

# LEBENSMITTEL RETTEN IST KLIMASCHUTZ!



DIE GEWINNER  
UND NOMINIERTEN



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Bundespreis  
2021



# Inhalt

Der <i>Zu gut für die Tonne!</i> – Bundespreis 2021 .....	4
Die Jury .....	6
Landwirtschaft & Produktion .....	8
Handel .....	14
Gastronomie .....	18
Gesellschaft & Bildung .....	22
Digitalisierung .....	26
Was machen unsere ehemaligen Förderpreis- trägerinnen und -träger? .....	30
Impressum .....	32





„Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen und belastet unnötig das Klima. Auch darum ist es mir so wichtig, Lebensmittel mehr wertzuschätzen. Mit ihren Projekten liefern die Nominierten des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises kluge Ideen für weniger Lebensmittelverschwendung und tragen so auch effektiv zum Klima- und Ressourcenschutz bei.“

## Liebe Leserinnen und Leser,

bis 2030 wollen wir Lebensmittelabfälle im Handel und auf Verbraucherebene halbieren und entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette verringern: ein ehrgeiziges Ziel! Denn noch immer landen in Deutschland jedes Jahr etwa zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Mein Ministerium hat deshalb die *Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* gestartet und setzt diese mit allen Beteiligten entlang der Lebensmittelkette um. Wir wollen für das Thema sensibilisieren und gemeinsam gegen die Verschwendung aktiv werden.

Ein wichtiger Impulsgeber ist der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis, mit dem wir seit 2016 die deutschlandweit besten Projekte gegen Lebensmittelverschwendung auszeichnen. Aus den 160 Einreichungen hat die Jury in diesem Jahr 16 Projekte für den Bundespreis nominiert, die mit viel Kreativität und Engagement dazu beitragen, dass Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen. Die Preisträgerinnen und Preisträger in den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung sowie Digitalisierung warten mit innovativen und intelligenten Lösungen auf, etwa für eine längere Haltbarkeit oder bessere Verwertung von Lebensmitteln, die ansonsten im Müll landen würden. Die vielfältigen Projekte motivieren mitzumachen!

Unter dem Motto „Lebensmittel retten, Klima schützen“ schärft der diesjährige Bundespreis auch den Blick für den Zusammenhang zwischen unserer Lebensmittel-

verschwendung und der Erderwärmung. Bei der Produktion, Verarbeitung und dem Transport von Lebensmitteln werden nicht nur wertvolle Ressourcen wie Wasser und Energie verbraucht, sondern auch Treibhausgase wie CO<sub>2</sub> freigesetzt – und das völlig unnötig, wenn die Lebensmittel anschließend weggeworfen werden. Angesichts von Klimawandel und einer wachsenden Weltbevölkerung sind wir daher alle gefragt. Wir müssen alle unseren Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten und engagiert gegen die Lebensmittelverschwendung vorgehen.

Dafür brauchen wir weiterhin entscheidende Kraftanstrengungen – und noch mehr Akteurinnen und Akteure wie diese, über die Sie in dieser Broschüre lesen können.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Anregung beim Blättern und Entdecken.

Herzlichst

Ihre

**Julia Klöckner**

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft



## Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2021

**Jedes Jahr landen in Deutschland zwölf Millionen Tonnen kostbarer Lebensmittel ungenutzt im Abfall. Häufig sind es Produkte, die genießbar wären, aber nicht rechtzeitig verzehrt oder verkauft werden. Ein Zustand, dem immer mehr Menschen, Initiativen, Vereine 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 sechsten Mal an kreative Lebensmittelretterinnen und -retter vergeben, die sich mit ihren Ideen und viel Herzblut dafür einsetzen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Damit eng verbunden ist der Schutz unseres Klimas. Denn: Wer nachhaltig mit Lebensmitteln umgeht, schont nicht nur wertvolle Ressourcen wie Wasser, Boden und Energie, die für die Produktion und Verarbeitung der Lebensmittel benötigt werden, sondern hilft auch, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu verringern, der im Herstellungsprozess,

beim Transport und bei der Lagerung entsteht. Unter dem Motto „Lebensmittel retten, Klima schützen“ zeichnet die Jury in diesem Jahr daher Projekte aus, die mit ihren Vorhaben und Aktivitäten einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die Projekte können zugleich Impulse für Maßnahmen in den Dialogforen Primärproduktion, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung sowie Private Haushalte bei der Umsetzung der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* geben.

Wie im letzten Jahr wird der Bundespreis 2021 in den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung sowie Digitalisierung verliehen. Erneut wurden Förderpreise im Gesamtwert von 15.000 Euro vergeben – diesmal zu gleichen Teilen an drei Projekte. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die Nominierten sowie die Gewinnerinnen und Gewinner des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises 2021 vor. Engagieren auch Sie sich dafür, die Verschwendung unserer Lebensmittel zu reduzieren oder ihre Wertschätzung zu fördern? Dann bewerben Sie sich im Herbst mit eigenen Ideen, Aktivitäten und Projekten für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2022.

## DIE KATEGORIEN

1 LANDWIRTSCHAFT & PRODUKTION

2 HANDEL

3 GASTRONOMIE

4 GESELLSCHAFT & BILDUNG

5 DIGITALISIERUNG

## DIE KRITERIEN

### > THEMENGENAUIGKEIT

Die Projekte reduzieren Lebensmittelverschwendung, tragen zur Veränderung des Verhaltens von Menschen bei, Lebensmittel restlos zu verwerten, oder generieren Aufmerksamkeit für das Thema.

### > KREATIVITÄT/INNOVATION

Die Projekte setzen auf ungewöhnliche, neuartige Ideen in der Umsetzung oder finden Lösungen für ein bisher unbeachtetes Problem in der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

### > ENGAGEMENT

Die Projekte weisen ein überdurchschnittliches Bewusstsein für das Problem der Lebensmittelverschwendung auf oder einzelne Personen zeigen einen besonderen, persönlichen Einsatz.

### > ERFOLG

Die Idee der Projekte ist sehr wahrscheinlich oder erwiesenermaßen gut umsetzbar.

### > VORBILDWIRKUNG

Die Projekte haben eine Vorbildfunktion oder Signalwirkung und/oder können an anderen Orten beziehungsweise mit anderen Beteiligten ebenso gut umgesetzt werden.

**Nicht verpassen:**

**Ab Herbst für den Bundespreis 2022 bewerben!**

Sie engagieren sich bereits gegen Lebensmittelverschwendung oder stehen mit einer innovativen Projektidee in den Startlöchern? Dann seien Sie im nächsten Jahr mit dabei! Die Bewerbungsphase für den nächsten *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2022 beginnt im Herbst 2021. Um die Bewerbungsphase nicht zu verpassen, melden Sie sich auf [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) für unseren Newsletter an oder folgen Sie uns auf Twitter (@zgfddt).



# 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 Konsequenz für mehr Lebensmittelwertschätzung ein.*



## CHRISTIAN RACH

*wurde durch die RTL-Sendung „Rach, der Restauranttester“ überregional bekannt. Der Sternekoch ist einer der bekanntesten Moderatoren und Kochbuchautoren Deutschlands.*

## 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 50 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 und während ihres Studiums die zahlreichen Facetten der Gastronomie kennen. In ihrer Position beim DEHOGA setzt sie sich für die Belange der Branche ein.*



## NEU DABEI: FRIEDERIKE KLASSEN

*ist Kooperationsmanagerin bei der Startnext GmbH. Dort unterstützt sie innovative und mutige Gründerinnen und Gründer dabei, ihre Ideen einer nachhaltigeren Wirtschaft mithilfe von Crowdfunding zu realisieren.*



# 1 Landwirtschaft & Produktion

---

*Wo wertvolle Lebensmittel produziert werden, entstehen oft auch Abfälle. Das betrifft die Landwirtschaft ebenso wie die industrielle und handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln. Die Gründe des Wegwerfens sind vielfältig: Obst und Gemüse sehen nicht schön genug aus, in der Produktion wird nur ein Teil des Rohstoffs verwertet oder es herrscht Unwissen hinsichtlich des Geschmacks und der Verwertbarkeit bestimmter Lebensmittel. Unsere Nominierten zeigen: Durch kreative Lösungen lassen sich viele Abfälle verhindern – sei es durch die Rettung und Verwertung genießbarer Reste oder durch die Verbesserung von Arbeitsabläufen im Fischfang und in der Landwirtschaft.*



## Rettergut – die Marke, die Lebensmittel rettet

---

Dörrwerk GmbH, Berlin  
[www.rettergut.de](http://www.rettergut.de)

---

**Rettergut zaubert aus geretteten Lebensmitteln haltbare Produkte wie Suppen, Aufstriche, Nudeln, Schokolade oder Getränke – oft in Bioqualität, meist vegan, immer vegetarisch. Ein Teil des Umsatzes fließt zudem in Projekte zur Förderung der Wertschätzung von Lebensmitteln.**

Rettergut setzt da an, wo andere aussortieren: Das elfköpfige Team spürt Lebensmittel auf, die keine Verwendung mehr finden, entwickelt Produkte aus den Lebens-



mitteln und bringt sie in den stationären Handel und in den eigenen Onlineshop. Der größte Erfolg bisher: 100.000 Kilogramm geretteter Lebensmittel innerhalb von zwölf Monaten. Erklärtes Ziel ist es, die Menge bis Ende 2021 zu verdreifachen.

