

ENGAGEMENT FÜR LEBENSMITTEL- WERTSCHÄTZUNG



**DIE GEWINNER
UND NOMINIERTEN**



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Bundespreis
2020

**ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne**
!

Inhalt

Der <i>Zu gut für die Tonne!</i> – Bundespreis 2020	4
Die Kategorien und Kriterien 2020	5
Die Jury 2020	6
Kategorie Landwirtschaft & Produktion	8
Kategorie Handel	12
Kategorie Gastronomie	16
Kategorie Gesellschaft & Bildung	20
Kategorie Digitalisierung	24

zugut fuerdietonne.de/bundespreis





„Bis 2030 will ich Lebensmittelabfälle im Handel und bei Verbraucherinnen und Verbrauchern halbieren und entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette reduzieren. Denn in unseren Lebensmitteln stecken wichtige Ressourcen und die harte Arbeit ihrer Produzenten. Viel zu schade für die Tonne, wenn sie noch genießbar sind! Der Bundespreis motiviert und sensibilisiert, damit wir unsere Lebensmittel wieder mehr wertschätzen.“

Liebe Leserinnen und Leser,

die COVID-19-Pandemie hat auch unsere Ernährung verändert: Restaurants und Kantinen sind geschlossen, das Lieblingsessen gibt es nur noch zum Mitnehmen, Schul- und Kitaessen fallen weg – und viele kochen wieder mehr zuhause.

Darin liegt auch eine Chance: Viele entdecken gerade eine neue Leidenschaft fürs Kochen und Backen. Und vielen wird erst jetzt so richtig bewusst, wie wichtig es ist, dass Lebensmittel jederzeit zur Verfügung stehen. Und dass dies eben keine Selbstverständlichkeit ist. Dadurch entsteht gerade eine neue Wertschätzung für unsere Lebensmittel. Das ist gut, denn noch immer landen jährlich in Deutschland zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Das wollen wir ändern. Bis 2030 will ich Lebensmittelabfälle im Handel und bei Verbraucherinnen und Verbrauchern halbieren und entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette reduzieren.

Dazu trägt auch der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis bei: In diesem Jahr würdigen wir damit erneut das großartige Engagement vieler Unternehmen, Initiativen und Einzelpersonen, die sich für mehr Lebensmittelwertschätzung und für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung einsetzen.

131 Projekte haben sich für den Bundespreis 2020 beworben. Sie inspirieren und motivieren andere Akteure, es ihnen gleich zu tun – ganz gleich, ob sie aus der Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung oder Außer-Haus-Verpflegung, aus dem Handel oder aus Bildung und Gesellschaft stammen.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen die besten Projekte vor. Lassen Sie sich inspirieren! Bleiben Sie gesund!

Herzlichst

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft



Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2020

Jedes Jahr verderben in Deutschland zwölf Millionen Tonnen kostbarer Lebensmittel ungenutzt oder landen vorschnell im Abfall. Häufig sind es Produkte, die genießbar wären, aber nicht rechtzeitig verzehrt oder verkauft werden. Ein Zustand, dem immer mehr Menschen, Initiativen und Unternehmen mit innovativen und kreativen Aktivitäten und Projekten entschlossen entgegenzutreten.

Ihr beeindruckendes Engagement für mehr Lebensmittelwertschätzung verdient unsere volle Aufmerksamkeit. Um die verschiedenen Ansätze und vorbildlichen Beispiele bekannter zu machen und entsprechend zu würdigen, verleiht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft jährlich den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis. Der Preis wird in diesem Jahr bereits zum fünften Mal an kreative Lebensmittelretterinnen und -retter vergeben, die sich mit ihren Ideen und viel Herzblut dafür einsetzen, die täglich entstehenden Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Dieses Jahr achtete die Jury insbesondere darauf, ob die eingereichten Ideen eine Vorbildwirkung haben und auch in ähnlichen Kontexten angewendet werden kön-

nen. Denn es gilt, die Ideen aus der Nische in die breite Umsetzung zu bringen. Die Projekte dienen zudem als Anregung für Maßnahmen, die die jeweiligen Akteure in den Dialogforen für Primärproduktion, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung sowie private Haushalte im Rahmen der Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ergreifen.

Wie im letzten Jahr wird der Bundespreis 2020 daher in den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung sowie Digitalisierung verliehen. Zudem wurden auch dieses Jahr wieder Förderpreise im Gesamtwert von 15.000 Euro vergeben – diesmal an zwei Nominierte. Jedes der zwei ausgezeichneten Projekte kann sich über eine Startfinanzierung von 7.500 Euro freuen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die Nominierten sowie die Gewinnerinnen und Gewinner des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises 2020 vor. Engagieren auch Sie sich dafür, die Verschwendung unserer Lebensmittel zu reduzieren? Dann bewerben Sie sich mit eigenen Ideen, Aktivitäten und Projekten für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2021!

Die Kategorien und Kriterien 2020

DIE KATEGORIEN

- 1 LANDWIRTSCHAFT & PRODUKTION
- 2 HANDEL
- 3 GASTRONOMIE
- 4 GESELLSCHAFT & BILDUNG
- 5 DIGITALISIERUNG

DIE KRITERIEN

- > THEMENGENAUIGKEIT
- > KREATIVITÄT/INNOVATION
- > ENGAGEMENT
- > ERFOLG
- > VORBILDWIRKUNG

Die Jury

BÄRBEL DIECKMANN (JURY-VORSITZENDE)

war Oberbürgermeisterin der Stadt Bonn und Präsidentin der Welthungerhilfe e. V. Bereits seit vielen Jahren setzt sie sich mit viel Engagement und Herzblut für mehr Lebensmittelwertschätzung ein.



CHRISTIAN RACH

wurde durch die RTL-Sendung „Rach, der Restauranttester“ überregional bekannt. Mittlerweile gehört der Sternekoch zu Deutschlands bekanntesten Moderatoren und Kochbuchautoren.

CHERNO JOBATEY

ist Journalist, TV-Moderator, Blogger und mit der Sendung „UdLDigital“ Produzent von Deutschlands reichweitenstärkster Politik-Talkshow im Internet. Seit 2012 lehrt er als Dozent an verschiedenen Universitäten und Hochschulen.



