



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Restlos preisverdächtig

Ausgezeichnetes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung:
Die Gewinner und Nominierten des *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreises 2018



Inhalt

*Der Zu gut für die Tonne! –
Bundespreis für Engagement gegen
Lebensmittelverschwendung* 2

Die Gewinner und Nominierten 2018 3

- 1 *Kategorie Landwirtschaft & Produktion* 4
- 2 *Kategorie Handel* 8
- 3 *Kategorie Gastronomie* 12
- 4 *Kategorie Gesellschaft & Bildung* 16
- 5 *Kategorie Förderpreis* 20

*Jetzt aktiv werden! Aktionsideen
für Lebensmittelretter* 24

Die Initiative Zu gut für die Tonne! 25

Alle Informationen finden Sie unter:
zugut fuer dietonne.de/bundespreis



„Genießbare Lebensmittel gehören nicht in den Müll. Denn in ihnen steckt nicht nur unser Geld, sondern Wasser, Energie – und jede Menge Herzblut. Sie sind Mittel zum Leben.“

Liebe Leserinnen und Leser,

wir leben in einer Überflussgesellschaft: Was nichts kostet, ist nichts wert, was immer und schnell verfügbar ist, wird zu wenig geschätzt. Das gilt auch für Lebensmittel: Mehr als 80 Kilo Lebensmittel werfen wir pro Kopf und Jahr in den Müll. Das darf nicht sein. Genießbare Lebensmittel gehören nicht in den Müll. Denn in ihnen steckt nicht nur unser Geld, sondern Wasser, Energie – und jede Menge Herzblut. Sie sind Mittel zum Leben.

Deshalb freue ich mich, dass das Umdenken schon angefangen hat: Mehr als 150 Bewerber haben tolle Ideen eingereicht für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.

Unsere diesjährigen Nominierten und Preisträger stellen wir Ihnen in dieser Broschüre vor – von der Schülerin bis zum Großunternehmen, von der privaten Initiative bis zum Mittelständler. Engagierte Menschen, die eindrucksvoll zeigen, wie es besser geht.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre – und uns allen, dass die guten Beispiele möglichst viele Nachahmer finden!

Julia Klöckner
*Bundesministerin für Ernährung
und Landwirtschaft*



Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Noch immer werden zu viele genießbare Lebensmittel gar nicht erst genutzt oder landen vorzeitig im Abfall. Dagegen setzen sich immer mehr Bürgerinnen und Bürger, Initiativen, Unternehmen und Projekte ein.

Ihr beeindruckendes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung verdient es, gewürdigt und bekannt gemacht zu werden. Deshalb verleiht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seit 2016 den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Was zählt, sind eine gute Idee und der besondere Einsatz, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

In der dritten Runde des Wettbewerbs gingen 152 Bewerbungen ein. Aus dieser Vielzahl nominierte die Jury 15 Beiträge in den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie und Gesellschaft & Bildung. In jeder Kategorie wird ein Bundespreis verliehen. Hinzukommen drei Förderpreise, dotiert mit 7.500, 5.000 und 2.500 Euro, für innovative Projekte und Ideen, die sich noch in der Start- oder Testphase befinden.

Lernen Sie die nominierten und ausgezeichneten Projekte auf den folgenden Seiten kennen. Lassen Sie sich inspirieren für Ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Und bewerben Sie sich 2018 mit eigenen Ideen und Projekten für den nächsten Bundespreis! Dieser wird 2019 vergeben.

DIE KRITERIEN

1. THEMENGENAUIGKEIT
2. KREATIVITÄT/INNOVATION
3. ENGAGEMENT
4. ERFOLG
5. VORBILDWIRKUNG

Die Gewinner und Nominierten 2018

- 1 Landwirtschaft & Produktion
- 2 Handel
- 3 Gastronomie
- 4 Gesellschaft & Bildung
- 5 Förderpreis

DIE JURY 2018

BÄRBEL DIECKMANN (VORSITZ)
Präsidentin der Welthungerhilfe

INGRID HARTGES
Hauptgeschäftsführerin Deutscher
Hotel- und Gaststättenverband e. V.

CHERNO JOBATEY
Fernsehmoderator und Journalist

CHRISTOPH MINHOFF
Hauptgeschäftsführer
Bundesvereinigung der Deutschen
Ernährungsindustrie e. V.

CHRISTIAN RACH
Sternekoch, Moderator und
Fernsehkoch

VALENTIN THURN
Journalist und Dokumentarfilmer
(„Taste the Waste“)

YVONNE WILLOCKS
Fernsehmoderatorin und
Verbraucherjournalistin

1 Landwirtschaft & Produktion

Wo wertvolle Lebensmittel entstehen, entstehen auch Abfälle. Das betrifft die Landwirtschaft ebenso wie die industrielle und handwerkliche Herstellung von Nahrungsmitteln. Die Ursachen sind vielfältig: Weil Obst und Gemüse den Normen nicht entspricht, weil in der Produktion nicht der gesamte Rohstoff verwertet wird oder weil unverkäufliche Überschüsse entstehen. Diejenigen, die darauf aufmerksam werden, entwickeln Lösungen dagegen. Unperfektes und nicht mehr ganz knackiges Obst und Gemüse wird kreativ weiter verwertet. Aus Resten werden neue Produkte. Es entstehen Gemeinschaften, die für die Verwertung der gesamten Ernte sorgen. Andere richten die Produktionsprozesse so ein, dass Lebensmittelabfälle und -verluste vermieden werden.



Gärtnerei Schnelles Grünzeug

Einzelunternehmen, Grammdorf (Mecklenburg-Vorpommern) www.schnelles-gruenzeug.de

Die Gärtnerei Schnelles Grünzeug konserviert überschüssiges Gemüse durch Fermentation.

Die Fermentation ist eine uralte und natürliche Methode, Gemüse haltbar zu machen. Wenn Weißkohl so zu Sauerkraut wird, warum sollte dies nicht mit fast allen anderen Gemüsesorten gelingen? Dies war die Grundidee der Gemüse­gärtnerei Schnelles Grünzeug, um übrig gebliebenes Gemüse sinnvoll zu verwerten. Seit 2015 fermentiert der Betrieb überschüssiges Gemüse vom Feld oder Gemüse, das einen Markttag hinter sich hat und nicht mehr verkauft werden kann. Die erzeugten Produkte sind roh, vegan, probiotisch und frei von



v.l.n.r.: Bundesministerin Julia Klöckner, Olaf Schnelle, Valentin Thurn

jeglichen Zusatzstoffen. Das „Fermentierte Grünzeug“ vertreibt die Gärtnerei über einen Onlineshop und in der Gastronomie. Dem Vertrieb zugutekommt, dass die Gemüsefermentation gerade einen Boom erlebt.

Im Jahr 2017 wurden rund zwei Tonnen Gemüse durch Fermentation vor dem Verderb gerettet. Zu Beginn wurde in der heimischen Küche produziert. Um die Menge deutlich erhöhen zu können, musste eine eigene Produktionsstätte aufgebaut werden. So entstand neben der Gärtnerei ein 130 Quadratmeter großes Fermentationsgebäude mit neuer Produktionsstrecke. Sie ist darauf ausgelegt, jährlich rund 20 Tonnen Gemüse zu fermentieren. Es werden dann nicht nur eigene Überschüsse verarbeitet, sondern wie ursprünglich geplant zunehmend auch die der anderen Gärtnereien. Die Finanzierung erfolgte über ein erfolgreiches Crowdfunding, durch eine Förderung im Rahmen des Modellvorhabens Land(auf)Schwung sowie durch Eigenkapital.

