



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

# Restlos engagiert

Ausgezeichnete Projekte gegen Lebensmittelverschwendung



**BUNDESPREIS 2017**  
FÜR ENGAGEMENT GEGEN  
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



<b>GRUSSWORT BUNDESMINISTER CHRISTIAN SCHMIDT</b> .....	<b>1</b>
---	----------

<b>DER ZU GUT FÜR DIE TONNE! – BUNDESPREIS FÜR ENGAGEMENT GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG</b> .....	<b>2</b>
---	----------

<b>DIE AUSGEZEICHNETEN UND NOMINIERTEN PROJEKTE 2017</b>	
<b>KATEGORIE PRODUKTION</b> .....	<b>4</b>
<b>KATEGORIE HANDEL</b> .....	<b>8</b>
<b>KATEGORIE GASTRONOMIE</b> .....	<b>12</b>
<b>KATEGORIE GESELLSCHAFT &amp; BILDUNG</b> .....	<b>16</b>
<b>KATEGORIE FÖRDERPREIS</b> .....	<b>20</b>

<b>SELBST AKTIV WERDEN: IDEEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG</b> .....	<b>24</b>
---	-----------

<b>DIE INITIATIVE ZU GUT FÜR DIE TONNE!</b> .....	<b>25</b>
---	-----------

Alle Informationen zum *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung finden Sie unter: [zugutfuertonne.de/bundespreis](http://zugutfuertonne.de/bundespreis)



## **GRUSSWORT BUNDESMINISTER CHRISTIAN SCHMIDT**

Liebe Leserinnen und Leser,

wir haben in Deutschland das Glück, jeden Tag aus einer Vielzahl von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln wählen zu können. Wir verdanken dies in erster Linie der harten Arbeit unserer Bauernfamilien und des regional verwurzelten Lebensmittelhandwerks. Doch vielen ist nicht bewusst, wie wertvoll unsere Lebensmittel tatsächlich sind. Dies zeigt sich besonders deutlich an den elf Millionen Tonnen Lebensmitteln, die in Deutschland jedes Jahr von Industrie, Großverbrauchern, Handel und Privathaushalten weggeworfen werden. Das ist eindeutig zu viel, zumal ein großer Teil davon vermeidbar wäre!

Wir müssen Wege finden, wie jede und jeder von uns – aber auch wir alle miteinander – Verantwortung übernehmen können: Es geht darum, unsere Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen und zukünftig stärker Lebensmittelabfälle zu minimieren. Genau hier setzt unsere Initiative *Zu gut für die Tonne!* an.

Wir haben uns zudem dem Ziel der Vereinten Nationen (UN) verpflichtet, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Dafür brauchen wir Partner und Unterstützer aus allen Bereichen der Gesellschaft. Es stimmt mich daher positiv, dass immer mehr Menschen zu diesem Ziel beitragen, indem sie ihr Verhalten kritisch hinterfragen, bewusster konsumieren und sich für einen nachhaltigen Umgang mit unseren Mitteln zum Leben einsetzen – ob ehrenamtlich oder mit innovativen Geschäftsideen.

Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung zeichnet diese Vorbilder und guten Beispiele aus. So würdigen wir einerseits ihr wertvolles Engagement und machen es andererseits einem breiten Publikum bekannt, damit es möglichst viele Nachahmerinnen und Nachahmer in der Gesellschaft findet.

Insgesamt 168 Bewerbungen sind für den Bundespreis 2017 eingegangen. Unter den Beiträgen waren viele hervorragende Beispiele zur Reduzierung des Lebensmittelabfalls in der Produktion, in der Gastronomie, im Handel sowie im Rahmen von gesellschaftlichen Initiativen und Bildungsangeboten. Die große Vielfalt an sehr guten Ideen hat es unserer Jury nicht leicht gemacht, daraus die Nominierten und Gewinner auszuwählen.

Die Nominierten und Ausgezeichneten stellen sich Ihnen in dieser Broschüre vor. Ich wünsche mir, dass sich viele Leserinnen und Leser an diesen guten Beispielen orientieren. Zeigen auch Sie Engagement für mehr Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln in Ihrem persönlichen und beruflichen Alltag. Kleine Schritte sind dabei genauso wichtig wie große Ideen. Bewerben Sie sich ab Juli für den kommenden *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Ich freue mich auf Ihre Ideen!

**Christian Schmidt** MdB  
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

## DER ZU GUT FÜR DIE TONNE! – BUNDESPREIS FÜR ENGAGEMENT GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen. Dagegen engagieren sich immer mehr Bürgerinnen und Bürger, Initiativen, Unternehmen und Projekte.

Um das beeindruckende Engagement gegen Lebensmittelverschwendung zu würdigen und bekannt zu machen, 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, die dabei helfen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Entscheidend sind:

**1. Themengauigkeit:** Der Beitrag reduziert Lebensmittelabfälle – entweder direkt oder indem er die Aufmerksamkeit der Menschen auf die Problematik lenkt und damit anregt, das eigene Verhalten zu ändern.

**2. Kreativität/Innovation:** Es liegt eine innovative oder kreative Idee zugrunde oder der Beitrag folgt einem ungewöhnlichen Ansatzpunkt.

**3. Engagement:** Der Beitrag wird mit besonderem Einsatz der Beteiligten durchgeführt oder zeigt ein hohes Problembewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung.

**4. Erfolg:** Der Beitrag funktioniert nachweislich beziehungsweise eine erfolgreiche Umsetzung ist sehr wahrscheinlich. Der Beitrag ist effizient im Hinblick auf den Einsatz finanzieller und personeller Ressourcen.

**5. Vorbildwirkung:** Der Beitrag ist auch an einem anderen Ort und/oder mit einer anderen Zielgruppe durchführbar und hat somit eine Vorbildfunktion.

In der zweiten Runde des Wettbewerbs gingen 168 Bewerbungen ein. Aus diesem großen Kreis nominierte die Jury 14 Beiträge in den Kategorien Produktion, Handel, Gastronomie und Gesellschaft & Bildung. In jeder Kategorie wurde ein Bundes-

preis verliehen. Hinzukommen zwei Förderpreise, dotiert mit 3.000 bzw. 2.000 Euro, für innovative Projekte und Ideen, die sich noch in der Start- oder Testphase befinden.

Auf den folgenden Seiten lernen Sie die nominierten und ausgezeichneten Projekte kennen. Lassen Sie sich inspirieren für Ihr eigenes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Und bewerben Sie sich ab Mitte 2017 mit Ihren Ideen und Projekten für den nächsten Bundespreis, vergeben im Frühjahr 2018.



### DIE JURY 2017

PROF. DR. DR. H. C. MULT. KLAUS TÖPFER  
EHM. BUNDESUMWELTMINISTER (VORSITZ)  
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

# DIE AUSGEZEICHNETEN UND NOMINIERTEN PROJEKTE 2017

>> Die alltägliche Verschwendung von Lebensmitteln ist erschreckend hoch. Die internationale Staatengemeinschaft unter dem Dach der Vereinten Nationen hat Nachhaltigkeitsziele gegeben, die bei der Umsetzung des Ziels zur Ernährung für Deutschland vor allem bedeuten: reduziert die Verschwendung! Das vorhandene vielfältige Engagement gegen diese Verschwendung begrüße ich sehr! Es ist auszeichnungswürdig, es muss noch stärker zum Kern des Handelns von uns allen werden. Ich bin gespannt, wie die diesjährigen Beispiele aus dem *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis sich entwickeln und wie sie weiteres Engagement befördern. <<

Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Klaus Töpfer

# KATEGORIE PRODUKTION

Von der Landwirtschaft über das Aufbereiten der Rohstoffe bis zur industriellen und handwerklichen Herstellung von Nahrungsmitteln – wo wertvolle Lebensmittel entstehen, landet auch vieles unnötig im Müll. Die Ursachen sind vielfältig: Weil es den Normen nicht entspricht, weil in der Produktion nicht der gesamte Rohstoff verwertet wird oder weil unverkäufliche Überschüsse entstehen. Mittlerweile werden viele auf dieses Problem aufmerksam. Und entwickeln Lösungen. Unperfektes und nicht mehr ganz knackiges Obst und Gemüse oder auch Abschnitte werden zu neuen Produkten weiterverarbeitet. Andere wiederum richten ihren gesamten Produktionsprozess so ein, dass von Anfang an Lebensmittelabfälle und -verluste vermieden werden.



