



# Pressemitteilung

Hamburg, 10.03.2015

## **Gastro-Aktion „Restlos genießen“ für blank geputzte Teller Bundesernährungsministerium und Greentable verteilen bundesweit 15.000 Beste-Reste-Boxen – Start der Aktion in Hamburg**

Mit einer bundesweiten Aktion ruft das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zum Einpacken und zur Mitnahme von Essensresten in der Gastronomie auf. „Wenn die Portionen zu groß oder der Hunger zu klein waren, sollte es zur Selbstverständlichkeit werden, dass die Reste nicht im Müll, sondern in einer Beste-Reste-Box landen. Zu Hause wird so ein Snack oder eine Vorspeise für den nächsten Tag daraus“, sagte **Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft**, zum Start der Aktion „Restlos genießen“ im Hamburger Sterne-Restaurant Landhaus Scherrer. Um das Einpacken leicht zu machen, werden bundesweit insgesamt 15.000 kompostierbare „Beste-Reste-Boxen“ verteilt. „Restlos genießen“ ist eine Gemeinschaftsaktion der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!* und von Greentable, dem Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote.

67 Prozent der Deutschen sind der Meinung, selbst etwas gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen zu können. Das ergab eine Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Wie dies beim Restaurantbesuch möglich ist, zeigt die gemeinsame Aktion „Restlos genießen“. Kostenfreie Beste-Reste-Boxen sollen Gastronomen animieren, Gästen das Einpacken von Resten aktiv anzubieten – und Gäste sollen ermuntert werden, dies aktiv wahrzunehmen. Denn in Restaurants, Großküchen und bei Veranstaltungen mit Catering wird viel Essen vorzeitig weggeworfen, pro Gast rund 23,6 Kilogramm im Jahr.



Flachsbarth rief Gastronomiebetriebe im gesamten Bundesgebiet und die Verbraucher auf, sich der Aktion anzuschließen: „Das Einpacken von Essensresten sollte niemanden in Verlegenheit bringen: Schließlich ist das Essen bezahlt und wer es mitnimmt, sorgt dafür, dass wertvolle Lebensmittel nicht verschwendet werden – und macht gleichzeitig dem Koch ein schönes Kompliment. Warum sollte, was etwa in den USA, Großbritannien oder Schweden ganz normal ist, nicht auch in Deutschland zur Regel werden. Ich bin zuversichtlich, dass die Beste-Reste-Box auch in Deutschland viele Lebensmittel vor der Tonne bewahren wird.“ Es sei zu begrüßen, dass sich Gastronomen zunehmend Gedanken über Nachhaltigkeit machen würden und die Gäste dies zunehmend nachfragen.

Um dies zu unterstützen werden bundesweit in den nächsten Monaten 15.000 kompostierbare Beste-Reste-Boxen, produziert von einem Hersteller für nachhaltige Verpackungen, an interessierte Gastronomiebetriebe verteilt. Teilnehmende Restaurants, Großküchen oder Caterer erhalten kostenfrei jeweils 100 Boxen sowie zusätzlich 50 Speisekarteneinleger, die auf die Aktion aufmerksam machen. Als Unterstützer werden die Gastronomen auf [www.greentable.de](http://www.greentable.de) veröffentlicht. **Marcus Ramster, Gründer und Inhaber von Greentable:** „Gastronomiebetriebe wie Gäste können mit ihrem Verhalten eine Menge beeinflussen, damit nachhaltiges Essen mehr und mehr zum Alltag gehört und zu einem festen Bestandteil in der deutschen Gastronomie wird.“

Das Landhaus Scherrer verteilt die Boxen als erstes Restaurant. **Sternekoch, Küchenchef und Inhaber Heinz O. Wehmann** sieht sich als Wegbereiter. „Wir werfen nichts weg. Dabei geht es um den Gedanken der Nachhaltigkeit, nicht der Kostenreduzierung. Denn das fordert Fachwissen und Küchenhandwerk ganz anders. Selbst wer Reste mit nach Hause nimmt, erhält von uns noch Tipps, um daheim den vollen Genuss erleben zu können.“

Für die jetzt gestartete Aktion haben sich bereits weitere Restaurants vormerken lassen. Betriebe, die an der Aktion kostenfrei teilnehmen möchten, melden sich einfach auf der Website [www.greentable.de](http://www.greentable.de) oder schicken eine E-Mail mit dem Betreff 'Teilnahme Restlos genießen' und den Kontaktdaten mit Versandanschrift an: [hallo@greentable.de](mailto:hallo@greentable.de).



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



greentable  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.



### **Initiative *Zu gut für die Tonne!***

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de) finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

### **Greentable**

Die Infoplatzform greentable.de, initiiert durch Marcus Ramster und Matthias Tritsch, stellt Gastronomiebetriebe vor, die in puncto Produktauswahl, Angebot und Wirtschaftlichkeit vorbildlich nachhaltig handeln. Das Angebot wurde durch den von der Bundesregierung berufenen Rat für Nachhaltige Entwicklung mit dem Qualitätssiegel Werkstatt N Impulse 2015 ausgezeichnet.

**Weitere Informationen** zur Initiative *Zu gut für die Tonne!*, der Aktion Restlos genießen und Bildmaterial unter: <https://www.zugutfuertonne.de/presse/>