Der Plan ist es, das Konzept so zu verbreiten, dass noch viel mehr Überschüsse in den einzelnen Regionen verarbeitet und damit noch mehr Lebensmittelabfälle vermieden werden können.

DAS SAGT OLAF SCHNELLE, GÄRTNEREI SCHNELLES GRÜNZEUG:

» Durch unsere Arbeit wollen wir die Tradition der Fermentation jetzt wiederbeleben und modernisieren. Gesunde Ernährung, haltbares Gemüse und Genuss schließen sich auf keinen Fall aus. Und dies wollen wir auch weitergeben. Denn das Fermentations-Know-how zu verbreiten, ist sinnvoll, da man schon mit sehr geringen Mengen zu Hause selber fermentieren kann. Das reduziert den heimischen Abfall und ist ein Beitrag zur gesunden und bewussten Ernährung im privaten Haushalt. «

DAS SAGT DIE JURY:

» Um Lebensmittel auf der Stufe der landwirtschaftlichen, industriellen und handwerklichen Produktion zu vermeiden, braucht es starke Ideen. Das Fermentieren von überschüssigem Gemüse der Gärtnerei Schnelles Grünzeug ist ein solches innovatives Konzept. Mehr noch, es trifft den Zeitgeist, Fermentieren ist „in“. Das Projekt hat daher gute Aussichten auf Erfolg, auch weil hier besonderer Unternehmergeist dahintersteckt. Der diesjährige Gewinner geht voll ins unternehmerische Risiko. Und dies ist absolut preisverdächtig. «





**NOMINIERT
KATEGORIE
LANDWIRTSCHAFT
& PRODUKTION**

Brotbrand

Bäcker Dietz, Handwerksbäckerei,
Buxtehude (Niedersachsen) www.baecker-dietz.de

Die Handwerksbäckerei Bäcker Dietz fand eine innovative Lösung, um nicht verkauftes Brot sinnvoll zu verwerten.

Im Schnitt werden in einer Bäckerei rund zehn Prozent der Backwaren nicht verkauft. Ein Teil der Retouren geht beispielsweise an die Tafeln oder wird zu Paniermehl oder Tierfutter verarbeitet. Um das nicht verkaufte Brot noch sinnvoller zu verwerten, entwickelte Bäcker Dietz zusammen mit der Nordik Edelbrennerei einen Brotbrand. Brot vom Vortag wird nun handwerklich zur Spirituose verarbeitet. Für die erste Destillation wurde rund eine Tonne Restbrot gesammelt. Diese Menge fiel in den zehn Fachgeschäften der Bäckerei in zwei Wochen an. Verwendbar sind etwa 80 Prozent der Retouren, Brote mit Zusätzen wie Karotten, Oliven oder Rosinen sind nicht geeignet. Da Brot schnell schimmelt, wurde für die Produktion eine besondere Lagerlogistik und Kühlung aufgebaut.

Die Einführung im Weihnachtsgeschäft war erfolgreich, ein größerer Teil wurde schon im Vorverkauf an Firmen mit Weihnachtsgebäck als Kombipräsent verkauft. Ziel ist es, das Produkt zu etablieren, um dauerhaft Restbrot sinnvoll verwerten zu können. Geplant ist es, den Brotbrand auch in Spezialitätenläden, im Internet und in Hofläden im Alten Land anzubieten. Zudem stehen Bars im Fokus, in Zusammenarbeit mit einem Barkeeper werden Cocktailvorschläge entwickelt.

DAS SAGT RALF DIETZ, BÄCKER DIETZ:

» Uns geht es beim Verkauf des Brotbrands nicht um mehr Umsatz. Vielmehr möchten wir das Bewusstsein unserer Kundinnen und Kunden für die sinnvolle Verwendung von Lebensmitteln schärfen. Dass wir dabei ein erfolgreiches Produkt geschaffen haben, freut uns umso mehr. «

Solidarische Landwirtschaft

Trägerverein Solidarische Landwirtschaft e. V.,
Witzenhausen (Niedersachsen)
www.solidarische-landwirtschaft.org

Landwirtschaftliche Betriebe aus dem Netzwerk Solidarische Landwirtschaft produzieren ihre Lebensmittel für einen festen Kundenkreis.

Viel zu viele landwirtschaftliche Erzeugnisse landen nicht auf dem Teller, sondern im Abfall. Mit dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft wird dieser Anteil deutlich verringert. Die Idee: Die Lebensmittel werden über eine Versorgungsgemeinschaft verteilt, die daran Beteiligten finanzieren einen landwirtschaftlichen Betrieb als Ganzes, nicht die Erzeugnisse als solche. Der Betrieb kann dadurch bedarfsgerecht produzieren. Durch den direkten Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern können Größen- und Qualitätsschwankungen vermittelt werden. An festen Abholtagen wird die jeweils vorhandene Ernte aufgeteilt, durch lokale Organisation kommt es kaum

zu Verlusten auf Lieferwegen und bei der Lagerung. Die Mitglieder einer Solidarischen Landwirtschaft erfahren mehr über die Bedingungen und die Zusammenhänge in der Lebensmittelherstellung. So wird vor Ort der Wert unserer Lebensmittel begreifbar.

Die Bewegung der Solidarischen Landwirtschaft ist in den letzten Jahren stark gewachsen, 2007 gab es neun Höfe, heute sind es über 150 Betriebe. Seit 2011 unterstützt das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft die einzelnen Gemeinschaften und sorgt für sozial und ökologisch nachhaltige Umsetzung des Konzeptes und seine Weiterentwicklung.

Die Arbeit des Netzwerks wird zum größten Teil durch Mitgliedsbeiträge, durch Spenden und Projektförderungen finanziert. Eine Mitgliedschaft ist sowohl als Einzelperson als auch als Hof oder Projekt möglich.

DAS SAGT KIRSTEN GROVER,
SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT:

» Die Solidarische Landwirtschaft hat ein großes Potenzial, nachhaltige Landwirtschaft auf den Höfen zu ermöglichen. Und darüber hinaus wird den Verbraucherinnen und Verbrauchern der eigene Umgang mit Lebensmitteln durch unmittelbar persönliche Erfahrungen nahegebracht. «

NOMINIERT
KATEGORIE
LANDWIRTSCHAFT
& PRODUKTION



2 Handel

Im Supermarkt oder beim Discounter gibt es alles, was das Kundenherz begehrt. Idealerweise soll alles immer verfügbar sein, am besten makellos und absolut frisch. Allzu leicht landet deswegen gute, aber nicht mehr ganz perfekte Ware vorschnell in der Tonne. Diese Lebensmittelverschwendung zu verhindern, ist für den Handel nicht nur eine ideelle Frage. Es kostet ihn bares Geld, wenn zu viele Waren nicht rechtzeitig verkauft werden. Dieses Problem ist bekannt – und viele Geschäfte schaffen bereits praktische Lösungen.