Angefangen haben sie bei der Dörrwerk GmbH 2014 mit der Rettung von Früchten, mittlerweile ist die Produktpalette stark gewachsen. Dabei setzt das Unternehmen auf die Expertise von Partnerinnen und Partnern, bei denen die Produkte gefertigt werden.

In Zukunft will Rettergut Lebensmittelwertschätzung noch stärker in den Vordergrund rücken. Das bedeutet einerseits, möglichst alles zu retten, was es zu retten gibt. Andererseits möchten sie helfen, Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu vermeiden. Dazu gehört auch, Kinder und Jugendliche gemeinsam mit ihrer Partnerin, der Gemüse-Ackerdemie, weiterzubilden und ihnen zu zeigen, wie viel Arbeit im Anbau von Obst und Gemüse steckt – egal ob krumm oder gerade.

### Das sagen Philipp und Stefan Prechtner, Dörrwerk GmbH:

*„Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel schafft es nie vom Feld auf den Teller, sondern wird als Abfall entsorgt oder zu Tierfutter verarbeitet. Das ist für uns ein inakzeptabler Zustand. Denn darunter befinden sich tonnenweise Lebensmittel, die es wert sind, gerettet zu werden, wie krummes Gemüse oder Obst mit Schönheitsfehlern.“*

### Das sagt Jurymitglied Christoph Minhoff:

*„Rettergut setzt sich mit viel Engagement und Kreativität gegen Lebensmittelverluste in Landwirtschaft und Produktion ein. Mit Einsatz und Erfolg gelingt es dem Team, große Mengen Lebensmittel zu retten und somit einen maßgeblichen Beitrag für den Klima- und Ressourcenschutz zu leisten.“*

Bundespreis  
2021



GEWINNER  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION



# Immer eine gute Suppe – Verarbeitung von Althennen

Landwirtschaftliche Direktvermarktung Margit Jung,  
Fronhausen (Hessen)  
[www.camping-huehner.com](http://www.camping-huehner.com)

**Die Landwirtin Margit Jung verarbeitet Althennen aus kleinen Tierbeständen. Damit unterstützt sie landwirtschaftliche Betriebe, ihre älteren Tiere zu vermarkten, anstatt sie entsorgen zu müssen.**

Für viele Landwirtinnen und Landwirte stellt sich regelmäßig die Frage: Wohin mit den Althennen? Auch Margit Jung stand vor dem Problem, dass die Abholung von Althennen insbesondere bei kleineren Beständen wie ihrem zusätzliche Kosten verursacht. Zusätzlich sind Suppenhühner als Rohware nicht in jeder Region ein Verkaufsschlager und lassen sich je nach Jahreszeit schlecht vermarkten.

Viele Haushalte greifen stattdessen lieber zu Fertigprodukten, beispielsweise Hühnersuppe aus dem Glas oder der Dose, anstatt selbst zu kochen.

Dagegen geht Margit Jung nun in ihrer landwirtschaftlichen Direktvermarktung an: Sie überlegt gemeinsam mit den Landwirtinnen und Landwirten, was deren jeweilige Kundschaft auszeichnet und nach welchen Kriterien diese einkauft. Danach verarbeitet sie die Althennen bedarfsgerecht zu fertiger Suppe. Dabei steht stets die volle Wertschöpfung in Bezug auf das Lebensmittel sowie die Unterstützung kleinbäuerlicher Betriebe im Fokus. Die Suppe, gekocht wie zu Omas Zeiten, kommt bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern gut an.

## Das sagt Margit Jung, Landwirtschaftliche Direktvermarktung Margit Jung:

*„Wer unnötige Verschwendung von Lebensmitteln vermeiden will, erstellt am besten einen Speiseplan und kauft bedarfsgerecht sowie saisonal ein. Reste vom Mittagessen werden entweder am nächsten Tag weiterverarbeitet oder eingekocht.“*

## Das sagt Jurymitglied Ingrid Hartges:

*„Für die Tierhaltung benötigen Landwirtinnen und Landwirte viele wertvolle Ressourcen. Es ist im Sinne der Lebensmittelwertschätzung sowie des Ressourcenschutzes, Nutztiere einer möglichst vollständigen Verwertung zuzuführen. Die Direktvermarktung von Margit Jung geht hier mit gutem Beispiel voran, indem sie alte Legehennen zu Hühnersuppe verarbeitet und somit kleinbäuerliche Betriebe bei der Vermarktung unterstützt. Wir freuen uns, das besondere Engagement ihres derzeit noch kleinen Teams mit einem Förderpreis zu unterstützen.“*

NOMINIERT  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION

FÖRDERPREIS  
2021





NOMINIERT  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION

FÖRDERPREIS  
2021

## Saure Bratbrasse statt Beifang für die Tonne

Fischerei Schröder, Havelaue (Brandenburg)  
[www.fischerei-schroeder.eu](http://www.fischerei-schroeder.eu)

**In der Fischerei Schröder gibt es Brasse zu kaufen, einen wenig bekannten und von vielen unterschätzten regionalen Fisch, der oft als Beifang entsorgt wird. Die Brasse lässt sich auf verschiedenste Weise schmackhaft zubereiten und ist in der Fischerei mittlerweile der Renner bei den Kundinnen und Kunden.**

Die Ressource Fisch wird weltweit immer knapper. Dennoch wird täglich tonnenweise Fisch vernichtet, anstatt auf unseren Tellern zu landen. In der Fischerei Schröder ist das anders: Hier werden alle Fischarten verkauft. Der Fokus liegt dabei auf weniger bekannten Fischen wie beispielsweise der Brasse. Mit dem Verkauf möchte die Fischerei Vorurteile gegenüber dieser Fischart hinsichtlich Geschmack und Nutzbarkeit ausräumen und so die Verschwendung von genießbarem Fisch reduzieren. Aufgrund wiederholter Nachfragen der Kundschaft nach sauer eingelegtem Fisch kam die Idee auf, heimischen Fisch auf diese Weise zu verarbeiten. So wurde die „Saure Bratbrasse“ geboren. Indem er die Brasse einlegt und verkauft, kann Fischer Schröder 80 Prozent seines Fangs, die allein die Brasse ausmacht,

vor der Tonne bewahren und zugleich den Speiseplan seiner Kundinnen und Kunden bereichern. Auch der Umwelt kommt der Verkauf des regionalen Fisches aus natürlichen Gewässern zugute, da lange Transportwege entfallen und nicht auf Fisch aus Aquakulturen zurückgegriffen werden muss.

Für die Zukunft wünscht sich die Fischerei ein weitreichendes Umdenken der Fischereibetriebe, ganz besonders in Bezug auf die Brasse. Ebenso sollte in Gastronomie, Hotels und Läden in Zukunft mehr regionaler Fisch angeboten und mit Fachwissen explizit angepriesen werden.