VALENTIN THURN

wurde als Autor und Dokumentarfilmer unter anderem durch seine Dokumentation „Taste the Waste – die globale Lebensmittelverschwendung“ international bekannt. Zudem gründete er den „Foodsharing e.V.“ und inspirierte über dreißig Städte im deutschsprachigen Raum, einen Ernährungsrat zu gründen.



CHRISTOPH MINHOFF

war jahrelang als Journalist, TV-Moderator und Autor tätig. Als Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. setzt er sich für Leitlinien zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein und spricht sich für mehr Lebensmittelwertschätzung aus.

YVONNE WILLICKS

ist Autorin und TV-Moderatorin mit einer Leidenschaft für Verbraucherthemen. Als Hauswirtschaftsmeisterin und ehemalige Managerin eines fünfköpfigen Haushalts kam sie 2005 zum Fernsehen, wo sie seitdem in verschiedenen Servicesendungen ihr Wissen rund um die Themen Konsum und Warenkunde teilt.



INGRID HARTGES

ist Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA). Bereits in jungen Jahren lernte die Juristin im elterlichen Betrieb die zahlreichen Facetten der Gastronomie kennen. In ihrer Position beim DEHOGA setzt sie sich für die Belange der Branche ein.

1 Landwirtschaft & Produktion

Wo wertvolle Lebensmittel entstehen, entstehen oft auch Abfälle. Das betrifft die Landwirtschaft ebenso wie die industrielle und handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln. Die Gründe des Wegwerfens sind vielfältig: weil Obst und Gemüse nicht schön genug aussehen, weil in der Produktion nur ein Teil des Rohstoffs verwertet wird oder weil unverkäufliche Überschüsse entstehen. Unsere Nominierten zeigen: Durch kreative Lösungen lassen sich so manche Abfälle verhindern – sei es durch wichtige Aufklärungsarbeit zum Umgang mit Streuobst oder durch den preisgünstigen Weiterverkauf von Waren mit kleinen Produktionsfehlern.

Gelbes Band – das Ernteprojekt

Landkreis Esslingen, Landratsamt, Obst- und Gartenbauberatung, Bereich Streuobst, Esslingen am Neckar (Baden-Württemberg) www.landkreis-esslingen.de/streuobstbau

Mit dem Ernteprojekt „Gelbes Band“ unterstützt der Landkreis die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen. Ein gelbes Band am Stamm signalisiert: Dieser Baum darf gratis und ohne Rücksprache abgeerntet werden.

Jahr für Jahr verrotten in der Erntesaison viele Kilogramm Obst auf Streuobstwiesen – oft sind Verunsicherung und Halbwissen im Umgang mit den Flächen der Grund. Die Obst- und Gartenbauberatung des Landkreis Esslingen berät Bürgerinnen und Bürger aus 36 Städten

und Gemeinden bei Fragen rund um Obst-, Garten- und Streuobstbau sowie Naturschutz. Überdies sensibilisiert der Landkreis die Bevölkerung mit verschiedenen Veranstaltungen, Führungen und Fortbildungen für diese Themen. Gezielt unterstützt das Projekt „Gelbes Band“ die Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter von Streuobstwiesen.

Wer selbst eine Streuobstwiese bewirtschaftet, aber während der Obstsaison nicht mit der Ernte der vielen Früchte hinterherkommt, markiert den Ertrag seiner Bäume mit dem „Gelben Band“ als Allgemeingut. So wissen Bürgerinnen und Bürger jederzeit, wo sie ohne Rücksprache ernten dürfen. Das „Gelbe Band“ lädt dazu ein, Obst zu ernten und sorgt dafür, dass weniger Obst ungenutzt auf den Wiesen verdirbt.

Das sagt Jens Häußler, Landratsamt Esslingen:

„Wer eigenes Obst und Gemüse anpflanzt, lernt Lebensmittel mehr zu schätzen. Was auf der eigenen Wiese wächst, hat darüber hinaus kurze Transportwege und man weiß, wie und wo es produziert wurde. Gleichzeitig ist es ein Beitrag zur regionalen Nutzung von Lebensmitteln und zum Arten- und Klimaschutz.“

Das sagt die Jury:

„Heimisches Obst und Gemüse ist viel zu schade, um ungenutzt zu verrotten. Der Landkreis Esslingen hat das erkannt und etabliert mit seinem Projekt „Gelbes Band“ eine einfache und effektive Lösung, um dem entgegenzuwirken. Dies sollte in allen Kommunen in Deutschland umgesetzt werden!“



BUNDES
PREIS





**NOMINIERT
LANDWIRTSCHAFT
& PRODUKTION**



Tofu Mama

Veggie Specials, Köln (Nordrhein-Westfalen)
www.veggie-specials.com

Unter den Eigenmarken „TOFU MAMA“ und „Saitan“ rettet und vertreibt das Unternehmen Veggie Specials Sonderposten hochwertiger Bio- und Vegan-Produkte, die aufgrund kleinerer Mängel nicht mehr den Ansprüchen der Hersteller entsprechen, unter neuem Label.

Das Projekt wurde 2017 mit dem Ziel gegründet, Verbraucherinnen und Verbraucher auf der Suche nach günstigen, aber hochwertigen veganen Bio-Produkten mit Herstellern, die ihre unperfekten Produkte noch sinnvoll weiterverkaufen wollen, zusammenzubringen. Die Geschäftsidee entstand, als Matthias Beuger, Gründer und Inhaber von Veggie Specials, gefragt wurde, wohin man eine größere Menge veganer Bio-Aufstriche mit etwas kürzerer Haltbarkeit abgeben könnte.