GEWINNER
KATEGORIE
HANDEL



SirPlus

Unternehmensgründung (GmbH), Berlin
www.sirplus.de

SirPlus ist ein Laden und Onlineshop, in dem gerettete Lebensmittel verkauft werden.

2017 eröffneten die SirPlus-Gründer den ersten reinen Food-Outlet in Berlin. Hier werden Lebensmittel angeboten, die im Handel nicht verkauft oder in der Produktion aussortiert wurden. Sie werden vergünstigt im Laden und im Onlineshop angeboten. Die Initiatoren wollen auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und Lebensmittelretten zum Mainstream machen.

Darüber hinaus spendet SirPlus 20 Prozent aller Lebensmittel an gemeinnützige Einrichtungen wie Flüchtlingsunterkünfte, Kinder- und Obdachloseneinrichtungen. Ein Darlehen und eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne ermöglichten die Eröffnung des ersten Geschäfts in Berlin.



v.l.n.r.: Bundesministerin Julia Klöckner,
Raphael Fellmer, Martin Schott, Christian Rach

Innerhalb der ersten sechs Monate hat SirPlus 600 000 Produkte bzw. rund 300 Tonnen Lebensmittel gerettet. Das Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren insgesamt eine Million Tonnen Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Dazu sind 35 weitere Läden in Planung. Daneben soll es einen digitalen Marktplatz geben, auf dem Landwirte, Hersteller und der Handel Überschüssiges anbieten und verkaufen können.

Über den Verkauf hinaus engagiert sich das Team mit Bildungsworkshops für Schulen, Universitäten und Betriebe und setzt sich für die Lebensmittelwertschätzung ein. Die Kundinnen und Kunden werden über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln aufgeklärt.

DAS SAGT RAPHAEL FELLMER, SIRPLUS:

» Wir freuen uns, mit SirPlus noch mehr Menschen und Unternehmen erreichen zu können, um sie für die Wertschätzung aller Lebensmittel zu begeistern! Sei es online oder im Laden. Nicht nur wollen wir viele Menschen auf die Möglichkeit aufmerksam machen, dass sie sich überschüssige Lebensmittel bequem nach Hause schicken lassen können. Uns liegt ein Sinneswandel und generelles Umdenken am Herzen, denn jedes Lebensmittel hat es verdient, gegessen zu werden! «

DAS SAGT DIE JURY:

» Um Lebensmittelabfälle im Handel zu verringern, sind pragmatische und wirtschaftlich tragfähige Lösungen nötig. SirPlus ist eine solche gute Idee. Ein Food-Outlet für gerettete Lebensmittel ist ein wirklich innovatives Konzept. Es lässt sich überall umsetzen und geht über die Idee, diese Lebensmittel zu verschenken, weit hinaus. «



FOODSHARING



Foodsharing-Häuser

Hieber's Frische Center KG, Lebensmitteleinzelhandel, Binzen (Baden-Württemberg) www.hieber.de

Die Hieber's Frische Center KG verteilt über zwei Foodsharing-Häuser abgelaufene und unverkaufte Ware und vermeidet so unnötige Lebensmittelabfälle.

Abgelaufene Ware, nicht verkaufte Obst und Gemüse sowie Backwaren vom Vortag und Molkereiprodukte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum landen im Einzelhandel oft im Abfall. Nicht so bei Hieber. Die regionale Lebensmittelkette verteilt diese Ware bisher an zwei ihrer zwölf Märkte über sogenannte Foodsharing-Häuser. Diese stehen am Rande des Kundenparkplatzes und sind während der Geschäftszeiten für alle zugänglich. Mehrmals täglich füllen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sie auf. Die Waren können kostenlos mitgenommen werden.

Einen Teil der nicht verkauften Lebensmittel spendet der Händler weiterhin an die örtliche Tafel. Darüber hinaus stehen in den Obst- und Gemüseabteilungen

„Grünfutter“-Boxen, in denen Hieber lose Salatblätter, Karottengrün und Ähnliches als Tierfutter kostenlos zum Mitnehmen anbietet.

Für die Kosten kommt das Unternehmen selbst auf und trägt auch das Risiko für die Abgabe abgelaufener Artikel. Bei der Anschaffung der Häuschen hat sich die Hornbach Baumarkt AG zu 50 Prozent beteiligt. Seit ihrer Einführung werden die Foodsharing-Häuser rege besucht und sind abends meist komplett leer. Die Menge an Biomüll konnte Hieber so deutlich reduzieren. Das nächste Ziel ist es, auch an weiteren Märkten ein Foodsharing-Haus zur Verfügung zu stellen.

DAS SAGT LARISSA RUDOLPH, HIEBER:

» Wir haben die Foodsharing-Häuser aufgestellt, um soziale Verantwortung zu übernehmen und der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Dabei spielt auch das Vermitteln von Wertschätzung für Lebensmittel eine große Rolle. Wir sind überrascht über den hohen und positiven Zuspruch, den wir erfahren haben. Natürlich freuen wir uns, wenn wir hier auch Bedürftige unterstützen können. «

PENNY Markt GmbH

Lebensmitteleinzelhandel, Köln (Nordrhein-Westfalen)

www.penny.de/nachhaltigkeit/gruen-sparen

Im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie vermarktet PENNY unter anderem Bio-Obst und -Gemüse, das äußerlich nicht immer makellos ist.

Im Biosortiment von PENNY finden sich seit 2016 die „Naturgut Bio-Helden“. Unter dieser Eigenmarke vermarktet der Discounter deutschlandweit optisch nicht ganz perfektes Obst und Gemüse. Wird davon mehr verzehrt statt weggeworfen, profitieren zum einen die Biolandwirte. Denn gerade im ökologischen Landbau kommt es unter anderem durch den Verzicht auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz und leicht lösliche Düngemittel beispielsweise zu Schalenfehlern sowie kleineren Früchten.

Zum anderen wird auch bei den Kundinnen und Kunden die Wertschätzung von Lebensmitteln gesteigert, da man real erfährt, dass Obst und Gemüse nicht perfekt aussehen muss, um gut zu schmecken. Ein Jahr nach der Einführung erfreuen sich die Naturgut Bio-Helden großer Beliebtheit bei den PENNY-Kunden. Die verkauften Mengen stiegen um fast 7,5 Prozent. Wegen der starken Nachfrage hat PENNY die Anzahl der Bio-

Helden bereits von 13 Artikeln auf aktuell 21 erhöht. Neben der Sensibilisierung der Kunden setzt PENNY auch auf interne Maßnahmen. Für Auszubildende gibt es ein Schulungsprogramm zum Thema Food Waste im Rahmen des EU-Projekts Refresh. Automatisierte Bestellverfahren mit modernen Prognosesystemen inkl. Wettervorhersage sorgen für eine bedarfsgerechte Belieferung der Märkte. Ware, bei der das Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft, wird preisreduziert angeboten. Zudem unterstützt PENNY seit 2007 die lokalen Tafel-Initiativen mit Lebensmitteln, die nicht mehr verkauft, aber dennoch bedenkenlos verzehrt werden können.

