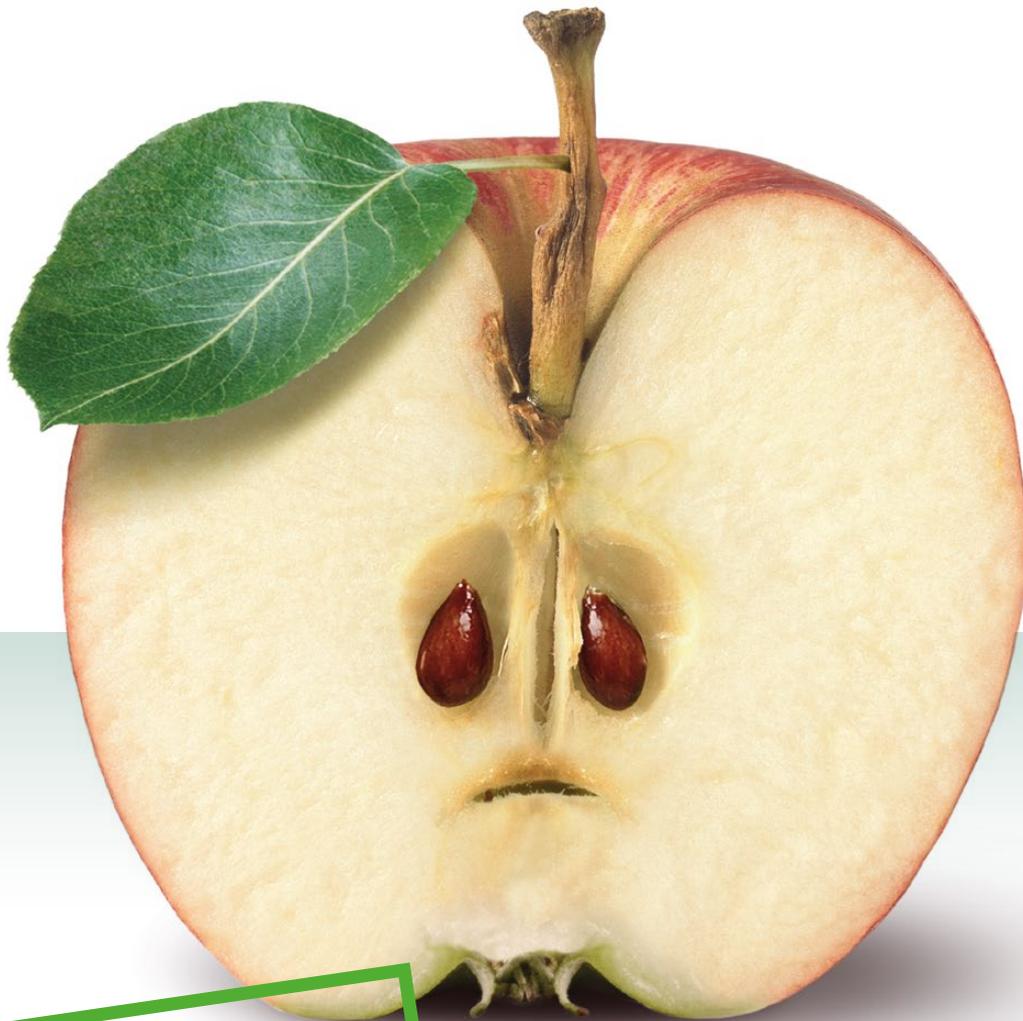


DEINE IDEE IST

MEINE RETTUNG!



**DIE GEWINNER  
UND NOMINIERTEN**  
PREISVERDÄCHTIGES ENGAGEMENT  
GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Eine Initiative des



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Bundespreis  
2019

**ZU  
GUT  
FÜR DIE  
TONNE**  
!

# Inhalt

*Der Zu gut für die Tonne! –  
Bundespreis 2019* 4

*Gewinner und Nominierte 2019* 5

*Kategorie Landwirtschaft & Produktion* 6  
*Kategorie Handel* 10  
*Kategorie Gastronomie* 14  
*Kategorie Gesellschaft & Bildung* 18  
*Kategorie Digitalisierung* 22  
*Kategorie Förderpreise* 26

*Jetzt aktiv werden! Aktionsideen  
für Lebensmittelretter* 30

*Die Initiative Zu gut für die Tonne!* 31

[zugutfuerdietonne.de/bundespreis](http://zugutfuerdietonne.de/bundespreis)





*„Jedes Jahr werfen wir in Deutschland 11 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll und verschwenden so nicht nur Geld, sondern auch wertvolle Ressourcen wie Wasser und Energie. Ein Zustand, der so nicht bleiben darf. Umso mehr braucht es mutige Pioniere, die der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen und für andere zum Vorbild werden.“*

## Liebe Leserinnen und Leser,

Lebensmittel sind bei uns im Überfluss verfügbar. Doch die große Auswahl verleitet uns dazu, wählerisch zu werden. Eine kleine Druckstelle, ein gerade abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum – und schon landet Essen in der Tonne, das eigentlich noch genießbar wäre. Rund 55 Kilogramm wirft jeder von uns zu Hause in den Müll – pro Jahr!

Aber nicht nur in Privathaushalten werden Lebensmittel verschwendet, sondern entlang der ganzen Kette: in der Landwirtschaft, der Produktion, der Gastronomie und im Handel. Das kostet nicht nur Geld, sondern auch wertvolle Ressourcen wie Wasser und Energie. Rund 820 Liter Wasser sind beispielsweise geflossen, bis ein Kilogramm Äpfel verzehrfertig im Supermarktregal liegt, 5.000 Liter werden zur Herstellung eines Kilogramms Käse gebraucht. Unser Ziel ist es daher, die Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren.

Wie wir das schaffen, zeigen die rund 120 Bewerberinnen und Bewerber, die sich für den diesjährigen *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis beworben haben. Ich freue mich sehr, dass erneut so viele Unternehmen, Initiativen

und Einzelpersonen dabei sind und zeigen, dass viele kleine Schritte etwas bewirken können. Unsere Gesellschaft braucht Pioniere, kreative Köpfe, die der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen, für andere zum Vorbild werden und so einem nachhaltigen Wandel den Weg ebnet.

Das breite Feld der diesjährigen Nominierten sowie Preisträgerinnen und Preisträger stellen wir Ihnen in dieser Broschüre vor – vom Start-up über gemeinnützige Vereine bis zur großen Supermarktkette. Sie alle gehen mit gutem Beispiel voran und unterstützen andere dabei, Lebensmittelreste zu vermeiden oder kreativ zu verwerten. Es ist mir ein Herzensanliegen, dieses besondere Engagement zu würdigen.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und jede Menge Inspirationen!