Veggie Specials erwirbt fehlerhafte und falsch etikettierte Produkte, die im Einzelhandel nicht verkauft werden können. Die geretteten Lebensmittel und Sonderposten

der Bio- und Vegan-Produkte verkauft Veggie Specials neu etikettiert über seinen Online-Shop weiter. Auf diesem Weg konnten laut eigenen Angaben 2019 circa 250.000 Produkte und damit etwa 20 Tonnen Lebensmittel im Markt bleiben. Durch die günstigeren Preise macht Veggie Specials vegane und vegetarische Produkte auch jenen Käuferinnen und Käufern zugänglich, die sich solche Lebensmittel bislang nicht leisten konnten. Für die Zukunft plant das Unternehmen den Aufbau einer Austauschplattform für Verbraucherinnen und Verbraucher zum Thema Lebensmittelverschwendung mit Kochgruppen und gemeinsamen Bestellmöglichkeiten. Außerdem will Veggie Specials zusammen mit neuen Herstellern weitere Eigenmarken entwickeln.

Das sagt Matthias Beuger, Veggie Specials:

„Ein Produkt muss nicht zwingend nach Ablauf des aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt werden. Die eigenen Sinne sind sehr verlässlich. Schauen, riechen, schmecken – und dann genießen!“



2 Handel

Wir sind gewohnt, dass alles jederzeit im Supermarktregal verfügbar ist, am besten makellos und absolut frisch. Allzu oft landen deswegen gute, aber optisch nicht mehr ganz perfekte Lebensmittel in der Tonne. Diese Lebensmittelverschwendung zu verhindern, ist für den Handel nicht nur eine ideelle Frage: Es kostet viel Geld, wenn Lebensmittel nicht rechtzeitig verkauft werden. Dieses Problem ist bekannt – und viele Geschäfte haben bereits praktische Lösungen dafür: Vom innovativen Regalsystem über wiederverwendbare Transport- und Lagerungsbeutel bis zum nachhaltigen Festival-supermarkt – die nächsten Seiten zeigen kreative Ideen für mehr Lebensmittelwertschätzung im Handel.

Nachhaltiges Regalsystem mit FIFO-Abverkaufsprinzip

EasyFill GmbH - Clevere Regalsysteme, Köln (Nordrhein-Westfalen) www.easyfill.eu

Die EasyFill GmbH entwickelt, produziert und vertreibt Regalsysteme mit einem sogenannten „First-In-First-Out-Abverkaufs-Prinzip“: Das sorgt dafür, dass zuerst die Produkte mit der kürzesten Mindesthaltbarkeit verkauft werden.

Häufig kaufen Kundinnen und Kunden in Supermärkten ganz bewusst die Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum noch in weiter Ferne liegt. Das führt dazu, dass andere Produkte, die eigentlich dringender verbraucht werden müssten, im Regal bleiben und schließlich in der Tonne landen. Die EasyFill GmbH sorgt mit ihrem „First-In-First-Out-Abverkaufs-Prinzip“ (FIFO) dafür, dass zuerst gekauft wird, was ein früheres Mindesthaltbarkeitsdatum hat.

Die Grundidee für das innovative Regalsystem stammt aus Schweden. Hier nutzen Supermärkte schon seit Jahren in der Getränkekühlung drehbare Lagersysteme, die nach dem FIFO-Prinzip arbeiten: Zimmerwarme Getränke werden im hinteren Bereich der Kühlschränke nachgefüllt, um diese später kalt verkaufen zu können.

Diese Idee hat EasyFill von Getränken auf Lebensmittel übertragen, vor allem für diese mit einem kurzen Mindesthaltbarkeitsdatum: Was bald abläuft, steht im Regal ganz vorne. Erst wenn diese Produkte verkauft sind, rücken solche mit späterem MHD nach. Die Hoffnung des Unternehmens ist, dass der Einzelhandel in Deutschland bald flächendeckend nach dem FIFO-Prinzip arbeitet und damit große Mengen von Lebensmittelabfällen im Handel reduziert werden.

Das sagt Oliver Eiseheid, EasyFill GmbH:

„Wenn wir alle häufiger und dafür weniger einkaufen, müssen wir uns nicht mehr an möglichst langen Haltbarkeitsdaten orientieren und können auch Produkte mit einem kürzeren Haltbarkeitsdatum zu Hause noch rechtzeitig verbrauchen.“

Das sagt die Jury:

„Das Prinzip, Regale von hinten zu befüllen, ist so sinnvoll wie es simpel ist. Durch die Befüllung des Kühlschranks von hinten steht Käuferinnen und Käufern stets das Lebensmittel mit dem kürzesten Mindesthaltbarkeitsdatum zur Verfügung. Das System ist einfach in allen Supermärkten anwendbar. Wir hoffen, dass deutsche Supermärkte das Regalsystem aufgreifen und so Lebensmittelverschwendung weiter reduzieren können.“



BUNDES
PREIS





NOMINIERT
HANDEL

Evolon® – The food bag

FREUDENBERG, Kaiserslautern (Rheinland-Pfalz)
www.evolon.com

Obst und Gemüse machen rund ein Drittel der Lebensmittelabfälle in deutschen Privathaushalten aus. „Evolon® – The food bag“ ist ein neuartiger Lebensmittelbeutel, der die Schimmelbildung verlangsamen und Gemüse und Obst länger frischhalten kann.

Viele Menschen möchten sich mit frischem Obst und Gemüse gesund ernähren. Beim Einkaufen bedenken sie nicht immer, dass Obst und Gemüse nur relativ kurz frisch und knackig aussehen und leichter verderben. Wenn sie dann nicht mehr den individuellen Anforderungen entsprechen landen sie oft in der Tonne, genauso wie die wertvollen Ressourcen für ihre Herstellung.

Aus diesem Grund hat das Unternehmen Freudenberg die Eigenschaften seines Evolon®-Textils genutzt, um einen neuartigen Transport- und Lagerungsbeutel für Lebensmittel zu entwickeln. „Evolon® – The food bag“ kann die Haltbarkeit von Gemüse, Obst, Kräutern und Vollkornbrot verlängern, indem es unter anderem die Schimmelbildung verlangsamt. Dies kann sowohl beim Handel selbst als auch vom Verbraucher beziehungsweise der Verbraucherin beim Einkaufen und der Lagerung zuhause genutzt werden. Nach einer ersten Testreihe sollen nun zusätzliche Analysen zur Wirkung des Textils auf die Lebensmittelhaltbarkeit durchgeführt werden, zum Beispiel in Kooperation mit dem Fraunhofer Institut.

