DIALOGFORUM

Private Haushalte 2.0



Ausgewählte Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen

aus den Mitmach-Aktionen und der Netzwerkarbeit des Dialogforum Private Haushalte 2.0

Dialogforum Private Haushalte 2.0 (DiFo 2.0)

Technische Universität Berlin · Slow Food Deutschland e. V.

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.

Über dieses Dokument

Die vorliegenden Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen richten sich an Politik, Verwaltung, Lebensmittelwirtschaft, Verbände, Zivilgesellschaft und Wissenschaft, die sich mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder der Entwicklung, Umsetzung und Evaluation entsprechender Maßnahmen befassen.

Das Dokument folgt einer evidenzgeleiteten Logik: Zunächst wird am Beispiel der Mitmach-Aktionen beschrieben, was in DiFo 2.0 empirisch erprobt und beobachtet wurde. Anschließend wird der Befund eingeordnet. Danach wird ein Ansatzpunkt für zukünftige Praxis oder Forschung abgeleitet. Wo Maßnahmen über die im Projekt getesteten Ansätze hinausgehen, werden sie als aus den Ergebnissen abgeleitete Ansatzpunkte gekennzeichnet.

Aufbau

Über dieses Dokument 2
1. Einführung 3
   1.1 Über das Projekt DiFo 2.0 3
2. Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen 9
   2.1 Messung und Methodik 10
   2.2 Maßnahmenentwicklung: Zielgruppen, Alltagspraktiken und digitale Formate 14
   2.3 Bedeutung von Partnern und Netzwerken 20
3. Mess- und Interpretationsgrenzen 22
4. Zusammenfassung und Ausblick 26

Autor:innen und empfohlene Zitation

Pascal Ohlhausen, Sebastian Isbanner, Britta Kutz, Jennifer Aulich, Nina Langen, Linus Čović, Andreas Fischer, Gitta Köllner, Marleen Busche und Andrea Lenkert-Hörrmann.

Empfohlene Zitation:

Ohlhausen, P. et al. (2026). Ausgewählte Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen aus den Mitmach-Aktionen und der Netzwerkarbeit des Dialogforum Private Haushalte 2.0 (DiFo 2.0).

1. Einführung

1.1 Über das Projekt DiFo 2.0

Als Teil der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) wurde von Oktober 2023 bis September 2026 das „Dialogforum Private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ (DiFo 2.0) gefördert. Es knüpfte an das „Dialogforum Private Haushalte“ (DiFo 1) an, das im Sommer 2023 nach dreijähriger Laufzeit abgeschlossen wurde. DiFo 2.0 wurde vom Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der Technischen Universität Berlin gemeinsam mit Slow Food Deutschland e. V. durchgeführt. Ziel war es, die Forschung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten weiter voranzutreiben, die Netzwerksarbeit zu verstetigen und damit die Ernährungsstrategie der Bundesregierung zu unterstützen.

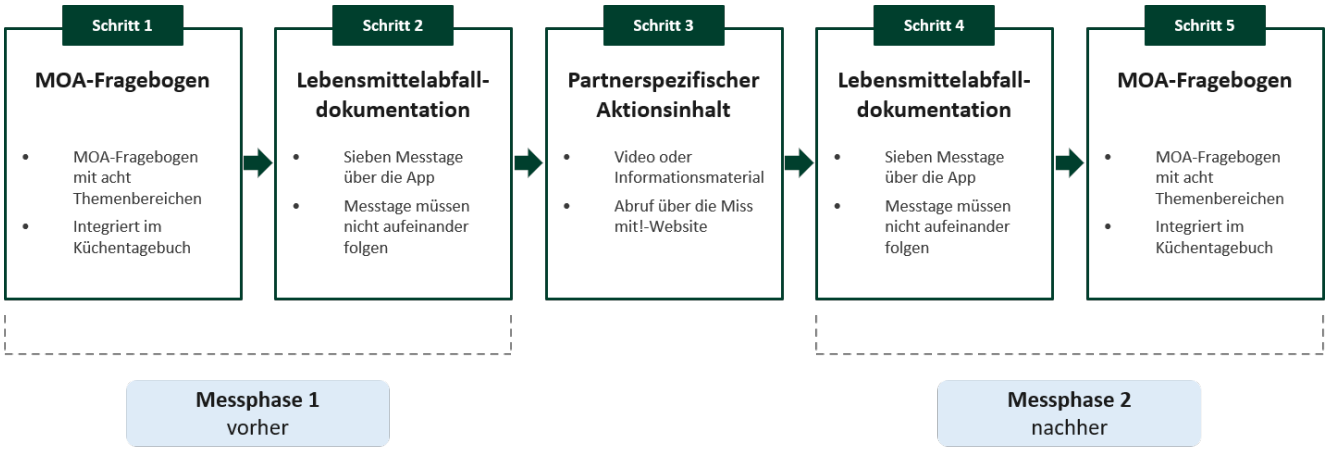
Ein zentraler Baustein von DiFo 2.0 war die Entwicklung und Nutzung eines digitalen Küchentagebuchs zur Erfassung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten in Deutschland. Das Forschungsteam entwickelte das Instrument und integrierte es in Zusammenarbeit mit dem BMLEH in die App *Zu gut für die Tonne!*. Seit Januar 2025 können private Haushalte mit dem digitalen Küchentagebuch ihre Lebensmittelabfälle detailliert nach Lebensmittelart, Menge, Herkunft und Entsorgungsgrund erfassen. Die App-Funktion bereitet die dokumentierten Angaben zudem in haushaltsspezifischen Auswertungen auf und stellt Hinweise sowie Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bereit. Ergänzend können über einen integrierten Fragebogen auf Grundlage des Motivation-Opportunity-Ability-Modells (MOA) [1] unter anderem Haushaltsgewohnheiten, Einstellungen, Handlungsmöglichkeiten sowie soziodemographische Merkmale der das Tagebuch Nutzenden erfasst werden.

[1] MOA steht für Motivation (Motivation), Opportunity (Möglichkeit) und Ability (Fähigkeit). Das Modell unterscheidet zwischen Motivation und Handlungsmöglichkeiten bzw. Rahmenbedingungen und Fähigkeiten, die ein Verhalten fördern oder erschweren können.

Das Küchentagebuch wurde in DiFo 2.0 als Messinstrument zur begleitenden Evaluation von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Reallaborsetting eingesetzt. Damit folgt das Vorhaben einem transdisziplinären Projektansatz. Im Rahmen der bundesweiten Messaktion Miss mit! wurde das Küchentagebuch in Mitmach-Aktionen mit den fünf Praxispartnern ALDI SÜD, Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie (BOGK), Too Good To Go, *dti* und bofrost* eingebettet. Die teilnehmenden Haushalte dokumentierten ihre Lebensmittelabfälle jeweils vor und nachdem sie an den unterschiedlichen Mitmachaktionen der Partner teilnahmen. Auf diese Weise entstand eine umfangreiche Datengrundlage zu Lebensmittelabfallmengen, entsorgten Lebensmittelkategorien und Entsorgungsgründen sowie zu Haushalts- und Einstellungsmerkmalen. Das Forschungsdesign und die Ergebnisse wurden im Projektverlauf regelmäßig im begleitenden Expert:innennetzwerk mit den 13 Mitgliedern aus den Bereichen Wissenschaft, Think Tanks/Zivilgesellschaft, Dialogforen, Unternehmen und DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz)-Expert:innen reflektiert. Aufbauend auf den Erkenntnissen aus DiFo 1 bilden diese Messungen, die Mitmach-Aktionen und die praktischen Erfahrungen aus der Projekt- und Netzwerkarbeit die Grundlage für die folgenden Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen.