## > KNÖDELKULT

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Konstanz  
(Baden-Württemberg) [www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)

Das junge Unternehmen Knödelkult entwickelt, produziert und vertreibt einen Klassiker der Resteküche auf moderne Weise: Knödel im Glas aus gerettetem Brot.

Jedes Jahr werden unzählige Tonnen Brot weggeworfen. Nicht weil es schlecht ist, sondern weil es den Ansprüchen nicht mehr genügt oder zu viel produziert wurde. Knödelkult macht aus gerettetem Brot, das von Bäckereien nicht verkauft werden konnte, Knödel im Glas. Das Brot kauft das aus drei Gründern bestehende Team den Bäckereien gegen einen kleinen Betrag je Kilo ab. Dieser Betrag ist jedoch nicht so hoch, dass er die Bäckereien zu einer achtlosen Überproduktion motiviert. Aus dem alten Brot entsteht so ein neues und lang haltbares Lebensmittel, das schnell und einfach zubereitet ist. In jedem Knödelglas zu 350 g stecken etwa 250 g gerettetes Brot. Allein durch die ersten 3 000 bestellten Gläser konnte Knödelkult schon mehr als eine Tonne Brot vor dem Wegwerfen bewahren.

Darüber hinaus lädt das Team mit einfachen, aber kreativen Rezepten zum „Selberknödeln“ ein, damit auch zu Hause Brot nicht weggeworfen, sondern weiterverarbeitet wird. Die Rezepte zum „Do-it-yourself-Knödel“ werden mit den Bestellungen versendet und online veröffentlicht.

Die Idee zu Knödelkult entstand im April 2016. Seither wurden Rezepturen entwickelt und regionale Bäckereien als Partner gewonnen. Eine Crowdfunding-Kampagne lieferte das Startkapital für den Aufbau der Produktion. Jetzt arbeitet das Knödelkult-Team daran, die Logistik und die Herstellungsprozesse weiter zu optimieren, um größere Mengen produzieren zu können und so noch mehr Brot vor der Tonne zu retten.



v. l. n. r.: Bundesminister Christian Schmidt, Felix Pfeffer, Janine Trappe, Matthias Helmke, Ingrid Hartges

GEWINNER  
KATEGORIE  
PRODUKTION

**DAS SAGEN** JANINE TRAPPE, MATTHIAS HELMKE UND FELIX PFEFFER, KNÖDELKULT

>>> Wir retten aktiv Brot vor dem Wegwerfen und machen auf lockere Art und ohne erhobenen Zeigefinger auf die Brot-Wegwerf-Problematik aufmerksam. Dabei bauen wir ein verantwortungsvolles Unternehmen auf und schaffen Arbeitsplätze. Zugleich animieren wir Verbraucher dazu, selbst zum „Brotretter“ zu werden. Knödelkult richtet sich aber nicht nur an Verbraucher, die Knödel lieben und Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln legen. Wir bieten auch Bäckereien eine moralische und finanziell sinnvolle Verwertungsalternative für das übrig gebliebene Brot. Gerade die handwerklichen Bäckermeister, die früh morgens in der Backstube stehen und jedes Brot von Hand formen, freuen sich, dass es Knödelkult gibt. <<<

**DAS SAGT** DIE JURY

>>> Auch in der Produktion gibt es viele gute Wege, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Das junge Unternehmen Knödelkult setzt sich beispielhaft und mit viel Kreativität und Engagement dafür ein, aus vermeintlichem Abfall etwas Neues zu kreieren. Es rettet nicht nur gutes Brot – es zeigt auch, wie wertvoll und lecker scheinbarer Abfall sein kann. So verwertet Knödelkult nicht verkaufte Brot und gibt ein Beispiel, das einfach nachgemacht werden kann – auch zu Hause. <<<



NOMINIERTE  
KATEGORIE  
PRODUKTION

## > CONDITOREI COPPENRATH & WIESE

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Osnabrück  
(Niedersachsen) [www.coppenrath-wiese.de](http://www.coppenrath-wiese.de)

Die Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Europas größter Hersteller tiefgekühlter Torten und Kuchen, verarbeitet unter anderem Apfelschalen zu Apfelmark für spezielle Füllungen.

Zwischen 60 und 80 Tonnen Äpfel verarbeitet Coppenrath & Wiese pro Tag für tiefgekühlte Kuchen, Torten, Strudel und Desserts. Bis vor einigen Jahren konnten bis zu 25 Prozent der Äpfel nicht verwendet werden, vor allem Schalen und kleine Stücke, die für die Weiterverarbeitung in Kuchen und Torten zu klein waren. Diese Teile verarbeitet das Unternehmen mittlerweile zu Apfelmark weiter, das für spezielle Füllungen benötigt wird. Das reduziert wiederum Transport- und Einkaufskosten, da Rohstoffe nicht ins Werk transportiert werden müssen. Die Gewinnung des Apfelmarks war so effektiv, dass in einem Folgeprojekt nach weiteren Anwendungsmöglichkeiten gesucht wurde und Coppenrath & Wiese mit der Herstellung eigener Konfitüre begann. So konnten die Schälabfälle von 25 auf fünf Prozent reduziert werden.

Das Projekt deckt den jährlichen Bedarf an Apfelmark von ca. 900 Tonnen vollständig ab. Beide Rohwaren – Apfelmark und Konfitüre – müssen heute nicht mehr zugekauft werden.

Das Projekt wurde in Zusammenarbeit von Mitarbeitern aus Produktion und Technik durchgeführt. Sie erstellten zunächst ein Konzept für die benötigte Anlage zur Herstellung des Apfelmarks. Anschließend wurde die Anlage gebaut und begleitet von umfangreichen Versuchen in Betrieb genommen. Sowohl Projektbearbeitungszeit als auch die Inbetriebnahme lagen bei mehreren Monaten, wobei die Anlage parallel zur laufenden Produktion im Apfelschälbetrieb in Betrieb genommen werden musste.

**DAS SAGT** ANDREAS WALLMEIER,  
GESCHÄFTSFÜHRER CONDITOREI  
COPPENRATH & WIESE KG

>>> *Mit der Reduzierung der Schälabfälle leisten wir einen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln, sparen Kosten und schonen die Umwelt. Nachhaltiges Handeln ist bei uns im Leitbild verankert, wir tun dies also nicht, um eine bestimmte Zielgruppe oder die Endverbraucher anzusprechen oder damit zu werben. <<<*

## > ÖKODORF BRODOWIN

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Chorin  
(Brandenburg) [www.brodowin.de](http://www.brodowin.de)

Der Demeter-Produzent Ökodorf Brodowin GmbH & Co. Vertriebs KG reduziert mit einem ganzheitlichen Ansatz Lebensmittelabfälle.

Rund 2 000 Bioartikel wie Gemüse oder Milchprodukte umfasst der Lieferservice von Brodowin. Lebensmittel, die wegen Druckstellen oder anderer Makel nicht den Kundenwünschen entsprechen, werden seit 2015 in der betriebseigenen Küche zu fertigen Gerichten verarbeitet. Diese Produkte, unter anderem Tiefkühlaufläufe oder Salate, sind aufgrund der teilweise sehr kleinen Chargen nicht beim Naturkostgroßhandel erhältlich und werden ausschließlich direkt an die Kunden vertrieben.