### Das sagt Wolfgang Schröder, Fischerei Schröder:

*„Regionalität spielt im Bereich Lebensmittelwertschätzung eine große Rolle. Denn: Wer direkt bei regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern einkauft, erfährt einen tieferen Bezug zu den Lebensmitteln. Anstatt in Plastik gehüllte Großpackungen gibt es oftmals lose Ware und die benötigten Mengen lassen sich genauer bestimmen.“*

### Das sagt Jurymitglied Bärbel Dieckmann:

*„Mit ihrer ungewöhnlichen und mutigen Idee zur Verwertung von Beifang findet die Fischerei eine sehr gute Lösung für eine Herausforderung, vor der viele große und kleine Fischereibetriebe stehen. Die einfache und zugleich effektive Idee, die zu einem Umdenken der Kundschaft geführt hat, hat Vorbildcharakter und Potenzial. Wir freuen uns, das besondere regionale Engagement der Fischerei mit einem Förderpreis zu unterstützen.“*

# Vollgemüse Tortillas

Beetgold GmbH, Heimenkirch (Bayern)  
[www.beetgold.com](http://www.beetgold.com)

**Beetgold stellt Tortillas mit einem Gemüseanteil von 80 Prozent her. Die Hauptzutat ist Trester, ein Nebenprodukt, das bei der Safterstellung entsteht und bisher in der Regel nicht als Lebensmittel genutzt wurde.**

Als Matthias Rother, Projektleiter bei Beetgold, 2018 auf den Rohstoff Gemüsetrester stieß, der beim Auspressen von Säften übrig bleibt, konnte er gar nicht glauben, dass dieser trotz hervorragender Nährwerte in der Regel nicht als Lebensmittel verwendet wurde. Er kam auf die Idee, Trester als Mehlersatz einzusetzen. Die „Vollgemüse Tortillas“ entstanden, bei deren Produktion pro Kilogramm ziemlich genau ein Kilogramm Trester gerettet wird. Seit Februar 2020 gibt es die ersten Packungen im Handel zu

kaufen. Anfang 2021 gewann Beetgold den „Best New Product Award“ auf der BIOFACH, der weltgrößten Messe für Biolebensmittel – eine große Auszeichnung zum richtigen Zeitpunkt, um durchzustarten.

Ziel des Unternehmens ist es, im Jahr 2021 insgesamt rund 100 Tonnen Trester zu retten. In Zukunft möchte das zwölfköpfige Team noch viele weitere Produkte auf Gemüsebasis entwickeln und auf den Markt bringen. Dabei ist das Team stets auf der Suche nach Rohstoffen aus Nebenströmen der Lebensmittelherstellung.

**Das sagt Matthias Rother, Beetgold GmbH:**

*„Im Alltag können wir alle dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, indem wir möglichst alles vom Gemüse verwenden – ganz nach dem Motto ‚from leaf to root‘. Bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum empfehle ich zudem, stärker der eigenen Nase zu vertrauen.“*

NOMINIERT  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION



# Lebensmittel retten, Klima schützen

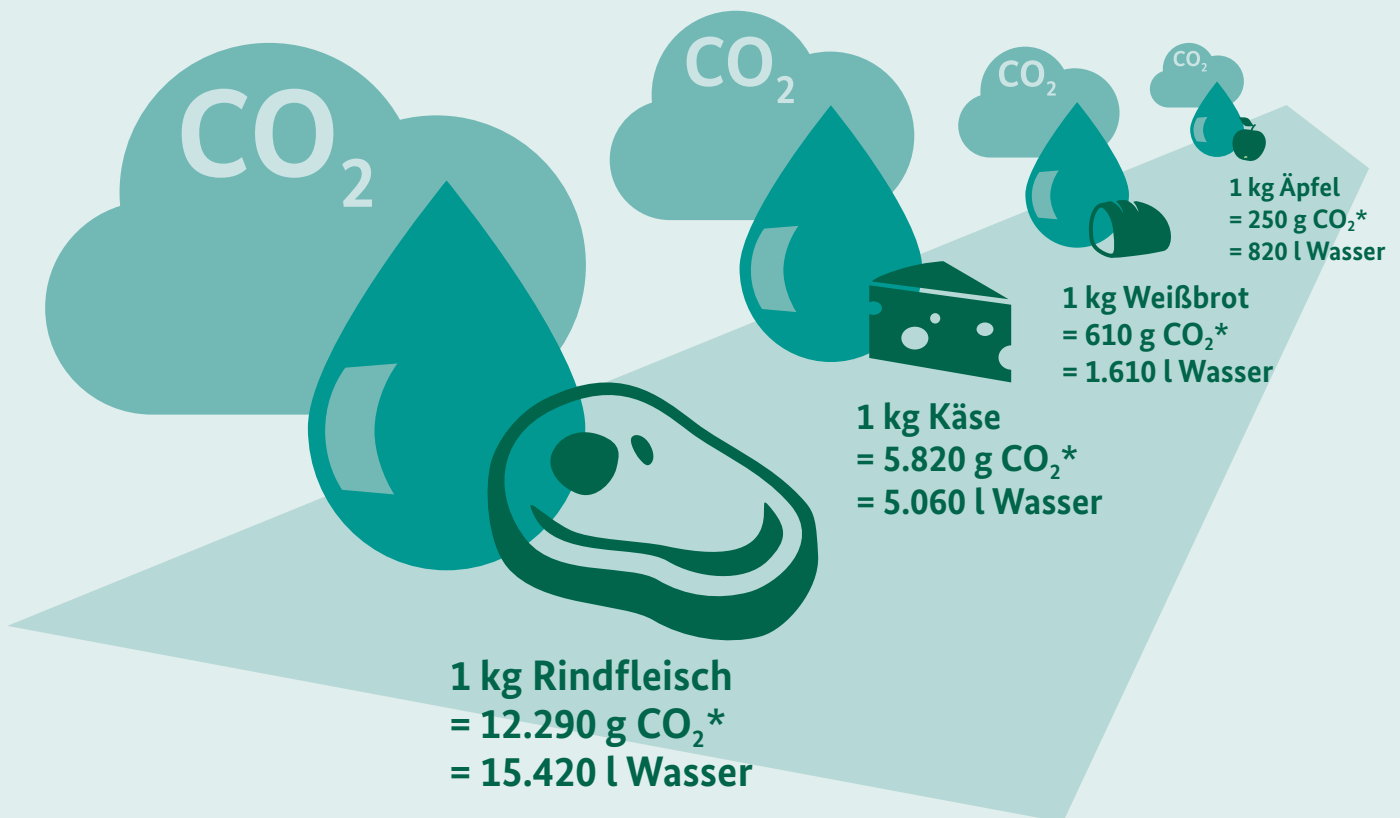
## Was hat Lebensmittelverschwendung mit Klimaschutz zu tun?

Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2021 steht unter dem Motto „Lebensmittel retten, Klima schützen“. Bei der Produktion von Lebensmitteln werden Treibhausgase wie CO<sub>2</sub> freigesetzt – völlig umsonst, wenn die Lebensmittel dann weggeworfen werden. Wenn Lebensmittelabfälle ein Land wären, wären sie mit 4,4 Gigatonnen der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasen weltweit. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist damit ein wichtiger Hebel im Kampf gegen den Klimawandel.

Doch nicht nur Treibhausgase werden unnötig freigesetzt, auch Ressourcen wie Wasser, Arbeitskraft, Boden und Energie werden unnötig verschwendet, wenn Lebensmittel in der Tonne landen. Für die Herstellung von einem Kilogramm Käse werden beispielsweise 5.060 Liter Was-

ser benötigt und 5.820 Gramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente freigesetzt. Das entspricht einer Autofahrt von 40 Kilometern. Durch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung können die knappen Ressourcen unserer Erde geschont und die Treibhausgasemissionen, die die Herstellung unserer Lebensmittel verursachen, reduziert werden.

Dieses Jahr werden mit dem *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis insbesondere die Projekte gewürdigt, deren Ideen neben der Lebensmittelwertschätzung auch einen aktiven Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten, indem sie beispielsweise in ihrer Aufklärungsarbeit den Schwerpunkt auf diese Themenfelder legen oder mit innovativen, nachhaltigen Produkten überzeugen.