DAS SAGT STEFAN MAGEL, COO PENNY:

» Als Lebensmittelhändler liegt uns bei PENNY der bewusste Umgang mit Lebensmitteln am Herzen. Deshalb versuchen wir aktiv zur Wertschätzung von Lebensmitteln beizutragen und engagieren uns bereits seit vielen Jahren, dass möglichst wenig Lebensmittel vernichtet werden müssen. Da ein Gros der Lebensmittel zu Hause vernichtet wird, möchte PENNY insbesondere seinen Kunden einfache und problemlos in den Alltag integrierbare Möglichkeiten bieten, sich gegen Food Waste zu engagieren. Der Erfolg der Naturgut Bio-Helden zeigt eindeutig, dass die Kunden einen solchen „alltagstauglichen“ Ansatz honorieren. «

NOMINIERT
KATEGORIE
HANDEL



3 Gastronomie

Überall dort, wo Essen zubereitet und angeboten wird, entstehen auch Lebensmittelabfälle. Da schwankt die Nachfrage und eingekaufte Lebensmittel verderben im Lager, mal bleiben Reste vom Buffet oder auf den Tellern der Gäste. Das ist zum einen verschwendetes Geld. Zum anderen ist für alle, die Lebensmittel mit Liebe verarbeiten, die Verschwendung auch ein ethisches Problem. Aber sie muss nicht sein. Ob die restlose Verwertung aller Rohstoffe, eine verfeinerte Planung, der richtige Umgang mit Tellerresten oder gar die ganzheitliche Vermeidung von Abfällen – die Ansätze in der Gastronomie sind vielfältig.



NORDSEE GmbH

Privatwirtschaftliches Unternehmen (Systemgastronomie),
Bremerhaven (Bremen) www.nordsee.com

Die NORDSEE GmbH reduziert Lebensmittelabfall auf verschiedenen Wegen, unter anderem über Doggybag-Stationen in 23 Filialen.

Das Systemgastronomieunternehmen NORDSEE deckt ein großes Sortiment rund um das Produkt Fisch ab: Frischfisch, Feinkostsalate sowie ein Restaurantangebot und Snacksortiment. Diese Bandbreite verlangt unterschiedliche Lösungen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.



v.l.n.r.: Cherno Jobatey, W. Dietmar Hoffmann,
Ina Enders, Bundesministerin Julia Klöckner

Damit Gäste ihr übrig gebliebenes Essen für zu Hause einpacken können, finden sich in zunächst 23 der 370 Filialen sogenannte Doggybag-Stationen. Dort sind gratis nachhaltige To-go-Verpackungen erhältlich. Anhand der verbrauchten Verpackungen konnte das Unternehmen feststellen, dass die Doggybag-Stationen sehr gut angenommen werden. NORDSEE plant daher, diese auch in weiteren Filialen anzubieten. Das Ziel ist eine hundertprozentige Versorgung.

Darüber hinaus bietet NORDSEE kurz vor Ladenschluss Produkte in der SnackBar günstiger an. Im Rahmen der Aktion „30 % in den letzten 30 Minuten“ erhalten die Gäste 30 Prozent Rabatt auf alle fertig zubereiteten Lebensmittel aus der Theke. So bleiben weniger Reste übrig. Daran können alle Filialen teilnehmen und entsprechende Werbemittel dafür nutzen. Im Rahmen des Controllings wurde festgestellt, dass die Aktion gute Ergebnisse erbracht hat. Ziel ist es daher, sie noch weiter zu bewerben.

DAS SAGT ROBERT JUNG,
GESCHÄFTSFÜHRER NORDSEE GMBH:

» Die Schonung der natürlichen Ressourcen unserer Erde hat für uns Priorität entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette. Durch unsere Aktionen gehen weniger Lebensmittel verloren und dies macht sich auch betriebswirtschaftlich bemerkbar. Es gibt dennoch viel zu tun und wir freuen uns, gute Beispiele und Ideen zu liefern. «

DAS SAGT DIE JURY:

» Die Ansätze zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie sind vielfältig. Den Bundespreis erhält ein Projekt, das eine bekannte Idee weiter in die Breite trägt und damit Vorbildcharakter hat. Es ist ein wichtiges Signal, wenn eine Branchengröße Resteboxen anbietet und zur Sensibilisierung der Gäste für das Thema Lebensmittelabfälle beiträgt. Auch weil es sich zeigt, dass das Konzept erfolgreich angenommen wird und wirtschaftlich tragfähig ist. «





NOMINIERT
KATEGORIE
GASTRONOMIE

Raupe Immersatt

Gemeinnütziger Verein, Stuttgart (Baden-Württemberg)
www.raupeimmersatt.de

Der gemeinnützige Verein Raupe Immersatt plant die Eröffnung des ersten Foodsharing-Cafés in Stuttgart.

In Stuttgart rettet die Initiative Foodsharing täglich bei mehr als 60 kooperierenden Betrieben Lebensmittel vor der Tonne. Sie zu verteilen ist Tag für Tag eine Herausforderung. Das fünfköpfige Gründungsteam des Vereins Raupe Immersatt bietet nun Foodsharing und Privatpersonen die Möglichkeit, gerettete Lebensmittel in ein Café zu bringen. Die überschüssigen, noch genießbaren Lebensmittel werden dort kostenlos angeboten und somit vor der Tonne bewahrt. Raupe Immersatt geht das globale Problem der Lebensmittelverschwendung damit lokal an. Das Café macht die Lebensmittelverschwendung öffentlich sichtbar und sensibilisiert für einen wertschätzenden Umgang mit Nahrung. Durch das Weiterverwenden der Lebensmittel wird zum Umweltschutz beigetragen.

Zusätzlich stehen regionale und fair gehandelte Getränke zum Verkauf, deren Preis die Besucherinnen und Besucher selbst bestimmen dürfen. Ergänzend wird es im Café ein breites Bildungsangebot mit Weiterverarbeitungskursen und Vorträgen geben. Bereits jetzt bietet der Verein Workshops, Themenvorträge und Realexperimente an, um Menschen den ideellen Wert von Nahrung aufzuzeigen und Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu reduzieren.

Eine erfolgreiche Crowdfundingkampagne bei Start-Next und das Förderprogramm für studentisches Engagement „Stuttgarter Change Labs“ der Universität Stuttgart finanzieren den Start. Langfristig trägt sich das Konzept über den Getränkeverkauf. Gesucht wird nur noch eine Räumlichkeit in Stuttgart.

DAS SAGEN JANA PFEIFFER, SIMON KOSTELECKY, MAIKE LAMBARTH, LISANDRO BEHRENS UND MAXIMILIAN KRAFT, RAUPE IMMERSATT:

» Unsere Motivation ist es, Menschen für einen Moment lang aus dem Alltagstrott herauszuholen und zu ermöglichen, gewohnte Routinen zu hinterfragen. Dadurch binden wir mehr Menschen in das Thema der Lebensmittelverschwendung ein. Nur so kann eine weitreichende Veränderung erfolgen. Diese Inspiration lässt dann hoffentlich nach und nach weitere solche Orte entstehen! «

Broich Catering & Locations

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Düsseldorf (Nordrhein-Westfalen) www.broichcatering.com

Durch striktes Management will das Cateringunternehmen BROICH Lebensmittelabfälle in allen Bereichen reduzieren.