1.2 Studiendesign und Datengrundlage

Das Messprotokoll war bei allen fünf Praxispartnern der Mitmachaktion identisch (Schritt 1: MOA-Fragebogen (vorher), Schritt 2: Lebensmittelabfall-Messung (vorher), Schritt 3: Partnerspezifischer Aktionsinhalt, Schritt 4: Lebensmittelabfall-Messung (nachher), Schritt 5: MOA-Fragebogen (nachher)) und erlaubt durch die gepaarte Stichprobe einen Vorher-Nachher Vergleich auf Ebene der Haushalte. Ausschließlich der partnerspezifische Aktionsinhalt (Schritt 3) unterschied sich.

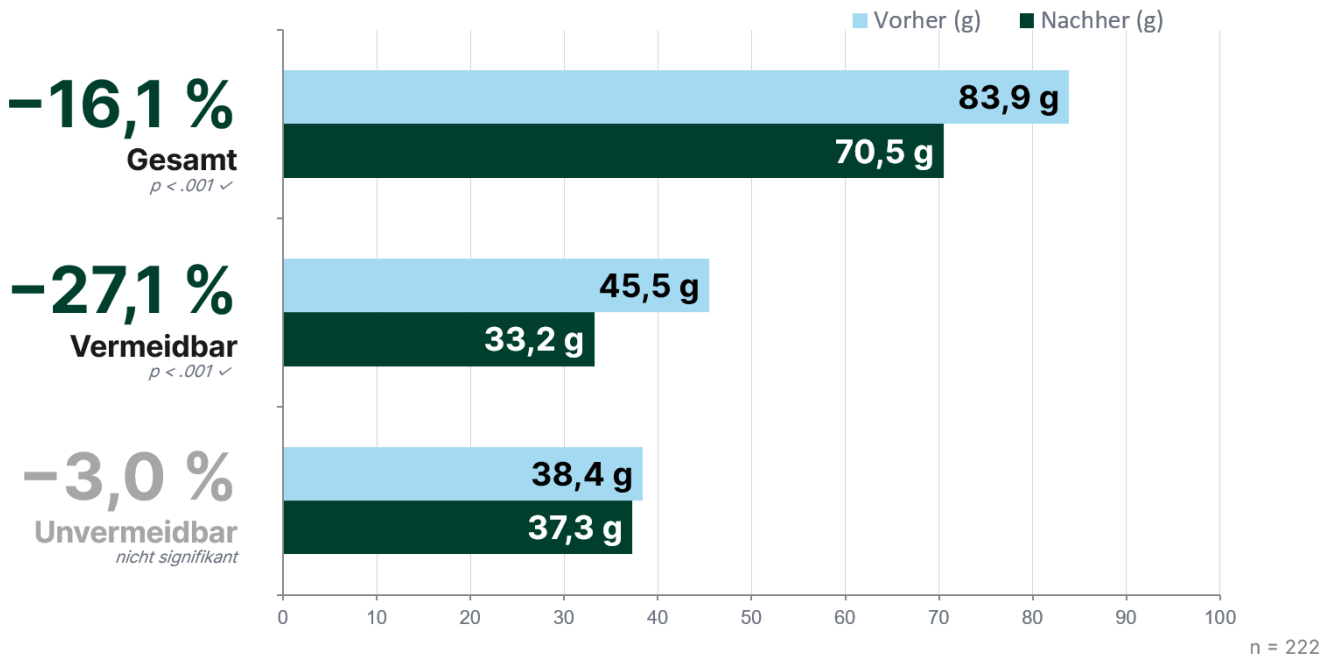


Im Rahmen der fünf Mitmach-Aktionen wurden 305 vollständig abgeschlossene Teilnahmen von 222 unterschiedlichen Haushalten erfasst. Einige Haushalte nahmen an mehr als einer Aktion teil. Für die Vorher-Nachher-Auswertungen wurde deshalb pro Haushalt eine vollständige Teilnahme berücksichtigt. Die Gesamtauswertung umfasst damit 222 Haushalte, jeweils mit sieben gültigen Messtagen vor und sieben gültigen Messtagen nachdem die jeweiligen Partnerinhalte zugänglich gemacht wurden. Insgesamt liegen 7.468 dokumentierte Entsorgungseinträge vor. Nach erfolgreicher Teilnahme an den Mitmach-Aktionen erfolgte eine Abschlussbefragung innerhalb der App (n = 51). Die Erhebung der Daten fand zwischen September und Dezember 2025 statt.

305	14	222	7.468
abgeschlossene Teilnahmen an Mitmach-Aktionen insgesamt	Messtage je vollständiger abgeschlossene Teilnahme 7 vorher · 7 nachher	einzelne Haushalte in der Gesamtauswertung	dokumentierte Entsorgungseinträge

Stichprobenprofil: Die Gesamtstichprobe umfasst N = 222 Haushalte. Das Durchschnittsalter der Teilnehmenden betrug 44,3 Jahre; 72,1 % der Teilnehmenden waren weiblich und 52,7 % verfügten über einen Hochschulabschluss. Für n = 221 Haushalte lag eine Angabe zur Haushaltsform vor: 48 alleinlebend, 65 mit Partner:in, 101 als Familie und sieben in einer Wohngemeinschaft.

Erster Überblick: Die folgende Abbildung gibt einen Überblick über die kumulierten Vorher-Nachher-Ergebnisse aller fünf Mitmach-Aktionen der Partner. Dargestellt sind die von den teilnehmenden Haushalten selbst dokumentierten Lebensmittelabfallmengen vor und nach den jeweiligen Partnerinhalten.



Über alle fünf Praxispartner hinweg wurden in der zweiten Messphase (Nachher) geringere Lebensmittelabfallmengen dokumentiert als in der ersten Messphase (Vorher). In der Gesamtauswertung von 222 Haushalten sank die durchschnittlich berichtete Gesamtmenge um 16,1 %, die berichtete Menge vermeidbarer Lebensmittelabfälle um 27,1 %. Bei den unvermeidbaren Lebensmittelabfällen zeigte sich keine statistisch signifikante Veränderung.

