

# Jetzt neu! Das Küchentagebuch in der *Zu gut für die Tonne!*-App

## FAQ Küchentagebuch

### Was ist das Küchentagebuch?

Das Küchentagebuch wurde im Rahmen des Dialogforums private Haushalte 2.0 von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt und im Januar 2025 in die bestehende *Zu gut für die Tonne!*-App integriert.

Mit der neuen Funktion können Nutzerinnen und Nutzer ihre Lebensmittelabfälle direkt in der App erfassen, persönliche Reduzierungsziele festlegen, statistische Auswertungen und personalisierte Tipps erhalten und an Mitmach-Aktionen teilnehmen. Dadurch werden sie für Lebensmittelabfälle in ihrem Haushalt sensibilisiert und motiviert, diese zu reduzieren. Erfolge wie regelmäßiges Messen oder die aktive Teilnahme an Mitmach-Aktionen werden zudem mit Badges belohnt.

### Warum gibt es das Küchentagebuch?

Rund 58 Prozent der Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen in privaten Haushalten. Das sind rund 76 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Das Messen und Dokumentieren von Lebensmittelabfällen hilft App-Nutzerinnen und -Nutzern, sich einen Überblick über die Menge und Ursachen ihrer Lebensmittelabfälle zu verschaffen und bewusster mit ihren Lebensmitteln umzugehen. Mithilfe der statistischen Auswertungen und personalisierten Tipps der App können sie gezielt Maßnahmen ergreifen, um ihre Abfälle zu reduzieren. Das spart nicht nur Geld, sondern schont auch die Umwelt und das Klima.

### Wie funktioniert das Küchentagebuch?

Nutzerinnen und Nutzer erfassen in der App nicht nur die Menge ihres Lebensmittelabfalls, sondern auch die Art und die Entsorgungsgründe. Die Daten werden automatisch analysiert und grafisch aufbereitet. Passende Tipps und Empfehlungen helfen dann dabei, die eigenen Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Als ersten Schritt melden sich Nutzerinnen und Nutzer innerhalb der *Zu gut für die Tonne!*-App über den Menüpunkt „Tagebuch“ für das Küchentagebuch an und erhalten dann ihren persönlichen QR-Code-Zugang als Bild oder ihre Login-Daten einmalig per Mail. Diese Zugangsdaten ermöglichen, sich später auf einem neuen oder anderen Gerät anzumelden, ohne bereits im Küchentagebuch vorgenommene Einträge zu verlieren. Ansonsten bleiben sie auf ihrem Gerät angemeldet.

Im Einführungs-Prozess (dem Onboarding) bekommen Nutzerinnen und Nutzer wichtige Funktionen und Features des Küchentagebuchs erklärt.

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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.

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.



Slow Food®  
Deutschland



# Jetzt neu!

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

### Was sind Mitmach-Aktionen und wie kann ich teilnehmen?

In der App werden auch immer wieder Mitmach-Aktionen angeboten, zu denen sich Nutzerinnen und Nutzer anmelden können. Im Rahmen der Aktionsteilnahme müssen bestimmte Aufgaben erfüllt werden. In der Regel müssen Teilnehmende zunächst sieben Tage lang ihre Lebensmittelabfälle messen und in das Küchentagebuch eintragen. Danach sollen sie sich bestimmte Materialien – zum Beispiel von *Zu gut für die Tonne!* ansehen oder an einer Online- oder Vor-Ort-Veranstaltung teilnehmen. Zum Schluss erfolgt eine erneute Messphase. Jede Mitmach-Aktion wird ausführlich beschrieben. Interessierte können nur an einer Mitmach-Aktion gleichzeitig teilnehmen.

Die Mitmach-Aktionen unterstützen das BMEL und das Dialogforum private Haushalte 2.0 dabei, wirksame Maßnahmen und Strategien gegen Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und zu verbessern. Auch andere Akteure können auf Anfrage eigene Mitmach-Aktionen in der App anbieten.

### Was passiert mit meinen Daten?

Das Küchentagebuch funktioniert gänzlich ohne persönliche Daten der Nutzerinnen und Nutzer. Namen oder Adressen sowie Daten, die eine Rückverfolgbarkeit auf Personen ermöglichen, werden nicht abgefragt. Die anonymisierten Daten der integrierten Umfrage, die Fragen zu Einkaufsverhalten, Lagerungskennnissen und dem eigenen Umgang mit Lebensmitteln enthält, werden von der TU Berlin ausschließlich für Forschungszwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Mit der Teilnahme an der Umfrage können somit wichtige Erkenntnisse für neue Strategien gegen Lebensmittelverschwendung gefunden werden.

### Wie kann ich die App mit dem Küchentagebuch installieren?

Wer das Küchentagebuch nutzen möchte, muss sich nur die kostenlose *Zu gut für die Tonne!*-App herunterladen bzw. die bereits installierte App aktualisieren. Wichtig dabei: Die App ist nur mit **iPhone, iPod touch und iPad ab iOS 13.0** sowie mit **Android-Smartphones und Tablets ab Android 14** kompatibel. Besitzerinnen und Besitzer älterer Versionen können die **Browser-Variante** nutzen.

### An wen können Sie sich bei weiteren Fragen melden?

Wenn darüber hinaus noch Fragen zum Küchentagebuch und der *Zu gut für die Tonne!*-App entstehen, melden Sie sich gerne bei uns unter [kontakt@zugutfuertonne.de](mailto:kontakt@zugutfuertonne.de).

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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.

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.



Slow Food®  
Deutschland