Das Familienunternehmen BROICH liefert Essen für Events, aber auch für Schulen und Kindertagesstätten. Zentral ist dabei die Vermeidung von Resten. In der Produktion werden verschiedene Caterings inhaltlich so abgestimmt, dass möglichst wenig Überschuss entsteht. Beim Event-Catering ist es üblich, etwa zehn Prozent mehr zu kalkulieren, damit alle Speisen bis zum Veranstaltungsende nachgereicht werden können. Da sind Abfälle vorprogrammiert. BROICH bietet seinen Kunden an, auf diese Mehrproduktion zu verzichten, sodass eventuell gegen Ende der Veranstaltung einige Speisen nicht mehr nachgereicht werden können. Im Gegenzug kommt BROICH den Kunden im Preis entgegen.

Impulse zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen kommen aus diversen Abteilungen. Gebündelt und auf Umsetzbarkeit geprüft werden die Ideen im Facility Management. Der Vertrieb überarbeitet stetig die Angebote und führt Gespräche mit den Kunden, um die Auswahl der Speisen nicht nur für die Kunden, sondern auch für die Umwelt zu optimieren.

Die interne BROICH Akademie schult Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rund um das Thema Nachhaltigkeit. Auf Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und Energieeffizienz wird dabei besonders geachtet. Dieses Wissen wird an Kunden und Partner weitergegeben. Das Ergebnis der Bemühungen: Die Menge an Speiseresten ist 2016 im Verhältnis zum erzielten Jahres-Foodumsatz gegenüber dem Vorjahr spürbar zurückgegangen.

DAS SAGT GEORG BROICH, BROICH CATERING & LOCATIONS:

» BROICH versucht nicht nur im Kerngeschäft, dem „Event-Catering“, Food Waste zu vermeiden, sondern auch in den anderen Geschäftsbereichen. Für uns ist der bewusste und ressourcenschonende Umgang mit Lebensmitteln in allen unterschiedlichen Geschäftsbereichen und Abteilungen wie Produktion, der Food-Einkauf, die Lagerung von Vorräten und deren Bestand oder die Auslieferung ein wichtiger Effekt. Dies wird nicht nur partiell umgesetzt, sondern ist in allen Außenstellen seit Jahren gelebte Praxis. «

NOMINIERT
KATEGORIE
GASTRONOMIE



4 Gesellschaft & Bildung

Lebensmittelverschwendung zu verhindern ist eine Gemeinschaftsaufgabe. Es braucht nicht nur das Engagement der Profis in Handel, Produktion und Gastronomie. Jeder von uns ist gefragt, einen Teil beizutragen, um die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Daher zeichnet der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung in der Kategorie Gesellschaft & Bildung besonderes Engagement aus der Zivilgesellschaft aus. In dieser Kategorie werden auch diejenigen gewürdigt, die über den Wert unserer Lebensmittel informieren und zeigen, was jeder Einzelne gegen Lebensmittelverschwendung tun kann.



Wirf mich nicht weg!

Regionales Umweltzentrum Hollen e. V., Ganderkesee (Niedersachsen) www.wirf-mich-nicht-weg.de

Wirf mich nicht weg! will durch Aufklärung und Wissensvermittlung in Schulklassen Lebensmittelabfälle verringern helfen.

Was ist der „Auge-Nase-Mund-Check“, wie räumt man einen Kühlschrank richtig ein oder wie erkennt man alte Eier? Diese und weitere Fragen rund um die Wertschätzung von Lebensmitteln beantwortet Wirf mich nicht weg!. Das Projekt des Regionalen Umweltzentrum Hollen e. V. besucht pro Jahr 50 Grundschulen bundesweit. Die Kinder lernen an fünf handlungsorientierten Stationen, wie sie das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden können. Nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit einfachen Tipps und Tricks werden die Schüler ausgebildet und fungieren als Multiplikatoren auch für ihre Familien. Das Projekt regt zum Nachdenken an und sensibilisiert für richtiges Verhalten. Frühzeitig erfahren die Kinder, dass Lebensmittel wertvoll sind und wir sie daher nicht wegwerfen sollten.



v.l.n.r.: Christoph Minhoff, Marina Becker-Kückens, Claudia Kay, Bundesministerin Julia Klöckner

Mittlerweile haben über 3 300 Kinder aus 150 Schul-
klassen an dem Projekt teilgenommen. Personal,
Reisekosten, Materialien und Öffentlichkeitsarbeit des
Projekts sponsert die Firma Cofresco mit der Marke
Toppits®. Die Sets im Wert von 80 Euro verbleiben in
den Schulen, damit diese auch weiter über das Thema
informieren können. Die Materialien für die Kinder
sind werbefrei.

Im Rahmen des Projekts fand 2017 gemeinsam mit
der Kinderzeitschrift GEOlino ein Schülerwettbewerb
statt. Die Kinder hatten die Aufgabe, selbst eine Idee
gegen die Verschwendung zu entwickeln, und konn-
ten Videos, Bilder, Plakate etc. einsenden. Teilnehmen
konnten Schulklassen, Gruppen und Einzelpersonen.
Für die Gewinner gab es einen Kochkurs, für die Ge-
winnerklasse einen Geldbetrag zur Pflege oder für die
Anlegung eines Schulgartens. Auch 2018 gibt es wieder
einen Wettbewerb.

DAS SAGT CLAUDIA KAY,
REGIONALES UMWELTZENTRUM HOLLEN:

» *Gewohnheiten aus der Kindheit setzen sich im weiteren
Leben fort. Daher ist es wichtig, schon in der Grundschule
für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu motivieren.
In der Bearbeitung des ersten Schülerwettbewerbs haben
Schulklassen, Gruppen und Einzelteilnehmer in herausra-
gender Weise Ideen entwickelt und sich mit dem Thema
beschäftigt. Wir sind uns sicher, dass bei den teilnehmenden
Kindern deutlich weniger Lebensmittel in der Tonne landen.
Wir sind froh, dass wir dieses Projekt so erfolgreich weiter
umsetzen können. <<*

DAS SAGT DIE JURY:

» *Das Projekt Wirf mich nicht weg! schaffte es bereits im
Vorjahr in den Kreis der Nominierten. Seitdem hat es sich
weiterentwickelt und sinnvolle Vorschläge zur Verbreitung
von Bildungsangeboten im schulischen Umfeld gemacht. Es
ist ein rundum gutes Projekt und eines der Bildungsprojekte
mit der bundesweit größten Reichweite, wenn es um die
Wertschätzung von Lebensmitteln geht. Der Bundespreis in
diesem Jahr ist also mehr als verdient. <<*





**NOMINIERT
KATEGORIE
GESELLSCHAFT
& BILDUNG**

Johnny und das Müllmonster

Lari-Fari Puppentheater GbR, Dorfprozelten (Bayern)
www.larifari-puppentheater.de

Mit einem Theaterstück sensibilisiert das Lari-Fari Puppentheater Kinder im Vor- und Grundschulalter für das Thema Lebensmittelverschwendung.