Einordnung der Stichprobe und des Studiendesigns: Die Teilnahme erfolgte freiwillig und wurde über Projekt- und Partnerkanäle beworben. Die Stichprobe ist daher nicht

repräsentativ für private Haushalte in Deutschland. Für die Vorher-Nachher-Auswertung über alle Mitmachaktionen hinweg liegen 222 vollständige Haushaltspaare vor. Bei einzelnen Praxispartnern und Untergruppen fallen die Fallzahlen entsprechend geringer aus.

Das Reallabor-Setting verband hohe Praxisnähe mit begrenzter experimenteller Kontrolle. Die Maßnahmen wurden unter realen Bedingungen gemeinsam mit Praxispartnern umgesetzt und Teilnehmende über deren Kommunikationskanäle gewonnen. Ein kausaler Wirkungsnachweis hätte eine stärker kontrollierte Rekrutierungsstruktur mit Kontrollgruppe, Randomisierung und größeren Fallzahlen je Bedingung erfordert. Das gewählte Design erlaubt daher Aussagen über beobachtete Vorher-Nachher-Veränderungen, nicht jedoch deren eindeutige kausale Zuschreibung zur jeweiligen Intervention.

1.3 Praxispartner und Mitmach-Aktionen

Die fünf Praxispartner brachten unterschiedliche Organisationskontexte, Kommunikationskanäle und Themen des alltäglichen Lebensmittelmanagements in das Projekt ein. Der Ablauf der Messung blieb über alle Partner hinweg gleich. Die Inhalte der Mitmach-Aktionen unterschieden sich.

Praxispartner	Aktionsinhalt[2]	Inhaltlicher Schwerpunkt
ALDI SÜD	Informationsvideo, ca. 8 Min.	Einkaufsplanung, Vorräte prüfen, Einkaufslisten, bedarfsgerechte Mengen, Lagerung und Resteverwertung.
BOGK – Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie	FAQ-Informationsmaterial	Konserven und haltbare Produkte, Lagerung nach dem Öffnen, Datumsangaben, Lebensmittelsicherheit und Schimmelvermeidung.
Too Good To Go	Informationsvideo, ca. 1 Min.	Brot einfrieren, altbackenes Brot weiterverwenden und Backwaren auffrischen.
***dti* –** Deutsches Tiefkühlinstitut	Informationsvideo, ca. 6 Min.	Auftauen, Kühlkette, Tiefkühllagerung, Mindesthaltbarkeit, First-in-first-out und Wiedereinfrieren.
bofrost*	Informationsvideo, ca. 6 Min.	Auftauen, Kühlkette, Tiefkühllagerung, Mindesthaltbarkeit, First-in-first-out und Wiedereinfrieren.

[2] *dti* und bofrost* nutzten denselben Informationsinhalt, Teilnehmende wurden jedoch über unterschiedliche Kanäle rekrutiert und Ergebnisse separat ausgewertet.

2. Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen

Übersicht über die Empfehlungen aus dem Dialogforum Private Haushalte 2.0. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Empfehlungen, Ergebnissen und Einordnungen werden auf den folgenden Seiten des Kapitels 2 dargestellt.

Messung und Methodik Kapitel 2.1

Vermeidbares getrennt ausweisen Der unvermeidbare Anteil verändert sich kaum und verringert das sichtbare Reduktionspotenzial. *–27,1 % vermeidbar · –16,1 % gesamt*	**Messwerte mit Methode nennen** Tagebuch und Abfallstatistik erfassen unterschiedlich und sind nicht austauschbar. *30,6 kg Tagebuch · 74,5 kg Abfallstatistik*	**App-Design mitdenken** Eingabehilfen bei der Auswertung berücksichtigen, Benachrichtigungen sichtbar integrieren. *Schnelleingaben: 5 g · 15 g · 150 g · 240 g*

Tagebuch als Diagnose-Tool nutzen Haushalte erkennen eigene Muster. Praxis und Forschung erhalten Hinweise für weitere Maßnahmen. *20 Haushalten der Abschlussbefragung wurde durch Protokollieren Muster sichtbar*

Maßnahmenentwicklung: Zielgruppen, Alltagspraktiken und digitale Formate Kapitel 2.2

Fokus auf Einpersonenhaushalte Bedarfsgerechte Mengen, skalierbare Rezepte und Hinweise zur rechtzeitigen Nutzung erproben. *48 von 222 Haushalten · p < 0,001* [3]	**Alter bei Maßnahmen zu Gemüse berücksichtigen** Für Haushalte mit berichtenden Personen ab 60 Jahren spezifische Inhalte entwickeln und erproben. *Gemüse: p < 0,001* [3]	**Kompost zählt mit** In der Kommunikation zwischen Vermeidung und Verwertung unterscheiden — Kompostiertes bleibt Lebensmittelabfall. *qualitativ · DiFo 2.0 Rückmeldungen*

Fokus auf Verderb Zukünftige Maßnahmen können an Lagerung, Haltbarkeit und rechtzeitiger Nutzung ansetzen. *7,14 g → 4,10 g pro Tag/Person (Median)* *· p < 0,001* [3]	**Nah an Alltagspraktiken ansetzen** Vorräte prüfen, Einkauf und Mengen planen, lagern, Haltbarkeit prüfen, Reste verwerten. *Fähigkeiten 3,38 → 3,43 · p < 0,05* [3]	**Reduktionsziele nach Ausgangsniveau** Bei hohen Mengen: Verringerung. Bei niedrigen Mengen: Erhalt des Niveaus vermitteln — kein einheitliches Nullgramm-Ziel. *oberes Drittel: 71,2 g → 43,2 g pro Tag/Person (Median)*

[3] Je kleiner der p-Wert, desto stärker spricht das Ergebnis gegen eine rein zufällige Erklärung (siehe Seite 22 dieses Berichts).

Bedeutung von Partnern und Netzwerken Kapitel 2.3

Zusammenarbeit schafft Reichweite Reichweite und Kommunikationswege der Praxispartner früh einplanen und im Verlauf wiederholt nutzen. *305 abgeschlossene Teilnahmen*	**Netzwerke fortführen** Austausch zwischen den Akteur:innen erhalten und das Thema sichtbar halten. *Über 20 Netzwerktermine · 13 Expert:innen*

2.1 Messung und Methodik

Vermeidbares getrennt ausweisen

EMPFEHLUNG	Vermeidbare und gesamte Lebensmittelabfälle sollten bei der Planung, Evaluation und Zielsetzung von Maßnahmen getrennt ausgewiesen werden. Der unvermeidbare Anteil, etwa Schalen, Kerne und Knochen, veränderte sich in DiFo 2.0 kaum. Wird nur die Gesamtmenge ausgewiesen, erscheint das Reduktionspotential daher kleiner.
ERGEBNIS	Über alle 222 Haushalte hinweg wurden in der zweiten Messphase weniger Lebensmittelabfälle dokumentiert als in der ersten. Die durchschnittliche Gesamtmenge sank von 83,9 g auf 70,5 g pro Person und Tag (−16,1 %), der Median von 57,0 g auf 52,3 g. Besonders deutlich war der Rückgang bei den vermeidbaren Lebensmittelabfällen: Der Mittelwert sank von 45,5 g auf 33,2 g pro Person und Tag (−27,1 %), der Median von 26,8 g auf 21,3 g. Diese Unterschiede waren statistisch signifikant ($p < 0{,}001$) [4]. Bei den unvermeidbaren Lebensmittelabfällen zeigte sich keine statistisch signifikante Veränderung. Der Mittelwert lag bei 38,4 g in der ersten und 37,3 g pro Person und Tag in der zweiten Messphase.
EINORDNUNG	Der beobachtete Unterschied zeigt sich vor allem beim vermeidbaren, essbaren Anteil. Der Vorher-Nachher-Vergleich zeigt eine Veränderung im Aktionszeitraum; welchen Anteil die einzelnen partnerspezifischen Aktionsinhalte, das tägliche Protokollieren von Lebensmittelabfällen oder die Küchentagebuchfunktionen daran hatten, lässt sich nicht voneinander trennen.

