



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Aktion „Restlos genießen“ – Beste-Reste-Boxen für Restaurants

Eine Aktion im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



greentable
bewusst.
regional.
nachhaltig.

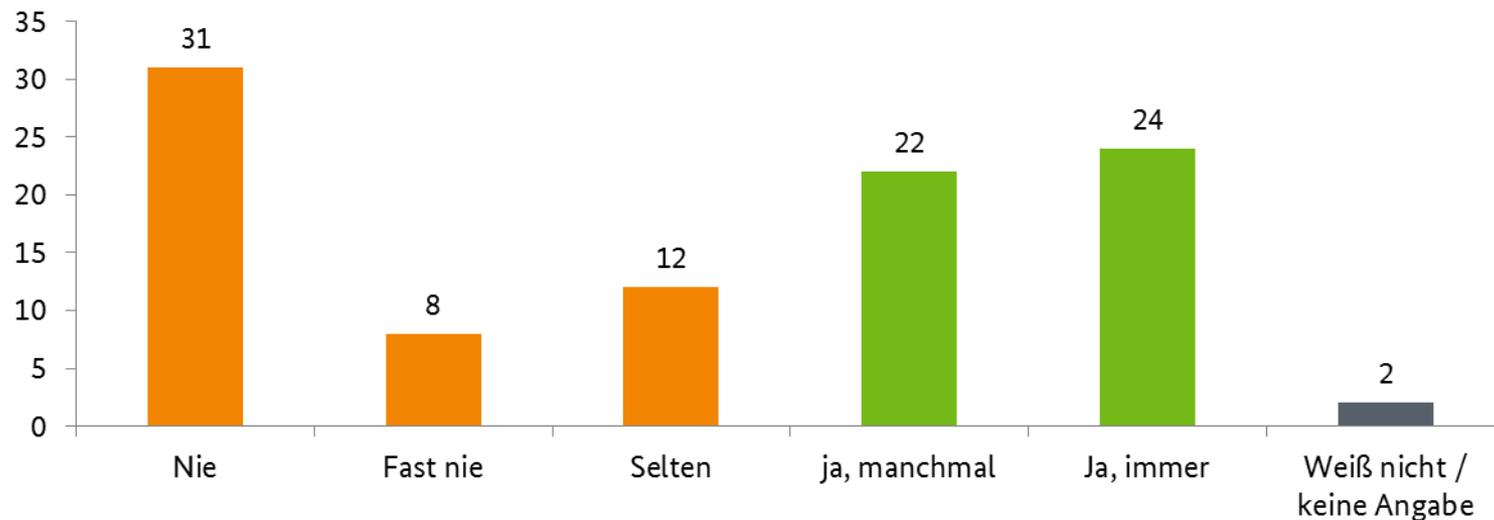


Inhalt

- Problem
- Die Gründe
- Der Ansatzpunkt
- Die Idee & ihre Umsetzung
- Erfolge
- Antwort auf die Haftungsfrage

Problem: Zu wenig Gäste nehmen Reste mit!

- In Restaurants, Großküchen und bei Veranstaltungen wird viel Essen vorzeitig weggeworfen, pro Gast rund 23,6 Kilogramm im Jahr.
- Repräsentative Umfrage von TNS Emnid: Wenn Reste übrig bleiben, nehmen weniger als die Hälfte der Restaurantgäste diese mit:

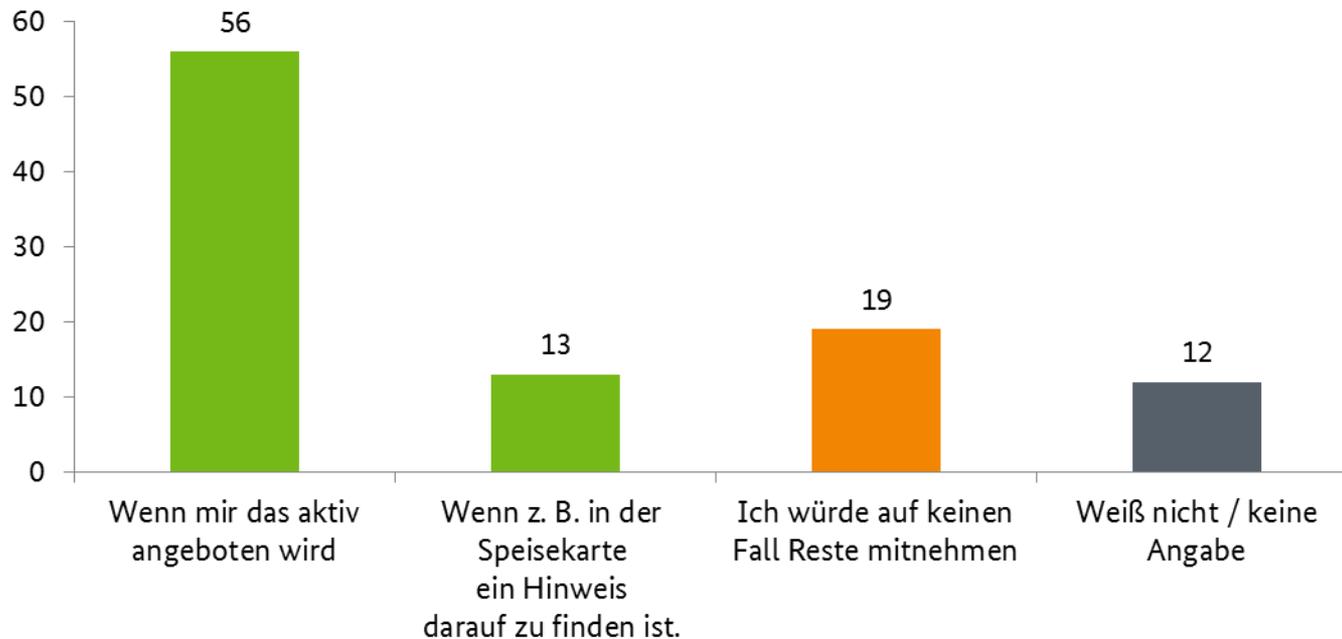


Was sind die Gründe, nichts mitzunehmen?

- 1. Weil ich nicht sicher bin, diese später noch zu essen: 27 %.
- 2. Weil ich das unüblich finde: 19 %.
- 3. Weil ich es unangenehm finde, darum zu bitten: 16 %.
- 4. Weil der Transport kompliziert ist: 15 %.
- 5. Weil es aufgewärmt nicht schmeckt: 15 %.
- 6. Ich wusste nicht, dass das möglich ist: 10 %.
- 7. Weil ich Bedenken bzgl. der Hygiene habe: 6 %.

Der Ansatzpunkt

→ Mehr als die Hälfte der Gäste würde übrige Speisereste mitnehmen, wenn ihnen dies aktiv angeboten wird!



Die Idee und ihre Umsetzung

- Das Bundesministerium nimmt im Rahmen von *Zu gut für die Tonne!* das Problem in den Fokus
- Ansatzpunkt: Kommunikation zugunsten der Möglichkeiten, Reste in Boxen mitzunehmen

1. Kooperation mit dem Gastronomieportal greentable.de, das Idee & Vertrieb beisteuert.



2. Verteilung einer 100 % nachhaltigen Beste-Reste-Box, Aktionstitel: Restlos genießen.



3. Kostenfreies Starterpaket für 175 Gastronomen. Ziel: die aktive Mitgabe der Box!



4. Medienwirksame Präsentation im Landhaus Scherrer, Hamburg (März 2015).



5. Fortlaufender Vertrieb an Restaurants durch den Hersteller.



Erfolge

- Rund 20 Journalisten vor Ort und viel Berichterstattung: 260 Meldungen bundesweit, u. a. bei RTL & SAT.1
- Starterpaket innerhalb von 2 Wochen vergriffen
- Rund 45 000 verteilte Boxen an 210 Restaurants (Stand: Oktober 2015)
- Einsatz auf der Jahreskonferenz des Rates für Nachhaltige Entwicklung: 500 mitgenommene Portionen bei 1 000 Teilnehmern
- Anstoß einer breiten Diskussion rund um das Thema, Boden für weitere Informationsmittel: z. B. →

Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen für Veranstaltungen



Beste-Reste-Boxen und Material bestellen

→ Beste-Reste-Boxen über biofutura:

<http://www.bioeinwegartikel.de/beste-reste-box.html>

→ Speisekarteneinleger & Türaufkleber zur Aktion sowie Leitfäden:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/infomaterial/>

kontakt@zugutfuerdietonne.de



Antwort auf die Haftungsfrage

- Immer wieder taucht die Frage nach der Haftung bei der Mitnahme von Speiseresten auf. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sagt dazu:
- *„Durch die Mitnahme der bereits in seinem Eigentum befindlichen Speisereste geht gleichzeitig auch die Haftung für die Haltbarkeit und Qualität der Speisereste auf den Gast über. Wenn der Gast die Speisen dann nicht richtig aufbewahrt, liegt dieses Fehlverhalten in seinem Verantwortungsbereich.“*

Vielen Dank!