# 2 Handel

---

*Wir sind es gewohnt, dass alles jederzeit im Supermarkt 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 Betriebe haben bereits praktische Lösungen dafür: Vom Verkauf noch genießbarer Backwaren vom Vortag über passgenaue Bestellungen im Onlinesupermarkt bis hin zum Umetikettieren bei Produktionsfehlern – die nächsten Seiten zeigen kreative Ideen für mehr Lebensmittelwertschätzung im Handel.*



## Eigenmarkenkonzept gegen Lebensmittelverschwendung

---

Veggie Specials, Köln (Nordrhein-Westfalen)  
[www.veggie-specials.com](http://www.veggie-specials.com)

---

**Veggie Specials rettet Lebensmittel und bietet Sonderposten hochwertiger Bio- und Veganprodukte im eigenen Onlineshop zu niedrigeren Preisen an. In diesem Jahr starten sie zusätzlich einen ersten Lehr-Schulgarten mit einer örtlichen Grundschule.**

Seit 2017 nutzt das Team des Start-ups Veggie Specials die eigene Vernetzung innerhalb der europäischen Biobranche dazu, vegane Biolebensmittel zu retten und diese sehr günstig anzubieten. Damit schließt es die

Lücke zwischen Verbraucherinnen und Verbrauchern, die auf der Suche nach günstigen, aber hochwertigen veganen Bioprodukten sind, und Herstellern, die ihre Produkte sinnvoll weiterverkaufen wollen, anstatt sie entsorgen zu müssen.

Unter den Eigenmarken „Tofu Mama“, „Saitan“ und „Foodicorn“ etikettiert das Unternehmen Produkte um, die beispielsweise ein fehlerhaftes Etikett oder einen Produktionsfehler haben, und kann auf diese Weise große Mengen an Lebensmitteln vor der Tonne retten.

Veggie Specials möchte in Zukunft die Kooperationen auf weitere Hersteller ausdehnen, um noch mehr vegane Bioprodukte retten sowie weitere Marken entwickeln zu können. 2021 starten sie zusätzlich einen Lehr-Schulgarten, in dem sie Kindern die Möglichkeit geben, Lebensmittel selbst zu produzieren und dadurch mehr wertzuschätzen.

**Das sagt Matthias Beuger, Veggie Specials:**

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

**Das sagt Jurymitglied Valentin Thurn:**

*„Hersteller stehen regelmäßig vor dem Problem, dass sie Ware mit kleinen Produktionsfehlern oder fehlerhaften Etiketten nicht mehr an den Einzelhandel verkaufen können. Ganze Paletten mit einwandfreien Lebensmitteln! Veggie Specials rettet solche Vegan- und Bioprodukte und verkauft sie in ihrem Onlineshop. Ihr Konzept ließe sich auch auf andere Branchen übertragen. Mein Wunsch: Ein Gesetz, das das Essenretten steuerlich belohnt, damit auch andere Unternehmen dem Beispiel folgen.“*



**GEWINNER  
HANDEL**





NOMINIERT  
HANDEL

## Zero Waste Lieferkette

Picnic GmbH – Der Online Supermarkt,  
Düsseldorf (Nordrhein-Westfalen)  
[www.picnic.de](http://www.picnic.de)

**Die Picnic GmbH betreibt einen Onlinesupermarkt, der die „Zero Waste Lieferkette“ ermöglicht, indem Bestellungen der Kundschaft passgenau mit der Bereitstellung durch die Anbieter abgestimmt und die Vermarktung regionaler Produkte gefördert werden.**

Die Picnic GmbH möchte einer breiten Bevölkerung die Lieferung von Lebensmitteln zugänglich machen, indem sie gratis liefert und Produkte günstig anbietet. Um das zu schaffen, hat sie einzelne Schritte der Lieferkette nach Optimierungspotenzialen analysiert. Dabei hat sie festgestellt, dass viele Händler täglich große Mengen frischer Lebensmittel wegschmeißen, weil zum Beispiel Bestellmengen auf Prognosewerten basieren, die in der Realität vom tatsächlichen Kaufverhalten der Kundinnen und Kunden abweichen. Die Picnic GmbH sammelt also zunächst über ihr Onlineportal bis 22 Uhr alle Kundenbestellungen und übermittelt anschließend die exakten

Mengen in enger Abstimmung mit ihren Zulieferern – landwirtschaftliche Betriebe, Metzgereien und Bäckereien – aus. Beispiel: Die Kundinnen und Kunden haben 100 frische Vollkornbrote bestellt, die Bäckerei backt und liefert an Picnic genau 100 Brote, Picnic liefert sie aus und hat am Ende des Tages ein leeres Lager. So erhalten die Verbraucherinnen und Verbraucher höchste Frische und Abfälle werden vermieden.

Laut eigenen Angaben reduziert das Unternehmen insbesondere Abfälle frischer Lebensmittel um circa 90 Prozent im Vergleich zum klassischen Einzelhandel: durch passgenaue Lieferungen, verkürzte Lieferketten und nicht erforderliches Auslegen und Anfassen der Produkte.

### Das sagt Frederic Knaut, Picnic GmbH – Der Online Supermarkt:

*„Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, ist es wichtig, dass man die Lebensmittel wertschätzt und sich immer wieder selbst hinterfragt. Ich halte mir immer wieder vor Augen, dass nicht alle Menschen das Glück haben, täglich zu essen. Ich stelle mir die Ressourcen vor, die in die Produktion eines Lebensmittels geflossen sind, oder den Geldbetrag, der in der Tonne landen würde. So schaffe ich es, besser zu planen und weniger wegzuerwerfen.“*



# Gute Backwaren von gestern – Yesterday

Bäckerei Bergmann & Sohn GmbH,  
Frömmstedt (Thüringen)  
[www.baecerei-bergmann.de](http://www.baecerei-bergmann.de)

**Über eine Filiale des nachhaltigen Netzwerks Yesterday bietet die Bäckerei genießbare Backwaren vom Vortag vergünstigt zum Kauf oder der Tafel zur Abholung an. Den Erlös spendet das Team an lokale Projekte zur Lebensmittelrettung.**

Gute Backwaren für alle, Lebensmittelverschwendung reduzieren, soziale Projekte fördern und dabei Energie sparen und Ressourcen schonen – kurzum Backen neu und nachhaltig denken. Das ist die Mission des Teams hinter dem Projekt Yesterday. Durch die Kooperation mit dem Netzwerk Yesterday möchte die Bäckerei Bergmann & Sohn das Bewusstsein für den Wert von Backwaren schärfen und die Wertschätzung entlang der gesamten Rohstoffkette steigern. Sie ist die erste Bäckerei, die mit den Yesterday-Filialen kooperiert. Sie stellt am Abend übrig gebliebene Backwaren für

den Verkauf am nächsten Tag in ihrer Yesterday-Filiale und zur Abgabe an Tafeln oder ähnliche Organisationen zur Verfügung.

Im Jahr 2020 gelang es der Bäckerei, über das Projekt Yesterday bereits etwa 60 Tonnen Backwaren zu retten. Darüber hinaus erwirtschaftete sie 10.000 Euro Spenden, die in verschiedene lokale Projekte gegen Lebensmittelverschwendung flossen.

Durch Yesterday erhofft sich das 25-köpfige Team generell ein größeres Bewusstsein hinsichtlich der Haltbarkeit und des Wertes von Backwaren zu generieren. Ziel der Bäckerei ist es, in Zukunft mit mehr Standorten und mehr Aufklärung dafür zu sorgen, dass auch in privaten Haushalten weniger weggeschmissen wird.

**Das sagt Matthias Bergmann, Bäckerei Bergmann & Sohn GmbH:**

*„In Brot stecken viele Ressourcen – viel zu schade, um es ungenutzt wegzuschmeißen. Brot hält sich übrigens am besten in einem Brottopf aus Ton oder Steingut, da kann man schon mal mindestens ein bis zwei Tage längere Frische herausholen.“*

NOMINIERT  
HANDEL



# 3 Gastronomie

---

*Überall dort, wo Essen zubereitet und angeboten wird, entstehen auch Lebensmittelabfälle. Mal ist die Kalkulation ungenau und eingekaufte Zutaten können nicht rechtzeitig verarbeitet werden, mal bleiben Reste vom Buffet übrig oder auf den Tellern der Gäste zurück. Das verschwendet neben Ressourcen auch Geld und stellt alle, die Lebensmittel mit Liebe verarbeiten, vor ein Problem. Doch gegen die Verschwendung gibt es Lösungsansätze: Ob Mitarbeiter-Resteessen, das Sammeln und Verarbeiten von Resten zu leckeren Snacks oder ganzen Menüs oder aber der Einsatz für Bedürftige – die Konzepte in der Gastronomie sind vielfältig.*



## Mitarbeiter-Resteessen

---

1. FC Heidenheim 1846 e. V.,  
Heidenheim (Baden-Württemberg)  
[www.fc-heidenheim.de/verein/gesellschaftliches-engagement](http://www.fc-heidenheim.de/verein/gesellschaftliches-engagement)

---

**Der 1. FC Heidenheim 1846 veranstaltet regelmäßig Resteessen für die fest angestellten Mitarbeitenden, bei dem übrig gebliebenes Essen vom Catering an Heimspieltagen verzehrt wird.**

Im regulären Spielbetrieb begrüßt der 1. FC Heidenheim 1846 etwa 2.000 Zuschauerinnen und Zuschauer im BusinessClub, die sich während der Spiele an einem reichhaltigen Buffet bedienen dürfen. Am Ende des Tages bleiben häufig größere Mengen an Speisen übrig.

