



  
Slow Food®  
Deutschland



# **HERZLICH WILLKOMMEN**

## Auftakt-Dialogtreffen private Haushalte 2.0

Dialogforum  
Private Haushalte 2.0

# Warum ein DiFo 2.0 Projekt?

- In Deutschland werden pro Jahr 6,5 Millionen Tonnen Lebensmittel in privaten Haushalten weggeworfen
- Das bedeutet, dass jede\*r Verbraucher\*in ca. 78kg Lebensmittel pro Jahr entsorgt
- Halbierung der Lebensmittelabfälle entlang der Versorgungskette bis 2030 im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung angestrebt
- Wirkungssicher geplante Maßnahmen mit weiter entwickelten Messtools evaluieren
- Maßnahmen mit Reduzierungspotenzial in Privathaushalten entlang der Lebensmittelversorgungskette eruieren, mit Partnern entwickeln und auf Wirksamkeit prüfen



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

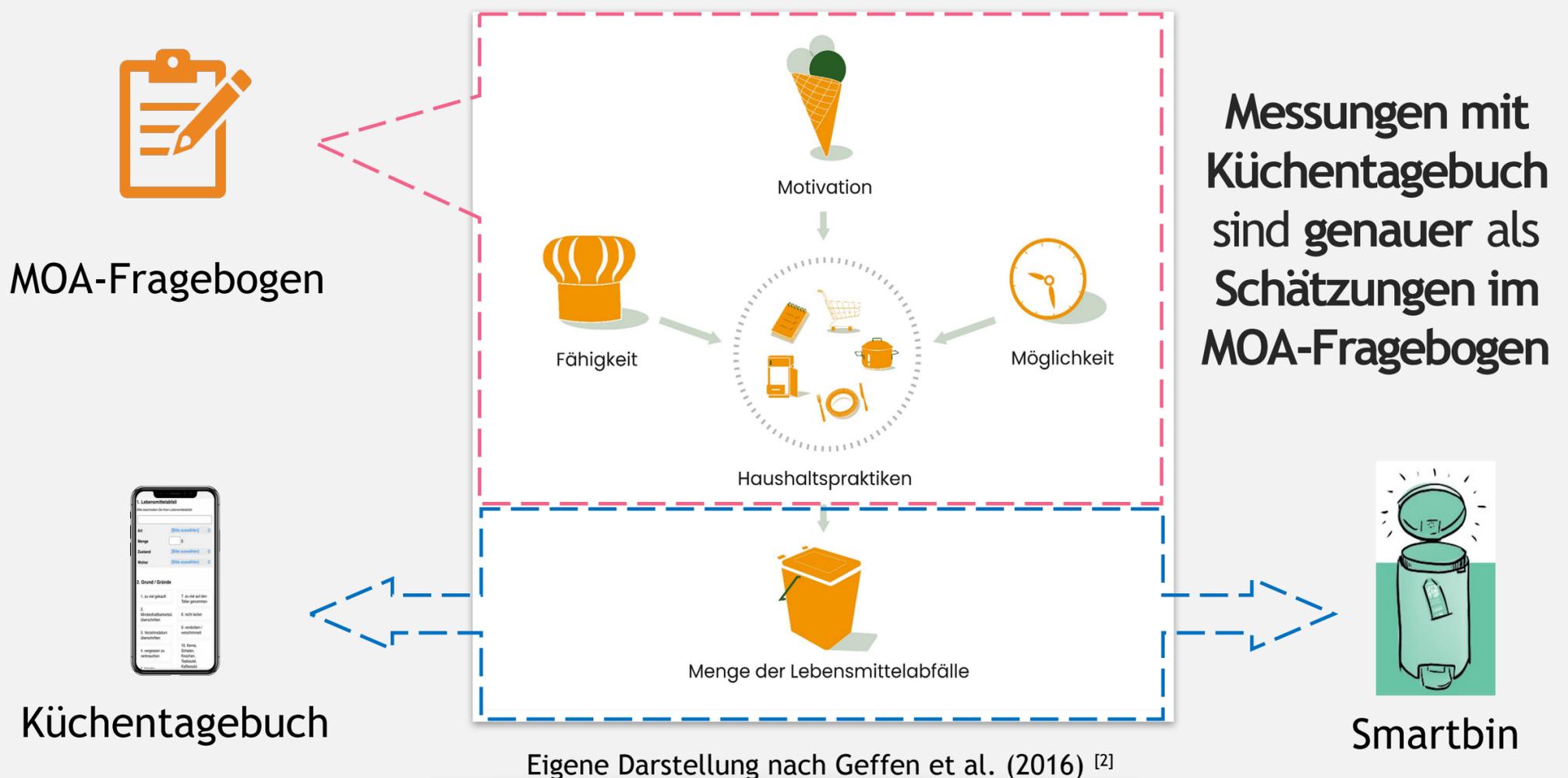
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



# Ergebnisse

## Methode zur Messung

Drei Methoden zur Messung von Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten wurden erprobt und in einem Evaluationshandbuch beschrieben.<sup>[1]</sup>



### MOA-Fragebogen

erfasst Motivation, Lagerung, Einstellungen, Planung, Zubereitung, Umgang mit Resten

- Dauer: 5-10 Minuten (Kurze Version)
- Optimierte Smartphoneansicht

### Küchentagebuch

erfasst tägliche Lebensmittelabfälle im Haushalt durch Selbstmessungen

- Menge, Art, Zustand, Entsorgungsweg
- 7-Tage Messung ist sinnvoll
- Mengen stimmen mit Smartbin überein

### Smartbin

erfasst im Haushalt weggeschmissene Produkte objektiv

- Kamera im Deckel (Fotos des Inhalts)
- Waage im Boden (Gewichtsmessung)

#### Informationsquellen

<sup>[1]</sup> Tran L., Hasselberg L., Langen N., Müller E., Ohlhausen P. 2023. Ein Evaluationshandbuch zur Maßnahmenbewertung.

