden, die das Kurzdialogtreffen mit ihren Impulsen, Erfahrungen und Präsentationen bereichert haben.

Impressum

Autor*innen

Andrea Lenkert-Hörmann, 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.