Herzlichst

**Julia Klöckner**  
Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft



## Der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2019

**Jedes Jahr verderben in Deutschland 11 Millionen Tonnen kostbarer Lebensmittel ungenutzt oder landen vorschnell im Abfall. Häufig sind es Produkte, die genießbar wären, aber nicht der Norm entsprechen oder abgelaufen sind. Ein Zustand, dem immer mehr Menschen, Initiativen und Unternehmen mit innovativen und kreativen Projekten entschlossen entgegenreten.**

Ihr beeindruckendes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung verdient unsere volle Aufmerksamkeit. Um die verschiedenen Ansätze bekannter zu machen und entsprechend zu würdigen, verleiht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis. Der Preis geht dieses Jahr bereits in die vierte Runde und ehrt kreative Lebensmittelretter, die sich mit ihren Ideen und viel Herzblut dafür einsetzen, die täglich entstehenden Berge an Lebensmittelabfällen zu reduzieren.

Zum ersten Mal konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in fünf statt vier Kategorien Projekte einreichen. Neben den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie sowie Gesellschaft & Bildung verlieh die Jury diesmal auch eine Trophäe für den immer wichtiger werdenden Bereich der Digitalisierung.

Außerdem wurden auch dieses Jahr wieder Förderpreise im Gesamtwert von 15.000 Euro verliehen. Verlierer gibt es dabei keine: Jedes der drei Projekte kann sich über eine Startfinanzierung von je 5.000 Euro freuen.

Auf den folgenden Seiten lernen Sie die nominierten und ausgezeichneten Projekte des Jahres 2019 kennen. Lassen Sie sich inspirieren für Ihr persönliches Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Und bewerben Sie sich mit eigenen Ideen und Projekten für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2020!

# Gewinner und Nominierte 2019

## DIE KATEGORIEN

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

## DIE KRITERIEN

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

## DIE JURY

**BÄRBEL DIECKMANN (VORSITZ)**  
Ehemalige Präsidentin der Welthungerhilfe e.V.

**INGRID HARTGES**  
Hauptgeschäftsführerin Deutscher  
Hotel- und Gaststättenverband e.V.

**CHERNO JOBATEY**  
TV-Moderator und Journalist

**CHRISTOPH MINHOFF**  
Hauptgeschäftsführer Bundesvereinigung  
der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.

**CHRISTIAN RACH**  
Sternekoch, Moderator und Fernsehkoch

**VALENTIN THURN**  
Journalist, Dokumentarfilmer und  
Mitbegründer von foodsharing.de

**YVONNE WILLOCKS**  
Fernsehmoderatorin und  
Verbraucherjournalistin

# 1 Landwirtschaft & Produktion

*Wo wertvolle Lebensmittel entstehen, entstehen auch Abfälle. Das betrifft die Landwirtschaft ebenso wie die industrielle und handwerkliche Herstellung von Nahrungsmitteln. Die Ursachen sind vielfältig: weil Obst und Gemüse den Normen nicht entsprechen, weil in der Produktion nicht der gesamte Rohstoff verwertet wird oder weil unverkäufliche Überschüsse entstehen. Viele wollen das nicht länger hinnehmen und suchen nach Lösungen. So wird altes Brot zu Bier und auch Gemüse, das nicht der Norm entspricht, wird kreativ weiterverwertet. Aus Resten werden neue Produkte. Es entstehen Gemeinschaften, die für die Verwertung der gesamten Ernte sorgen. Andere richten die Produktionsprozesse so ein, dass Lebensmittelabfälle und -verluste vermieden oder zumindest reduziert werden.*



v.l.n.r.: Jurorin Ingrid Hartges, Daniel Anthes, Bundesministerin Julia Klöckner

## Frankfurter Knärzje

ShoutOutLoud e. V., Gemeinnütziger Verein,  
Frankfurt am Main (Hessen) [www.shoutoutloud.eu](http://www.shoutoutloud.eu)

**Der Verein ShoutOutLoud e. V. stellt gemeinsam mit zwei Brauereien das Zero-Waste-Bier „Frankfurter Knärzje“ aus altem Brot her.**

Brot gehört zu den Lebensmitteln, die nach Obst und Gemüse am häufigsten weggeworfen werden. Dabei ist altbackenes Brot noch vielseitig verwendbar. Zum Beispiel zum Bierbrauen. Der Verein ShoutOutLoud e. V. engagiert sich seit vielen Jahren gegen Lebensmittelverschwendung und hatte 2018 die Idee für das regionale Brotbier. Hergestellt wird es in Kooperation mit den Frankfurter Brauereien Brewids Getränkepezialitäten und BrauStil.

Der Clou: Übriggebliebenes Brot von einem Biobäcker, das sonst in der Tonne gelandet wäre, ersetzt ein Drittel des Malzes, das normalerweise für den Brauprozess benötigt wird. Das Brotbier ist das Ergebnis mehrerer Experimente mit unterschiedlichen Brotsorten und Rezepturen. Und wie es sich für ein regionales Produkt gehört, trägt es einen hessischen Namen: Knärzje nennt man in Hessen das Endstück des Brotes. Bisher ist das Brotbier das erste seiner Art in Deutschland.

**Das sagt Daniel Anthes, ShoutOutLoud e. V.:**

„Lebensmittelverschwendung geht uns alle etwas an, denn wir alle tun es – ganz gleich ob Produzent, Händler oder Verbraucher. Damit sind wir zwar Teil des Problems, aber eben auch der Lösung. Ich bin großer Fan von Lösungen, die Menschen durch Freude und Genuss zu nachhaltigeren Konsum-Mustern inspirieren. Und was liegt da näher, als Bier zu trinken und die Welt damit ein bisschen besser zu machen?“

**Das sagt die Jury:**

„Manchmal kann auch ein Blick in die Vergangenheit unverhofft innovative Lösungsansätze hervorbringen: Schon im Mittelalter bildeten Brotlaibe die Basis für den Bierbrauprozess – und nicht umsonst spricht man noch heute oft vom Bier als ‚flüssiges Brot‘. ShoutOutLoud macht aus Brotabfällen ein schmackhaftes Craft-Bier mit Lokalbezug. Auf jeden Fall ein preiswürdiges Projekt.“





**NOMINIERT  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION**



## UNSER LAND BIO Suppen

Netzwerk UNSER LAND, Esting (Bayern)  
[www.unserland.info](http://www.unserland.info)

### Das Netzwerk aus Lebensmittelherzeugern und Verbrauchern stellt Suppen aus gerettetem Gemüse her.

Eine Karotte ist eine Karotte! Das jedenfalls sollte man meinen. Doch leider schafft es nicht jede Karotte in den Supermarkt. Denn dort gelten oft strenge Regeln und Normen: Die Karotte darf nicht zu krumm, die Zwiebel nicht zu klein und die Kartoffel nicht zu groß sein. Gemüse, das diesen Ansprüchen nicht gerecht wird, wird meist zu Tierfutter verarbeitet, landet in Kompostanlagen oder wird auf dem Acker untergepflügt.