Darüber hinaus reduziert Brodowin Abfälle bei der Schlachtung von Tieren. Normalerweise landen zwischen 20 und 55 Prozent des Tieres nicht auf dem Teller, sondern im Müll. Der Ökobetrieb hingegen lässt sich alle Teile des Tieres vom Hausschlachter aushändigen. Aus den Knochen entstehen hunderte Liter Brühe im Jahr, aus Pansen und anderen Innereien Gerichte wie Rinderherz in Rotweinsauce oder Saure Leber.

Nicht nur Abfall, sondern die Tötung männlicher Küken reduzieren möchte Brodowin durch die Aufzucht von Bruderhähnen. Ihr Fleisch wird zu Frikassee, Hühnercurry und ähnlichen Gerichten verarbeitet. Die dafür nötige Ideenfindung, Zubereitung, Vermarktung geschieht nebenbei.

Insgesamt holt die Firma ReFood wöchentlich rund zwei Tonnen Abfall bei Brodowin ab – bei 1 800 belieferten Haushalten. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Abfälle wie Schalen oder Schnittränder von Wurst oder Käse.

**DAS SAGEN** LUDOLF VON MALTZAN  
UND PETER KRENTZ, ÖKODORF BRODOWIN  
GMBH & CO. VERTRIEBS KG

>>> *Durch die Verwertung von Lebensmitteln, die nicht der Handelsnorm entsprechen, ist eine ganz eigene Rubrik im Brodowin-Sortiment entstanden. In Zeiten, in denen das Wegwerfen ein fester Bestandteil täglichen Konsums geworden ist, möchten wir mit der Entwicklung neuer Produkte ein Stück Überzeugungsarbeit leisten. Alles was es dafür braucht, sind Wertschätzung und Kreativität. Jeder, der gerne gut und mit gutem Gewissen isst, kann bei uns bestellen und so unsere Arbeit zusätzlich unterstützen. <<<*



# KATEGORIE 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.



## > EDEKA SÜDWEST/ WARENBÖRSE

Genossenschaft, Offenburg (Baden-Württemberg)  
[www.edeka-suedwest.com](http://www.edeka-suedwest.com)

Mit einem internen Webshop leistet die EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH einen Beitrag zur Verringerung von Lebensmittelverlusten.

Die Warenbörse ist ein neu entwickelter Webshop im Intranet der EDEKA Südwest. Über die Warenbörse werden den EDEKA-Märkten seit Februar 2015 ausgewählte Artikel aus unterschiedlichen Sortimenten angeboten – zu deutlich vergünstigten Bezugspreisen. Gehandelt werden unter anderem Artikel wie Milchprodukte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt ist, sowie Rest- oder Sonderposten. Hinzukommen schnell verderbliche Produkte wie Obst und Gemüse, von denen zu viel Ware am Lager ist. Zusätzlich werden über die Plattform regionale Produkte angeboten, die zum jeweiligen Zeitpunkt nur in kleinen Mengen verfügbar sind. Zum Beispiel Spargel aus der Region zu Beginn und Ende der Saison.

Ausgeliefert werden die über die Plattform gehandelten Waren über fünf Logistikzentren. Sowohl selbstständige Kaufleute der EDEKA Südwest als auch Lebensmittelmärkte, die von der Großhandlung in Eigenregie betrieben werden, können auf den internen Webshop zugreifen. Das sind insgesamt rund 1 300 EDEKA-Märkte. Mit rund 270 000 bestellten Kollis, dies entspricht einem Warenvolumen von ca. 4 000 Paletten, ist die Warenbörse ein wichtiges Instrument, um die Vernichtung von Lebensmitteln zu vermeiden.

Ware, dessen MHD für eine Auslieferung an die Märkte zu gering ist und damit auch nicht über die Warenbörse dem Einzelhandel angeboten wird, kommt den ortsansässigen Tafeln zugute.



v. l. n. r.: Bundesminister Christian Schmidt, Sebastian Walter (EDEKA Südwest), Valentin Thurn

GEWINNER  
KATEGORIE  
HANDEL

**DAS SAGT** MICHAELA MEYER, GESCHÄFTSBEREICHSLEITERIN NACHHALTIGKEIT, EDEKA HANDELSGESELLSCHAFT SÜDWEST MBH

>>> Die Warenbörse leistet einen wichtigen Beitrag zur Reduktion der Warenvernichtung. Unsere Märkte können so bequem und schnell Rest- oder Sonderposten bestellen – zu attraktiven Konditionen. Gleichzeitig sorgen die Marktleiter oder Kaufleute für eine Vermarktung dieser speziellen Artikel an die Endverbraucher. Somit tragen der Groß- und Einzelhandel dazu bei, den Verderb möglichst gering zu halten. Eine weitere Zielgruppe sind regionale Hersteller, deren Ware jetzt auch in Kleinstmengen über die Warenbörse angeboten wird. Analog unserem Motto „Handel(n) mit Verantwortung“ und unserem Bewusstsein für Lebensmittelwertschätzung arbeiten wir immer weiter an der Verringerung der Verderbquote. <<<

**DAS SAGT** DIE JURY

>>> Im Handel gibt es viele Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Das Projekt Warenbörse der EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH sorgt dafür, dass Waren mit kurzer Frist beim Mindesthaltbarkeitsdatum, Restposten oder Sonderposten weder in der Distribution noch in den Märkten liegen bleiben. Ihre Lösung ist eine eigene interne Warenbörse, über die solche Waren vergünstigt an andere Märkte verkauft werden. Die Märkte können den Rabatt wiederum an ihre Kunden weitergeben und machen so auch die Milch kurz vorm MHD attraktiv. Das Projekt hat besonders durch seine hohe Reichweite überzeugt und dass das Konzept durchaus übertragbar auf andere Händler ist. <<<



NOMINIERTE  
KATEGORIE  
HANDEL

## > JUNGE DIE BÄCKEREI./ BROTRETTER

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Lübeck  
(Schleswig-Holstein) [www.jb.de/brotretter](http://www.jb.de/brotretter)

Die von Junge Die Bäckerei entwickelte und umgesetzte BrotRetter-Idee gibt nicht nur Broten vom Vortag, sondern auch sozial benachteiligten Menschen eine zweite Chance.

In vielen Fällen landen Brote und Gebäck vom Vortag im Müll. Damit dies nicht so ist, hat das 176 Filialen umfassende Familienunternehmen Junge Die Bäckerei das Projekt BrotRetter ins Leben gerufen. In zwei Läden verkauft das Unternehmen Brot vom Vortag zu günstigeren Preisen. Das Besondere: Im Laden arbeiten ehemalige Obdachlose. Partner des Projekts sind die Lübecker Vorwerker Diakonie und das Obdachlosen-Magazin Hinz&Kunzt aus Hamburg. Sie kümmern sich um die Menschen in Not-situation, geben ihnen Halt und ein Dach über dem Kopf. Die BrotRetter erhalten einen festen Arbeitsvertrag und so die Chance auf einen Weg zurück ins normale Leben. Überschüsse aus dem BrotRetter-Geschäft kommen ausschließlich den Partnern zugute. Zugleich reduziert Junge mit jedem so verkauften Brot die Ware, die sonst an die Tierfuttermittelverwertung

gegangen wäre. Junge stellt die Immobilie, die Einrichtung, die Ausstattung, die Ware und die frischen Zutaten für Snacks sowie das Vertriebs-Know-how. Ebenso übernimmt die Bäckerei das Training und die Bezahlung und Bekleidung der Mitarbeiter – pro Geschäft ein mittlerer fünfstelliger Betrag. Von dem Projekt profitieren dabei nicht nur die Bedürftigen. Kunden, die preisgünstig einkaufen müssen, finden bei den BrotRettern ein entsprechendes Angebot, ebenso Kunden, die etwas Gutes tun möchten.