Das sagt Elisabeth Kamin-Schulz, FREUDENBERG:

„Wenn wir jeden Tag achtsam mit Lebensmitteln umgehen, sie restlos verbrauchen, richtig transportieren und lagern, leisten wir unseren Beitrag zu weniger Verschwendung. Mit Evolon® – The food bag wollen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten und Fähigkeiten zu diesem Gesamtziel beitragen.“

Bestellsupermarkt

Höme – Für Festivals (Berlin)
www.festival-supermarkt.de

Festivalbesuche sind im Sommer für viele ein Muss. Mit dem Bestellsupermarkt von Höme können Festivalfans ihre Camping-Vorräte vor ihrer Anreise genau planen und vor Ort bequem abholen.

Die Festivallandschaft ist geprägt von Anbietern, die auf Festivals riesige temporäre Supermärkte mit dutzenden Kassen und einer umfangreichen Kühllogistik aufbauen. Was an den Festivaltagen nicht verkauft wird, landet oftmals anschließend in der Tonne oder wird von Besucherinnen und Besuchern auf den Campingplätzen zurückgelassen. Höme – Für Festivals will mit einer nachhaltigeren Alternative zum Umdenken anregen.

Im Bestellsupermarkt können Festivalbesucherinnen und Festivalbesucher vorab über einen Online-Shop einkaufen, bequem zum Festival anreisen und vor Ort ihre fertig gepackte Tüte abholen. Ob Ravioli, regionales Gemüse oder biologisch abbaubarer Glitzer – im Bestellsupermarkt findet sich alles, was das Festivalherz höher schlagen lässt. Das Konzept sensibilisiert die Besucherinnen und Besucher bereits vor dem Antritt ihrer Reise für das Thema Lebensmittelwertschätzung und motiviert zu planvollem Einkaufen und nachhaltigem Konsum. In Zukunft sollen auch die Lebensmittel für die Essenstände auf dem Festivalgelände und für die Verpflegung im Backstage-Bereich über den Bestellsupermarkt beziehbar sein. So kann die Kühllogistik zusammengelegt und Warenüberschuss vermieden werden.

Das sagt Jannis Burkardt, Höme:

„Wir alle können uns angewöhnen, unsere Einkäufe besser zu planen und nachhaltiger zu konsumieren – nicht nur beim Festivalbesuch. Wenn doch mal etwas übrigbleibt, gibt es fast immer eine kreative Weiterverarbeitungsmöglichkeit – oder jemanden aus Familie, Freundeskreis oder Nachbarschaft zum Teilen.“

NOMINIERT
HANDEL



3 Gastronomie

Überall dort, wo Essen zubereitet und angeboten wird, entstehen auch Lebensmittelabfälle. Mal sagen Gruppen kurzfristig ab und eingekaufte Zutaten können nicht rechtzeitig verarbeitet werden, mal bleiben Reste vom Buffet übrig oder auf den Tellern der Gäste zurück. Das verschwendet Ressourcen und Geld und stellt alle, die Lebensmittel mit Liebe verarbeiten, vor ein Problem. Doch gegen die Verschwendung gibt es Lösungsansätze: Ob der preisreduzierte Verkauf von zubereiteten Speisen, vertiefte Kooperationen zwischen Großküchen oder ein tägliches Resterezept – die Konzepte in der Gastronomie sind vielfältig.

Foodversity

Betriebsgastronomie der MAN Energy Solutions SE,
Augsburg (Bayern) www.man-es.com

Mit „Foodversity“ unterstützt das Unternehmen MAN Energy Solutions seine Betriebsgastronomie an den verschiedenen Standorten gezielt bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Verpackungsmüll und macht die Initiativen sichtbar.

Bereits seit Jahren engagieren sich die Beschäftigten in der Betriebsgastronomie bei MAN Energy Solutions intensiv für Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Das Projekt „Foodversity“ führte die unterschiedlichen Firmeninitiativen 2019 zusammen. Ein zweiköpfiges Koordinierungsteam unterstützt seitdem die unternehmensweite Gastronomie bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Praxis.

Jeden Freitag verarbeiten die Köchinnen und Köche des Betriebs standortübergreifend einen Teil der Überproduktion zu einem erfolgreichen Foodsaving-Bufferet. Den anderen Teil spendet das Unternehmen mehrmals pro Woche an die örtlichen Wärmestuben und hilft damit Obdachlosen. Durch eine optimierte Einkaufs- und Kochplanung sowie das Angebot verschiedener Portionsgrößen haben Gäste zudem die Möglichkeit, ihre Mahlzeiten nach eigenem Appetit zu wählen, wodurch deutlich weniger Lebensmittelabfall entsteht.

Innerhalb eines Jahres konnte das Foodsaving-Bufferet die Menge der weggeworfenen Speisereste halbieren. In Zukunft will MAN Energy Solutions externe Dienstleister wie zum Beispiel Zulieferer noch stärker einbinden und sie motivieren, gemeinsam Lebensmittelverschwendung und Plastikmüll noch effektiver zu reduzieren. Zudem will das Unternehmen zunehmend krummes Gemüse verwerten und im Bereich der Fleischverarbeitung die Verwertung von ganzen Tieren nach dem „Nose-to-Tail-Prinzip“ fördern.

**Das sagt Gerhard Frauenschuh,
Betriebsgastronomie MAN Energy Solutions SE:**

„Wir unterstützen unsere Küchenkräfte dabei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und innovative Konzepte wie unser Foodsaver-Bufferet umzusetzen. Das Wichtigste für eine gute Produktions-Planung ist dabei der ständige Austausch darüber, wie viele Mitarbeitende an einem Tag verpflegt werden müssen.“

Das sagt die Jury:

„Foodversity ist ein tolles Beispiel dafür, wie man in großen Betrieben Lebensmittelabfälle reduzieren und mehr auf das Thema Lebensmittelwertschätzung aufmerksam machen kann. Mitarbeitende und verschiedene externe Dienstleister werden dabei mit ins Boot geholt. Auf diese Weise entfaltet das Projekt eine große Wirkung. Dies hat ein hohes Potenzial, in anderen vergleichbaren Betrieben nachgeahmt zu werden!“





NOMINIERT
GASTRONOMIE

Ganzheitliches Schulmensenkonzept

Bio-Frischküche Stefan Gerhardt e. K., Mensa IGS Sassenburg und Mensa Wilhelm-Bracke-Gesamtschule Braunschweig, Sassenburg (Niedersachsen)
www.Schulmensa-beratung.de

Mit ihrem ganzheitlichen Schulmensenkonzept und den damit verknüpften Angeboten zur Ernährungsbildung steigern die Mensen der IGS Sassenburg und der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule Braunschweig die Lebensmittelwertschätzung bei Schülerinnen und Schülern und reduzieren so Lebensmittelabfälle.

