



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 Lebensmittelverschwendung
- 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)

**Spontan eingekauft?**

**Zu gut für die Tonne!**

Wer spontan kauft, kauft auch mal doppelt. 65 % planen im Voraus, was sie einkaufen.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zur Einkaufsplanung auf [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)

**ZU GUT für die Tonne!**

**Zu grüner Daumen?**

**Zu gut für die Tonne!**

Zwiebeln und Kartoffeln mögen's lieber kühl und dunkel. Rund 49 % lagern viele Obst- und Gemüsesorten bereits passend.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zur Lagerung auf [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)

**ZU GUT für die Tonne!**

**Gut gemeint?**

**Zu gut für die Tonne!**

68 % verwerten Reste am nächsten Tag. Schön knusprig wird Pizza wieder in der Pfanne.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zum Reste verwerten auf [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)

**ZU GUT für die Tonne!**

# Neue Kampagnen-Motive (Social Media)



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

# Neue Materialien – Tipp-Broschüre



## 1×1 des Lagerns



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



Die meisten Gemüsesorten lagert du am besten im Kühlschrank. Für Tomaten und Gurke reicht eine kühle Zimmertemperatur. Wer ihre Haltbarkeit verlängern möchte und einen Aromaverlust verkraftet, legt sie besser in den Kühlschrank. Die Haltbarkeit von Gemüse ist sehr unterschiedlich. Dennoch: Je mehr Wasser enthalten ist, desto schneller verdirbt es.



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



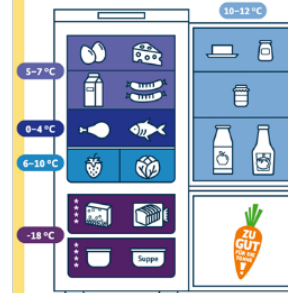
Brot hält sich am besten bei Raumtemperatur in einem Brotkasten oder der Bäckertüte. Für längere Haltbarkeit lässt es sich ganz oder geschnitten auch einfrieren. Einzelne Scheiben dann einfach mit dem Toaster aufthauen.



Zwiebeln und Kartoffeln mögen 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, Lebensmittelverschwendung ganz einfach zu reduzieren. Zu gut für die Tonne! unterstützt dich dabei, mit Tricks und Tools wie diesen Klee-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 Innenseite des Kühlchranks „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 Vorratregal und stellst die Lebensmittel zum baldigen Verzehr dorthin.
- Obigens: Die Etiketten sind lebensmittelecht und umweltfreundlich.

Mit den „Iss mich zuerst“-Etiketten bekommen alle zu Hause eine Orientierung zur Haltbarkeit – Lebensmittel zu reduzieren ist so ganz einfach! Damit tust du etwas Gutes für die Umwelt und deinen Geldbeutel.

Mehr Tipps gibt es auf [www.zugutfundtonne.de](http://www.zugutfundtonne.de) und leckere Rester-Rezepte in der App.



 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

# XXL-Kühlschrank – Hingucker vor Ort



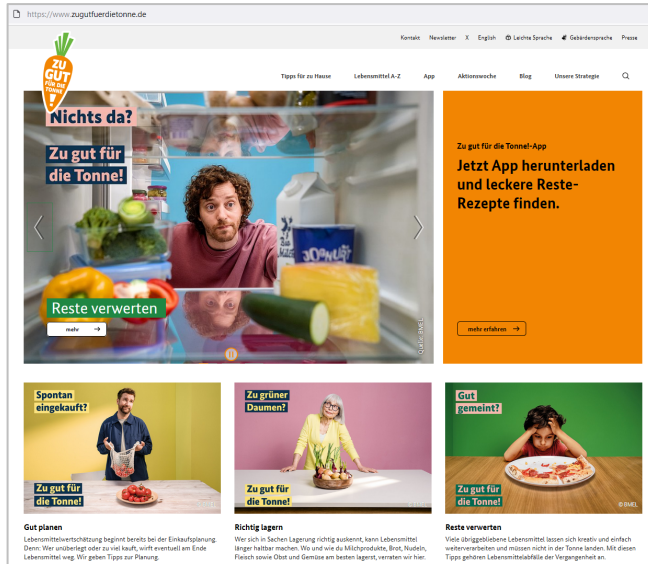
- 14. August 2024: Auftakt-Termin mit Bundesminister Cem Özdemir in Berlin
- Tour durch insgesamt 9 Städte
- Im Fokus: Lebensmittel im Kühlschrank richtig Lagern
- Anlass für breite Medienberichterstattung



# 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

**Lebensmittelabfälle messen,  
Ergebnisse sehen und Tipps  
zur Reduzierung erhalten**



**ZU GUT FÜR DIE TONNE!-APP**

### Das Küchentagebuch



## 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-Kühlschrantour 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@zugutfuertietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuertietonne.de)  
[www.zugutfuertietonne.de](http://www.zugutfuertietonne.de)  
Tel. +49 228 6845 2145

Vera Büttner  
[211@bmel.bund.de](mailto:211@bmel.bund.de)  
[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

Bildnachweise:  
©BMEL

