



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Initiative Zu gut für die Tonne! und Aktionswoche

Janina Unger, Koordinierungsstelle ZgfdT!

Vera Büttner, BMEL

Berlin, 26.03.2025

1. Kampagne

Zu gut für die Tonne!

- 2012 als Verbraucherkampagne gestartet
- Seit 2019: Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen
- Grundlegende Weiterentwicklung in 2023/2024
 - **Ziel:** Aufmerksamkeit steigern und noch stärker zu Verhaltensänderungen motivieren
 - **Ansatz:** neue, frische, persönlichere Ansprache, die Verbraucher:innen in ihrem Alltag abholt und zeigt, wie Veränderungen machbar sind
 - **Umsetzung:** Entwicklung neuer Motive und Materialien und Optimierung bewährter Angebote (Website, App, Aktionswoche)

Neue Kampagnen-Motive (Plakat)



Neue Kampagnen-Motive (Social Media)



Link zum Kampagnenfilm:
<https://youtu.be/mdTz5T9214I?feature=shared>

Neue Materialien – Tipp-Broschüre



1x1 des Lagerns

Manche Obstsorten bewahren die Frische und Vitamine nur gekühlt, andere reagieren empfindlich auf Kälte. Faustregel: Heimisches wie Heidelbeeren oder Kirschen sollte kalt lagern. Zitrusfrüchte und Exoten wie Mango gehören nicht in den Kühlschrank. Ausnahmen: Feige und Kiwi.

Die meisten Gemüsesorten lagerst du am besten im Kühlschrank. Für Tomaten und Gurke reicht eine kühle Zimmertemperatur. Wer ihre Haltbarkeit verlängern möchte und einen Ananas-Sackerl verkratzt, legt sie besser in den Kühlschrank. Die Haltbarkeit von Gemüse ist sehr unterschiedlich. Denn: je mehr Wasser enthalten ist, desto schneller verdrißt es.

Milch und Milchprodukte sowie ihre veganen Alternativen lagern du am besten im mittleren Kühlschrank. Nicht verschließbare geöffnete Verpackungen, die dort nur liegend hineinpassen, können für wenige Tage auch in der Tür stehen.

Brot hält sich am besten bei Raumtemperatur in einem Brotkasten oder der Backzelle. Für längere Haltbarkeit lässt es sich ganz oder geschnitten auch einfrieren. Einzelne Scheiben dann einfach mit dem Toaster auflauen.

Zwiebeln und Kartoffeln mögeln es beide kühl und dunkel, sollten jedoch getrennt gelagert werden. Nebeneinander faulen Zwiebeln früher und Kartoffeln keimen schneller.

Lagern im Kühlschrank

Kalt ist nicht gleich kalt: Die Temperaturunterschiede in klassischen Kühlschrankmodellen sind größer, als man denkt. Unsere Grafik zeigt, was wo passend gelagert wird. Die Temperaturen sind unter anderem abhängig von der Einstellung am eigenen Kühlschrank (optimal sind 7 °C).

Neue Materialien – Iss-mich-zuerst-Etiketten



Iss mich zuerst!

Eine gute Übersicht über Kühlschrank und Vorräte hilft dabei, Lebensmittelverschwendungen ganz einfach zu reduzieren. Zu gut für die Tonne! unterstützt dich dabei, mit Tricks und Tools wie diesen Kleber-Etiketten.

Unsere „Iss mich zuerst!“-Etiketten erinnern dich daran, welche Lebensmittel bald aufgegessen werden sollten. Du kannst die Etiketten mehrere Male verwenden und beispielsweise an der Innenwand des Kühlschranks „zwischenparken“, wenn du sie gerade nicht brauchst.

So kannst du sie nutzen:

- Überprüfe regelmäßig, welche Lebensmittel bald gegessen oder getrunken werden sollten.
- Klebe die Etiketten direkt auf die unverpackten Lebensmittel (wie Obst und Gemüse), auf Vorratsdosen oder auf Verpackungen.
- Oder du markierst mit den Etiketten einen Abschnitt im Kühlschrank oder auf dem Küchenregal, wo Lebensmittel zum baldigen Verzehr dorthin.
- Obrigens: Die Etiketten sind lebensmittelecht und umweltfreundlich.