Datengrundlage: *Gesamtauswertung, N = 222 Haushalte; 7 + 7 Messtage je Haushalt.*

[4] Je kleiner der p-Wert, desto stärker spricht das Ergebnis gegen eine rein zufällige Erklärung (siehe Seite 22 dieses Berichts).

Messwerte mit Methode nennen

EMPFEHLUNG	Messwerte sollten zusammen mit der jeweiligen Erhebungsmethode kommuniziert werden. Für Evaluation und Monitoring können unterschiedliche Verfahren komplementär sein: Abfallstatistik und Sortieranalysen zur Einordnung des Gesamtaufkommens, Tagebücher für detaillierte Informationen zu Lebensmittelarten, Entsorgungsgründen und dokumentierten Veränderungen.
ERGEBNIS	Für das Bezugsjahr 2022 werden für private Haushalte in Deutschland rund 74,5 kg Lebensmittelabfälle pro Person und Jahr ausgewiesen (Umweltbundesamt 2025). Der Ausgangswert der DiFo-2.0-Tagebuchmessung betrug durchschnittlich 83,9 g pro Person und Tag, entsprechend rund 30,6 kg pro Jahr. Die amtliche Zahl basiert auf einer abfallstatistischen Hochrechnung mit Sortieranalysen und Abfallkoeffizienten; das Küchentagebuch auf selbst dokumentierten einzelnen Entsorgungsereignissen.
EINORDNUNG	Die beiden Werte sind deshalb nicht unmittelbar vergleichbar. Tagebücher können Entsorgungswege und Ereignisdetails abbilden, die in Sortieranalysen schwer zu erfassen sind; zugleich zeigen Vergleichsstudien (z.B. GfK 2021), dass Tagebücher absolute Mengen gegenüber direkten Abfallanalysen unterschätzen können. Die Ergebnisse aus dem ersten Dialogforum Private Haushalte (Dialogforum Private Haushalte 2023) zeigen eine hohe Übereinstimmung von Smart-Bin Daten und Tagebucheinträgen.

Datengrundlage: *DiFo 2.0 Küchentagebuch, N = 222 Haushalte; amtliche Haushaltsabfallzahlen.*

App-Design mitdenken

EMPFEHLUNG	Bei der Entwicklung digitaler Tagebücher sollte die Entscheidungsumgebung der App von Beginn an mitgedacht werden. Gestaltungselemente können beeinflussen, wie Teilnehmende Mengen eingeben, Informationen wahrnehmen und das Instrument nutzen, und dadurch Spuren in den erhobenen Daten hinterlassen. Im DiFo 2.0-Küchentagebuch zeigte sich dies beispielsweise bei den Schnelleingaben und bei der Sichtbarkeit von Benachrichtigungen. Eingabehilfen sollten deshalb für die Interpretation der Daten transparent dokumentiert und bei der Auswertung berücksichtigt werden. Es empfiehlt sich, Benachrichtigungen gut sichtbar zu integrieren.
ERGEBNIS	Die Gestaltung der Benutzeroberfläche beeinflusst sowohl die Dokumentation von Lebensmittelabfällen als auch die Nutzung von Informationen in der App. Das Küchentagebuch bietet neben der freien Eingabe in Gramm vier Schnelleingaben für haushaltsübliche Mengen: 5 g, 15 g, 150 g und 240 g. Die methodischen Auswertungen zeigen, dass sich dokumentierte Mengen an diesen vier Werten häuften. Die Vorher-Nachher-Unterschiede blieben jedoch auch bestehen, wenn in einer Sensitivitätsanalyse die Beiträge der Einträge an diesen vier Schnelleingabewerten herausgerechnet wurden. Auch die Sichtbarkeit von Mitteilungen für Nutzende (Lagerungstipps, Rezepte, Messerinnerungen etc.) spielte eine Rolle. Nach der Einführung einer sichtbaren Benachrichtigungsglocke und eines roten Hinweispunkts wurde ein mehr als doppelt so großer Anteil der In-App-Mitteilungen angesehen als zuvor. Rund jede siebte Mitteilung wurde angeklickt. Zusätzliche Push-Nachrichten erreichten zum Start einzelner Mitmach-Aktionen zeitweise Öffnungsraten von rund 50 %.
EINORDNUNG	Ein digitales Küchentagebuch ist nicht nur die technische Übertragung eines Papiertagebuchs. Die Benutzeroberfläche bildet eine Entscheidungsumgebung: Eingabeoptionen beeinflussen, wie Mengen dokumentiert werden (können), während die Platzierung und Sichtbarkeit von Benachrichtigungen beeinflussen wie Informationen innerhalb der App wahrgenommen und genutzt werden. Für die Interpretation von Daten aus digitalen Tagebüchern ist das Design des Instruments selbst daher zu berücksichtigen. Die Nutzungsdaten zeigen, dass die Gestaltung der Oberfläche beeinflusst, wie Teilnehmende mit bereitgestellten Inhalten in Kontakt kommen.

Datengrundlage: *Methodische Auswertungen des in DiFo 2.0 entwickelten Küchentagebuchs, N = 222 Haushalte und 7.468 dokumentierte Entsorgungseinträge; Detailergebnisse werden separat publiziert.*

Tagebuch als Diagnose-Tool nutzen

EMPFEHLUNG	Digitale Küchentagebücher eignen sich als Diagnoseinstrument: Haushalte erkennen wiederkehrende eigene Muster, und Praxis und Forschung erhalten Hinweise darauf, welche Lebensmittel, Entsorgungsgründe und Situationen für weitere Maßnahmen relevant sind.
ERGEBNIS	Das Küchentagebuch erfasst einzelne Entsorgungsereignisse mit Angaben u. a. zur Lebensmittelart, zur Menge und zum Entsorgungsgrund. In der Abschlussbefragung in der App nach Teilnahme an den Mitmach-Aktionen (n = 51) beschrieben rund 20 Teilnehmende, dass ihnen durch das Protokollieren eigene Abfallmengen, Gründe oder Muster sichtbarer wurden. Beispiel: „Der Umfang und die Gründe, warum Lebensmittel entsorgt werden, wurden sichtbar und bewusst gemacht.“
EINORDNUNG	Die Rückmeldungen zeigen, dass das Protokollieren nicht nur Daten erzeugt, sondern den Teilnehmenden auch eigene Abfallmuster zugänglich macht.