Gegen diese Verschwendung von wertvollem Gemüse engagiert sich UNSER LAND. Das regionale Netzwerk suchte nach einer sinnvollen Lösung für den vermeintlich unbrauchbaren Teil der Ernte seiner Bio-Landwirte.

Die Helden der Gemüserettung waren Landwirte und Köche aus dem Netzwerk. Sie hatten 2012 die Idee, nicht normgerechtes Gemüse zu Suppen zu verarbeiten. Gekocht wird ohne Konservierungsstoffe, Hefeextrakt oder Geschmacksverstärker, nur mit dem, was die Natur zu bieten hat. Sechs Sorten BIO Suppen erfreuen sich inzwischen großer Beliebtheit und werden in Supermärkten angeboten.

Das Gemüse wird regional erzeugt, verarbeitet und gehandelt. Das Netzwerk besteht aus zehn Solidargemeinschaften, der Vermarktungsgesellschaft UNSER LAND GmbH und mehr als 300 landwirtschaftlichen Betrieben.

### Das sagt Steffen Wilhelm, Geschäftsführer UNSER LAND GmbH:

*„Wenn ich in eine Karotte beiße, schmecke ich weder die Größe noch die Form. Im Vordergrund stehen Frische und Geschmack. Warum also sollte man krummes Gemüse entsorgen? Es ist zum einen eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln, zum anderen mindert es den Ertrag unserer hart arbeitenden Landwirte. Wir sind sehr stolz, dieses Gemüse nicht nur zu verarbeiten, sondern auch die Verbraucher dafür zu sensibilisieren.“*

# Tofu Mama

veggiespecials, Einzelunternehmen, Köln (Nordrhein-Westfalen), in Kooperation mit Taifun-Tofu GmbH, Freiburg (Baden-Württemberg) [www.tofumama.de](http://www.tofumama.de)

## Mit Tofu Mama bewahren zwei Unternehmen ausgemusterten Tofu vor der Abfalltonne.

Bei der Produktion von Tofu passieren, wie bei anderen Lebensmitteln auch, immer wieder kleine Missgeschicke technischer oder menschlicher Art. So können zum Beispiel Konsistenz, Größe und Farbe der Produkte von der Norm abweichen, die Etiketten sind fehlerhaft bedruckt oder das Produkt wiegt etwas weniger, als auf der Verpackung angegeben. Solche Ware darf aus vertraglichen Gründen oft nicht mehr über die klassischen Vertriebswege verkauft werden. Dabei schmeckt der Tofu immer noch genauso gut und es besteht keinerlei Risiko für die Lebensmittelsicherheit.

Mit „Tofu Mama – Rettet Tofu-Waisenkinder“ haben zwei Unternehmen gemeinsam eine Lösung gefunden, ausgemusterten Tofu weiterzuverkaufen statt wegzwerfen. Können oder dürfen Tofu-Produkte nicht mehr

über die regulären Vertriebswege des Tofu-Herstellers Taifun-Tofu GmbH verkauft werden, werden diese an veggiespecials geschickt. Der Onlinehandel vertreibt ausschließlich aussortierte und gerettete Lebensmittel. veggiespecials etikettiert den Tofu unter der Marke Tofu Mama entsprechend um – zum Beispiel mit der tatsächlichen Gewichtsangabe – und versieht ihn mit neuen kreativen Namen wie „Super Super Softie“ (Seidentofu), „Rote Zora“ (Paprikatofu) oder „Wiener Randalierer“ (Tofu-Wiener).

Diese Tofu-Waisenkinder sind im Onlineshop von veggiespecials erhältlich – zu einem viel niedrigeren Preis. Damit werden die Produkte für noch mehr Menschen interessant und schaffen ein breiteres Bewusstsein für nachhaltige, bio-vegane Ernährung.

## Das sagt Matthias Beuger, veggiespecials:

*„In der Wertschöpfungskette zwischen Industrie und Handel gibt es Produkte, die aus verschiedenen Gründen nicht mehr verwertet werden können, deren Mengen aber für Foodsharing oder die Tafel oft zu groß sind. Mit veggiespecials schaffen wir für Produkte wie ‚Tofu Mama‘ eine neue Vertriebslinie und entwickeln neue Strategien zur Lebensmittelwertschätzung. Monatlich retten wir so zurzeit ca. drei Tonnen Lebensmittel.“*

NOMINIERT  
LANDWIRTSCHAFT  
& PRODUKTION



# 2 Handel

*Im Supermarkt gibt es alles, was das Kundenherz begehrt. Idealerweise soll alles immer verfügbar sein, am besten makellos und absolut frisch. Allzu oft landet deswegen gute, aber nicht mehr ganz perfekte Ware vorschnell in der Tonne. Diese Lebensmittelverschwendung zu verhindern, ist für den Handel nicht nur eine ideelle Frage. Es kostet ihn bares Geld, wenn zu viele Waren nicht rechtzeitig verkauft werden. Dieses Problem ist bekannt – und viele Geschäfte haben bereits praktische Lösungen dafür.*



v.l.n.r.: Juror Christian Rach, Stefan Magel,  
Bundesministerin Julia Klöckner

## Kostbares retten & Naturgut Bio-Helden

PENNY Markt GmbH, Lebensmitteleinzelhandel, Köln  
(Nordrhein-Westfalen) [www.penny.de/verantwortung/](http://www.penny.de/verantwortung/)

**PENNY vermarktet Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern. Außerdem wirbt der Discounter dafür, das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht als Wegwerfdatum zu begreifen und hat auf seinen Milchprodukten entsprechende Hinweise aufgedruckt.**

Kleinwüchsige Tomaten, grünliche Zitronen oder krumme Möhren: Seit 2016 kommt bei PENNY auch Bio-Obst und -Gemüse mit Schönheitsfehlern ins Regal. Unter der Eigenmarke Naturgut Bio-Helden vermarktet der Discounter deutschlandweit optisch nicht perfektes Obst und Gemüse. Davon profitieren Kunden und Erzeuger gleichermaßen. Bei den Kunden steigt die Wertschätzung von Lebensmitteln, da sie erfahren, dass Obst und Gemüse nicht perfekt aussehen müssen, um gut zu schmecken. Erzeuger können mehr Ware in Bio-Qualität zu angemessenen Preisen vermarkten und gleichzeitig sinkt der Sortieraufwand.