Mit den „Iss mich zuerst!“-Etiketten erhältst du eine gute Übersicht über Haushalt - Lebensmittel zur Haltbarkeit - Lebensmittel zur reduzieren ist so ganz einfach! Damit tut du etwas Gutes für die Umwelt und deinen Geldbeutel.

Mehr Tipps gibt es auf www.zugfuerguetetonne.de und leckere Reste-Rezepte in der App.



XXL-Kühlschrank – Hingucker vor Ort

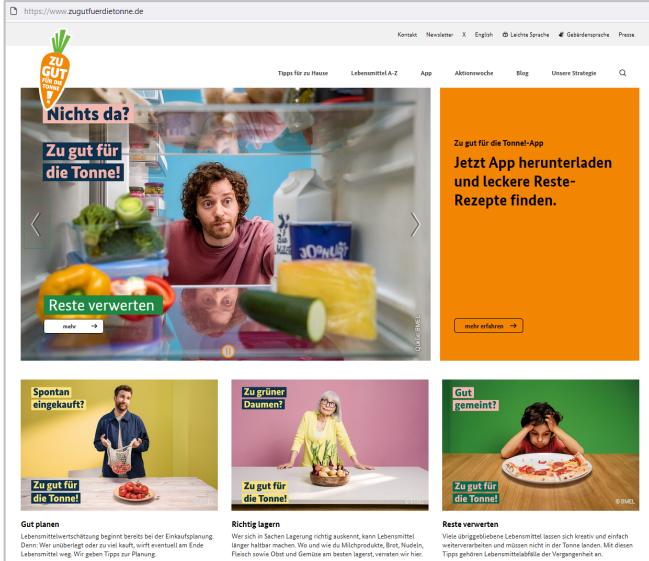


- 14. August 2024: Auftakt-Termin mit Bundesminister Cem Özdemir in Berlin
- Tour durch insgesamt 9 Städte
- Im Fokus: Lebensmittel im Kühlschrank richtig Lagern
- Anlass für breite Medienberichterstattung

XXL-Kühlschrank – Inhalte und Konzept

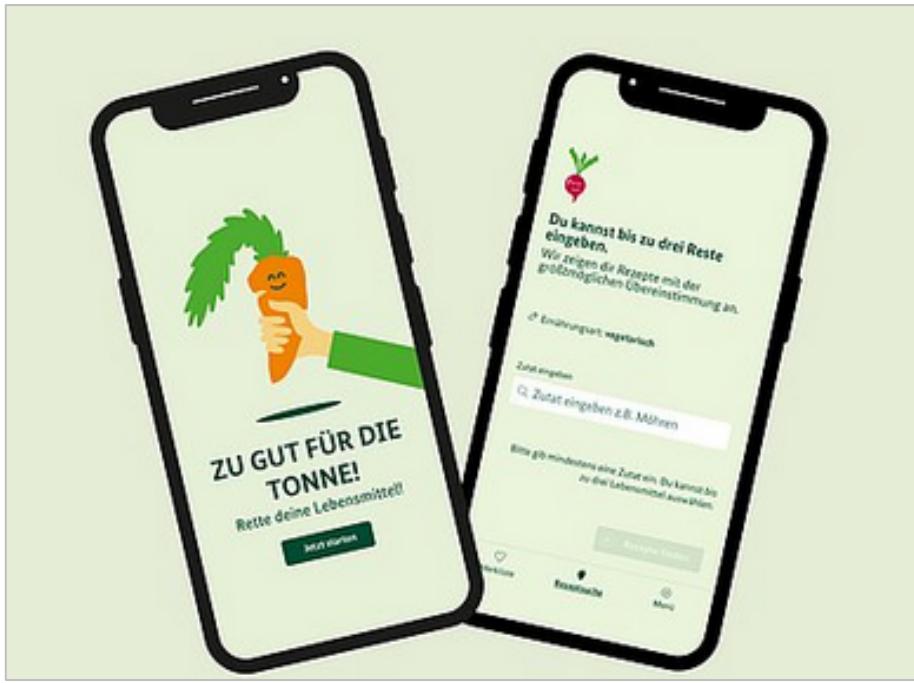


ZgfdT!-Website



- Im Zuge der Weiterentwicklung überarbeitet
- Beinhaltet u.a.:
 - Alltagstipps und Lebensmittel A-Z mit Lagerungs-Hinweisen
 - Infos zur Aktionswoche und zur ZgfdT!-App
 - Infos zur Nationalen Strategie und Materialien für Multiplikator:innen