**DAS SAGT GERD HOFRICHTER,  
JUNGE DIE BÄCKEREI.**

>> Die Mitarbeiter und Gäste zeigten sich vom Start weg begeistert. Denn beim BrotRetten gibt es nicht nur einen guten Zweck. Erstens: Hier kommen in Not geratene Menschen wieder in sinnvolle Beschäftigung und erhalten so eine Perspektive. Zweitens: Sie werden genauso bezahlt wie gewohnte Mitarbeiter – nicht subventioniert durch Steuergelder oder als Ein-Euro-Jobber, sondern durch unser Unternehmen. Drittens: Unsere Retoure wird sinnvoll verwendet. Viertens: Das gute Brot von gestern ist deutlich günstiger. Fünftens: Wenn Gewinn erwirtschaftet wird, geht er komplett an die Vorwerker Diakonie oder an Hinz&Kunzt und nicht an Junge – also alle, die hier einkaufen, tun etwas Gutes. Damit sind wir beispielgebend in der Branche und hoffen auf viele Nachahmer. <<

## > TEGUT... GUTE LEBENSMITTEL

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Fulda (Hessen)  
[www.tegut.com](http://www.tegut.com), [www.remlinger-rueben.de](http://www.remlinger-rueben.de)

Das Handelsunternehmen tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG verwertet die Gemüseernte auf sinnvolle Weise, egal ob sie vermarktbar ist oder nicht.

tegut... ist ein regionaler Lebensmitteleinzelhändler mit dem Fokus auf Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit. Seit sechs Jahren kooperiert das Unternehmen mit der Remlinger Rüben GmbH, damit deren gesamte Ernte an Biozwiebeln, Biomöhren und Biokartoffeln verwertet wird.

Der Prozess läuft mehrstufig ab: Sortierabfälle und Erde werden mit Pferdemist und Grünschnitt vom Feld kompostiert und zu Humusdünger verarbeitet. Nicht marktfähiges Gemüse wird zu Tierfutter. Nicht normgerechtes Gemüse oder welches mit Macken geht zur Verarbeitung in Schälbetriebe und in die Gastronomie. Im Laden vor Ort sensibilisiert tegut... seine Kunden für bedarfsgerechte Mengen und für weniger Verschwendung. Sie können aus acht Kartoffelsorten von groß bis klein und mit verschiedenen Kocheigenschaften wählen: lose oder

in verschiedene Kilo-Packungen verpackte mittlere Kartoffeln, kleine Schwenkkartoffeln sowie große Back- und Grillkartoffeln. Auf diese Weise werden von rund 50 Tonnen regionalen Kartoffeln pro Woche rund 78 Prozent der Ernte im Einzelhandel und im eigenen Hofladen verkauft. Etwa drei Prozent werden handwerklich verarbeitet. Rund 13 Prozent werden zu Tierfutter und etwa sechs Prozent zu Kompost. Jeder Bestandteil von Schalen bis zu verkaufsfähiger Ware wird im Sinne der nachhaltigen Bewirtschaftung genutzt. Ergänzend setzt tegut... auf automatische Bestelldisposition, schult die eigenen Mitarbeiter und rabattiert Produkte vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Überschuss geht an die örtliche Tafel oder in die Biogasanlage.

**DAS SAGT STELLA KIRCHER, TEGUT...**

>> Für uns sind Qualität und Geschmack statt Optik ausschlaggebend für Verwertung und den Verkauf unserer Produkte. Unser Ziel ist es, ganzheitlich zu handeln. Denn nur wenn Kunden die Ware mit einem nachhaltigen Einsatz entlang der gesamten Wertschöpfungskette wertschätzen und kaufen, kann ein Händler zusammen mit dem Produzenten den dafür notwendigen Mehreinsatz leisten. Deshalb entwickeln wir das Projekt mit unserem Partner fortlaufend weiter, um weitere Produzenten nach diesem Vorbild langfristig zu gewinnen und aufzubauen. <<



# KATEGORIE GASTRONOMIE

Überall 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 oder der richtige Umgang mit Tellerresten – die Ansätze für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten in der Gastronomie sind vielfältig.



## RESTLOS GLÜCKLICH E.V.

Eingetragener Verein, Berlin  
[www.restlos-gluecklich.berlin](http://www.restlos-gluecklich.berlin)

Im Lokal von RESTLOS GLÜCKLICH e. V. im Berliner Stadtteil Neukölln wird vorwiegend mit geretteten Lebensmitteln gekocht – aussortiert von Händlern, Supermärkten und Bauern.

Köstliche, kreative Gerichte kommen bei RESTLOS GLÜCKLICH auf den Tisch – zum Großteil aus Lebensmitteln, die aus verschiedenen Gründen aussortiert wurden. Das Team holt die Lebensmittel von Supermärkten sowie dem Groß- und Einzelhandel ab. Es handelt sich um Ware, die aus ästhetischen Gesichtspunkten nicht verkauft werden kann oder die zu viel bestellt wurde. Auch Saisonware wie Osterschokoladentäfelchen nutzen die Köche zum Beispiel für Desserts. Das Lokal zeigt so den Gästen, dass auch diese Lebensmittel noch völlig genießbar sind, und regt zur Reflexion über ihr eigenes Wegwerfverhalten an.

Dank einer erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne und vieler hundert Arbeitsstunden des ehrenamtlichen Teams wurde im Mai 2016 das kleine Lokal eröffnet. Das Publikum ist bunt gemischt – Studenten, Familien, Food-Aktivistinnen und Nachbarn aus dem Kiez. Das Lokal trägt sich nun nahezu selbst, mit finanzieller Unterstützung durch Catering-Aufträge. Für das Gelingen sorgen das Gründungsteam und zusätzliche Freiwillige. Darüber hinaus gibt es sechs bezahlte Arbeitsplätze im Lokal.

Aus den erwirtschafteten Gewinnen bietet RESTLOS GLÜCKLICH ein themenbezogenes Bildungsangebot an: Erwachsene lernen in Reste-Kochkursen wieder kreativer mit Lebensmitteln umzugehen und bekommen Tipps zur Einkaufsplanung. Kinder und Jugendliche informiert der Verein in Kochkursen und spielerischen Lernangeboten über den Wert von Lebensmitteln und die Folgen der Lebensmittelverschwendung.



v. l. n. r.: Bundesminister Christian Schmidt, Pauline Münch, Catrin Bechimer, Anette Keuchel, Nena Petersen, Leonie Beckmann, Cherno Jobatey

