

# RESTLOS GENIESSEN.

Mitnehmen statt wegwerfen:  
die nachhaltige Beste-Reste-Box  
für die Gastronomie

MACHEN  
SIE MIT!



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



# MACHEN SIE MIT!



Der Aufkleber an Ihrer Tür macht auf die Aktion aufmerksam.

➤ Die Beste-Reste-Box ist bundesweit in Mengeneinheiten ab 50 Stück erhältlich. Bezugsquellen im stationären Handel und Online-Shop finden Sie unter: [www.restlos-geniessen.de/mitmachen](http://www.restlos-geniessen.de/mitmachen)

➤ Bieten Sie die Box aktiv an und nehmen Sie so Ihren Gästen die Scheu zu erfragen, ob man die leckeren Reste mit nach Hause nehmen darf.

➤ Flyer und weitere Materialien können Sie unter [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de) herunterladen oder bei kontakt@restlos-genießen.de bestellen.

➤ Wer haftet? Bei Mitnahme der Speisereste geht die Haftung für deren Haltbarkeit und Qualität auf den Gast über. Wenn dieser die Speisen nicht richtig aufbewahrt, liegen etwaige Folgen in seinem Verantwortungsbereich.



„Doggy Bag war gestern, Restlos genießen ist heute. Also: Beste Reste bestens genießen, keine Scheu vor dem Mitnehmen.“

Christian Rach, Starkoch und Fernsehmoderator

## DIE BESTE-RESTE-BOX

**Praktisch:** Die bereits nach Verpackungsverordnung vorlizenzierte Box fasst 1.350 ml Inhalt. Sie besteht aus FSC-zertifiziertem Kraftpapier und wird von *Bio Futura* in der EU hergestellt. Eine Beschichtung auf Wasserbasis macht sie wasser- und fettresistent.

**Nachhaltig:** Die Box ist recyclingfähig und zu 100 % biologisch abbaubar. Sie kann in einer industriellen Kompostieranlage entsorgt werden, ist bedruckt mit Farben auf Wasserbasis, lebensmittelecht und geruchlos.

**Widerstandsfähig:** Die Box verträgt Hitze bis 160 Grad Celsius und kann in der Mikrowelle verwendet werden. Auch das Lagern im Gefrierschrank ist möglich. Für den Backofen ist die Box nicht geeignet.

**Individualisierbar:** Sie können der Box ganz einfach eine persönliche Note geben, indem Sie Ihre Visitenkarte auf der Oberseite einstecken. So macht die Box auch später noch ein bisschen Werbung für Sie.

**Sinnvoll:** Die Box ist Teil einer bundesweiten Aktion gegen Lebensmittelverschwendungen. Mehrere Hundert Gastronomen nutzen sie bereits. Sie leisten damit einen sinnvollen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zur Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher – und sorgen für ein nachhaltiges Image ihres Betriebs.

# DIE AKTION

Wer kennt das nicht? Das Essen schmeckt den Gästen wunderbar und doch sind sie nach einer halben Portion eigentlich schon satt. Schade, wenn die Reste jetzt in die Tonne wandern.

In Restaurants, Großküchen und dem Eventcatering wird viel zu viel weggeworfen. Pro Gast sind es rund 24 Kilogramm Lebensmittel im Jahr.

Wir, *Zu gut für die Tonne!* und *Greentable*, die Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie, machen uns gegen diese Verschwendungen stark: mit der Aktion *Restlos genießen*. Wir möchten Gastronomen animieren, ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause. Mehrere Hundert Restaurants bundesweit verteilen dazu bereits die nachhaltigen Beste-Reste-Boxen.

Helfen Sie mit, die Beste-Reste-Box als praktischen Lebensmittelretter zu einem festen Bestandteil unserer Restaurantkultur zu machen. Denn: Wertvolle Speisereste mit nach Hause zu nehmen, muss niemanden in Verlegenheit bringen.

---

**„Wir geben seit Jahren unseren Gästen Essen mit. Wer Reste mit nach Hause nimmt, erhält von uns noch Tipps, um daheim den vollen Genuss erleben zu können.“**

Heinz O. Wehmann, Landhaus Scherrer, Hamburg

---

# KONTAKT

[kontakt@restlos-geniessen.de](mailto:kontakt@restlos-geniessen.de)

Tel. 0228 996845-7340

[www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

## Tipps und Checklisten

zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen finden Sie unter  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) und  
[www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de).

## HERAUSGEBER

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

Greentable e.V.

Am Wildgehege 14, 21339 Lüneburg, [www.greentable.de](http://www.greentable.de)

## KONZEPT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

## ÜBERARBEITUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
neues handeln AG

## DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

## STAND

November 2019