In zwei Frischküchen bereiten die Angestellten täglich je 700 Essen in Bioland-Qualität mit regionalen Produkten zu und liefern sie aus. Es besteht eine Kooperation mit dem heilpädagogischen Bauernhof „Der Hof“ in Isenbützel, der die Mensen mit Bio-Salat und -Gemüse beliefert und es den Schülerinnen und Schülern ermöglicht, den Bauernhof durch Besuche kennenzulernen. Die projekt-

beteiligten Schulen erarbeiteten ein Zehn-Punkte-Programm, um die Tellerreste und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Durch die Maßnahmen sind die Abfälle in den Mensen um 80 Prozent zurückgegangen. Ein ganzheitliches Schulmensenkonzept mit Fachkräften an der Ausgabe und Kochgruppen bringt den Schülerinnen und Schülern insgesamt einen sorgsameren Umgang mit ihrem Essen näher.

Für die Zukunft ist zudem eine verstärkte Zusammenarbeit mit der Online-Plattform von foodsharing e. V. zur Weitergabe von Lebensmitteln geplant. Mitglieder von foodsharing e. V. sollen dann übriggebliebenes Essen bei den Mensen abholen können.

**Das sagt Marion Gerhardt,
Bio-Frischküche Stefan Gerhardt e. K.:**

„Unser Trick, um nicht unkontrolliert Lebensmittel zu horten, ist der regelmäßige Einkauf im Biomarkt. Durch die höheren Preise kaufen wir dort automatisch weniger, dafür aber in besserer Qualität. Es reicht zudem bei uns völlig aus, den Kühlschrank zu einem Drittel gefüllt zu halten. Dadurch wird es unwahrscheinlicher, dass Nahrungsmittel verderben oder wir sie vergessen.“

Die Reste.Retter

MitarbeiterRestaurant der Landessparkasse zu Oldenburg, Oldenburg (Niedersachsen)
www.lzo.de

Das MitarbeiterRestaurant der Landessparkasse zu Oldenburg verpflegt am Tag fast 400 Mitarbeitende und hat es mit dem Reste.Retter-Gericht geschafft, einen Großteil der jährlich anfallenden Speisereste weiterzuverkaufen.

Das MitarbeiterRestaurant der Landessparkasse zu Oldenburg stellt täglich ein Frühstücks- und Mittagsangebot für rund 400 Mitarbeitende sicher. Darüber hinaus betreibt das Restaurant einen Lieferservice und verpflegt Konferenzen. Seit 2009 werden die Hauptkomponenten der übriggebliebenen Speisen wie Fleisch oder Fisch in einer anderen Veredelungsstufe für das sogenannte Reste.Retter-Gericht wiederverwertet. Gemüsereste bereitet das Restaurant in Suppenform neu auf, überzählige Backwaren gehen an die Bahnhofsmision Oldenburg.

An circa 250 Öffnungstagen mit mehr als 80.000 Verpflegten können so die Reste zu nahezu 100 Prozent verwertet werden. Zukünftig will das MitarbeiterRestaurant eine Abfalltonne mit Waage aufstellen, um den Besucherinnen und Besuchern des Restaurants zu veranschaulichen, wie viele Lebensmittel zum Beispiel durch die gesammelten Tellerreste eines Tages im Müll landen.

Das sagt Ralf Fischer, MitarbeiterRestaurant der Landessparkasse zu Oldenburg:

„Planung und Kreativität sind das A und O der Restevermeidung. Vor dem Einkaufen und Kochen sollte man sich stets fragen: Welche Reste lassen sich voraussehen? Was lässt sich gegebenenfalls kombinieren? Dieses Prinzip leben wir in unserem MitarbeiterRestaurant.“

NOMINIERT
GASTRONOMIE



4 Gesellschaft & Bildung

Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und möglichst viele Menschen für Lebensmittelwertschätzung zu sensibilisieren, braucht es nicht nur das Engagement der Akteure aus den Bereichen Handel, Produktion und Gastronomie – auch Bildungsinstitutionen und die Zivilgesellschaft sind gefragt. Deren besonderes Engagement zeichnet der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis in der Kategorie Gesellschaft & Bildung aus. Dieses Jahr werden insbesondere diejenigen gewürdigt, die mit gutem Beispiel vorangehen, indem sie beispielsweise das Thema Lebensmittelwertschätzung in den Schulunterricht integrieren oder Workshops und Projekte zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ins Leben rufen, die sich speziell an Kinder und Jugendliche richten oder Menschen erreichen, die sich bisher noch nicht mit dem Thema auseinandergesetzt haben.

Mit Sinn und Verstand

Johann Heinrich August Duncker Oberschule Rathenow, Rathenow (Brandenburg) www.oberschule-rathenow.de

Im Rahmen des Projekts „Lebensmittel mit Sinn und Verstand einkaufen, verarbeiten und konsumieren“ vermittelt die Johann Heinrich August Duncker Oberschule in Rathenow mit einem engagierten Kollegium durch zahlreiche Aktivitäten die Wertschätzung von Lebensmitteln an ihre Schülerinnen und Schüler.