ZgfdT!-App – Rezepte



- Seit Oktober 2022 verfügbar
- Laufende Aktualisierung und Erweiterung
- Derzeit ca. 800 Rezepte
- Plus zahlreiche Haltbarkeits-Tipps



ZgfdT!-App – Küchentagebuch

Jetzt neu!

Küchentagebuch

in der Zu gut für die Tonne!-App



ZU GUT FÜR DIE TONNE!-APP
Das Küchentagebuch

Lebensmittelabfälle messen,
Ergebnisse sehen und Tipps
zur Reduzierung erhalten



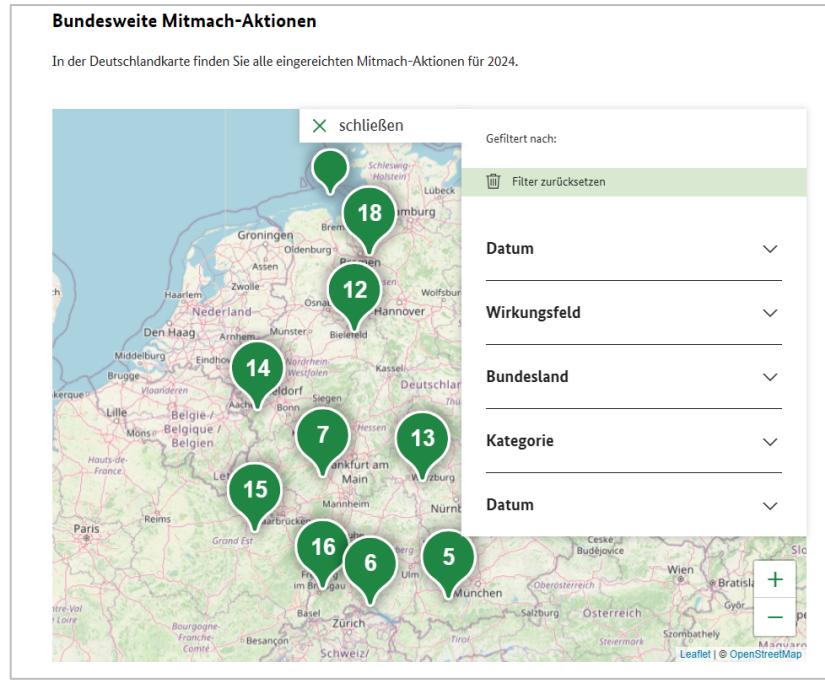
2. Aktionswoche

Aktionswoche Zu gut für die Tonne!



- Seit 2020 zentral organisiert
- Jährlich vom 29. September bis 06. Oktober
- Rund 200 angemeldete Aktionen pro Jahr

Aktionswoche – Rückblick und Ausblick



- 2024 etwas weniger Aktionen
- Aber hohe mediale Aufmerksamkeit mit über 750 Beiträgen
- Ziel für 2025 ff: Ausbau der Aktionswoche und Aufbau eines Netzwerks aus Unterstützer:innen



Ausblick

- Wiederholung der XXL-Kühlschranktour für 2026 in Planung
- Weiterverbreitung der neuen Motive und Materialien
- Evaluation der neuen Materialien vrs. in 2026
- Ausbau der jährlichen Aktionswoche – mithilfe von Multiplikator:innen und Unterstützer:innen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Referat 634: Ernährung und Klima,
Koordinierungsstelle
Zu gut für die Tonne!
Deichmanns Aue 29
53127 Bonn

Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft
Abteilung 2, Referat 211
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

Janina Unger
kontakt@zugutfuerdietonne.de
www.zugutfuerdietonne.de
Tel. +49 228 6845 2145

Vera Büttner
211@bmel.bund.de
www.bmel.de

Bildnachweise:
©BMEL