Ist eine Banane eklig, weil sie braune Stellen hat? Dass sie auch dann noch genießbar ist, lernen Kinder im mobilen Lari-Fari Puppentheater. Die Marionettengeschichte „Johnny und das Müllmonster“ motiviert Kinder im Vor- und Grundschulalter, sich mit dem Problem der Nahrungsmittelverschwendung auseinanderzusetzen. Dies geschieht spielerisch, kindgerecht und auf witzige Art. „Was mache ich mit meinem Pausenbrot, wenn ich keinen Hunger mehr habe oder wenn es mir nicht schmeckt?“ ist nur eine Frage von vielen, die besprochen werden. Das Publikum wird miteinbezogen, es werden Fragen gestellt und Ideen der Kinder aufgegriffen. Auch die Eltern erreicht das Stück, denn oft sprechen die Kinder im Anschluss zu Hause mit ihnen

darüber. „Johnny und das Müllmonster“ ist nur eines von mehreren Puppenspielen des Theaters, die sich mit Umweltthemen befassen. Lari-Fari setzt bewusst auf Marionetten. Sie erzielen bei den Kindern große Wirkung und mit ihnen lassen sich auch komplexe Themen verständlich erklären. Einfache Texte und die ohrgängigen Melodien bleiben den Kindern im Gedächtnis.

Bis das Puppenspiel aufführungsreif war, verging ein Jahr. In dieser Zeit haben die beiden Erzieherinnen die Geschichte geschrieben, komponierten Musik und bauten Marionetten, Requisiten, Kulissen. Premiere war im Frühjahr 2017, seitdem wurde das Puppenspiel in mehreren Vorstellungen vor über 2 000 Kindern aufgeführt.

DAS SAGEN INGEBORG BLOS UND BETTINA KELLER, LARI-FARI PUPPENTHEATER:

» Uns ist es sehr wichtig, den Kindern zu vermitteln, wie sie auch schon im Kleinen dazu beitragen können, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, die Umwelt zu schützen und verantwortungsvoll mit ihr umzugehen. Die positiven Rückmeldungen aus den Kindergärten und Grundschulen, in denen wir bereits aufgetreten sind, zeigen uns, dass die Kinder durch die Geschichte aufmerksamer für das Thema geworden sind. Unsere eigene Arbeit als Erzieherinnen hat uns bei der Entwicklung sehr geholfen. «

Soziale Betriebe Lauer Mühle

Gemeinnütziges Integrationsunternehmen, Adelsdorf
(Bayern) www.lafermuehle-sozialebetriebe.de

Die Soziale Betriebe Lauer Mühle gGmbH sammelt Lebensmittel aus regionalen Geschäften und verwertet diese weiter.

Lebensmittel, die im Laden nicht verkauft werden, wandern meist in den Abfall. Damit dies nicht geschieht, holen die Helferinnen und Helfer der Lauer Mühle pro Woche etwa acht Tonnen Lebensmittel ab, sortieren sie und verwerten sie neu. Einen guten Teil davon verteilt das gemeinnützige Unternehmen an Suchtkranke, psychisch Kranke, Langzeitarbeitslose sowie an Asylbewerber. Diese kommen so regelmäßig in den Genuss von gutem und günstigem Essen. Auch das tägliche Frühstück für Schulkinder der regionalen Mittelschule beliefert der Betrieb mit geretteten Lebensmitteln. Für die hauseigenen Betriebe werden

Obstsalate und Obstkörbe bereitgestellt. Unter dem Motto „Gesundheit am Arbeitsplatz“ gehen sie an die eigenen Beschäftigten. Aus dem Rest entstehen Marmeladen und Säfte, die in den Läden der Lauer Mühle verkauft werden.

Seit neun Jahren gibt es das Projekt. Mittlerweile verwertet der Betrieb rund 80 Prozent der dabei geretteten Lebensmittel. Der Rest geht als Futter an Nutztiere oder wird kompostiert. Das Projekt finanziert sich ausschließlich durch Spendengelder. Was durch den symbolischen Verkauf eines Lebensmittelkorbes im Wert von zwei Euro eingenommen wird, fließt komplett in den Unterhalt der Projektarbeit. Die Hauptarbeit wird von Ehrenamtlichen geleistet.

DAS SAGT MICHAEL THIEM,
SOZIALE BETRIEBE LAUFER MÜHLE:

» Wir sind stolz darauf, dass wir durch den Hilfe-zur-Selbsthilfe-Ansatz ein erfolgreiches und stetig wachsendes Projekt geschaffen haben. Davon profitieren viele Menschen in der Region. Der Dank geht an unsere Ehrenamtlichen, die uns tatkräftig unterstützen. Das ist gelebte Nächstenliebe. «

NOMINIERT
KATEGORIE
GESELLSCHAFT
& BILDUNG



5 Förderpreise

Engagement gegen Lebensmittelverschwendung verdient Unterstützung. Damit aus ersten Ideen und Konzepten erfolgreiche Projekte oder Geschäftsmodelle werden, ist es oft ein weiter Weg. Der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung dient deshalb nicht nur dazu, bereits in die Tat umgesetztes Engagement mit einer Auszeichnung zu würdigen. Er soll auch solche Ideen fördern, die noch ganz am Anfang stehen, aber besonders vielversprechend sind.



DingsDums Dumpling

Gastronomie Start-up (GmbH), Berlin
www.facebook.com/DingsDumsDumplings

Das Team von DingsDums Dumpling produziert und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus überschüssigen Lebensmitteln.

Ein Dumpling ist eine gefüllte Teigtasche, wie zum Beispiel eine deutsche Maultasche, italienische Ravioli, russische Pelmeni, japanische Gyoza und viele mehr. Das junge Unternehmen DingsDums Dumpling interpretiert die Teigtasche im Sinne der Resteverwertung: Hergestellt werden die Dumplings aus geretteten Lebensmitteln. Dadurch sind immer neue Teigtaschen im Angebot, die in Form, Farbe, Zubereitung und Geschmack stark variieren und eine Fusion aus mehreren Küchen der Welt sind. Zur Unternehmensphilosophie gehört es, alle erhaltenen Waren bei der Produktion auch zu verwerten. So macht DingsDums Dumpling die Kundinnen und Kunden durch bewussten, aber vor allem genussvollen Konsum auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung aufmerksam.



v.l.n.r.: Bundesministerin Julia Klöckner, Ann-Kathrin Wohlrab, Jilianne Schröder, Mauritz Schröder, Ingrid Hartges

Bisher wurden die Dings, wie sie im Unternehmen genannt werden, bei Caterings angeboten. Im April eröffnet das Team ein Restaurant in Berlin-Kreuzberg. Zudem haben die Dumplings als fertiges Tiefkühlprodukt ein längeres Haltbarkeitsdatum. Sie können daher nicht nur im Restaurant oder im Catering angeboten werden, sondern sind auch zum Selberzubereiten für zu Hause geeignet.

Aufgebaut werden Kooperationen zu Partnern aus dem Lebensmittelhandel. Für ihn soll das Unternehmen in Zukunft eine kontinuierliche Abnahme- und Verarbeitungsmöglichkeit sowie eine Anlaufstelle für die nachhaltige Verwertung von Lebensmitteln bieten. Ziel ist es auf lange Sicht, weitere Vertriebsmöglichkeiten auszubauen und somit möglichst viele Lebensmittel zu retten.