Seit Bestehen der Oberschule setzen sich engagierte Lehrerinnen und Lehrer gemeinsam mit interessierten Schülerinnen und Schülern mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander. Gemeinsam verarbeiten sie Lebensmittel und bereiten Buffets für Schulfeste vor. Auch geht es darum, Schülerinnen und Schüler anzuleiten, schon beim Einkauf darauf zu achten, was und wie viele Lebensmittel sie einkaufen. Bei der Verarbeitung der

Lebensmittel steht die restlose Verwertung und somit Abfallvermeidung im Vordergrund. Die zu konsumierenden Mengen müssen die Schülerinnen und Schüler gut kalkulieren. Es wird darauf geachtet, dass sie konsequent mit saisonalen Lebensmitteln arbeiten.

Bisherige Highlights des Programms waren die Ausbildung von ausgewählten Lehrerinnen und Lehrern zu sogenannten Genussbotschafterinnen und Genussbotschaftern durch die Sarah-Wiener-Stiftung sowie eine Kooperation mit dem NABU. In deren Rahmen durften Schülergruppen zur Erntezeit Fallobst sammeln und vor Ort vermosten.

In Zukunft ist das Ziel, dass die Schülerinnen und Schüler über die bisherigen Aktivitäten hinaus lernen, Lebensmittel für eine gesunde Ernährung im eigenen Garten anzubauen. Die eigene Ernte in Form von Obst, Gemüse und Kräutern könnten sie dann in der Schulküche direkt verarbeiten. Mit den Mitteln aus einem der diesjährigen Förderpreise kommt die Johann Heinrich August Duncker Oberschule Rathenow der Erschließung eines entsprechenden Gartens ein Stück näher.

Das sagt Jana Brandstätter, Johann Heinrich August Duncker Oberschule Rathenow:

„Unser Ziel ist es, Schülerinnen und Schülern einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Wertschätzung zu vermitteln. In verschiedenen Aktivitäten zeigen wir ihnen daher, wie sie Lebensmittel selber anbauen und sinnvoll weiterverarbeiten können.“

Das sagt die Jury:

„Dass Lehrerinnen und Lehrer so engagiert mit ihren Klassen zu dem Thema Lebensmittelwertschätzung arbeiten, ist nicht selbstverständlich. Viele Kinder und Jugendliche kennen Obst und Gemüse nur aus dem Supermarkt. Das Vorhaben, in Zukunft eigenhändig anzubauen und das Geerntete weiterzuverarbeiten, unterstützen wir daher durch den Bundespreis sowie durch die zusätzliche Vergabe eines Förderpreises. Die Aktivitäten der Johann Heinrich August Duncker Oberschule in Rathenow sensibilisieren Schülerinnen und Schüler sowie ihre Familien in besonderem Maße und sind dadurch Vorbild für andere Schulen.“





Gib' Lebensmittelverschwendung keine Chance!

KinderLeicht e. V., München (Bayern)
www.kinderleicht-ev.de/aktuelles

Der Verein KinderLeicht e. V. sensibilisiert Heranwachsende mit Workshops für das Thema Lebensmittelverschwendung.

Die mühseligen Beschlüsse der Klimakonferenz in Kopenhagen waren der Startschuss für die Gründung des KinderLeicht e. V. Mit dem Verein konzipiert die Köchin und Gründerin Agnes Streber nachhaltige Projekte zur Mitgestaltung einer lebenswerten Zukunft. Das Schülerprojekt „Gib Lebensmittelverschwendung keine Chance!“ sensibilisiert Heranwachsende für die Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung. Künftig will der Verein vermehrt auch an nicht-gymnasialen Schulformen arbeiten – dabei kann der gewonnene Förderpreis sicherlich helfen!

Das sagt Agnes Streber, KinderLeicht e. V.:

„Mit unserem Schülerprojekt „Gib Lebensmittelverschwendung keine Chance!“ schaffen wir das Bewusstsein für das Thema und wir zeigen in aller Deutlichkeit die schockierenden Umweltfolgen der Lebensmittelverschwendung auf. Und die Schülerinnen und Schüler erarbeiten alltagstaugliche Handlungsalternativen, wie z. B. clever einkaufen und Resteverwerten und das alles unter dem Motto: WENIGER IST MEHR!“

Das sagt die Jury:

„Kinder und Jugendliche in der Schule für einen bewussten und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren, ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Entwicklung einer verantwortungsbewussteren Gesellschaft im Umgang mit Lebensmitteln besonders wichtig und nachhaltig. Die Workshops von KinderLeicht e. V. sind zielgruppengerecht und interdisziplinär aufbereitet. Wir sind überzeugt davon, dass dies bei Schülerinnen und Schülern zu einer nachhaltigen Beschäftigung mit dem Thema führt. Ein gut durchdachtes Konzept, das bereits viele Schulen erreicht und es verdient, durch die Förderung noch bekannter zu werden und von noch mehr Schulen aufgegriffen zu werden!“

Essen für's Klima

RESTLOS GLÜCKLICH e. V. (Berlin)

www.restlos-gluecklich.berlin/projekte/essen-fuers-klima

Mit den groß angelegten Mitmachaktionen „Essen für's Klima“ zeigt RESTLOS GLÜCKLICH e. V., dass selbst kleine Veränderungen unserer Essgewohnheiten eine große Wirkung auf das Klima haben können.

Als Verein richtet RESTLOS GLÜCKLICH seit Anfang 2018 Bildungsworkshops zu den Themen Lebensmittelverschwendung und klimafreundliche Ernährung für Kinder und Erwachsene in ganz Berlin aus. Die Überzeugung lautet: Ressourcenschonende Ernährung ist Bildungssache. Ziel ist es, eine klimafreundliche Ernährung im Alltag zu etablieren und zum neuen Standard unserer Esskultur zu machen. Das Projekt entstand aus dem Gedanken heraus, das Thema Lebensmittelwertschätzung aus seiner Öko-Nische heraus in die Mitte der Gesellschaft in den Alltag möglichst vieler Menschen zu tragen und durch interaktives Lernen die Essgewohnheiten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer nachhaltig zu verändern.