Die Bio-Helden sind inzwischen so beliebt, dass PENNY das Angebot von 13 auf bis zu 21 Artikel, je nach Saison, erhöht hat. Seit 2018 sind zudem die Naturgut Junior-Helden im Angebot. Diese stammen von Bauern, die beim Obstanbau auf ökologischen Landbau umgestiegen sind und einen angemessenen Aufpreis für ihre Umstellungsware erhalten. Wer die Junior-Helden kauft, unterstützt auch die Ausweitung der Bio-Anbauflächen.

Auch die Verpackungen der Molkereiprodukte der PENNY-Eigenmarke haben sich verändert: Sie sind mit einem deutlichen Hinweis versehen, dass sie womöglich nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehrt werden können. Die Verbraucher werden mit dem Hinweis: „Riechen. Probieren. Genießen.“ ermuntert, ihren eigenen Sinnen zu trauen, damit kostbare Lebensmittel nicht vorschnell entsorgt werden. Die Kampagne „Kostbares retten“ startet mit sieben Produkten darunter Milch, Joghurt, Sahne und Butter; weitere sollen folgen.

#### Das sagt Stefan Magel, COO PENNY:

„PENNY zeigt, dass wir nicht nur über die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln sprechen, sondern tatsächlich aktiv werden. Unsere Kunden können sich ganz bequem beim täglichen Einkauf im Kampf gegen die Verschwendung engagieren. Wir sind also auf dem richtigen Weg, die Wertschätzung für Lebensmittel zu erhöhen.“

#### Das sagt die Jury:

„Geschmack und Qualität sind keine Frage der Optik und eine Obstauslage ist kein Schönheitswettbewerb. Die PENNY Markt GmbH hat das erkannt und wirkt seit 2016 mit ihrer Eigenmarke ‚Naturgut Bio-Helden‘ aktiv auf einen Bewusstseinswandel beim Einkauf hin. Mit der Kampagne ‚Kostbares retten‘ klärt das Unternehmen zudem über den richtigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf. Mit derlei Initiativen ist PENNY ein Vorbild für andere Marktführer im Lebensmittelsektor und ein absolut würdiger Preisträger in der Kategorie ‚Handel‘.“





## MHD-Hinweis auf Milchpackungen

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG,  
Lebensmitteleinzelhandel, Mülheim an der Ruhr  
(Nordrhein-Westfalen) [www.aldi-sued.de](http://www.aldi-sued.de)

**Mit einem neuen Haltbarkeitshinweis fordert ALDI SÜD seine Kunden auf, ihren Sinnen zu vertrauen.**

Kann man Joghurt noch essen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist? In vielen Haushalten landen Lebensmittel aus Unsicherheit darüber im Müll-eimer, obwohl sie noch genießbar sind. ALDI SÜD will seine Kunden dafür sensibilisieren, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum nichts darüber aussagt, ob die Produkte noch gegessen werden können. Auf verschiedenen Molkereiprodukten findet sich deshalb jetzt der Hinweis „Riech mich! Probier mich! Ich bin häufig länger gut!“.

Alles begann im Frühjahr 2018 mit einem Pilotprojekt in Bayern: ALDI SÜD druckte den Hinweis in 400 Filialen

auf seine Milfina-Frischmilch-Verpackungen. Kunden sollten immer erst den Geruchs- und Geschmackstest machen, bevor sie entscheiden, ob sie die Milch wegschütten, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Wie das bei den Kunden ankam, wurde per Umfrage ermittelt. Das Ergebnis war eindeutig: Der Hinweis kam gut an und viele Kunden gaben an, ihr Verhalten entsprechend zu ändern. ALDI SÜD führte den Hinweis auf der Milch daraufhin deutschlandweit ein und druckt ihn zudem auch auf weitere Molkereiprodukte wie Käse und Frischkäse.

**Das sagt Dr. Julia Adou, Leiterin Corporate Responsibility bei ALDI SÜD:**

*„Wie der Name schon sagt, gibt das Mindesthaltbarkeitsdatum an, bis wann ein Produkt mindestens haltbar ist. Das möchten wir mit unserem Erklär-Hinweis nochmal betonen und zur Lebensmittelwertschätzung beitragen. Unsere Produkte schmecken in der Regel auch darüber hinaus noch gut. Das können unsere Kunden am besten selbst überprüfen, indem sie sich auf ihre Sinne verlassen.“*

# Lebensmittel Fair-Teiler

EDEKA Max Dirnberger e. K., Lebensmitteleinzelhandel,  
Wenzenbach (Bayern) [www.edeka-dirnberger.de](http://www.edeka-dirnberger.de)

## Der Lebensmittelmarkt EDEKA Dirnberger stoppt Lebensmittelverschwendung mit Foodsharing-Boxen.

Verbeulte Konserven, Obst mit Druckstellen oder abgelaufene Schokolade: Was andernorts oft weggeschmissen wird, landet bei EDEKA Dirnberger seit 2016 im Fair-Teiler. In die am Eingang gut sichtbar aufgestellten Boxen kommen alle Waren, die nicht mehr verkauft, aber kostenlos mitgenommen werden können. Auch wenn die Verpackungen beschädigt sind, die Produkte Schönheitsfehler haben oder das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, können die Lebensmittel noch bedenkenlos verwendet werden.

EDEKA Dirnberger ist ein Familienunternehmen in dritter Generation und setzt in seinen beiden Lebensmittelmärkten in Wenzenbach und Bernhardswald auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Ein besonderes Anliegen ist es, Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden und Müll zu reduzieren. Deshalb wird alles, was nicht mehr verkauft werden darf oder kann, an Kundinnen und Kunden verschenkt. Mehrmals pro Tag füllen die Mitarbeitenden die Fair-Teiler mit aussortierten Lebensmitteln auf und bis zum Abend sind diese in der Regel komplett leer.

## Das sagt Raphael Dirnberger:

„Wir agieren frei nach dem Sprichwort ‚Einfachheit ist die höchste Form der Vollendung‘. Mit dem ‚Fair-Teiler‘ können wir enorme Mengen an Lebensmitteln vor der Mülltonne retten – und das mit minimalem Aufwand. Gleichzeitig sparen wir als Händler jede Menge Kosten für die Abfallbeseitigung. Eine Win-win-Situation für alle. Hoffentlich findet dieses Modell viele Nachahmer.“

NOMINIERT  
HANDEL



# 3 Gastronomie

*Überall dort, wo Essen zubereitet und angeboten wird, entstehen auch Lebensmittelabfälle. Mal schwankt die Nachfrage und eingekaufte Lebensmittel verderben im Lager, mal bleiben Reste vom Buffet übrig oder auf den Tellern der Gäste zurück. Das sind zum einen verschwendete Ressourcen und bares Geld. Zum anderen ist für alle, die Lebensmittel mit Liebe verarbeiten, die Verschwendung auch ein ethisches Problem. Aber sie muss nicht sein. Ob preisreduzierter Verkauf von Lebensmitteln, eine verfeinerte Planung, der richtige Umgang mit Tellerresten oder gar die ganzheitliche Vermeidung von Abfällen – die Lösungsansätze in der Gastronomie sind vielfältig.*



v.l.n.r.: Juror Valentin Thurn, Kai Lüth,  
Bundesministerin Julia Klöckner

## Alles aufessen

Cassius Garten GmbH, Einzelunternehmen, Bonn  
(Nordrhein-Westfalen) [www.cassiusgarten.de](http://www.cassiusgarten.de)