Datengrundlage: *Sichtbarkeitsbefund: offene Abschlussbefragung, n = 51; Funktionsumfang des Küchentagebuchs: Projektdokumentation.*

Die quantitativen Tagebuchauswertungen umfassen N = 222 Haushalte.

2.2 Maßnahmenentwicklung:
Zielgruppen, Alltagspraktiken und digitale Formate

Fokus auf Einpersonenhaushalte

EMPFEHLUNG	Maßnahmen für Einpersonenhaushalte sollten stärker an ihrer Lebensrealität ansetzen. Als zu prüfende Ansätze kommen beispielsweise bedarfsgerechte Mengen, flexibel skalierbare Rezepte sowie Hinweise zur Lagerung und rechtzeitigen Nutzung in Frage.
ERGEBNIS	Einpersonenhaushalte berichteten gegenüber Familien als Referenzgruppe höhere Gesamtmengen an Lebensmittelabfällen ($p < 0{,}001$) und höhere Mengen vermeidbarer Lebensmittelabfälle ($p < 0{,}01$). Auch bei Obst ($p < 0{,}05$) und Gemüse ($p < 0{,}001$) lagen ihre dokumentierten Mengen höher. Die Auswertungen berücksichtigten dabei Alter, Geschlecht, Einkommen und den Messzeitpunkt. Von den 222 Haushalten der Gesamtstichprobe waren 48 Einpersonenhaushalte.
EINORDNUNG	Die Unterschiede zeigen sich damit nicht nur bei der Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen, sondern auch beim vermeidbaren Anteil sowie bei Obst und Gemüse.

Datengrundlage: *DiFo-2.0-Haushaltsformmodelle; Familien = Referenzgruppe; Gesamtlebensmittelabfälle: n = 221; vermeidbare Lebensmittelabfälle: n = 209; Obst: n = 200; Gemüse: n = 207.*

Alter bei Maßnahmen zu Gemüse berücksichtigen

EMPFEHLUNG	Bei Maßnahmen zu Gemüse sollten Altersunterschiede berücksichtigt werden. Für Haushalte mit berichtenden Personen ab 60 Jahren können spezifische Inhalte zu Einkaufsmenge, Lagerung, rechtzeitiger Nutzung und Resteverwertung entwickelt und erprobt werden.
ERGEBNIS	In der Gesamtauswertung der Mitmach-Aktionen (N = 222 Haushalte) entfiel ein großer Anteil der dokumentierten Lebensmittelabfälle (65 %) auf Obst und Gemüse. Für Gemüse zeigte sich zusätzlich ein Altersunterschied: Haushalte, in denen die berichtende Person mindestens 60 Jahre alt war, wiesen höhere Gemüseabfälle auf als Haushalte mit jüngeren berichtenden Personen ($p < 0{,}001$; $n = 207$). Dieser Unterschied blieb auch unter Berücksichtigung der Haushaltsform, des Geschlechts, des Einkommens und des Messzeitpunkts bestehen. Die älteste berichtende Person war 74 Jahre alt.
EINORDNUNG	Gemüse ist damit nicht nur mengenmäßig relevant, sondern weist in DiFo 2.0 auch Unterschiede nach Alter der berichtenden Person auf. Für Maßnahmen spricht das dafür, diese Lebensmittelkategorie nicht für alle Haushalte gleich zu behandeln.

Datengrundlage: *DiFo-2.0-soziodemografisches Modell für Gemüse, n = 207 Haushalte; Alter der berichtenden Person.*

Kompost zählt mit

EMPFEHLUNG	Kommunikationsmaßnahmen sollten verständlich zwischen Vermeidung und Verwertung unterscheiden und deutlich machen, dass Lebensmittelreste auch dann Lebensmittelabfälle bleiben, wenn sie kompostiert werden.
ERGEBNIS	In qualitativen Rückmeldungen aus DiFo 2.0, bei den drei Kochevents und bei den Dialogtreffen wurde Kompostierung wiederholt als sinnvolle Weiterverwertung und teilweise nicht als Wegwerfen verstanden. Ein Teilnehmender, der selbst keine Lebensmittelabfälle berichtete, beschrieb beispielsweise, dass nicht weiterverwendbare Reste auf den Kompost kämen: „Ich verarbeite meine Lebensmittelreste allesamt und wenn ich mal Reste habe, die nicht verarbeitet werden kann, kommen [diese] auf den Kompost.“
EINORDNUNG	Die Rückmeldungen zeigen, dass die Wahrnehmung von Kompostierung mitbestimmt, was im Alltag als Lebensmittelabfall verstanden wird. Kompostierung ist eine Form der Verwertung bereits entstandener Abfälle; in der Lebensmittelabfallhierarchie hat die Vermeidung ihrer Entstehung Vorrang. Experimentelle Forschung von Qi und Roe (2017) stützt diese Einordnung: Der dort beobachtete Reduktionseffekt einer Information über die Folgen von Lebensmittelabfällen fiel weitgehend weg, wenn zusätzlich angekündigt wurde, dass Tellerreste kompostiert würden.

Datengrundlage: *qualitative Rückmeldungen aus DiFo 2.0 und drei Kochevents; ergänzend Qi & Roe (2017).*

Fokus auf Verderb

EMPFEHLUNG	Maßnahmen sollten Lagerung, Haltbarkeit und rechtzeitige Nutzung als Ansatzpunkte zur Vermeidung von Verderb aufgreifen. Für zukünftige Interventionen kann dies auf bestimmte Lebensmittel und Lagerungssituationen zugeschnitten und anhand entsprechend spezifischer Abfallmengen evaluiert werden.
ERGEBNIS	Auf den Entsorgungsgrund „verdorben/verschimmelt“ entfiel der größte Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle. Über alle 222 Haushalte hinweg sank die dokumentierte tägliche Pro-Kopf-Menge für diesen Entsorgungsgrund im Median von 7,14 g auf 4,10 g ($p < 0,001$). Auch bei den 122 Haushalten, die in beiden Messphasen Lebensmittel aufgrund von Verderb oder Schimmel dokumentierten, ging der Median von 19,46 g auf 15,83 g pro Person und Tag zurück ($p < 0,01$).
EINORDNUNG	Verderb ist ein mengenmäßig relevanter Entsorgungsgrund, an den sich Praktiken des Lebensmittelmanagements anknüpfen lassen. Mehrere DiFo-Mitmach-Aktionen griffen hierzu passende Themen auf, darunter Lagerung, Haltbarkeit, Vorratsmanagement und rechtzeitige Nutzung.