Mit den Mitmachaktionen konnte der Verein bisher etwa 8.000 Menschen erreichen und circa zwei Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung retten. Dabei wählt er für seine Aktionen bewusst Orte, die nicht explizit für Nachhaltigkeit stehen und an die möglichst viele unterschiedliche Menschen zum Konsumieren kommen, die mitunter erst wenig über den Zusammenhang von Klimawandel und Ernährung wissen. Ein Highlight war beispielsweise eine Aktion am Alexanderplatz im Oktober 2019 rund 1.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ganz unterschiedlichen Alters und 250 Kilo nachgeernteten Kartoffeln, die gemeinsam zu selbstgemachtem Fast Food verarbeitet wurden. In Zukunft soll es in Berlin und Umgebung noch mehr Aktionen geben, die noch mehr Menschen erreichen sollen.

Das sagt Hanna Legleitner, RESTLOS GLÜCKLICH e. V.:

„Lebensmittel wertschätzen und retten kann jede und jeder. Wir empfehlen u. a., Lebensmittel möglichst komplett zu verwerten. Hier sind die Möglichkeiten zahlreich: Bei vielen Gemüsesorten lassen sich Strünke und das Grün ziemlich leicht verwerten – im Zweifel wird eine Suppenbasis daraus. Solche einfachen Kniffe müssen viel bekannter werden. Dafür setzen wir uns mit unseren Bildungsworkshops und Mitmachaktionen ein.“

NOMINIERT
GESELLSCHAFT
& BILDUNG



5 Digitalisierung

Digitalisierung hat das Potenzial, Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Landwirtschaft, Produktion, Handel und Außer-Haus-Verpflegung besser zu vernetzen. Echtzeit-technologien erlauben nicht nur Wissenstransfer, sondern auch gezielte Kooperationen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette. Die in dieser Kategorie vorgestellten Digitalprojekte ermöglichen es Großküchen, die Menge ihrer vorbereiteten Mahlzeiten auf Grundlage der Vorlieben ihrer Gäste zu berechnen, sie ermitteln eine Alternative zum gängigen Mindesthaltbarkeitsdatum oder geben Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern Anleitungen und Tipps für die Vorbereitung vollwertiger und nachhaltiger Mittagssnacks direkt aufs Smartphone.

Gemeinsam gegen Überproduktion mit Hilfe von KI

Delicious Data GmbH, München (Bayern) und fünf Studenten- / Studierendenwerke www.delicious-data.com

Mensen und Cafeterien müssen Lebensmittel oft entsorgen, weil sie zu viel produzieren. Das Start-up Delicious Data hat ein Prognosesystem entwickelt, das die Anzahl benötigter Portionen vorausberechnet und dadurch die Überproduktion reduziert.

Während seiner Studienzeit beobachtete Valentin Belser, einer der Gründer von Delicious Data, dass in der Mensa seiner Universität regelmäßig auch kurz vor Ausgabeabschluss noch große Mengen zubereiteter Gerichte verfügbar waren. Er begann, sich mit dem Thema Überproduktion zu beschäftigen.

Das war der Startschuss für Delicious Data und die Entwicklung eines Prognosesystems für die Hochschulverpflegung in Zusammenarbeit mit fünf Studierendenwerken. Das System basiert auf künstlicher Intelligenz, die Erfahrungsdaten mit standortspezifischen und tagesaktuellen Faktoren zusammenbringt und daraus eine Portionsplanung errechnet.

Das Pilotprojekt ist mittlerweile abgeschlossen. Weitere Mensen, Cafeterien und Studierendenwerke sind an das System angeschlossen. Delicious Data will das System kontinuierlich weiterentwickeln, um die Genauigkeit der Prognosen noch weiter zu steigern.

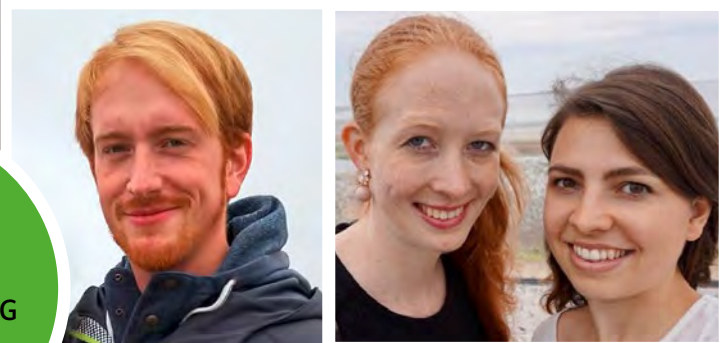
**Das sagt Gudrun Hartmann,
Studentenwerk Frankfurt am Main:**

„Durch eine bedarfsgerechte Produktion optimieren wir nicht nur Lebensmittelverbräuche. Im gleichen Zuge senken wir auch nachhaltig die Energiekosten und können nicht zuletzt einen sinnvollen und effizienten Einsatz des Personals erzielen.“

Das sagt die Jury:

„Lebensmittelmengen passgenau abzuschätzen, dass am Ende des Tages möglichst wenig übrigbleibt, ist eine zentrale Herausforderung für viele Großküchen. Bessere Prognosen und Planbarkeit mithilfe von künstlicher Intelligenz zu ermöglichen, ist ein innovativer Ansatz mit großem Nutzen und Mehrwert für viele. Durch die Auszeichnung mit dem Zu gut für die Tonne! – Bundespreis würdigen wir dieses Engagement und wünschen uns, dass die Auszeichnung hilft, das Planungstool breit zu verankern.“





NOMINIERT
DIGITALISIERUNG

Meal Prep Chef

Svenja Janorschke, Verena Krewerth und Jan Winkels,
Frankfurt am Main (Hessen)

Mit ihrer Plattform „Meal Prep Chef“, die sich noch in der Entwicklung befindet, wollen Svenja Janorschke, Verena Krewerth und Jan Winkels Tipps und Hilfestellungen geben, wie sich Mahlzeiten möglichst restefrei vorbereiten lassen.