DAS SAGT MAURITZ SCHRÖDER, DINGSDUMS DUMPLING:

» Die Idee zu unseren Dings entstand aus einer privaten Eigenkreation: einem Nürnberger-Würstchen-Dumpling, gefüllt mit gebratenen Rostbratwürstchen und Sauerkraut, in Teig verpackt mit einer passenden Soße. Der Geschmack war fantastisch und die Überlegung, durch die Produktion der ausgefallensten Dumplings auf spontane Lebensmittelüberschüsse eingehen zu können, geboren. Wir freuen uns, ein einzigartiges Produkt entworfen zu haben, das so gut vom Markt und in der Szene angenommen wird. «

DAS SAGT DIE JURY:

» Die Dumplings aus geretteten Lebensmitteln sind einfach eine fantastische Idee. Sie trifft den Zeitgeist und macht es möglich, Reste auf schmackhafte Weise zu verwerten. Durch Einfrieren werden diese sogar haltbar. Die Resonanz auf die Idee ist sehr positiv und es ist zu wünschen, dass sich dieses Projekt mit der Gründung eines eigenen Restaurants durchsetzt. Dafür ist eine Förderung nötig und absolut verdient. «





GEWINNER
2. FÖRDERPREIS

Crowdbutching

GmbH, Aub (Bayern)

www.kaufnekuh.de, www.kaufeinschwein.de

Die Crowdbutching.com GmbH vermarktet Fleisch von Kuh und Schwein, bevor das Tier geschlachtet wird, und beugt so der Verschwendung vor.

Crowdbutching tritt der Lebensmittelverschwendung beim Fleischkonsum vorausschauend entgegen. Über die diversen Websites des Unternehmens können Verbraucherinnen und Verbraucher Fleischpakete von Kuh, Schwein oder Specials wie Weihnachts-Weidegans bestellen. Geschlachtet wird ein Tier erst, wenn genug Abnehmer zusammen sind und die Fleischpakete eines Tieres zu 100 Prozent verkauft wurden. So wird kein Fleisch unnötig im Voraus produziert und muss am Ende weggeworfen werden. Gearbeitet wird nach dem Prinzip „von der Schnauze bis zum Schwanz“, die Innereien und Knochen gehen an Tierfuttermittelhersteller.

Das Unternehmen startete den Verkauf im September 2015 und wächst stetig. Das Angebot richtet sich an alle, die sich bewusst ernähren wollen und wissen möchten,

wo ihr Fleisch herkommt und wie das Tier gehalten wurde. Das Geschäftsmodell macht den Fleischkauf und die Herkunft der Tiere transparent. Die Käuferinnen und Käufer wissen anhand der Bauernprofile genau, wo und wie ihre Kuh bzw. ihr Schwein gelebt hat. So werden die eingekauften Produkte wieder mehr wertgeschätzt und letztendlich weniger weggeworfen.

DAS SAGT DORIT SONNERT, CROWDBUTCHING:

» Der Aufruf unseres Unternehmens an die Konsumentinnen und Konsumenten: *Esst weniger Fleisch, dafür aber nur gutes und zurückverfolgbares! Wir wollen den Umgang mit Fleisch in Deutschland und den Fleischhandel revolutionieren und transparenter machen. Denn Fleischkonsum geht auch anders: Weniger essen, Herkunft deutlich machen und das Tier von der Schnauze bis zum Schwanz verwerten.* «

DAS SAGT DIE JURY:

» Die Nutzung des gesamten Tieres ist ein starkes Statement gegen Lebensmittelverschwendung. Im Grunde baut Crowdbutching damit auf ein früher völlig übliches Vorgehen auf. Dieses ist heute leider in Vergessenheit geraten. Diese Tradition neu zu beleben und daraus ein Start-up zu entwickeln, zeugt von besonderem Unternehmergeist, der unterstützt werden sollte. «

DEINE ERNTE

Internetplattform, Berlin

www.deineernte.de

Die Plattform DEINE ERNTE will der Lebensmittelverschwendung in privaten Gärten entgegenwirken.

Es gibt über 30 Millionen Gärten in Deutschland, häufig wird dort Obst und Gemüse angebaut. Oft solche Mengen, dass die Besitzerinnen und Besitzer nicht mehr wissen, wohin damit. DEINE ERNTE bietet die Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel aus dem eigenen Garten anderen Menschen zur Verfügung zu stellen. So verfaulen die frischen regionalen Gartenfrüchte nicht, sondern werden verwertet.

DEINE ERNTE ist eine Internetplattform, über die Gartenbesitzerinnen und -besitzer ihre Ernte oder auch selbst gemachte Lebensmittel wie zum Beispiel Marmelade anbieten können. Menschen, die besonderen Wert auf frische regionale Produkte legen, können auf diese Angebote reagieren und die Gartenbesitzer kontaktieren. Und nicht nur die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein Ziel. Die Plattform will eine aktive Community schaffen, regionale Bekanntschaften fördern sowie Natur und Menschen einander näherbringen.

Erdacht hat dieses Konzept die Schülerin Annalina Landsberg ursprünglich für einen Ideenwettbewerb. Im Anschluss erstellte sie mit Unterstützung der Greif-Design KG die Website und Werbematerial. Erste Medien berichteten bereits über die Plattform, die zunächst für Berlin mit seinen vielen Kleingärten, langfristig aber bundesweit wirken soll. In Planung sind zudem eine App und ein Lieferdienst für Menschen, die nicht mehr so mobil sind.

DAS SAGT ANNALINA LANDSBERG, DEINE ERNTE:

» DEINE ERNTE ist meine Herzensangelegenheit, die ich an die Menschen bringen will. Ich bin überzeugt, dass sie sowohl die Lebensmittelverschwendung reduziert als auch anderen Menschen eine Freude macht. Es ist kein utopischer Plan. Mit wenig Material und Technikaufwand kann Großes erreicht werden. «

DAS SAGT DIE JURY:

» DEINE ERNTE ist nicht nur die Idee einer 16-Jährigen, die viel Herzblut darin investiert. Es ist auch ein tragfähiges Konzept, das großes Potenzial verspricht, um Lebensmittelabfälle in Gärten zu reduzieren. Der Internetplattform ist daher viel Erfolg zu wünschen und dafür steht der Förderpreis als Anschlag bereit. Weitere sollten diesem Beispiel unbedingt folgen. «



**GEWINNER
3. FÖRDERPREIS**

Jetzt aktiv werden: Aktionsideen für Lebensmittelretter

Sie möchten sich ebenfalls gegen Lebensmittelverschwendung engagieren? Mit Ihrem Unternehmen, Ihrer Initiative, an Ihrer Schule oder auch privat? Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* unterstützt Sie dabei.

LEBENSMITTEL WEITERGEBEN

Geben Sie nach Veranstaltungen übrig gebliebene, genussfähige Lebensmittel an lokale Initiativen, die diese für soziale Zwecke weiterverwerten, zum Beispiel die Tafeln, Kirchen, Suppenküchen oder Foodsharing. **Das brauchen Sie dazu:** Leitfaden zur Abgabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte, Kontakte zu Tafeln oder Food-savern vor Ort.