Datengrundlage: *Auswertung der Entsorgungsgründe, N = 222 Haushalte; Inhalte der fünf Mitmach-Aktionen.*

Nah an Alltagspraktiken ansetzen

EMPFEHLUNG	Maßnahmen sollten Alltagspraktiken des Lebensmittelmanagements stärker in den Mittelpunkt rücken, etwa das Prüfen von Vorräten, die Einkaufsplanung und Mengenwahl, die Lagerung und Haltbarkeitsprüfung sowie die Resteverwertung.
ERGEBNIS	Die fünf Mitmach-Aktionen griffen Praktiken des Lebensmittelmanagements auf, darunter Einkaufsplanung, Vorratskontrolle, Lagerung, Resteverwertung, Umgang mit Mindesthaltbarkeitsangaben sowie Tiefkühlen und Auftauen. In der Gesamtauswertung (N = 222 Haushalte) veränderten sich zugleich mehrere MOA-Merkmale (Skala von 1 bis 5): Die Gesamtskala *Fähigkeiten* stieg von 3,38 auf 3,43 ($p < 0,05$), der Teilbereich *Handhabung und Planung* von 3,85 auf 3,92 ($p < 0,05$) und der Teilbereich *Überblick* über Vorräte von 3,76 auf 3,88 ($p < 0,01$). Beim Teilbereich *Lagerkapazität*, der zu den äußeren Handlungsmöglichkeiten zählt, stiegen die Werte von 4,08 auf 4,20 ($p < 0,01$); die Gesamtskala Handlungsmöglichkeiten veränderte sich nicht signifikant ($p = 0,06$).
EINORDNUNG	In den Befragungsdaten zeigten sich Veränderungen insbesondere bei Bereichen des Lebensmittelmanagements wie Planung, Vorratsübersicht und Lagerungsmöglichkeiten.

Datengrundlage: *Inhalte der fünf Mitmach-Aktionen und der MOA-Feldanalyse, N = 222 Haushalte.*

Reduktionsziele nach Ausgangsniveau

EMPFEHLUNG	Reduktionsziele und Rückmeldungen an private Haushalte sollten nach dem Ausgangsniveau differenziert werden. In digitalen Formaten wie dem Küchentagebuch kann dafür die individuell dokumentierte Ausgangsmenge genutzt werden: Bei hohen Mengen kann eine Verringerung gegenüber dem eigenen Ausgangswert als Ziel gesetzt werden; bei bereits niedrigen Mengen kann die Rückmeldung auf den Erhalt dieses Niveaus ausgerichtet werden. In der breiten Kommunikation sollten entsprechend beide Zielrichtungen vermittelt werden, statt für alle Haushalte dasselbe Reduktions- oder Nullgramm-Ziel zu verwenden.
ERGEBNIS	Die Vorher-Nachher-Veränderungen unterschieden sich je nach Ausgangsniveau. Im Drittel der Haushalte mit den höchsten anfänglichen vermeidbaren Lebensmittelabfällen sank der Median von 71,2 g auf 43,2 g pro Person und Tag. Im Drittel mit den niedrigsten Ausgangsmengen lagen die Werte dagegen bei 3,4 g bzw. 5,0 g. Ein ähnliches Bild zeigte sich bei wiederholter Teilnahme. Bei der erstmaligen Teilnahme lagen die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der zweiten Messphase niedriger (n = 164; Median 27,4 g auf 21,6 g; $p < 0{,}001$). Bei einer weiteren Teilnahme zeigte sich kein zusätzlicher statistisch signifikanter Rückgang (n = 58; 17,8 g auf 19,3 g; $p = 0{,}515$).
EINORDNUNG	Die Daten zeigen, dass der mögliche Umfang einer weiteren Verringerung vom Ausgangsniveau der Lebensmittelverschwendung abhängt. Bei hohen Ausgangsmengen besteht mehr Spielraum für eine Reduktion; bei bereits niedrigen Mengen ist dieser Spielraum entsprechend kleiner. Das Muster bei wiederholter Teilnahme unterstreicht diesen Befund: Die zweite Teilnahme begann bereits auf einem niedrigeren Niveau und zeigte keinen weiteren statistisch signifikanten Rückgang.

Datengrundlage: *DiFo-2.0-Auswertungen nach Ausgangsniveau sowie zur erstmaligen Teilnahme (n = 164), wiederholten Teilnahme (n = 58); betrachtete Größe: vermeidbare Lebensmittelabfälle.*

2.3 Bedeutung von Partnern und Netzwerken

Zusammenarbeit schafft Reichweite

EMPFEHLUNG	Bei der Rekrutierung für Maßnahmen und Feldstudien sollten Kommunikationskanäle und die Reichweite der Praxispartner von Beginn an mitgedacht und im Projektverlauf wiederholt genutzt werden.
ERGEBNIS	Die Zusammenarbeit mit Partnern aus der Herstellung, dem Handel und der Zivilgesellschaft ermöglichte es, private Haushalte über unterschiedliche Kommunikationskanäle zu erreichen sowie Mitmach-Aktionen gemeinsam zu entwickeln und umzusetzen.
EINORDNUNG	Die Sondierungs- und Planungsgespräche im Projekt zeigten, dass die Abstimmung von Inhalten, Kommunikationswegen, Zeitfenstern, Anforderungen und Umsetzungsformaten Zeit erfordert (insgesamt mehr als 100 Sondierungs- und Planungsmeetings und hunderte E-Mails).

Datengrundlage: *Projekt- und Partnerkommunikation DiFo 2.0; 305 abgeschlossene Teilnahmen an Mitmach-Aktionen aus 222 Haushalten.*

Netzwerke fortführen

EMPFEHLUNG	Netzwerkstrukturen sollten fortgeführt werden, um den Austausch zwischen den beteiligten Akteur:innen zu erhalten und das Thema Lebensmittelverschwendung sichtbar zu halten.
ERGEBNIS	In der Projektlaufzeit fanden über 20 Netzwerktermine statt: neun Online-Dialogtreffen, fünf Dialogtreffen in Präsenz und neun Treffen des Expert:innennetzwerks, dem 13 Fachleute aus den Bereichen Wissenschaft, Think Tanks/Zivilgesellschaft, Dialogforen, Unternehmen und DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz)-Expert:innen angehören. Diese Formate schufen Raum für Wissens- und Erfahrungsaustausch, Vernetzung sowie neue Kooperationen. Rückmeldungen aus der Netzwerkarbeit hoben insbesondere den fachlichen Austausch, die Vernetzung sowie die Möglichkeiten zur Zusammenarbeit hervor.
EINORDNUNG	Der regelmäßige Austausch über drei Jahre hinweg ermöglichte es, Erfahrungen und bewährte Vorgehensweisen über einzelne Projektmaßnahmen hinaus weiterzugeben und wissenschaftliche Impulse aus anderen Projekten zu erhalten.

Datengrundlage: *Netzwerktermine in DiFo 2.0 (neun Dialogrunden online, fünf Dialogtreffen in Präsenz, neun Treffen des Expert:innennetzwerks mit 13 Mitgliedern); qualitative Rückmeldungen der Teilnehmenden.*

Was haben wir darüber hinaus untersucht?