Um diese nach den Spieltagen nicht wegwerfen zu müssen, hat der Verein das Mitarbeiter-Resteessen ins Leben gerufen: Montags nach Heimspieltagen mit Publikum treffen sich alle Mitarbeitenden zu einer gemeinsamen Mittagspause, um die Reste vom Buffet des Spieltags zu verzehren. Für einen kleinen Unkostenbeitrag dürfen sie sich am Buffet bedienen – solange der Vorrat reicht, denn es werden keine Speisen zusätzlich zubereitet. Ziel der Aktion ist es, die Abfallmenge im Bereich Arena-Catering nach Heimspieltagen merklich zu reduzieren und darüber hinaus ein gemeinsames Erlebnis für das „Team hinter dem Team“ zu ermöglichen. Beides gelingt dem Verein bislang gut, denn die Mitarbeitenden nehmen das Angebot gerne an und die weggeworfenen Speisereste werden merklich weniger.

Im Rahmen seines gesellschaftlichen Engagements will der Verein seine Projekte zur Rettung von Lebensmitteln zukünftig noch weiter ausbauen.



#### Das sagt Vincent Conte, 1. FC Heidenheim 1846 e.V.:

*„Es empfiehlt sich, eher kleine Mengen einzukaufen, um ein Verderben der Lebensmittel daheim zu verhindern. Wer Reste übrig hat, kann Verwandte, Bekannte oder die Nachbarschaft fragen, ob sie Lebensmittel gebrauchen können, die man selbst nicht mehr verbraucht.“*

#### Das sagt Jurymitglied Yvonne Willicks:

*„Sportvereine haben im Rahmen ihrer Events sehr viel Potenzial, um große Mengen an Lebensmitteln zu retten. Da uns bislang erst wenige Bewerbungen aus dem Sportbereich erreicht haben, begrüßen wir das vorbildliche Pionierprojekt des 1. FC Heidenheim 1846 sehr. Mit dem Mitarbeiter-Resteessen verfolgt der Verein ein ebenso einfaches wie effektives Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, das von anderen übernommen werden kann.“*

Bundespreis  
2021



GEWINNER  
GASTRONOMIE





NOMINIERT  
GASTRONOMIE

FÖRDERPREIS  
2021

## GastroHilft

Initiative GastroHilft, Halberstadt (Sachsen-Anhalt)  
[www.gastrohilft.de](http://www.gastrohilft.de)

**GastroHilft ist eine Initiative, die übrig gebliebene Lebensmittel aus Supermärkten, Restaurants oder Privathaushalten rettet und an bedürftige Menschen abgibt. Zusätzlich bietet das Team täglich selbst zubereitete, warme Mahlzeiten für Wohnungslose an und versorgt Geflüchtete.**

Die Idee zum Projekt entstand im Frühjahr 2020, als die örtlichen Wärmestuben und Tafeln in Halberstadt aufgrund der Covid-19-Pandemie schließen mussten und die Gefahr bestand, dass tonnenweise Lebensmittel im Müll landen. So gründete sich GastroHilft als Initiative aus etwa 50 lokalen Akteurinnen und Akteuren der Zivilgesellschaft, der Gastronomie, des Vereinsbereichs und des Einzelhandels. Die Initiative macht es sich zur Aufgabe, übrig gebliebene Lebensmittel aus Supermärkten, Restaurants oder Privathaushalten zu retten und an bedürftige Menschen weiterzugeben. Aus den geretteten Lebensmitteln kochen die Ehrenamtlichen zudem täglich eine warme Mahlzeit für etwa 20 wohnungslose Menschen und versorgen Geflüchtete aus der zentralen Anlaufstelle für Asylbewerberinnen und Asylbewerber in Halberstadt. Mittlerweile rettet GastroHilft wöchentlich über eine Tonne Lebensmittel. Darüber hinaus sammelt

das Team Spenden und konnte so im Dezember 2020 Weihnachtsgeschenke an insgesamt 50 hilfsbedürftige Familien und wohnungslose Menschen ausgeben.

**Das sagt Andreas Gottschalt, Initiative GastroHilft:**

*„Vorräte sind wirklich toll in Notsituationen. Jedoch laufen Lebensmittel, tief versteckt in den unendlichen Weiten privater Aufbewahrungsschränke, auch eines Tages ab. Eine regelmäßige Kontrolle der Vorräte ist daher ratsam. Wenn man Lebensmittel, die man selbst nicht mehr braucht, dann auch noch an Menschen weitergibt, die diese verzehren möchten, ist das ein großer Schritt in Richtung nachhaltiger Lebensweise und solidarischer Wertegemeinschaft.“*

**Das sagt Jurymitglied Christian Rach:**

*„Die Initiative GastroHilft ist ein besonders warmherziges Projekt, dass die Rettung von Lebensmitteln mit einem sinnvollen sozialen Zweck verknüpft. An dem Projekt hat uns das großartige ehrenamtliche Engagement der teilnehmenden Akteurinnen und Akteure besonders berührt. Dieses Engagement verdient Anerkennung und Unterstützung, weshalb wir uns freuen, der Initiative einen Förderpreis überreichen zu können. Mit ihren Aktionen fördert GastroHilft nicht nur den gesellschaftlichen Zusammenhalt, sondern gleichzeitig die Wertschätzung von Lebensmitteln und den Klimaschutz. Viele können sich daran ein Beispiel nehmen.“*

# Restaurant Fabulose – Fair, Anders, B-Ware und Lose

Frau Lose UG, Dortmund (Nordrhein-Westfalen)  
[www.frau-lose.de/fabulose](http://www.frau-lose.de/fabulose)

**Der Unverpacktladen Frau Lose bietet mit seinem Reste-Restaurant Fabulose vegane Snacks auf die Hand, Mittagstisch, Kuchen und kreative Fünf-Gänge Menüs aus geretteten Lebensmitteln an.**

Anfang 2020 lernt das Team des Unverpacktladens Frau Lose den kreativen Koch Bernd Gröning kennen, der in seiner langjährigen Gastronomieerfahrung viele verschwendete Lebensmittel erlebte. Gemeinsam beschließen sie, mit „Fabulose“ ein Restaurant zu eröffnen, in dem aus geretteten Lebensmitteln leckere Gerichte gezaubert werden: vom einfachen Mittagessen bis hin zu kulinarischen Fünf-Gänge-Menüs. Damit erhofft sich das Team, zu mehr Wertschätzung für Lebensmittel und zu bewussterem Konsumverhalten beizutragen.

Das Team von Frau Lose kooperiert mit drei Biohöfen, verschiedenen Großhändlern und weiteren Projekten in Nordrhein-Westfalen, die auf Lebensmittelrettung setzen. Mit ihrem Caddy sind sie jeden Tag unterwegs, um übrig gebliebene Lebensmittel bei verschiedenen Großhändlern abzuholen. Außerdem fahren sie zwei Mal pro Woche mit dem Lastenfahrrad zu lokalen Biohöfen und sammeln auch dort Übriggebliebenes ein.

So bald wie möglich möchte das Team von Frau Lose nicht nur seine Räumlichkeiten vergrößern, sondern außerdem Workshops für interessierte Gruppen anbieten, bei denen mit geretteten Lebensmitteln gekocht und über die Hintergründe der Lebensmittelproduktion und -verschwendung aufgeklärt wird. In Zukunft will es zudem auf YouTube über einzelne Produkte und deren Herkunft aufklären.