**Im Restaurant Cassius Garten fallen kaum Lebensmittelabfälle an. Kurz vor Ladenschluss stehen die Gäste Schlange, um preisreduzierte Reste mitzunehmen.**

Der Cassius Garten ist ein vegetarisches Vollwert-Restaurant mit eigener Konditorei und einer Selbstbedienungstheke. Das Essen der Gäste wird nach Gewicht berechnet. So kommt nur auf den Teller, was wirklich gegessen wird. Das spart eine Menge Abfall. In der Küche wird fast alles hausgemacht und alle Lebensmittel werden komplett verwertet. Getreide mahlen, Brötchen backen und Gemüse schneiden – alles liegt in einer Hand. Der Einkauf wird genau geplant, es wird täglich frisch angeliefert und aus den Resten zaubert der Koch ein Überraschungessen für den nächsten Tag.

In der Ausgabetheke werden nur kleine Mengen bereitgestellt und der Koch produziert bei Bedarf nach. Das Essen ist damit immer frisch und es bleibt wenig übrig. Und das, was doch übrigbleibt, wird eine Stunde vor Feierabend zu einem um 40 Prozent reduzierten Preis verkauft. In der letzten Viertelstunde startet dann die Aktion „Alles aufessen“. Die Gäste dürfen einen 1-Liter-Mitnahmebehälter mit den Speisen vom Buffet füllen und bezahlen dafür pauschal fünf Euro. Damit schafft es der Cassius Garten, fast sein gesamtes Essensangebot an die Gäste zu bringen und nichts wegzuerwerfen.

#### Das sagt Jan Lüth, Cassius Garten GmbH:

*„Allein der Respekt vor unseren Lebensmitteln und der Mühe für ihre Zubereitung gebietet es, alles daranzusetzen, dass nichts davon verschwendet wird. Wenn unsere Gäste den Cassius Garten zufrieden verlassen, sind alle glücklich – vom Bauern, der uns beliefert, bis hin zum Küchenchef.“*

#### Das sagt die Jury:

*„Auswärts essen gehen ist ein großer Genuss – aber leider häufig auch eine große Verschwendung von Lebensmitteln. Cassius Garten zeigt, dass Gastronomie auch ohne massenhaftes Vorkochen, Warmhalten und Wegschmeißen funktionieren kann. Die Idee hinter ‚Alles aufessen‘ steckt im Titel selbst und ist so einfach wie brilliant. Im Cassius Garten lebt man den Respekt vor den Lebensmitteln mit einem mehr als preiswürdigen Restaurantkonzept.“*





NOMINIERT  
GASTRONOMIE

## Nachhaltiges Handeln für Schüler und mit den Schülern

Frischküche Stefan Gerhardt e. K.,  
Einzelunternehmen, Sassenburg (Niedersachsen)  
[www.schulmensa-beratung.de](http://www.schulmensa-beratung.de)

**Stefan Gerhardt ist Betreiber von zwei Schulmensen. Die Schülerinnen und Schüler lernen von ihm auch, nachhaltig zu kochen und möglichst wenig wegzuschmeißen.**

Bei Stefan Gerhardt und seinem Team ist der Firmenname Programm: Alle Gerichte für die Schüler werden frisch zubereitet, nichts wird lange warmgehalten, es gibt jeden Tag viel Obst und Gemüse. Und der ehemalige Sternekoch bekocht die Schülerschaft der Integrierten Gesamtschule Sassenburg und der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule nicht nur, sondern sensibilisiert sie auch für einen nachhaltigen und bewussten Umgang mit dem, was auf den Tisch kommt.

So müssen die Schülerinnen und Schüler ihre Essensreste zum Beispiel in durchsichtige Abfallbehälter entsorgen. Dadurch wird sichtbar, wie viel weggeschmissen wird. Das sensibilisiert die Kinder und sie nehmen sich nur noch so viel, wie sie wirklich essen. Damit wurden die Abfälle um etwa 80 Prozent reduziert.

Nachhaltig kochen bedeutet für die Frischküche auch, jeden Tag ein vegetarisches und ein veganes Gericht anzubieten. Eingekauft wird bevorzugt bei regionalen Lieferanten. In einer Koch-AG kochen die Schülerinnen und Schüler gemeinsam. Sie stellen zum Beispiel Ketchup oder Vollkornspätzle selbst her und lernen, alle Lebensmittel komplett und fast ohne Abfälle zu verarbeiten. Um sich eingehend mit Lebensmittelverschwendung auseinanderzusetzen, arbeiten sie auch mit dem Schulmaterial von *Zu gut für die Tonne!*

### Das sagt Stefan Gerhardt:

*„Für meine Mitarbeitenden und mich ist die Vermeidung von Abfällen – egal ob Essensreste oder Restmüll – eine Herzensangelegenheit. Wir wollen ein Zeichen setzen gegen Massentierhaltung und Klimawandel. Unsere Schülerinnen und Schüler werden noch länger auf diesem Planeten leben. Daher wollen wir ihnen ein Vorbild sein.“*

# Happy hour

Studierendenwerk Ulm, Anstalt des öffentlichen Rechts, Ulm (Baden-Württemberg)  
[www.studierendenwerk-ulm.de/essen-trinken/](http://www.studierendenwerk-ulm.de/essen-trinken/)

**In der Happy hour der Ulmer Mensa wird das Essen kurz vor Schließung zu reduzierten Preisen verkauft.**

Etwa 2.500 Studierende und Mitarbeitende der Universität kommen täglich zum Mittagessen in die Mensa des Studierendenwerks Ulm. Bis 2016 waren immer noch eine Menge Reste übrig, wenn die Mensa um 14 Uhr schloss. Essen, das bereits erwärmt war oder in Ausgabetheken lag, darf aus lebensmittelhygienischen Gründen nicht weiterverwendet werden.

Die Ulmer Happy hour ist genau genommen eine Happy Quarter: Was um 13.45 Uhr noch übrig ist, wird zu reduzierten Preisen verkauft. So zahlt man dann nur noch

45 Cent pro 100 Gramm – egal, ob es Fleisch, Nudeln oder Gemüse gibt. Normalerweise kosten diese Gerichte zwischen 0,89 und 1,89 Euro je 100 Gramm.