**GEWINNER  
KATEGORIE  
GASTRONOMIE**

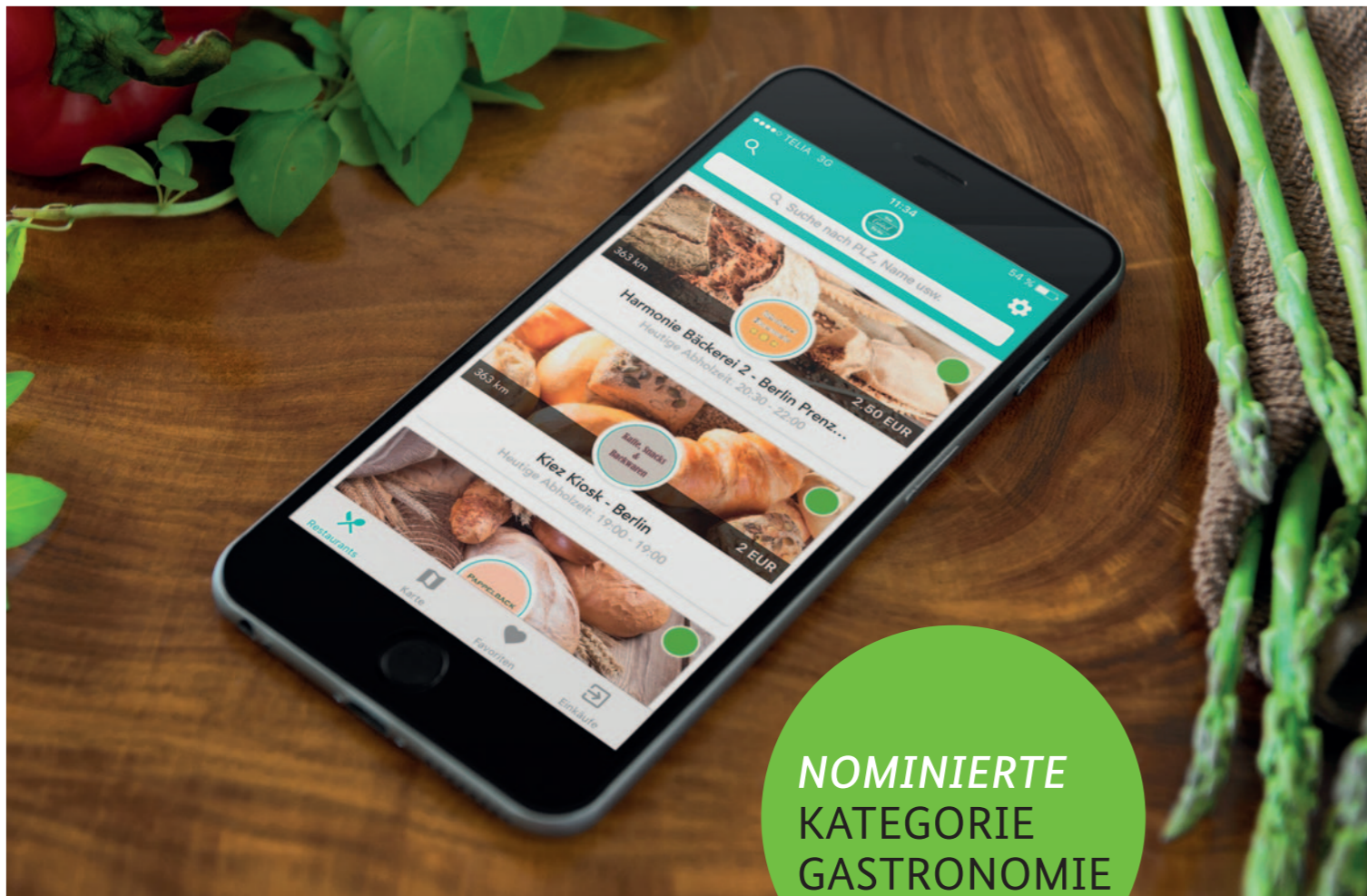
**DAS SAGT ANETTE KEUCHEL,**  
RESTLOS GLÜCKLICH

>>> Wir wollen mit einem positiven Ansatz – leckerem Essen – die Menschen auf Lebensmittelverschwendung hinweisen und sie zum Umdenken im Alltag anregen. Inspiriert durch einen Besuch in unserem Lokal, hoffen wir, dass sich auch der Lebensmittelabfall unserer Gäste im eigenen Haushalt reduziert. Durch unsere Kochkurse wissen die Menschen beispielsweise wieder, dass man aus altem Brot, braunen Bananen und sehr reifem Obst noch leckere Brotchips, Bananenbrot oder Chutney zaubern kann. Geplante Einkäufe, eine realistische Interpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums und die korrekte Lagerung der Lebensmittel sollen zudem zu einer Reduktion des Abfalls führen. Der nächste Schritt ist, unser Bildungsprogramm auszubauen. Mit unserem Lokal erreichen wir schon eine ganze Menge Menschen, aber noch lange nicht genug! Hierfür benötigen wir jedoch finanzielle Unterstützung. <<<

**DAS SAGT DIE JURY**

>>> Gerade weil die Ansätze zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie so unterschiedlich sind, fiel die Wahl für einen Gewinner nicht leicht. Entschieden haben wir uns schließlich für den wohl radikalsten Ansatz zur Wertschätzung und Marktfähigkeit von geretteten Lebensmitteln. Das Restaurant RESTLOS GLÜCKLICH, letztes Jahr bereits in der Vorbereitungsphase nominiert, arbeitet komplett mit geretteten Produkten. Hier ist jedes Menü ein Restemenü, gekocht aus dem, was sonst in der Tonne landen würde. <<<





## > TOO GOOD TO GO

Privatwirtschaftliches Unternehmen,  
Kopenhagen/Berlin [www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)

Die App Too Good To Go bietet Gastronomen die Möglichkeit, nicht verkaufte Speisen zum Ladenschluss zu einem vergünstigten Preis für Selbstabholer anzubieten.

Der Auftrag des öko-sozialen Unternehmens hinter Too Good To Go lautet: Essen retten, Geld sparen und die Welt verbessern. Too Good To Go vernetzt dazu gastronomische Betriebe und Kunden, damit Lebensmittelverschwendung Stück für Stück – beziehungsweise Box für Box – gegessen ist.

Too Good To Go bietet eine Lösung, um gutes und frisches Essen vor der Tonne zu retten: Mit der App können Gastronomen ihre Reste vergünstigt anbieten. Auf diese Weise verfügen sie auch über einen zusätzlichen Kanal, mit dem sie Kunden erreichen können. Angemeldete Benutzer können diese Speisen direkt über die App bestellen und bezahlen. Abholen können sie die Speisen in einem angegebenen Zeitfenster kurz vor oder nach Ladenschluss. Die Benutzer der App erhalten so ein Restaurant-Essen für im Durchschnitt zwei bis drei Euro. Die App ist kostenlos, sowohl für die Benutzer als auch

für die Betriebe. Den Betrieben stellt das Team von Too Good To Go darüber hinaus ökologisch abbaubare Reste-Boxen zur Verfügung. Finanziell soll sich das Geschäftsmodell in der Zukunft dadurch tragen, dass pro Transaktion ein kleiner Anteil an Too Good To Go abgetreten wird (der unter anderem die gelieferten Verpackungen beinhaltet).

Die Idee für Too Good To Go stammt aus Dänemark. Mittlerweile ist das Team in mehreren europäischen Ländern aktiv. In Deutschland sind bisher rund 210 Restaurants, Bäckereien und Lebensmittelläden in der App verfügbar. Das Angebot wächst täglich. Bis März 2017 gab es bundesweit rund 118 000 angemeldete Nutzer. Etwa 23 000 Essen wurden so bereits vor der Mülltonne gerettet und damit in weniger als einem Jahr 36 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent eingespart.

**DAS SAGT PHILIP MÜLLER, TOO GOOD TO GO**

>>> *Wir wollen Essen wieder zu mehr Wertschätzung verhelfen – sowohl zum Schutz der Umwelt durch die Vermeidung von Restaurant-Resten als auch durch die Sensibilisierung der Gesellschaft für dieses wichtige Thema. Wir sind davon überzeugt, dass unser Konzept einen großen Beitrag im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung leistet. Wir freuen uns darauf, eine globale Community aufzubauen, denn mit unserem Ansatz kann Lebensmittelrettung auf der ganzen Welt gelingen. <<<*

## > LWL-KLINIK MÜNSTER

Psychiatrisches Fachkrankenhaus, Münster  
(Nordrhein-Westfalen) [www.lwl-klinik-muenster.de](http://www.lwl-klinik-muenster.de)

Die LWL-Klinik Münster ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ganzheitlich angegangen und versteht sich auch als Vorbild für andere Kliniken und Pflegeeinrichtungen.

Die LWL-Klinik Münster, eine Einrichtung des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe (LWL), ist ein psychiatrisches Fachkrankenhaus mit geschlossenem Pflegezentrum und Wohnverbund. Die Küche bereitet täglich rund 800 Essen für Patienten, Bewohner und Beschäftigte sowie die Schülerinnen und Schüler einer Körperbehindertenschule des LWL. Als Praxispartner des Projekts „Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung“ des iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster ergriff die Klinik verschiedene Maßnahmen zur Reduzierung des Lebensmittelabfalls: Kellenpläne wurden geändert, eine Salatbar eingerichtet, die Spülküche informiert die Küchenleitung über Reste. Daraus entstand ein Handlungsleitfaden für Küchen der Außer-Haus-Verpflegung. Das Projekt wurde und wird mit dem gesamten Küchenteam, dem Einkauf sowie dem Abfall- und Umweltmanagement durchgeführt.