## Das sagt Swenja Reil, Frau Lose UG:

*„Bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist jede und jeder Einzelne in ihrem beziehungsweise seinem Alltag gefragt: Man sollte möglichst alles verwerten, was man zu Hause hat, und zugleich möglichst saisonal und regional konsumieren, um lange Handelswege zu vermeiden, bei denen viel Energie aufgewandt wird. Außerdem können wir alle im Supermarkt noch häufiger zu Gemüse mit Makeln greifen.“*

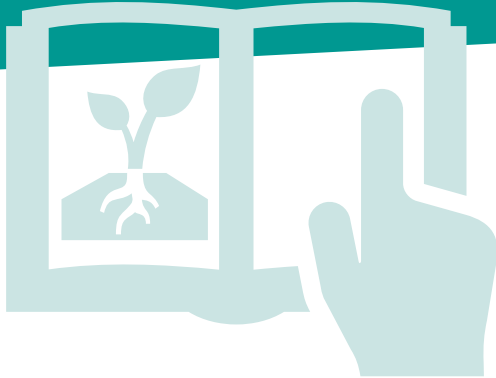
NOMINIERT  
GASTRONOMIE



# 4 Gesellschaft & Bildung

---

*Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und möglichst viele Menschen für Lebensmittelwertschätzung zu sensibilisieren, ist nicht nur das Engagement der Akteurinnen und Akteure aus den Bereichen Handel, Produktion und Gastronomie gefragt – auch Bildungsinstitutionen und die Zivilgesellschaft leisten einen wichtigen Beitrag. Deren besonderes Engagement zeichnet der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis in der Kategorie Gesellschaft & Bildung aus. Dieses Jahr werden dabei insbesondere diejenigen gewürdigt, deren Projekte neben der Lebensmittelwertschätzung auch einen aktiven Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten, indem sie beispielsweise in ihrer Aufklärungsarbeit den Schwerpunkt auf diese Themenfelder legen, bewusst auf umweltfreundliche Transportwege oder Materialien achten oder mit innovativen, nachhaltigen Produkten überzeugen.*



## Re.lics

---

Georgia von le Fort & Louisa Wahler, Hamburg  
[www.re-lics.com](http://www.re-lics.com)

---

**Die Schwestern Georgia von le Fort & Louisa Wahler haben kühlende Gefäße aus recyceltem Porzellan entwickelt, in denen Obst und Gemüse durch einen natürlichen Kühleffekt optimal temperiert lagern und dadurch länger frisch bleiben.**

Die Mission hinter dem innovativen Projekt Re.lics ist es, Abfälle zu reduzieren. Die besondere Beschaffenheit des Materials sorgt für optimale Lagerbedingungen für Obst und Gemüse, indem das Phänomen der Verdunstungskälte genutzt wird. Aufgrund der besonderen Formgebung bieten die Gefäße optimale Klimabedingungen, die einen frühzeitigen Verderb verhindern und somit Lebensmittel vor der Tonne bewahren.

Re.lics bietet einer Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten bessere Lagerbedingungen als die herkömmliche Obstschale oder der Kühlschrank. Anwenderinnen und Anwender könnten rund ein Drittel ihrer Lebensmittelabfälle im Bereich Obst und Gemüse einsparen, schätzen die Produzentinnen. Re.lics trägt zusätzlich durch den Einsatz des recycelten Materials, das besonders ökologisch hergestellt wird, zum Ressourcenschutz bei.

Im Dezember 2020 wurden die beiden Frauen als Stipendiatinnen für das Berliner Start-up-Stipendium vom Europäischen Sozialfonds ausgewählt. Durch die damit verbundene Finanzierung über ein Jahr können die beiden nun das Material und ihren Prototypen weiterentwickeln und hoffen auf noch mehr Aufmerksamkeit für ihr innovatives Projekt.

#### Das sagen Georgia von le Fort und Louisa Wahler:

*„Vieles verdirbt, weil es nicht richtig gelagert wird. Es empfiehlt sich, dort anzusetzen, wenn man die Lebensmittelverschwendung reduzieren will. Durch unsere Beschäftigung mit der Thematik haben wir uns eine Übersicht erstellt, die uns zeigt, wie die einzelnen Obst- und Gemüsesorten richtig gelagert werden. So was kann sehr hilfreich sein.“*

#### Das sagt Jurymitglied Friederike Klasen:

*„In Deutschland werden jährlich unzählige Tonnen Lebensmittel, insbesondere Brot, Obst und Gemüse, weggeworfen, weil sie nicht richtig gelagert werden. Die Produzentinnen von Re.lics greifen dieses Problem auf. Ihr Projekt überzeugt durch den ganzheitlichen Ansatz inklusive der nachhaltigen Materialherstellung sowie die besondere Innovation und Kreativität – ein tolles Produkt, passend zum Internationalen Jahr für Obst und Gemüse.“*





NOMINIERT  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG

## Kochen&Erleben @school

gelbetomaten e. V., Horburg (Niedersachsen)  
[www.gelbetomaten.de](http://www.gelbetomaten.de)

**Das Projekt Kochen&Erleben@school vermittelt Grundschulkindern Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung und sensibilisiert beim gemeinsamen Kochen und Genießen für das Thema Lebensmittelverschwendung.**

Ziel des 2015 ins Leben gerufenen Projekts ist es, Kinder unabhängig von ihrer Herkunft oder Freizeitgestaltung mit den Themen bewusste Ernährung und Lebensmittelwertschätzung zu erreichen. Daher findet Kochen&Erleben@school im Klassenverband der Schulen statt. Das Projekt setzt in erster Linie darauf, Schülerinnen und Schülern Spaß am selbstständigen Kochen zu vermitteln. Mit theoretischem Wissen und praktischem Erleben – in der Küche, im Supermarkt und im

landwirtschaftlichen Betrieb – werden die Ernährungskompetenz der Kinder, die Wertschätzung für Lebensmittel und ein nachhaltiger Lebensstil gefördert. Das Team freut sich über das positive Feedback der Kinder, aber auch über Rückmeldungen der Eltern zu Veränderungen in der heimischen Küche durch ihre Kinder.

Für die Zukunft wünscht sich das Team, dass jedes Kind die Möglichkeit erhält, an Ernährungsbildungsprojekten teilzunehmen. Daher arbeitet es an der Weiterentwicklung des Kurses und daran, die Kursanzahl zu erhöhen sowie den Wirkungsradius zu erweitern. Auch weiterführende Kurse für höhere Klassenstufen sind in Planung.

### Das sagt Julia Kaiser, gelbetomaten e. V.:

*„Erwachsene sollten in ihrem Alltag Vorbilder für die Kinder, also die Konsumentinnen und Konsumenten von morgen, sein. Ich persönlich schaffe mir zudem durch die Mitgliedschaft bei einer solidarischen Landwirtschaft eine klare Struktur. Meine Lebensmittel vom Hof erhöhen den saisonalen und regionalen Anteil meiner Ernährung und gleichzeitig habe ich einen persönlichen Bezug zu dem Ort, von dem sie kommen, sowie zu den Menschen, die sie erzeugen. Da möchte ich nichts wegschmeißen.“*



# Rettung, Verteilung, Verarbeitung & Kochworkshops

Essen für Alle – EfA, Groß-Gerau (Hessen)  
[www.essen-fuer-alle.org](http://www.essen-fuer-alle.org)

**EfA ist eine Initiative von etwa 50 ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern, die noch genießbare Lebensmittel sammeln, verteilen und verarbeiten sowie mit ihren Kochkursen Wertschätzung für Lebensmittel vermitteln.**

Seit 2017 rettet EfA abgeschriebene Lebensmittel in Bäckereien und Supermärkten – etwa zwei Tonnen pro Woche. Gemüse und Obst werden bereits im Markt entpackt und sortiert und unmittelbar zu sozialen Einrichtungen oder den EfA-Verteilungen gebracht und dort ausgegeben. Der Zero Waste-Gedanke wird von allen Beteiligten mit viel Engagement durch die Verarbeitung von nicht verteilbaren Lebensmitteln zu Fruchtaufstrichen, Sauerkraut, Brot-Bier und Ähnlichem aktiv und konsequent gelebt. Alle restlichen Lebensmittel werden an Tierstationen und Bauernhöfe abgegeben.