Die Aktion wurde von Anfang an gut angenommen. Seit der Einführung der Happy hour im April 2017 konnten mehr als zehn Tonnen Lebensmittel vor der Abfalltonne gerettet werden. Hinzu kommen rund 20.000 Schälchen mit Salat und Desserts, die ebenfalls verbilligt verkauft wurden. Manchmal bilden sich lange Schlangen, aber immer gilt: Es gibt nur Reste, es wird nichts nachproduziert. Was weg ist, ist weg – und zum Glück nicht in der Tonne gelandet.

**Das sagt Günter Mayr, Abteilungsleiter Campusgastronomie des Studierendenwerkes Ulm:**

*„Wir haben einen Weg gesucht, die Verschwendung von guten Lebensmitteln zu verringern und einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten, der gleichzeitig den Studierenden zugutekommt. Diesen haben wir mit unserer Happy hour gefunden.“*

NOMINIERT  
GASTRONOMIE



# 4 Gesellschaft & Bildung

*Lebensmittelverschwendung zu verhindern ist eine Gemeinschaftsaufgabe. Es braucht nicht nur das Engagement der Profis in Handel, Produktion und Gastronomie. Jeder von uns ist gefragt, einen Teil beizutragen, um die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Daher zeichnet der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis in der Kategorie Gesellschaft & Bildung besonderes Engagement aus der Zivilgesellschaft aus. In dieser Kategorie werden auch diejenigen gewürdigt, die über den Wert unserer Lebensmittel informieren und zeigen, was jeder Einzelne gegen Lebensmittelverschwendung tun kann.*



v.l.n.r.: Juror Chernobatey, Lydia Ruwe, Ariane Maillot, Julia Jägle, Bundesministerin Julia Klöckner, Dr. Christoph Schmitz, Rebecca Rank

## Ackern schafft Bildung

Ackerdemia e. V., Gemeinnütziger Verein,  
Potsdam (Brandenburg) [www.gemueseackerdemie.de](http://www.gemueseackerdemie.de)

**Immer weniger Kinder wissen, woher die Lebensmittel auf ihren Tellern stammen. Der Verein Ackerdemia e. V. will das ändern.**

Ackern schafft Wissen! Unter diesem Motto sensibilisiert das Ackerdemia-Team Kinder dafür, woher unser Essen genau kommt und wie man es anbaut. Herzstück des Vereins ist das ganzjährige, vielfach ausgezeichnete Bildungsprogramm GemüseAckerdemie für Schulen und Kitas. Kinder und Jugendliche bauen Gemüse nach ökologischen Kriterien an – auf dem eigenen Schul- oder Kitaacker oder als Gemüseklasse im Unterrichtsraum. Die Kinder erleben hautnah, wie Gemüse wächst, entwickeln mehr Wertschätzung für Lebensmittel und werfen weniger weg – das belegt die jährliche Wirkungsstudie des Vereins.

Hinter Ackerdemia e. V. steht ein interdisziplinäres Team aus Haupt- und Ehrenamtlichen. Die Finanzierung wird dauerhaft über ein sogenanntes Matchfunding-Modell gesichert – basierend auf einem solidarischen Eigenanteil der Bildungseinrichtungen und Mitteln von Kommunen, Stiftungen oder Unternehmen. Seit der Gründung 2014 hat die GemüseAckerdemie mit mehr als 16.000 Kindern in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz geackert – Tendenz steigend: Knapp 400 Schulen und Kitas sind im Ackerjahr 2019 dabei!

#### Das sagt Dr. Christoph Schmitz, Ackerdemia e. V.:

„Mit unseren Programmen ermöglichen wir einzigartige Erlebnisse rund um Lebensmittel. Wir wollen eine Generation von Changemakern ausbilden, die ein grundlegendes Verständnis der Lebensmittelproduktion und landwirtschaftlichen Zusammenhänge besitzt sowie ein bewusstes und nachhaltiges Konsumverhalten zeigt. Unsere Vision lautet: Eine Generation, die weiß, was sie isst.“

#### Das sagt die Jury:

„In einer Zeit, in der viele frisches Obst und Gemüse nur noch von der Supermarktheke kennen, drohen die komplexen landwirtschaftlichen Prozesse dahinter leicht in Vergessenheit zu geraten. Ackerdemia macht den Acker für Kinder, Jugendliche und Familien wieder erfahrbar und sensibilisiert für den Wert von Nahrungsmitteln. Dieses Bewusstsein ist der Schlüssel zu einem sorgsameren Umgang mit dem, was auf den Teller kommt. Ackerdemia bekämpft Lebensmittelverschwendung schon an der Wurzel.“





NOMINIERT  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG

## KIMBA

Berliner Tafel e.V., Gemeinnütziger Verein, Berlin  
[www.berliner-tafel.de/kimba/](http://www.berliner-tafel.de/kimba/)

### **Mit KIMBA begeistert die Berliner Tafel Kinder und Jugendliche für nachhaltiges und gesundes Kochen.**

KIMBA steht für „Kinder-IMBiss-Aktiv“ und ist der Kinder- und Jugendbereich der Berliner Tafel, die seit 1993 Lebensmittelspenden in ganz Berlin einsammelt und zu denen bringt, die diese brauchen. KIMBA bietet Kochkurse an, in denen Kinder und Jugendliche lernen, mit Lebensmitteln umzugehen. Sie sehen, fühlen, riechen, schmecken und werden ganz nebenbei dafür sensibilisiert, Lebensmittel wertzuschätzen. Teilnehmen können alle Kinder und Jugendlichen, unabhängig von der finanziellen Situation ihrer Eltern.

Gekocht und gegessen wird gemeinsam – im KIMBA express, einem umgebauten Eisenbahnwaggon mit Kinderküche, dem KIMBAmobil, einem Doppeldeckerbus mit Küche und gemeinsamer Tafel oder im Winter

bei KIMBASchule. Hier kommt das KIMBA-Team in die Schulen und kocht dort mit den Klassen.

Gemeinsam mit einem Koch und seinem Team bereiten die Kinder und Jugendlichen frische, vegetarische Speisen zu. Dazu gibt es Tipps, wie man Reste vermeidet und Lebensmittel richtig aufbewahrt, so dass nichts weggeschmissen werden muss. Die Zutaten stammen zum großen Teil aus der geretteten Ware der Berliner Tafel. Die einfachen Rezepte sind leicht erlernbar und die Kinder können sie zu Hause nachkochen. Die Nachfrage ist riesig: Jedes Jahr kochen etwa 4.000 Kinder mit KIMBA und die Wartelisten werden immer länger.