MITMACHAKTIONEN VERANSTALTEN

Retten Sie gemeinsam Lebensmittel, veranstalten Sie Diskussionsrunden oder Informationsabende in Ihrem Verein,

Ihrer Schule oder Ihrer Gemeinde. Binden Sie Erzeuger, Handel und Handwerk ein und laden Sie Gesprächspartner aus Ihrer Region ein, die sich mit Lebensmitteln beschäftigen. **Das brauchen Sie dazu:** Passende Räumlichkeiten, Partner, unter Umständen Genehmigungen und Versicherungen, Werbematerialien, Helfer, Lebensmittelreste, zum Beispiel aus dem Handel oder von Erzeugern bereitgestellt, Koch und Kochausrüstung, Tische/Bänke oder Picknickdecken.

RESTLOSE EVENTS ORGANISIEREN

Nichts ist ärgerlicher, als wenn bei Veranstaltungen oder Empfängen am Ende Reste bleiben. Mit der richtigen Planung lässt sich das vermeiden. Planen Sie Ihre Events nachhaltig, planen Sie vorausschauend und verwerten Sie die übrig gebliebenen Lebensmittel. **Das brauchen Sie dazu:** Leitfaden von *Zu gut für die Tonne!* zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Veranstaltungen mit Verpflegung. Er enthält Informationen und Checklisten zur restefreien Veranstaltungsplanung.

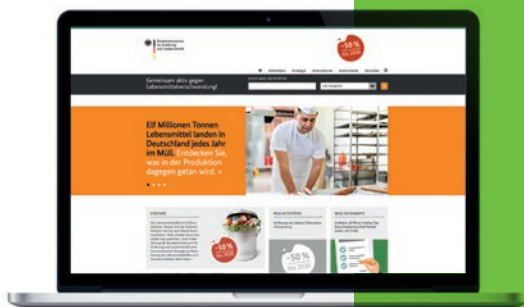
BESTE-RESTE-BOXEN EINSETZEN

Gemeinsam mit Greentable, dem Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, hat *Zu gut für die Tonne!* die Aktion „Restlos genießen.“ gestartet. Hierfür wurde eine kompostierbare Beste-Reste-Box entwickelt, in der sich übriggebliebenes sicher und umweltfreundlich nach Hause transportieren lässt. **Das brauchen Sie dazu:** Die Boxen sind kostenpflichtig bei METRO Cash & Carry erhältlich. Weitere Informationen und Bestellhinweise unter: www.restlos-genießen.de

INFORMIEREN

Machen Sie auf eigene Aktivitäten aufmerksam und verbreiten Sie praktische Tipps gegen Lebensmittelverschwendung. Werbematerialien – zum Beispiel Poster, Broschüren, Onlinebanner, Postkarten und eine Ausstellung – erhalten Sie von uns. **Das brauchen Sie dazu:** Werbe- und Infomaterialien, Auslegung und Aushangmöglichkeiten, Genehmigung zur Verteilung von Werbe- und Infomaterialien.

-50%
Lebensmittelabfälle
bis 2030



GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Unter www.lebensmittelwertschätzen.de erfahren Sie, was bereits gegen Lebensmittelverschwendung getan wird. Die Plattform ist der erste Schritt auf dem Weg zu einer gemeinsamen Strategie von Bund und Ländern zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Sie stellt Aktivitäten aus Produktion, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und Gesellschaft vor. Unternehmen finden darüber hinaus Praxismaterialien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Die Initiative Zu gut für die Tonne!



WEB-ANGEBOTE

Tipps, Wissenstest, einen interaktiven Partyplaner und zahlreiche Rezepte für die Resteküche finden Sie auf der Website. Über Twitter und per Newsletter halten wir Sie über Aktionen auf dem Laufenden und geben Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln. zugut fuer dietonne.de



DIE APP

Mit über 530 Resterezepten von Sterneköchen, prominenten Kochpaten und Hobbyköchen sowie Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Der Einkaufsplaner hilft dabei, nur das zu kaufen, was wirklich gebraucht wird. zugut fuer dietonne.de/app



AKTION „RESTLOS GENIEßEN.“

Gastronomen, Kantinen und Caterer, die die Beste-Reste-Boxen anbieten, können sich an der Aktion „Restlos genießen.“ beteiligen. Weitere Informationen sowie die teilnehmenden Restaurants unter: restlos-geniessen.de



YOUTUBE

Videos von den vergangenen Preisverleihungen und Beiträge rund um *Zu gut für die Tonne!*: youtube.com/user/bmelv



TWITTER

Folgen Sie der Initiative *Zu gut für die Tonne!*. Wir freuen uns über Ihre Unterstützung und auf Ihre eigenen Beiträge für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. twitter.com/zgfdt



MATERIAL FÜR PARTNER

Materialien für Initiativen, Ausstellungen, Veranstalter, Kommunen, Lehrkräfte oder andere Engagierte: von Broschüren und Leitfäden über Poster in diversen Größen bis hin zu Aufklebern und Bastelbögen. zugut fuer dietonne.de/service



SCHULMATERIALIEN

Bastelbögen für Kinder sowie Arbeitsblätter für Schülerinnen und Schüler und Lehrerhefte zum Thema Lebensmittelverschwendung für die Klassenstufen 3 bis 6 und 7 bis 9 sind im Klassensatz kostenfrei erhältlich. zugut fuer dietonne.de/schulmaterial

DER BUNDESPREIS

Bleiben Sie auf dem Laufenden über den *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis. Kriterien, die Jury und Informationen zur kommenden Runde des Bundespreises: zugut fuer dietonne.de/bundespreis



HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 216 – Nachhaltige Ernährung,
Reduzierung von Lebensmittelabfällen
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!

Eine Initiative des BMEL
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Tel.: +49 (0)228 68 45-7340
Fax: +49 (0)228 68 45-7111
E-Mail: kontakt@zugut fuerdietonne.de
www.zugut fuerdietonne.de

STAND

Mai 2018

KONZEPT, TEXT, GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH
malzwei Grafikdesign

DRUCK

Zarbock GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main

BILDNACHWEIS

- S. 1: CDU Rheinland-Pfalz
- S. 2: BMEL/Christof Rieken
- S. 4: BMEL/Christof Rieken
- S. 5: Gärtnerei Schnelles Grünzeug
- S. 6: Bäcker Dietz
- S. 7: Andreas Bauermeister
- S. 8: BMEL/Christof Rieken
- S. 9: SirPlus
- S. 10: Hieber
- S. 11: PENNY
- S. 12: BMEL/Christof Rieken
- S. 13: NORDSEE GmbH
- S. 14: Raupe Immersatt e. V.
- S. 15: Broich Premium Catering GmbH
- S. 16: BMEL/Christof Rieken
- S. 17: Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e. V.
- S. 18: Jens Kortus Fotografie Miltenberg
- S. 19: Laufer Mühle
- S. 20: BMEL/Christof Rieken
- S. 21: DingsDums Dumpling
- S. 22: Crowdbutching.com GmbH
- S. 23: Christiane Flechtner

**Diese Broschüre wird vom BMEL kostenlos
herausgegeben. Sie darf nicht im Rahmen
von Wahlwerbung politischer Parteien oder
Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter
www.bmel.de