Um der Verschwendung von Lebensmitteln nachhaltig vorzubeugen, sind darüber hinaus die Aufklärung und Weiterbildung junger Menschen für EfA zentral. Zu diesem Zweck veranstalten sie regelmäßig „Zu gut für die Tonne“-Kochworkshops an Schulen, bei denen die Schülerinnen und Schüler für das Problem der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert werden.

Für die Zukunft wünschen sich die Projektbeteiligten, ihr Konzept für Lebensmittelrettung bundesweit als Blaupause zur Verfügung stellen zu können.

**Das sagt Sylvia Schneider, Essen für Alle – EfA:**

*„Ich empfehle, beim Beurteilen der Haltbarkeit von Lebensmitteln möglichst alle fünf Sinne zu nutzen und nichts vorschnell wegzuwerfen. Wenn jede und jeder mithilft, können wir viel bewirken für Mensch und Natur!“*

NOMINIERT  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG



# 5 Digitalisierung

---

*Digitalisierung bietet die Chance, Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Landwirtschaft, Produktion, Handel und der Außer-Haus-Verpflegung besser zu vernetzen. Echtzeit-technologien ermöglichen nicht nur Wissenstransfer, sondern auch gezielte Kooperationen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette. Die in dieser Kategorie vorgestellten Projekte ermöglichen Großkunden den preisgünstigen Erwerb von Lebensmitteln mit geringer Mindestrestfrische, eine Verteilung übrig gebliebener Lebensmittel mithilfe von künstlicher Intelligenz oder fördern eine clevere Umverteilung der Obst- und Gemüseernte aus privaten Gärten.*



## Online Clearance-Sales Shop

---

Danone GmbH, Haar (Bayern)  
<https://sales.danone.de>

---

**Danone bietet über Clearance-Sales – also Ausverkäufe – im neu entwickelten Onlineshop bestimmten Großkunden Produkte aus der eigenen Produktion mit einer geringen Mindestrestfrische zu Sonderkonditionen an und bewahrt dadurch noch genießbare Lebensmittel vor der Tonne.**

Um die Qualität der Produkte garantieren zu können, verlangt der Handel für die Belieferung eine Mindestrestfrische. Produkte, die eine solche Mindestrestfrische nicht mehr bieten, können über sogenannte Clearance-Verkäufe vor dem Abfall bewahrt werden. Bereits im

Jahr 2019 konnte über derartige Ausverkäufe an Großkunden eine große Menge an Danone-Produkten vor der Vernichtung bewahrt werden. Die Einführung des von einem achtköpfigen Team entwickelten Onlineshops im Juni 2020 hat dafür gesorgt, dass die Abnahme der Lebensmittel für alle Beteiligten erheblich vereinfacht wurde. Durch die auf diese Weise vereinfachte Bestellabwicklung gelang es Danone, sowohl Bestandskunden zu aktivieren als auch neue Kundinnen und Kunden zu gewinnen. Mittlerweile können jährlich über den Shop 1.000 Tonnen Lebensmittel gerettet werden – etwa 30 Prozent mehr als vorher ohne den Shop.

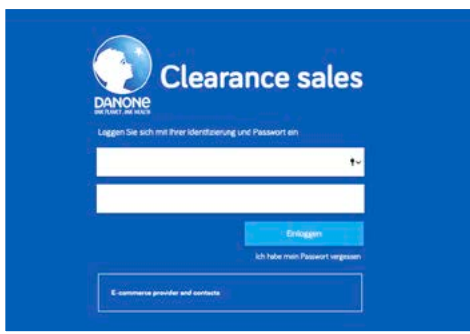
In Zukunft soll das Portal für weitere Produkte der Danone-Tochtergesellschaften geöffnet, zusätzliche Kundinnen und Kunden sollen angesprochen und weitere Länder bei der Einführung einer vergleichbaren Plattform unterstützt werden. Außerdem hat sich das Unternehmen das Ziel gesetzt, bis 2025 Lebensmittelabfälle im eigenen Aktionsradius um 50 Prozent zu reduzieren.

### Das sagt Torsten Gully, Danone GmbH:

*„Für mich beginnt die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bei einem gut geplanten Einkauf mit Liste. Ich kaufe lieber regelmäßig kleinere Mengen, als bei einem Großeinkauf oder bei einem Schnäppchenangebot viel zu kaufen.“*

### Das sagt Jurymitglied Chernobobatey:

*„Bei großen Lebensmittelkonzernen, die für den regulären Handel produzieren, passiert es schnell, dass überschüssige Ware liegen bleibt. Vorbildlich an dem Projekt von Danone ist, dass dieses Problem mithilfe einer digitalen Verkaufsplattform aktiv angegangen wird. Es ist beachtlich, welche riesigen Mengen an Lebensmitteln das Unternehmen auf diese Weise retten kann. Ein gutes Beispiel für andere Großunternehmen.“*





NOMINIERT  
DIGITALISIERUNG



## Digitaler Marktplatz für überschüssige Lebensmittel

SPRK.global GmbH, Berlin  
[www.sprk.global](http://www.sprk.global)

**SPRK.global hat eine innovative Distributions-Plattform auf Grundlage von künstlicher Intelligenz entwickelt, die überschüssige, aber einwandfreie Lebensmittel aus einem Unternehmen zur weiteren Verwendung an andere Abnehmer vermittelt.**

Gründer und CEO Alexander Piutti ist bereits im Jahr 2016 über das Problem der Lebensmittelverschwendung gestolpert und stellte rasch fest, dass ein effizienter technologiegetriebener Sekundärmarkt für überschüssige Lebensmittel am Markt fehlt. So wurde die Idee geboren und im weiteren Verlauf mit Expertinnen und Experten entlang der Lieferkette umgesetzt.

Seit dem Start im März 2020 konnten über die entwickelte Plattform schon 100 Tonnen Lebensmittel vor der Tonne bewahrt werden.

SPRK.global übernimmt große Mengen überschüssiger, genießbarer Lebensmittel, vermittelt diese gegen ein Entgelt oder verarbeitet und verkauft sie. Dadurch entsteht eine Win-win-Situation: Lieferanten sparen signifikante Kosten für Entsorgung und kommerzielle Abnehmer sowie Nichtregierungsorganisationen können auf Lebensmittel zu fairen Preisen zugreifen.

### Das sagt Alexander Piutti, SPRK.global GmbH:

*„Ich setze auf starke und regelmäßige Interaktion mit Partnerinnen und Partnern sowie Kundinnen und Kunden, um Ansätze auszuprobieren, Lösungen zu entwickeln und partnerschaftlich umzusetzen. Nur gemeinsam und entlang der gesamten Lieferkette kann die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung langfristig und nachhaltig gelingen.“*

# Umverteilung der Gartenernte bundesweit

Direkt vom Beet e. V., Chemnitz (Sachsen)  
[www.direktvombeet.de](http://www.direktvombeet.de)

**Die Webplattform [www.direktvombeet.de](http://www.direktvombeet.de) möchte Vorurteile gegenüber Kleingärtnerinnen und Kleingärtnern abbauen und Menschen zusammenbringen. Durch Erntegemeinschaften können Lebensmittel aus Gärten sinnvoll umverteilt werden und ganz nebenbei Freundschaften entstehen.**

Die Gründer der Plattform haben erkannt, dass Menschen vom Land und Kleingärtnerinnen und -gärtner oft saisonale Überernten beispielsweise von Zucchini, Kirschen oder Äpfeln produzieren und andere vom Handel abhängig sind. Schnell stand fest, dass zwischen diesen beiden Gruppen eine Brücke entstehen sollte. Das Prinzip der Plattform ist einfach: Mitglieder stellen überschüssiges Gemüse und Obst aus ihrem Garten oder vom Hof zur Verfügung, bevor es auf dem Kompost

landet. Saisonal bleibt im Garten fast immer etwas übrig, das in der Community angeboten und an interessierte Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden kann. Die Plattform bietet unterschiedliche Funktionen: Gesuche oder Angebote, gratis, zum Verkauf oder Tausch. All das trägt nicht nur zu weniger Lebensmittelverschwendung bei, sondern spart darüber hinaus Transport, Müll und Kosten. Zudem entstehen über den Austausch zwischen Gleichgesinnten auf der Plattform echte Freundschaften.