Im täglichen Berufsalltag die Zeit für gesundes und leckeres Essen zu finden, ist eine Herausforderung. Meal-Prepping ist ein Ansatz, Essen effizient und einfach vorzukochen und somit Lebensmittel rechtzeitig zu verarbeiten, bevor sie in der Tonne landen. „Meal Prep Chef“ soll eine Plattform werden, die Verbraucherinnen und Verbrauchern den Einstieg ins Thema Meal-Prepping vereinfacht und ihnen hilft, das Vorgehen ohne großen Aufwand in den eigenen Alltag zu integrieren. Damit soll sie auch zur Lebensmittelwertschätzung insgesamt beitragen. Die Idee zu der App kam den Gründerinnen und Gründern während eines Auslandsaufenthaltes in

Skandinavien: Viele der dortigen Studierenden sparten sich das teurere Mensaessen und setzten stattdessen auf Meal-Prepping.

Die App soll den Nutzerinnen und Nutzern – basierend auf ihren zuhause vorhandenen Lebensmitteln – Rezepte vorschlagen. Sie lernen auch, wie sie Lebensmittel richtig lagern und somit die Haltbarkeit verlängern können. In Vorbereitung des App-Launches wollen die Gründerinnen und Gründer im nächsten Schritt zunächst Rezepte entwickeln und Instagram als Marketingkanal für „Meal Prep Chef“ aufbauen. Somit entsteht eine erste Community, bevor die App offiziell an den Start geht.

Das sagt Svenja Janorschke, Meal Prep Chef:

„Wir sind Fans davon, Lebensmittel vorzukochen und einzufrieren: Das funktioniert in viel mehr Fällen als man denkt und solange man sich an ein paar einfache Hygieneregeln hält, ist Tiefgefrorenes ziemlich lange haltbar. So wird Meal-Prepping noch einfacher.“

FreshIndex, das dynamische Haltbarkeitsdatum

tsenso GmbH, Stuttgart (Baden-Württemberg)
www.freshindex.org

Die tsenso GmbH bietet mit ihrem dynamischen Haltbarkeitsdatum eine Alternative zum Mindesthaltbarkeitsdatum und will damit verhindern, dass Lebensmittel vorschnell im Müll landen.

Viele Lebensmittel werden nicht weggeschmissen, weil sie ungenießbar sind, sondern weil wir Angst haben, sie könnten verdorben oder gesundheitsschädlich sein. Mit der Anwendung „FreshIndex“ will tsenso die tatsächliche Haltbarkeit von Lebensmitteln ermitteln – auf Basis der tatsächlichen, gemessenen Produktions- und Lagerbedingungen. So könnten Verbraucherinnen und Verbraucher ebenso wie der Handel mehr Sicherheit im Umgang mit Haltbarkeitsdaten erlangen.

Im Sommer 2019 testete tsenso das dynamische Haltbarkeitsdatum entlang der METRO-Lieferkette von Schweinefleisch – von der Produktion über die Distribution bis zum Endverbrauch – in einzelnen Märkten. Der Test war ein großer Erfolg für alle: Das dynamische Haltbarkeitsdatum lag im Schnitt drei bis sechs Tage hinter dem offiziellen Mindesthaltbarkeitsdatum.

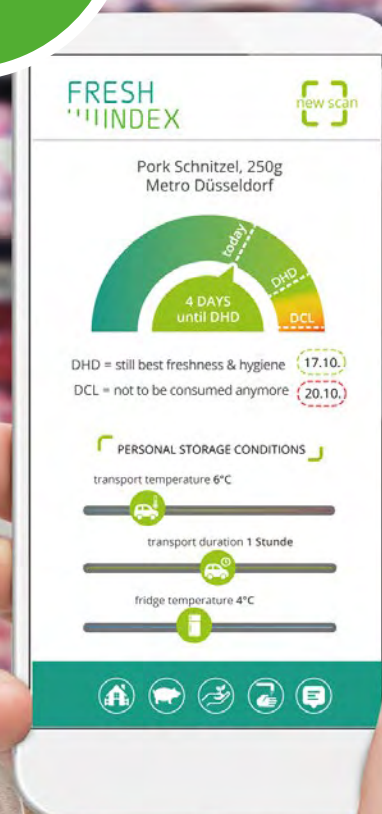
Im nächsten Schritt suchen die Entwicklerinnen und Entwickler Lebensmittelproduzenten und -händler, die mit „FreshIndex“ das dynamische Haltbarkeitsdatum für weitere Produkte wie beispielsweise Milch oder Joghurt validieren. Des Weiteren sollen Verbraucherinnen und Verbraucher die Möglichkeit bekommen, „FreshIndex“ nicht nur im Laden, sondern auch zuhause nutzen zu können.

Das sagt Dr. Matthias Brunner, tsenso GmbH:

„Oft werfen wir aus Unsicherheit Lebensmittel weg, die noch gut genießbar wären. Der FreshIndex, das dynamische Haltbarkeitsdatum, gibt mehr Sicherheit und Transparenz über die tatsächliche Qualität von Lebensmittel und ermöglicht so auch eine bessere Planung des nächsten Großeinkaufs.“



**NOMINIERT
DIGITALISIERUNG**



HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
www.bmel.de

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!
Tel. +49 (0)228 99 68 45-7340
kontakt@zugut fuerdietonne.de
www.zugut fuerdietonne.de

STAND

Mai 2020

TEXT UND GESTALTUNG

neues handeln AG

DRUCK

Zarbock GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main

BILDNACHWEISE

S. 3: © BPA / Steffen Kugler
S. 4: © BMEL / photothek.de / Janine Schmitz
S. 6: © Frommann / Thomas Pritschet / Henrik Andree
S. 7: © Monika Nonnenmacher / Matthias Martin / Stephan Pick / Svea Pietschmann
S. 9: © Jens Häußler
S. 10: © Veggie Specials / Matthias Beuger
S. 11: © Veggie Specials
S. 13: © Jens Lidén
S. 14: © Thomas Brenner
S. 15: © Till Petersen
S. 17: © MAN ES
S. 18: © Henning Scheffen
S. 19: © LzO / Peter Wachter
S. 21: © Jana Brandstätter
S. 22: © KinderLeicht e. V.
S. 23: © Joris Felix Patzschke
S. 25: © Delicious Data GmbH / BMEL / Janine Schmitz / photothek
S. 26: © Svenja Janorschke
S. 27: © Christoph Coers / tsenso / stock.adobe.com / seventyfour

**Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.**