Neben den in diesem Bericht dargestellten Befunden wurden in DiFo 2.0 weitere Faktoren und Strukturen untersucht. Dazu gehörten soziodemografische Merkmale, die Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle, Entsorgungsgründe, verhaltensbezogene Faktoren sowie Aspekte der Umsetzung und der wiederholten Teilnahme. Nicht jede Einzelanalyse führte dabei zu einer eigenständigen Handlungsempfehlung. Die Auswertungen umfassten insbesondere folgende Bereiche:

Soziodemografie	Alter, Geschlecht, Einkommen, Haushaltsform und Bildungsabschluss
Abfallstruktur	Gesamte, vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelabfälle, Lebensmittelkategorien und einzelne Lebensmittel
Entsorgungssituationen	Entsorgungsgründe, Entsorgungszeitpunkt und Herkunft der Lebensmittel sowie weitere Merkmale einzelner Entsorgungseinträge
Verhaltensbezogene Faktoren	Motivation (Motivation), Opportunity (Möglichkeit) und Ability (Fähigkeit) (MOA)-Umfrage innerhalb des Küchentagebuchs, darunter Monitoring, Planung, Lagerung und weitere Aspekte des Lebensmittelmanagements
Teilnahme und Umsetzung	Praxispartner, wiederholte Teilnahme, App-Kommunikation und offene Rückmeldungen
Digitale Umsetzung	Nutzung des Küchentagebuchs, personalisierte Funktionen und App-Kommunikation einschließlich Benachrichtigungen

3. Mess- und Interpretationsgrenzen

A. Besonderheiten und entsprechende Grenzen des digitalen Küchentagebuchs

1. Selbstbericht statt objektiver Messung | Die Lebensmittelabfälle wurden von den Teilnehmenden im digitalen Küchentagebuch selbst erfasst und nicht vom Forschungsteam gewogen oder sortiert. Tagebuchdaten ermöglichen eine detaillierte Erfassung einzelner Lebensmittel, Mengen und Entsorgungsgründe, können jedoch unvollständige oder ungenaue Angaben enthalten. Aus DiFo 1 geht hervor, dass die Tagebuchdaten mit den Smart-Bin-Messungen weitgehend übereinstimmen. Dennoch sind die Messmethoden nicht gleichzusetzen.

2. Soziale Erwünschtheit | Wie bei anderen Selbstberichtsmethoden lässt sich nicht ausschließen, dass Teilnehmende geringere Lebensmittelabfälle dokumentieren als tatsächlich anfallen. Ob soziale Erwünschtheit in DiFo 2.0 eine Rolle spielte oder ob sich dies zwischen Altersgruppen unterschied, wurde nicht direkt untersucht.

3. Schätzen statt Wiegen | Die Teilnehmenden wurden gebeten, Lebensmittelabfälle nach Möglichkeit zu wiegen. Das Wiegen war jedoch nicht verpflichtend. Mengen konnten auch geschätzt oder über vereinfachte Eingabeoptionen erfasst werden. Daher ist nicht für jeden Eintrag bekannt, ob die Menge tatsächlich gewogen oder geschätzt wurde.

4. Die Gestaltung der App ist Teil der Entscheidungsumgebung | Das Küchentagebuch bot neben der freien Eingabe in Gramm vier Schnelleingaben: 5 g, 15 g, 150 g und 240 g. Die methodischen Analysen zeigen, dass sich die dokumentierten Mengen dieser Werte häuften. Solche Eingabehilfen können die Dokumentation vereinfachen, zugleich aber die Verteilung der berichteten Mengen mitprägen. Die Sensitivitätsanalysen zeigen jedoch, dass die übergreifenden Vorher-Nachher-Unterschiede bei gesamten und vermeidbaren Lebensmittelabfälle nicht allein von den exakt schnelleingabe-passenden Mengen abhängen.

5. Wahrnehmung und Definition von Lebensmittelabfall | Lebensmittel, die beispielsweise kompostiert werden, werden im Alltag möglicherweise nicht als „weggeworfen“ bzw. als Lebensmittelabfall wahrgenommen und daher nicht vollständig dokumentiert. Wie häufig dies in DiFo 2.0 vorkam, lässt sich aus den Tagebuchdaten nicht ermitteln.

6. Begrenzter Messzeitraum und Saisonalität | Pro Haushalt wurden jeweils sieben gültige Messtage vor und sieben gültige Messtage nach dem Partnerinhalt erfasst. Die Erhebung der Daten fand zwischen September und Dezember 2025 statt. Die Daten decken damit nur einen begrenzten Zeitraum ab; saisonale Unterschiede und längerfristige Veränderungen können nicht beurteilt werden. Die Messlogik unterscheidet sich zudem von anderen Studien, etwa von längeren durchgehenden Tagebucherhebungen, sodass direkte Vergleiche vorsichtig erfolgen sollten.

B. Grenzen der Interpretation der Mitmach-Aktionen

7. Keine separate Kontrollgruppe | Alle Teilnehmenden nutzten das digitale Küchentagebuch und wählten im Studienverlauf einen Partnerinhalt. Deshalb lässt sich aus dem Vorher-Nachher-Vergleich nicht eindeutig feststellen, ob die beobachteten Veränderungen durch die Mitmach-Aktion selbst, das wiederholte Dokumentieren, weitere Funktionen der App, andere zeitliche Einflüsse oder ein Zusammenspiel dieser Faktoren entstanden sind. Die Ergebnisse werden daher als Veränderungen zwischen den Messphasen und nicht als eindeutige kausale Wirkung einer einzelnen Maßnahme interpretiert.

8. Vorherige Teilnahme an anderen Studienaktivitäten | Vor den Miss mit!-Mitmach-Aktionen wurde durch die TU Berlin eine separate Lebensmittelabfallstudie (N = 420) durchgeführt, in der ebenfalls das digitale Küchentagebuch genutzt wurde. Aus dieser Gruppe haben 58 Haushalte im Anschluss an der Miss mit!-Mitmach-Aktion teilgenommen. Diese Haushalte kannten entsprechend das Küchentagebuch schon. 164 Haushalte der Miss mit!-Mitmach-Aktionen kannten es vorher nicht. Auch in dieser Stichprobe lagen sowohl die gesamten als auch die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der zweiten Messphase statistisch signifikant niedriger als in der ersten (jeweils $p < 0{,}001$). Das übergreifende Vorher-Nachher-Muster zeigte sich damit auch bei Haushalten, die das Küchentagebuch vor Miss mit! noch nicht genutzt hatten.

Davon zu unterscheiden ist die Analyse zur wiederholten Teilnahme an den Miss mit!-Mitmach-Aktionen im Abschnitt „Reduktionsziele nach Ausgangsniveau“. Dort wird untersucht, ob sich die dokumentierten Lebensmittelabfälle zwischen einer ersten und einer weiteren Miss mit!-Teilnahme unterscheiden.