Zusätzlich wurden Beschäftigte der Stationen und der Hausküchen sowie der Personalrat eingebunden. Für das Küchenteam wurde als Ansporn ein Zuschuss für ein Teamfest ausgelobt. Von 2013 bis 2016 sank die Abfallmenge schrittweise von etwa 78 Tonnen auf rund 66 Tonnen. Im nächsten Schritt sollen die Abfälle, die durch das Buffetsystem für Frühstück und Abendessen aufgrund der Hygienevorgaben entstehen, reduziert werden. Auch die regionalen Lieferanten sollen stärker eingebunden werden, um bereits dort Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Seit Sommer 2015 arbeitet die LWL-Klinik zudem mit der Münsteraner Tafel zusammen.

**DAS SAGT THOMAS VOSS, LWL-KLINIK MÜNSTER**

>>> *Als großer Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung erreichen wir mit unserem Engagement einen weitreichenden Kundenkreis: Patienten, Bewohner, Beschäftigte. Unter ihnen können wir für einen anderen Umgang mit Lebensmitteln werben und auf unsere erfolgreichen Ansätze aufmerksam machen. Zudem möchten wir Beispiel geben für Krankenhäuser und andere Einrichtungen, wie zum Beispiel Alten- und Pflegeeinrichtungen. Wir möchten Mut machen für Veränderungen. <<<*



# KATEGORIE GESELLSCHAFT & BILDUNG

Lebensmittelverschwendung geht uns alle an. Wollen wir die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 halbieren, braucht es nicht nur das Engagement der Profis in Handel, Produktion und Gastronomie – nein, alle sind gefragt, einen Teil beizutragen. Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung zeichnet daher in der Kategorie Gesellschaft & Bildung einerseits besonderes Engagement aus der Zivilgesellschaft aus. Und andererseits Projekte, die dafür sorgen, dass Wissen über den Wert unserer Lebensmittel und die Möglichkeiten etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu tun, vermittelt wird.



## LECKER TAFELN!

Bundesverband Deutsche Tafel e.V. und Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin  
[www.tafel.de](http://www.tafel.de), [www.pebonline.de](http://www.pebonline.de)

Das Projekt Lecker tafeln! Von der Tafel auf den Familientisch fördert die Ernährungskompetenz von Menschen, die auf die Unterstützung der Tafeln angewiesen sind, sowie deren Wertschätzung für Lebensmittel.

Wer über entsprechende Kompetenzen verfügt, kann effektiver mit Lebensmitteln umgehen und planen, sodass sowohl in den Haushalten als auch bei den Tafeln weniger weggeworfen werden muss. Lecker tafeln! wendet sich an sozial benachteiligte Familien, die ihre Lebensmittel durch die Tafeln beziehen. Lecker tafeln! fördert die Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz und wirkt so auch der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen.

Die Idee zum Projekt Lecker tafeln! stammt von den Tafeln. Die Plattform Ernährung und Bewegung erprobte diese in einer Pilotphase mit den Tafeln in Friedberg (Hessen), Nordhorn (Niedersachsen) und Weimar (Thüringen). Unterstützt wurde dies durch den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL).

Die beteiligten Tafeln schulten zunächst die Tafelmitarbeiter zu Inhalten und Methoden zur Verbesserung der Lebensmittel- und Ernährungskompetenz. Schwerpunkte waren Warenkunde, Lagerung, Lebensmittelhygiene, Verarbeitung von überreifen Früchten und der Umgang mit Resten. Danach wurden mit den Tafelkunden verschiedene Maßnahmen erprobt, unter anderem in Workshops und Verkostungs- und Kochaktionen. So lernten die Tafelkunden, wie sie saisonal verfügbare Gemüse- und Obstsorten zubereiten oder überreifes Obst wie braune Bananen verwerten. Auf dieser Basis konnten schließlich auf die Gegebenheiten der jeweiligen Tafeln zugeschnittene Maßnahmen umgesetzt werden.



v. l. n. r.: Bundesminister Christian Schmidt, Tobias Nürnberg (Tafel-Akademie), Ryan Harty (Tafeln), Mirko Eichner, Dr. Andrea Lambeck (Plattform Ernährung und Bewegung), Christian Rach

**GEWINNER  
KATEGORIE  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG**

**DAS SAGEN** EVELYN SCHULZ, BUNDESVERBAND DEUTSCHE TAFEL E.V., UND MIRKO EICHNER, PLATTFORM ERNÄHRUNG UND BEWEGUNG E.V.

>>> *Der Schlüssel zu den Tafelkunden sind die Tafelmitarbeitenden, die ein zumeist vertrauensvolles Verhältnis zu den Tafelkunden haben, das zur Vermittlung von Inhalten und Botschaften der Gesundheitsförderung und zur Wertschätzung von Lebensmitteln genutzt wird. Die Tafelmitarbeitenden meldeten im Rahmen der Selbstevaluation zurück, dass die Unterstützung im Rahmen von Lecker tafeln! sehr hilfreich für ihre Arbeit im Tafelalltag sei und sie sich bestärkt fühlten, das Gelernte umzusetzen. Und auch die Tafelkunden bestätigten, dass sie bei Lecker tafeln! Wertvolles über Lebensmittel und Ernährung gelernt hätten und dies im Alltag unbedingt umsetzen wollten.* <<<

**DAS SAGT** DIE JURY

>>> *Hinter Lecker tafeln! steht ein Träger, der sich bereits seit Jahren beispielhaft gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt. Das Pilotprojekt sorgt dafür, Wissen über Ernährung und über die Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln weiterzugeben. Das Projekt leistet dabei vorbildliche Bildungsarbeit, beispielsweise in Workshops und Verkostungs- und Kochaktionen. Denn nur wenn die bei den Tafeln ausgegebenen Lebensmittel wertgeschätzt und am Ende auch verwertet werden, sind sie wirklich gerettet.* <<<



NOMINIERTE  
KATEGORIE  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG

## > DAS GELD HÄNGT AN DEN BÄUMEN

Gemeinnützige GmbH, Hamburg  
[www.dasgeldhaengtandenbaeumen.de](http://www.dasgeldhaengtandenbaeumen.de)

Arbeitsplätze schaffen und Früchte ungenutzter Streuobstwiesen retten ist Ziel der Das Geld hängt an den Bäumen gGmbH.

Sozial benachteiligte Menschen und Ehrenamtliche ernten bei Das Geld hängt an den Bäumen Obst, das sonst an den Bäumen hängen bliebe, und stellen daraus Saft her. In den sieben Jahren des Bestehens ist das Projekt stetig gewachsen. Mittlerweile produziert es rund 100 000 Liter Saft pro Jahr, der lokal verkauft wird. Unterstützt wird das Projekt von privaten Obst-Spendern, Öko-Landwirten und Vereinen, die Streuobstwiesen betreuen. Das Geld hängt an den Bäumen hat bisher zehn Arbeitsplätze geschaffen, die alle Gebiete der Produktion abdecken: Pflücken, Transport, Verarbeitung, Lagerung, Vertrieb und Lieferung.

Seit Kurzem stellt außerdem der Supermarkt Sky in Blankenese dem Projekt wöchentlich eine Palette Obst und Gemüse zur Verfügung, das wegen kleine-

rer Mängel nicht mehr verkauft wird. Daraus werden Chutneys, Marmeladen, Aufstriche und Suppen zubereitet. Sky bietet die Produkte in der Filiale unter dem Namen „Aus heiterem Himmel“ an.

