

Die Aktion

Wer kennt das nicht? Das Essen schmeckt den Gästen wunderbar und doch sind sie nach einer halben Portion eigentlich schon satt. Schade, wenn die Reste jetzt in die Tonne wandern würden.

In Restaurants, Großküchen und dem Eventcatering wird viel zu viel weggeworfen. Pro Gast sind es rund 23,6 Kilogramm Lebensmittel im Jahr. Wir, die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und Greentable, das Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, machen uns gegen diese Verschwendung stark: mit der Aktion „Restlos genießen“.

Wir möchten Gastronomen animieren, mitzumachen und ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause. Immer mehr Restaurants bundesweit nutzen dazu bereits die nachhaltigen Beste-Reste-Boxen.

Helfen auch Sie mit, die Beste-Reste-Box als praktischen Lebensmittelretter zu einem festen Bestandteil unserer Restaurantkultur zu machen. Denn: Wertvolle Speisereste mitzunehmen, muss hierzulande niemanden in Verlegenheit bringen.

„Wir geben seit Jahren unseren Gästen Essen mit. Wer Reste mit nach Hause nimmt, erhält von uns noch Tipps, um daheim den vollen Genuss erleben zu können.“

Heinz O. Wehmann, Landhaus Scherrer, Hamburg



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Machen
Sie mit!

Restlos genießen.

Mitnehmen statt wegwerfen:
die nachhaltige Beste-Reste-Box
für die Gastronomie

Kontakt

kontakt@restlos-geniessen.de

Tel. 0228 996845-7340

www.restlos-geniessen.de

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 216 - Nachhaltige Ernährung,
Reduzierung von Lebensmittelverlusten
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

Greentable Foundation e. V.

Am Wildgehege 14, 21339 Lüneburg, www.greentable.de

Konzept und Gestaltung

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH
malzwei Grafikdesign

Druck

MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Stand

März 2017



„Doggy Bag war gestern, Restlos genießen ist heute. Also: Beste Reste bestens genießen, keine Scheu vor dem Mitnehmen.“

Christian Rach, Starkoch und Fernsehmoderator



Dieser Aufkleber an Ihrer Tür macht auf die Aktion aufmerksam.

Die Beste-Reste-Box

Praktisch: Die Box fasst 1.350 ml Inhalt. Sie besteht aus FSC-zertifiziertem Kraftpapier und wird von Bio Futura in der EU hergestellt. Eine Beschichtung auf Wasserbasis macht sie wasser- und fettresistent.

Nachhaltig: Ihr Material ist recyclingfähig, zu 100 % biologisch abbaubar und kann in einer industriellen Kompostieranlage entsorgt werden. Bedruckt ist die Box mit Farben auf Wasserbasis. Sie ist lebensmittelecht und geruchlos.

Widerstandsfähig: Die Box verträgt Hitze bis 160 Grad Celsius und kann in der Mikrowelle verwendet werden. Auch das Lagern im Gefrierschrank ist möglich. Für den Backofen ist die Box nicht geeignet.

Individualisierbar: Sie können der Box ganz einfach eine persönliche Note geben, indem Sie Ihre Visitenkarte auf der Oberseite einstecken. So macht die Box auch später noch ein bisschen Werbung für Sie.

Sinnvoll: Die Box ist Teil einer bundesweiten Aktion gegen Lebensmittelverschwendung. Immer mehr Gastronomen nutzen sie bereits. Sie leisten damit einen sinnvollen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zur Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher – und sorgen für ein nachhaltiges Image ihres Betriebs.

Machen Sie mit

> Die Beste-Reste-Box ist bundesweit in Mengeneinheiten ab 50 Stück erhältlich. Bezugsquellen im stationären Handel und Online-Shop finden Sie unter: www.restlos-geniessen.de/mitmachen

> In Ihrem Paket finden Sie neben den Beste-Reste-Boxen auch Speisekarteneinleger und Türaufkleber, um Ihre Gäste auf die Aktion aufmerksam zu machen. Bieten Sie die Box aktiv an und nehmen Sie so Ihren Gästen die Scheu zu erfragen, ob man die leckeren Reste mit nach Hause nehmen darf.

> Betriebe, die die Beste-Reste-Boxen anbieten und mit Speisekarteneinlegern und dem Türaufkleber darauf hinweisen, können sich kostenlos auf der Website www.restlos-geniessen.de eintragen.

> Speisekarteneinleger, Türaufkleber sowie weitere Infomaterialien zur Wertschätzung von Lebensmitteln können Sie kostenfrei unter www.restlos-geniessen.de oder kontakt@restlos-geniessen.de nachordern.

> Wer haftet bei der Mitnahme der Speisen? 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.

Tipps und Checklisten

zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen finden Sie unter www.zugutfuerdietonne.de und www.united-against-waste.de