9. Eingeschränkte Repräsentativität | Die Rekrutierung erfolgte über Projekt- und Partnerkanäle und folgte keinem Repräsentativitätsanspruch. Die Stichprobe ist daher nicht repräsentativ für private Haushalte in Deutschland. Die Ergebnisse beschreiben die in DiFo 2.0 teilnehmenden Haushalte und sollten nicht unmittelbar als Bevölkerungsschätzung interpretiert werden.

10. Kleinere Fallzahlen bei Partner- und Untergruppenanalysen | Die Vorher-Nachher-Auswertung basiert auf 222 vollständig gepaarten Haushalten und damit auf einer soliden Datengrundlage. Bei Auswertungen einzelner Praxispartner oder kleinerer Untergruppen sind die Fallzahlen jedoch niedriger. Zudem konnten einzelne Haushalte an mehreren Mitmach-Aktionen teilnehmen. Ergebnisse auf Partner- oder Untergruppenebene sind daher weniger präzise als die Gesamtauswertung und werden daher auch nicht einzeln in diesem Bericht vorgestellt.

11. Alter bezieht sich auf die berichtende Person | Erfasst wurde das Alter der Person, die das Küchentagebuch bzw. den Fragebogen ausfüllte. Das Alter der übrigen Haushaltsmitglieder wurde nicht systematisch erfasst. Altersbezogene Ergebnisse beziehen sich deshalb auf die berichtende Person und nicht auf die Altersstruktur des gesamten Haushalts.

4. Zusammenfassung und Ausblick

Das transdisziplinäre Vorhaben DiFo 2.0 zeigt im Reallaborsetting, dass ein digitales Küchentagebuch detaillierte, verhaltensnahe Informationen über Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten liefern kann. In der zweiten Messphase wurden über die teilnehmenden Haushalte hinweg insgesamt weniger und insbesondere weniger vermeidbare Lebensmittelabfälle dokumentiert.

Drei Ansatzpunkte für zukünftige Maßnahmen sind hervorzuheben.

1. Verderb: Auf den Entsorgungsgrund „verdorben/verschimmelt“ entfiel der größte Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle, und die dokumentierte Menge ging zwischen den Messphasen deutlich zurück. Lagerung, Haltbarkeit und rechtzeitige Nutzung von Lebensmitteln in den Haushalten bieten hier Anknüpfungspunkte zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung.
2. Haushaltsform: Einpersonenhaushalte berichteten höhere gesamte und vermeidbare Lebensmittelabfälle als Familien, auch unter Berücksichtigung weiterer Haushaltsmerkmale.
3. Ausgangsniveau: Haushalten mit hohen Ausgangsmengen an Lebensmittelverschwendung gelang eine mengenmäßig größere Reduktion von Lebensmittelverschwendung als Haushalten, die bereits in der ersten Messphase wenig Lebensmittelverschwendung dokumentierten. Reduktionsziele und Rückmeldungen sollten deshalb unterschiedliche Ausgangsniveaus berücksichtigen.

Auch die Partner- und Netzwerkarbeit lieferte wichtige Erfahrungen für die Umsetzung von Aktionen zur Verminderung von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten. Die Zusammenarbeit mit Praxispartnern der Lebensmittelwertschöpfungskette ermöglichte unterschiedliche Zugänge zu privaten Haushalten und die gemeinsame Entwicklung von Mitmach-Aktionen. Die Dialog- und Netzwerkformate unterstützten zudem den fachlichen Austausch und die Vernetzung zwischen Wissenschaft, Praxis und weiteren Akteur:innen.

Drei bereits über die Projektlaufzeit hinausreichende Mitmach-Aktionen zeigen, dass bei externen Akteur:innen und im Netzwerk großes Interesse besteht, auch künftig Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung zu evaluieren. Dafür ermöglicht das Küchentagebuch den Export von Rohdaten.

Die Ergebnisse und Tools aus DiFo 2.0 bieten damit eine praxisnahe Grundlage, um Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung zielgruppenspezifisch zu gestalten, geeignete Messgrößen auszuwählen und digitale Instrumente weiterzuentwickeln.

Begriffe und statistischer Leseschlüssel

Entscheidungsumgebung	Die Art und Weise, wie Optionen, Informationen und Handlungsmöglichkeiten gestaltet und präsentiert werden
Gepaarter Vergleich	Dieselben Haushalte werden zu zwei Zeitpunkten (Vorher-Nachher Messung) miteinander verglichen.
Median[5]	Mittlerer Wert einer der Größe nach sortierten Verteilung; weniger empfindlich gegenüber einzelnen, sehr hohen Werten
Messphase 1 / 2	Sieben Messtage vor bzw. nach der jeweiligen Mitmach-Aktion
Mittelwert	Arithmetischer Durchschnitt aller Werte
MOA	Motivation (Motivation), Opportunity (Möglichkeit) und Ability (Fähigkeit): Motivation, äußere Handlungsmöglichkeiten bzw. Rahmenbedingungen und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln erhoben über 55 Items im Fragebogen des Küchentagebuchs
n	Anzahl der Fälle, auf denen die jeweilige Auswertung beruht
p-Wert	Hilft einzuschätzen, ob ein beobachteter Unterschied zufällig ist. In diesem Bericht gelten Ergebnisse mit $p < 0{,}05$ als statistisch signifikant. Je kleiner der p-Wert, desto stärker spricht das Ergebnis gegen eine rein zufällige Erklärung.
Reallaborsetting	Forschungs- und Erprobungsumfeld unter realen Alltagsbedingungen, in dem Maßnahmen im tatsächlichen Lebens- oder Nutzungskontext untersucht werden
Statistisch signifikant	In diesem Bericht: $p < 0{,}05$ Signifikanz allein belegt keine Ursache-Wirkungs-Beziehung
Unvermeidbare Lebensmittelabfälle	Nicht essbare Bestandteile, z. B. bestimmte Schalen, Kerne oder Knochen
Vermeidbare Lebensmittelabfälle	Lebensmittel bzw. Lebensmittelanteile, die grundsätzlich für den menschlichen Verzehr geeignet sind

[5] In diesem Bericht werden je nach Auswertung Mittelwerte oder Mediane angegeben. Der Median ist weniger empfindlich gegenüber einzelnen sehr hohen Abfallmengen und liegt in den DiFo-Daten daher häufig unter dem Mittelwert.

Ausgewählte Quellen und methodische Grundlagen

- Dialogforum Private Haushalte (2023): *Dialogforum Private Haushalte: Projektergebnisse und Dokumentation*. Technische Universität Berlin. https://www.tu.berlin/b-nerle/forschung/abgeschlossene-projekte/dialogforum-private-haushalte
- GfK (2021): Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland. Schlussbericht 2020.
- Qi, D. & Roe, B. E. (2017): Foodservice composting crowds out consumer food waste reduction behavior in a dining experiment. American Journal of Agricultural Economics.
- Umweltbundesamt (2025): Lebensmittelabfälle. Amtliche Angaben zum Aufkommen in privaten Haushalten.

Stand: September 2026

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.