In Zukunft sollen zusätzlich zu der Onlineplattform bundesweit Tauschpunkte realisiert werden, um Überschüsse kontaktlos weitergeben zu können. Auch analog soll es einen Beitrag zur Lebensmittelrettung geben, beispielsweise mit der Aktion „Anhänger von Frische“ oder mit Gemüse-Tauschregalen, die in Gartenanlagen installiert werden könnten.

**Das sagt Thomas Seidel, Direkt vom Beet e. V.:**

*„Wo kommt die Ware her, welche ich in der Hand halte? Diese Frage sollte man sich immer stellen und man wird sich gedanklich auch mit Anbau- und Arbeitsbedingungen, Transporten sowie dem Thema Verpackung auseinandersetzen. Wenn wir uns häufiger diese Frage stellen und der Antwort auf den Grund gehen, sind wir alle auf dem richtigen Weg.“*



NOMINIERT  
DIGITALISIERUNG



## Was machen unsere ehemaligen Förderpreisträgerinnen und -träger?

*In den vergangenen Jahren wurden bereits zwölf Projekte in der Entwicklungsphase mit dem Förderpreis des Zu gut für die Tonne! – Bundespreises ausgezeichnet. Nach sechs Jahren Bundespreis wollen wir an dieser Stelle einen Blick zurückwerfen. Wir haben bei Projekten nachgefragt, was sich bei ihnen seit ihrem Gewinn des Förderpreises getan hat.*

### DingsDums Dumplings

**DingsDums Dumplings aus Berlin produziert und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus einwandfreien, geretteten Lebensmitteln. 2018 gewann das Gastronomieunternehmen hierfür einen Förderpreis des Zu gut für die Tonne! – Bundespreises in Höhe von 7.500 Euro.**

„Der gewonnene Förderpreis war für uns als junges Start-up eine wichtige Bestätigung von außen und hat uns Kraft und Mut gegeben, unsere Idee weiterzuentwickeln. Gleichzeitig bekamen wir durch den Preis eine mediale Reichweite, die wir von alleine nicht bekommen hätten. Mit dem Preisgeld konnten wir Tische, Küchenutensilien und Kochjacken für unser Restaurant anschaffen und hierbei mehr Wert auf Nachhaltigkeit legen – denn finanziell hatten wir nun einen freieren Rahmen. Inzwischen haben wir nicht nur einen Restaurant- und Cateringbetrieb, sondern auch einen eigenen Onlineshop für unsere Tiefkühl-Dumplings. Diese vertreiben wir zusätzlich über weitere Partner – ein wichtiges Standbein gerade in diesen Pandemiezeiten. Über unser Restaurant

sind wir im direkten Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden und erreichen diese auch mit unseren Nachhaltigkeitsthemen. Wir wollen zeigen, dass Lebensmittelretten nicht nur nachhaltig ist, sondern Genuss und Spaß mit sich bringt. Wir regen unsere Kundinnen und Kunden im Onlineshop beispielsweise dazu an, zu Hause aus Lebensmittelresten eigene Soßen und Dips zu unseren Dumplings herzustellen. In Zukunft wollen wir weiter wachsen, aber in unserem eigenen Tempo. Denn Nachhaltigkeit bedeutet ja auch, mit allen Ressourcen nachhaltig umzugehen.“



*„Gerade für kleine Unternehmen und Initiativen in der Entwicklungsphase ist es sehr wichtig, externe Bestätigung zu bekommen und zu sehen, dass die Idee auch von anderen getragen wird.“*

**Mauritz Schröder, DingsDums Dumplings**

# Bio Gemüsehof Hörz

2018 hatte der Gemüsehof Hörz aus Filderstadt die Idee, krummes Gemüse, das nicht der Norm entspricht, vergünstigt an Studierende zu verkaufen. Das Projekt „Bodenschätze“ wurde in Kooperation mit der Universität Hohenheim gestartet. Für diese Idee gewann der Gemüsehof 2019 einen Förderpreis in Höhe von 5.000 Euro.

„Das Fördergeld haben wir für den Aufbau der notwendigen IT-Infrastruktur zur Rechnungsabwicklung der Bodenschätze verwendet. Durch die Auszeichnung mit dem *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis bekam unser Gemüsehof zudem mediale Aufmerksamkeit. Außerdem schaffte das Projekt „Bodenschätze“ die Grundlage für das aktuelle ganzjährige Angebot „Schatztüten“ unseres Lieferservices. So konnten wir in 2019 und 2020 insgesamt fast 2600 „Schatztüten“ verkaufen.

Mit unserem Gemüsehof konnten wir auch zum Vorbild für andere werden: Interessierte kamen auf uns zu, die sich durch die Idee der Bodenschätze inspiriert fühlten

## nXm film production

Für Sophia Hoffmann und die Gründerinnen der nXm film production Nina Lorenzen und Melanie Hauke in Berlin beginnen Klimaschutz und Nachhaltigkeit bereits in der Küche und im eigenen Vorratsschrank. Mit einem Mini-Serien-Konzept wollen sie möglichst viele Verbraucherinnen und Verbraucher zum Thema Lebensmittelwertschätzung erreichen und haben für diese Idee 2019 einen Förderpreis in Höhe von 5.000 Euro gewonnen.

„Der Förderpreis hat es uns ermöglicht, intensiver an der Weiterentwicklung unseres Serien-Konzepts zu arbeiten und Aufnahmen zu produzieren. Über Social Media, Kochbücher und Interviews erreichen wir bereits viele Menschen und können darüber aufklären, wie wir noch mehr Lebensmittel wertschätzen können. Unsere Idee des Mini-Serien-Konzepts haben wir nun



*„In 2019 und 2020 konnten wir insgesamt fast sieben Tonnen zweite Wahl Gemüse retten.“*

**Beate Hörz, Bio Gemüsehof Hörz GmbH**

und ein ähnliches Projekt umsetzen wollten. In Zukunft planen wir, verschiedene Lieferzeiträume für die Bodenschätze an der Universität anzubieten, um so noch mehr Gemüse zu retten.“

auch großen deutschen Fernsehsendern vorgeschlagen und warten aktuell auf die Rückmeldungen. Durch eine Ausstrahlung unseres Serien-Konzepts wollen wir noch mehr Menschen erreichen, vielleicht auch solche, die bisher noch nicht für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert sind.

Die Teilnahme am *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis hat uns mediale Aufmerksamkeit gebracht und einen Austausch mit anderen Engagierten angeregt. Damit Projekte, die Alternativen zum Status quo schaffen, umgesetzt werden können, ist es jedoch wichtig, langfristig nachhaltigere Strukturen zu schaffen.“



*„Mit einer Ausstrahlung unserer Sendung möchten wir auch Menschen für Lebensmittelwertschätzung begeistern, die damit bisher weniger Berührungspunkte hatten.“*

**Melanie Hauke,  
nXm film production**

## 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. +49 228 996845-7340  
kontakt@zugut fuerdietonne.de  
www.zugut fuerdietonne.de

## STAND

Mai 2021

## TEXT UND GESTALTUNG

neues handeln AG

## DRUCK

Zarbock GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main

## BILDNACHWEISE

S. 3: © BPA / Steffen Kugler  
S. 4: © BMEL / Photothek  
S. 6: © Frommann / Thomas Pritschet / Henrik Andree / Monika Nonnenmacher  
S. 7: © Matthias Martin / Stephan Pick / Svea Pietschmann / kristoffer schwetje  
S. 9: © Jacqueline Schulz  
S. 10: © Margit Jung  
S. 11: © Nadine Möwitz  
S. 12: © Beetgold GmbH  
S. 15: © Veggie Specials / Matthias Beuger  
S. 16: © Picnic GmbH – Der Online Supermarkt  
S. 17: © Independence / André Bechmann  
S. 19: © 1. FC Heidenheim 1846 e. V.  
S. 20: © Andreas Gottschalt  
S. 21: © Daniel Sadrowski, Sophie Reyer  
S. 23: © Georgia von le Fort 2020  
S. 24: © Anne Selinger Fotografie  
S. 25: © EFA  
S. 27: © Danone GmbH  
S. 28: © SPRK.global GmbH  
S. 29: © Direkt vom Beet e. V.  
S. 30: © BMEL / Janine Schmitz / photothek.net / DingsDumsDumpling GmbH  
S. 31: © Gemüsehof Hörz / Emilie Elizabeth

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