Das gemeinnützige Unternehmen finanziert sich zum größten Teil aus dem Verkauf der Produkte sowie aus Förderungen und Geldspenden. Für das Projekt „Aus heiterem Himmel“ stellt Sky Obst und Gemüse kostenfrei zur Verfügung, übernimmt den Vertrieb und lässt Das Geld hängt an den Bäumen die Erlöse zukommen. Diese werden nachhaltig verwendet und fließen zu 100 Prozent in die Schaffung von Arbeitsplätzen für sozial Benachteiligte und ökologische Projekte, zum Beispiel in die Pflanzung neuer Streuobstwiesen.

**DAS SAGT** SVENJA WEBER,  
DAS GELD HÄNGT AN DEN BÄUMEN

>>> Die nachhaltige Verwendung ungenutzter lokaler Ressourcen ist ein Teil unseres Projekts. Wir möchten jedoch auch die Kombination mit der Beschäftigung von Menschen mit Behinderung betonen. Es ist uns wichtig, nicht nur als nachhaltiges, sondern auch als soziales Projekt gesehen zu werden. Mit dem Projekt „Aus heiterem Himmel“ möchten wir weiterwachsen und zu weniger Verschwendung beitragen. <<<

## > WIRF MICH NICHT WEG!

Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e.V.,  
Ganderkesee (Niedersachsen)  
[www.wirf-mich-nicht-weg.de](http://www.wirf-mich-nicht-weg.de)

Das Regionale Umweltbildungszentrum Hollen trägt mit dem Projekt Wirf mich nicht weg! durch Aufklärung und Wissensvermittlung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei.

Was ist der Auge-Nase-Mund-Check? Wie räumt man einen Kühlschrank richtig ein? Wie erkennt man alte Eier? Antworten auf diese und andere Fragen vermittelt das Regionale Umweltbildungszentrum Hollen in seinem Projekt Wirf mich nicht weg!. Die außerschulische Bildungseinrichtung zur Förderung der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung spricht damit Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Jahrgangsstufe an. Sie können sich für das Projekt kostenfrei anmelden. Pro Jahr werden 50 Grundschulen bundesweit durch eine Ökotrophologin für einen Vormittag besucht. Die Kosten des Projekts werden von Toppits® übernommen. Die Materialien für die Kinder bleiben dabei werbefrei.

Die Kinder lernen an fünf handlungsorientierten Stationen, wie sie das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden können. Sie erfahren auch, dass viel Arbeit in der Herstellung von Lebensmitteln steckt und man sie daher nicht wegwerfen sollte. Nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit einfachen Tipps und Tricks werden die Schülerinnen und Schüler spielerisch angeleitet. Materialien und Spiele verbleiben als Set in den Schulen, damit die Lerneinheit kontinuierlich auch weiteren Klassen angeboten werden kann. Die Kinder sollen auch ihre Familien für das Thema sensibilisieren und zu Hause Lebensmittel sachgemäß lagern, damit schlussendlich weniger Lebensmittel im Müll landen.

**DAS SAGT** CLAUDIA KAY, REGIONALES  
UMWELTBILDUNGSZENTRUM HOLLEN

>>> Wir möchten Grundschulen im ganzen Bundesgebiet dazu aufrufen, weniger Lebensmittel zu verschwenden, und sie für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren. Unser Projekt regt zum Nachdenken an und sensibilisiert für ein richtiges Verhalten. Frühzeitig erfahren die Kinder, dass Lebensmittel wertvoll sind und wir sie daher nicht wegwerfen sollten. Gewohnheiten aus der Kindheit setzen sich im weiteren Leben fort, daher ist es wichtig, schon Grundschulkindern für ein nachhaltiges Verhalten zu motivieren. <<<



# KATEGORIE FÖRDERPREIS

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.



## DÖRRWERK

Privatwirtschaftliches Unternehmen, Berlin  
[www.doerrwerk.de](http://www.doerrwerk.de)

Das junge Berliner Unternehmen DÖRRWERK hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb von Snacks aus geretteten Lebensmitteln spezialisiert.

Getrocknetes Obst und Gemüse ist haltbar und gesund. DÖRRWERK kombiniert diesen Ansatz mit aktiver Lebensmittelrettung. Aus geretteten Früchten entstehen dabei wertvolle Snacks. DÖRRWERK, das sind drei Gründer sowie derzeit eine Produktionsleiterin und zwei weitere Mitarbeiter, die täglich Obst verarbeiten und dörren. Das Unternehmen ist aus Eigenkapital und einem Darlehen der Berliner Sparkasse initiiert worden.

Das Team kauft Obst mit optischen Mängeln, das nicht mehr in den Einzelhandel gelangt, und stellt daraus die Produktinnovation „Fruchtpapier“ her, ein Snack aus hauchdünn getrocknetem und knusprigem Fruchtpüree. Als Rohstoff dienen deutsche Äpfel mit Hagelschäden, Schorf oder Dellen und Druckstellen oder Erdbeeren, die aufgrund des Reifegrads nicht mehr als erste Klasse gehandelt werden. Üblicherweise landen diese Früchte in der Biogasanlage.

Insgesamt wurden bisher 40 Tonnen Äpfel, Erdbeeren, Ananas und Mangos gerettet und verarbeitet. Das Ziel des Unternehmens ist es, pro Jahr circa 200 Tonnen Obst vor der Vernichtung zu bewahren und zu sinnvollen, gesunden und knusprigen Snacks zu trocknen. Die Snacks sind frei von jeglichen Zusatzstoffen, das Fruchtpapier besteht zu 100 Prozent aus Obst. Damit nicht genug: Als neues Produkt sind bereits Gemüsesnacks in der Entwicklung, die ohne Zusatz von Fetten knusprig gedörnt werden.



**DAS SAGT DR. ZUBIN FARAHANI, DÖRRWERK**

>>> *Wir möchten gesunde Snacks machen, die die Lebensmittelverschwendung eindämmen. Einerseits aktiv durch Verwertung der Rohstoffe, andererseits indirekt durch Sensibilisierung der Kunden und Aufklärungsarbeit. Außerdem möchten wir weitere knusprige und leckere Snacks kreieren, mit deren Ertrag wir in Zukunft einen Fonds gegen die Verschwendung von Lebensmitteln aufbauen wollen.* <<<

**DAS SAGT DIE JURY**

>>> *Wer ein eigenes Unternehmen mit viel Herzblut und einer guten Portion Idealismus aufbaut, tut dies mit Engagement und geht sogar ganz persönliche Risiken ein. Wer dies einmal probiert hat, weiß, wie wertvoll besonders in der Anfangszeit jede Unterstützung sein kann. Das junge Unternehmen DÖRRWERK verfolgt einen neuen Ansatz zur Konservierung von Lebensmitteln – und ein ambitioniertes Ziel. Damit es gelingt, verdient die ungewöhnlich hohe Kreativität und das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung zu Recht einen Förderpreis.* <<<



v. l. n. r.: Philipp Prechtner, Dr. Zubin Farahani, Jonas Bieber

# KATEGORIE FÖRDERPREIS

## > SHOUTOUTLOUD/ RESTEKÜCHE

Gemeinnütziger Verein, Frankfurt am Main (Hessen)  
[www.shoutoutloud.eu](http://www.shoutoutloud.eu), [www.bestekueche.de](http://www.bestekueche.de)

Der Verein ShoutOutLoud plant den deutschlandweit ersten Foodtruck auf die Straßen Frankfurts zu schicken, der hauptsächlich mit geretteten Bio-Lebensmitteln kocht.