### **Das sagt Sabine Werth, Gründerin und Vorsitzende der Berliner Tafel e.V.:**

*„KIMBA ist unser Angebot für die künftigen Erwachsenen. Als wir gemerkt haben, dass Kinder und Jugendliche sehr wenig über Ernährung wissen und viele zum Sattwerden nur eine Tiefkühlpizza in den Ofen schieben, haben wir KIMBA gegründet. Unsere Botschaft: Lebensmittel sind vielfältig und wertvoll. Macht was draus! Selber kochen macht Spaß – am besten mit Leidenschaft und allen Sinnen.“*

# Fallobst ist kein Abfall

Heimatverein Keppeln e. V., gemeinnütziger Verein,  
Uedem (Nordrhein-Westfalen)

[www.keppeln.de/heimatverein/](http://www.keppeln.de/heimatverein/)

**Der Heimatverein Keppeln e. V. verleiht Saftpressen. So kann jeder seinen eigenen Apfelsaft aus Fallobst herstellen.**

Früher konnten Besitzer von Obstwiesen am Niederrhein ihr Obst nur zu professionellen Mostereien bringen. Der Aufwand lohnte sich kaum und der Saft, den man von den Mostereien erhielt, stammte nicht aus dem eigenen Obst. Dass viele Früchte deshalb auf den Wiesen vergammelten, ärgerte den Heimatverein Keppeln e. V. und er rief vor 20 Jahren die Aktion „Fallobst ist kein Abfall – wir machen was draus“ ins Leben.

Angefangen hat alles mit einer handbetriebenen Apfelpresse. Inzwischen gibt es einen Verleihservice mit fünf Apfelpressen und umfangreichem Zubehör wie Muser, Abfüllhilfe, Geräte zum Erhitzen und Thermometer.

Viele Obstwiesenbesitzer machen aus dem Saftpressen richtige Events mit Familie, Freunden oder Nachbarn. Die Saftpressen und das Zubehör können dafür tageweise günstig ausgeliehen werden. Dazu gibt es jede Menge Tipps rund ums Entsaften. Über die Leihgebühren werden Reparaturen und Neuinvestitionen finanziert.

Bis zu 50 Tonnen Äpfel werden damit in der Region pro Jahr zu leckerem Apfelsaft verarbeitet. Obst, das sonst vergammeln würde. Und selbst der Trester, der beim Mosten übrigbleibt, wird als wertvolles Tierfutter für den Winter verwendet. Die Fangemeinde der Saftmacher wächst. Vor allem immer mehr junge Familien verarbeiten ihr eigenes Obst zu gesundem Saft. Auch in Kitas und Schulen wird gemeinsam entsaftet. So lernen Kinder von klein auf, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen, und sie erfahren eine Menge über alte Apfelsorten.

**Das sagt Hubert Lemken,  
Vorstand Heimatverein Keppeln e. V.:**

*„Allen anfänglichen Unkenrufen zum Trotz haben wir es geschafft, viele Menschen nachhaltig dafür zu begeistern, selber Apfelsaft zu pressen. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir es geschafft haben, unsere Aktion über 20 Jahre konsequent weiterzuentwickeln und zu einer stabilen Einrichtung werden zu lassen.“*

NOMINIERT  
GESELLSCHAFT  
& BILDUNG



# 5 Digitalisierung

*Digitalisierung hat das Potenzial, Konsumenten, Erzeuger und den Handel besser zu vernetzen. Echtzeittechnologien erlauben nicht nur Wissenstransfer, sondern auch gezielte Kooperationen. So können Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Kette reduziert werden. Mithilfe von Apps kann ausgemustertes Obst und Gemüse nach Kassenschluss neue Abnehmerinnen und Abnehmer finden; Großküchen können die Menge ihrer vorbereiteten Mahlzeiten auf Grundlage der Vorlieben ihrer Gäste berechnen, landwirtschaftliche Betriebe Abnehmer ohne Zwischenhändler finden. Mittels digitaler Technologien können Prozesse besser gesteuert und Bedürfnisse sowie Güter zusammengeführt werden, damit weniger Essen in der Tonne landet. Mit der neuen Kategorie Digitalisierung setzt der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis 2019 ein klares Zeichen für die Zukunft.*



v.l.n.r.: Juror Christoph Minhoff, Laure Berment, Teresa Rath, Bundesministerin Julia Klöckner

## Too Good To Go

Too Good To Go GmbH, Start-up, Berlin  
[www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)

**Über die App Too Good To Go können Verbraucher überschüssiges Essen aus Restaurants, Bäckereien und Supermärkten vergünstigt kaufen.**

Essen retten, Geld sparen und die Welt verbessern – so das Motto des internationalen Teams von Too Good To Go. Die gleichnamige App vernetzt Gastronomiebetriebe und Verbraucher, um Lebensmittel vor der Entsorgung zu bewahren. Restaurants, Bäckereien, Cafés, Hotels und Supermärkte können überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis zur Selbstabholung anbieten. Die Kunden bezahlen direkt über die App und holen ihre Portion dann im angegebenen Zeitfenster vor Ort ab. So werden überschüssige Lebensmittel verkauft statt weggeworfen. Die Verbraucher können preiswert und nachhaltig konsumieren und neue Läden in ihrer Nähe kennenlernen.

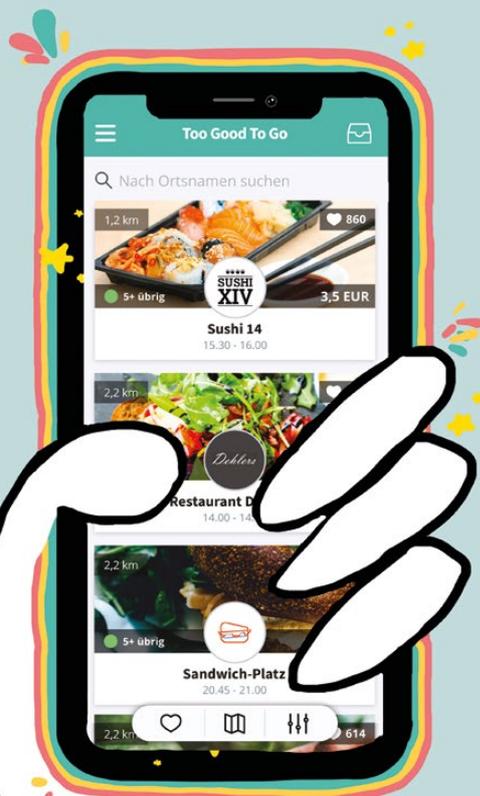
Too Good To Go wurde Anfang 2016 gegründet und ist mittlerweile in neun Ländern aktiv. Das Unternehmen finanziert sich in erster Linie durch eine Provision: Pro verkaufter Mahlzeit erhält Too Good To Go 1,09 Euro. In Deutschland beteiligen sich bereits mehr als eine Million Menschen und 2.500 gastronomische Betriebe in 400 Städten. So konnten hier bereits eine Million Mahlzeiten gerettet werden, europaweit sind es bereits zehn Millionen.