<https://padlet.com/SustainableFoodChoice/tools-zur-evaluierung-von-ma-nahmen-zur-reduzierung-von-lebe-qbr336tm1gzdb3m/wish/2624403587>

<sup>[2]</sup> van Geffen, L., van Herpen, E., van Trijp, J., Quested, T.E., Diaz-Ruiz, R., Bos-Brouwers, H., Bajzelj, B., Ujhelyi, K., 2016. Causes & Determinants of Consumers Food Waste: A theoretical framework. REFRESH, Wageningen.



Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung

DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“



Maßnahmen aus den drei Bereichen Handlungswissen, Information und Tools zur Verringerung von Lebensmittelabfall in privaten Haushalten wurden evaluiert.

- 10 goldene Regeln
- zgfdT-Box
- Workshops (im Allgemeinen)



- Grüne Bote Flyer
- 5 Tage, 5 Tipps
- Online Vorträge, Online Video



- Actionbound (Quiz-App)
- Filmabend



## Die Top-3 Maßnahmen

### **i** 10 goldene Regeln

Informieren und Bewusstseinerhöhung durch Infoblätter und Broschüre

- Bis zu **25%** weniger Lebensmittelabfall



### zgfdT-Box

Bereitstellung von Tools (z.B. Gemüsenetz, Portionsplaner, Einkaufsblock, Beutel)

- Bis zu **29%** weniger Lebensmittelabfall



### Workshops

Vermittlung von **praktischen** Fähigkeiten und Kompetenzen

- Bis zu **25%** weniger Lebensmittelabfall

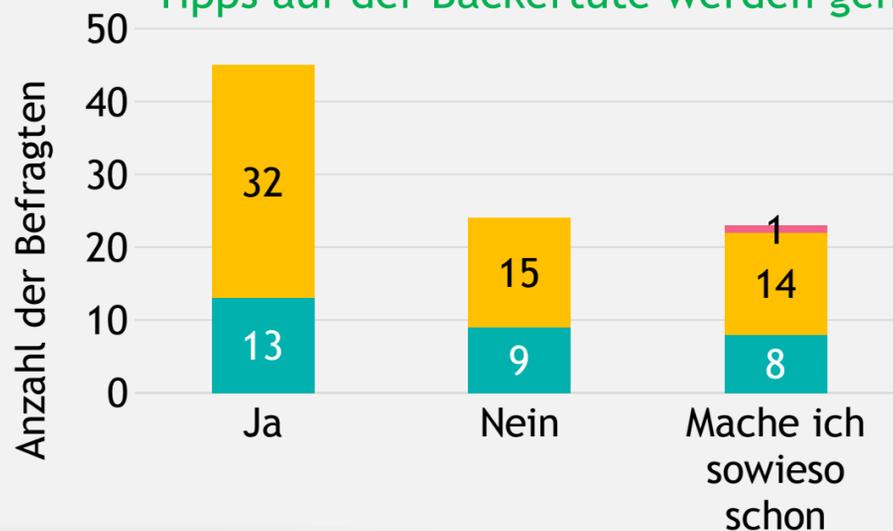
# Ergebnisse

## Einige Maßnahmen wirken

### Ein Highlight: Lebensmittelretten mit Bäckertüten



#### Tipps auf der Bäckertüte werden genutzt



# Arbeitspaket Dialogtreffen



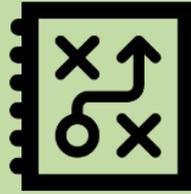
Dialogforum  
Private Haushalte 2.0

 Slow Food®  
Deutschland



- Vernetzung von Akteur\*innen und Engagierten gegen die Lebensmittelverschwendung LMV
- Austausch über wirksame Maßnahmen, die zur Reduzierung beitragen
- Impulsgebung zu aktuellen Themen/Forschung
- Vorstellung von Best-Practice Beispielen

# Arbeitspaket Interventionen



Dialogforum  
Private Haushalte 2.0

Slow Food®  
Deutschland



- Entwicklung von Interventionen /Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung mit Projektpartnern entlang der Versorgungskette

Herstellung

Handel

Verbraucher\*innen(initiativen)

Zivilgesellschaft



- Durchführung, Erprobung und Evaluation der Interventionen
- Verfassen von Handlungsempfehlungen für Akteure entlang der Versorgungskette basierend auf der Evaluation

# Arbeitspaket Expert\*innen-Netzwerk



Dialogforum  
Private Haushalte 2.0

 Slow Food®  
Deutschland



- Aufbau eines fachlichen Netzwerks aus dem deutschsprachigen Raum
- Bestehend aus ca. 15 Expert\*innen aus Wissenschaft, Think Tanks, Handel, Zivilgesellschaft
- Das Netzwerk begleitet uns als *Critical Friend* bei den Arbeitspaketen und gibt fachliche Impulse



# Break-Out Räume



App-Funktionen



Dialogtreffen



Interventionen

# Ausblick

- Zusammenfassung und Nachbereitung
- Save the Date für das nächste Online-Kurzdialogtreffen
- Gruppenfoto
- Kurze Feedback-Fragen im Browser

# Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme

Sie erreichen uns jederzeit unter: [dialogforum@slowfood.de](mailto:dialogforum@slowfood.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 Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. Es arbeitet eng mit der BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne! zusammen.

Das Dialogforum wird von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt. Projektzeitraum ist Oktober 2023 bis September 2026.