ShoutOutLoud engagiert sich seit mehreren Jahren gegen Lebensmittelverschwendung. Mit der Idee eines Foodtrucks, in dem mit geretteten Lebensmitteln gekocht wird, verbindet der Verein den Trend Streetfood, die Achtsamkeit gegenüber Lebensmitteln und den kulturellen Austausch untereinander. Das Angebot aus Streetfood, Catering und Think Tank soll dabei helfen, den Leuten das Thema Lebensmittelverschwendung auf unterschiedliche Art und Weise näherzubringen: Entweder ganz subtil über den Genuss leckerer, gesunder und vor allem nachhaltiger Speisen, oder aber intensiver im Rahmen von Workshops bestehend aus Live-Cooking, Impulsvorträgen und Arbeitsgruppen.

Bisher existiert der Foodtruck nur auf dem Papier. Nach einem überwältigend positiven Feedback der ersten Idee wurde ein Businessplan erstellt. Dieser war Grundlage für die Konzeption einer Crowdfunding-Kampagne, welche Anfang Februar zwar nicht das Ziel, aber doch deutlich die Funding-Schwelle erreichte und bereits 40.000 Euro einspielte. Erste Zusagen potenzieller Lieferanten von Bio-Lebensmitteln gibt es bereits – sie liefern nicht mehr verkäufliche B-Ware für das Streetfood. Später sollen mehrere Personen für den Foodtruck arbeiten, entweder im Verkauf oder im Background-Management. Weiterhin plant der Verein je nach finanzieller Lage Teilstellen bzw. Minijobs für Geflüchtete, um kulturellen Austausch im Zuge ihrer Integration zu ermöglichen.

GEWINNER  
2. FÖRDERPREIS

**DAS SAGT DANIEL ANTHES, SHOUTOUTLOUD**

>> Unser Ansatz birgt ein großes Potenzial, Lebensmittelverschwendung zu verringern. Denn Streetfood ist auch immer Ausdruck eigener Wertvorstellungen und wird so zunehmend zum sozialen Hotspot. Im Foodtruck sehen wir eine Chance, mehr als die normalerweise sowieso schon nachhaltig orientierten Leute zu erreichen. Wir richten uns hier an jeden, um sie ohne moralischen Zeigefinger, dafür aber durch Genuss und Spaß an leckerem Streetfood zum Umdenken anzuregen. Auf diese Weise können wir, ohne Verzicht zu predigen, Lebensstile nachhaltiger gestalten, und unsere Arbeit kommt letztlich auch wirklich in den Köpfen der Menschen und damit auch in der jeweils heimischen Küche an. <<

**DAS SAGT DIE JURY**

>> Die Engagierten von ShoutOutLoud sind keine Neulinge mehr im Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Bereits seit mehreren Jahren leisten sie Aufklärungsarbeit und zeigen praktische Ansätze zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf. Nun soll dieses Programm um einen Foodtruck erweitert werden, aus dem überwiegend Essen aus geretteten Bio-Lebensmitteln verkauft werden soll. Die lässige, zeitgemäße Art, das Thema Lebensmittelverschwendung in die Öffentlichkeit zu tragen, ist absolut förderwürdig. <<



Daniel Anthes

# SELBST AKTIV WERDEN: IDEEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Sie möchten sich ebenfalls gegen Lebensmittelverschwendung engagieren? Mit Ihrem Unternehmen, Ihrer Initiative oder an Ihrer Schule oder auch privat? Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* unterstützt Sie dabei. *Zu gut für die Tonne!* wurde 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ins Leben gerufen. Mit der Initiative setzt sich das Bundesministerium für mehr Wertschätzung unserer Lebensmittel ein. Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen es dabei.

## 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. Speziell Kantinen können im Rahmen der Aktion „Genießen ohne Reste“ von *Zu gut für die Tonne!* und United Against Waste e.V. spezielle Materialien zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln beim Essen in Kantinen und Betriebsrestaurants bestellen.

**Das brauchen Sie dazu:** Werbe- und Infomaterialien, Auslege- und Aushangmöglichkeiten, Genehmigung zur Verteilung von Werbe- und Infomaterialien.

## 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 Foodsavern 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, regionale Partner, zum Beispiel Slow Food, Schulen, die Tafeln oder Marktbetreiber, einen möglichst zentralen Ort, unter Umständen Genehmigungen und Versicherungen, Werbematerialien, Helfer, Lebensmittelreste, zum Beispiel aus dem Handel oder von Erzeugern bereitgestellt, Koch und Koचाusrüstung, Tische/Bänke oder Picknickdecken.

## BESTE-RESTE-BOXEN EINSETZEN

Gemeinsam mit Greentable, dem Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, hat *Zu gut für die Tonne!* 2015 die Aktion „Restlos genießen.“ gestartet. So wurde eine kompostierbare Beste-Reste-Box entwickelt, in der sich übriggebliebenes sicher und umweltfreundlich nach Hause transportieren lässt. Die Boxen können kostenpflichtig bestellt werden.

**Das brauchen Sie dazu:** Die Boxen finden Sie im Programm der METRO sowie online bei biofutura.net. Das Bestellpaket wird ergänzt durch kostenfreie Türaufkleber und Speisekarteneinleger. Informationen und Bestellhinweise unter: [www.restlos-genießen.de](http://www.restlos-genießen.de)

## 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.

# 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. [zugutfurdietonne.de](http://zugutfurdietonne.de)



## 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](https://twitter.com/zgfdt)



## 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. [zugutfurdietonne.de/schulmaterial](http://zugutfurdietonne.de/schulmaterial)



## DIE APP

Über 450 Resterezepte von Sterneköchen, prominenten Kochpaten und Hobbyköchen. Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Der Einkaufsplaner hilft dabei, das zu kaufen, was wirklich gebraucht wird. [zugutfurdietonne.de/app](http://zugutfurdietonne.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](http://restlos-genießen.de)



## AKTIONSTAGE

Unter dem Motto „Wir retten Lebensmittel!“ veranstaltet *Zu gut für die Tonne!* mit den Partnern Slow Food Deutschland e.V. und dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. regelmäßig Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung. [zugutfurdietonne.de/aktionstage](http://zugutfurdietonne.de/aktionstage)



## YOUTUBE

Videos von den vergangenen Preisverleihungen und Beiträge über die Bundespreisgewinner: [youtube.com/user/bmelv](https://youtube.com/user/bmelv)



## DER BUNDESPREIS

Blieben Sie auf dem Laufenden über den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis. Kriterien, die Jury und Informationen zur kommenden Runde des Bundespreises: [zugutfurdietonne.de/bundespreis](http://zugutfurdietonne.de/bundespreis)

## 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. [zugutfurdietonne.de/service](http://zugutfurdietonne.de/service)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2018



## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft  
Referat 216 – Nachhaltige Ernährung,  
Reduzierung von Lebensmittelabfällen  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin  
[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

### 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@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

### KONZEPT, TEXT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH  
malzwei Grafikdesign

### FOTOS

Titel: [istockphoto.com/Anchiy](http://istockphoto.com/Anchiy)

S. 1: BMEL, photothek.net, Michael Gottschalk

S. 2: BMEL, Christof Rieken

S. 4: Sissi Kandziora/Leuchtquelle.de

S. 5: BMEL, Christof Rieken

S. 6: Coppenrath & Wiese KG

S. 7: Ökodorf Brodowin/Christian Kruppa

S. 8: EDEKA Südwest

S. 9: BMEL, Christof Rieken

S. 10: Junge Die Bäckerei.

S. 11: tegut...

S. 12: Andreas Chudowski

S. 13: BMEL, Christof Rieken

S. 14: Too Good To Go

S. 15: LWL Klinik Münster

S. 16: Friedberger Tafel/Michael Hauler

S. 17: BMEL, Christof Rieken

S. 18: Andrea Rüster

S. 19: Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e. V.

S. 20: Marienpark Berlin

S. 21: BMEL, Christof Rieken

S. 22: ShoutOutLoud

S. 23: BMEL, Christof Rieken

### DRUCK

Zarbock GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main

### STAND

April 2017

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit  
des BMEL kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht für Wahlwerbung  
politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.