**Das sagt Laure Berment, Geschäftsführerin der Too Good To Go GmbH:**

„Too Good To Go bietet die unkomplizierte Möglichkeit, ein großes Umweltproblem anzugehen und vernetzt dabei verschiedene gesellschaftliche Akteure. Durch die Vermittlung von überschüssigen Lebensmitteln stellen wir sicher, dass mehr gutes Essen auf dem Teller landet. So werden Unternehmen, Verbraucher und die Umwelt gleichzeitig zu Gewinnern.“

**Das sagt die Jury:**

„Too Good to Go ist ein Paradebeispiel dafür, wie einfach es sein kann, sich in einer flächendeckend digital vernetzten Welt zu organisieren und gemeinsam Probleme anzugehen. So finden auf höchstem Niveau zubereitete Gerichte preisgünstig glückliche Abnehmerinnen und Abnehmer – und das Küchenpersonal muss nicht dabei zusehen, wie liebevoll zubereitete Kreationen im Müll landen. Too Good to Go ist international bereits eine Erfolgsgeschichte und bereichert nun auch den deutschen Markt mit seinem innovativen Vernetzungskonzept.“





NOMINIERT  
DIGITALISIERUNG

## Der intelligente Bauernmarkt

Marktschwärmer GmbH, Start-up, europaweit  
[www.marktschwaermer.de](http://www.marktschwaermer.de)

**Die Marktschwärmer organisieren lokale Bauernmärkte mit Online-Vorbestellung. So wird nur geerntet, was auch verkauft wird.**

Wer als bäuerlicher Erzeuger seine Produkte direkt vermarktet, müsste eigentlich hellsehen können: Wie viel von einem Produkt werde ich auf dem Wochenmarkt verkaufen? Wie viele Kunden werden in meinen Hoflade kommen? Da dies nicht genau vorhersehbar ist, werden zu viele geerntete Lebensmittel kurz vor Marktende oder Ladenschluss zu niedrigen Preisen abgegeben. Frische, verderbliche Ware muss oft sogar weggeworfen werden.

Die Marktschwärmer haben einen digitalen Weg gefunden, Erzeugern den Blick in die Zukunft zu ermöglichen: Sie organisieren lokale Bauernmärkte, bei denen die

Kunden vorab online aussuchen und bezahlen, was sie kaufen möchten. Auf dem Markt selbst holen sie ihren Einkauf nur noch ab. So wissen die Erzeuger immer mindestens anderthalb Tage vorher, wie viel sie ernten oder herstellen müssen. Und ihre Kunden kaufen vorausschauender ein.

Nach französischem Vorbild haben die Marktschwärmer seit 2014 schon 50 intelligente Bauernmärkte in Deutschland ins Leben gerufen. Das Unternehmen finanziert sich durch eine Servicegebühr von ca. 18 Prozent des Verkaufspreises aller Produkte. Die Schwärmereien verbinden jede Woche 65.000 Kunden und 950 Erzeuger zu lokalen Gemeinschaften des fairen, regionalen und bewussten Handels.

**Das sagt Jacques Wecke, Marktschwärmer:**

*„Unsere Schwärmereien öffnen ihre Türen in der Gewissheit, dass jedes Brot, jedes Ei, jedes einzelne Produkt vom Erzeuger persönlich in die Hände zufriedener Kunden übergeben wird. Wegwerfen ist ausgeschlossen. Und es ist einfach ein tolles Gefühl, danach zuhause das Beste aus seiner Region aus der Tüte zu holen und genau zu wissen, wem man all die Leckereien zu verdanken hat.“*

# Absatzprognosen für die Hochschulgastronomie

noyanum GmbH, Start-up, Garching bei München (Bayern), Studierendenwerke Frankfurt am Main (Hessen), Göttingen (Niedersachsen), Karlsruhe (Baden-Württemberg), Ulm (Baden-Württemberg), Vorderpfalz (Rheinland-Pfalz) [www.noyanum.de](http://www.noyanum.de)

## Fünf Studierendenwerke reduzieren gemeinsam mit dem Start-up noyanum mittels künstlicher Intelligenz Lebensmittelabfälle in mehr als 20 Mensen.

In Mensen und Cafeterien müssen Lebensmittel oft entsorgt werden, weil zu viel produziert wurde. Die Küchenleitungen können den Bedarf an Essensportionen nur schwer einschätzen, da die Anzahl der Gäste und deren Kaufverhalten schwanken. Um dieses Problem zu lösen, hat das Start-up noyanum ein Prognosessystem entwickelt, das auf künstlicher Intelligenz basiert. Das System analysiert die Verkaufshistorie und die Essenspreise der jeweiligen Mensa beziehungsweise Cafeteria und kombiniert diese mit weiteren externen Faktoren

wie zum Beispiel dem Wetter oder den vorlesungsfreien Zeiten. Damit können die Anzahl der benötigten Essensportionen genauer geplant und Überproduktionen reduziert werden.

Die Idee kam den beiden noyanum-Gründern 2017 beim Mittagessen in der Mensa und sie konnten verschiedene Studierendenwerke davon überzeugen. Gemeinsam haben sie an der Entwicklung des Systems gearbeitet und es anschließend in mehr als 20 Mensen getestet. Die dreimonatige Testphase der Software hat gezeigt, dass die Planung deutlich verbessert werden konnte. Finanziell getragen wird das Projekt von den fünf Studierendenwerken. Das Start-up erhält zudem eine Bezuschussung vom Land Bayern.

## Das sagt Prof. Dr. Jörg Magull, Geschäftsführer Studierendenwerk Göttingen:

*„Man stelle sich vor: Prüfungswoche, Donnerstag ist Feiertag und für Mittwoch ist Schlechtwetter mit Sturm vorhergesagt! Wie hoch sind die Erwartungen für die Essenszahlen für den Mittwoch? Wir freuen uns, mit unserem Erfahrungsschatz und unseren Zahlen die künstliche Intelligenz von noyanum zu trainieren und hoffen, bei 10.000 Essen pro Tag in der Planung besser zu werden und weniger Lebensmittel entsorgen zu müssen. Ein tolles Projekt – wir sind stolz, dabei zu sein.“*

NOMINIERT  
DIGITALISIERUNG

Studentenwerk  
Frankfurt am  
MAIN S WERK

STUDENTENWERK  
GÖTTINGEN  
STIFTUNG ÖFFENTLICHEN RECHTS

stu  
die  
ren  
den  
werk  
KARLSRUHE

Studierendenwerk  
Ulm fair.supportive.competent

studierenden  
werk  
VORDERPFALZ

noyanum  
know your numbers



# 6 Förderpreise

*Engagement gegen Lebensmittelverschwendung verdient Unterstützung. Es ist oft ein weiter Weg, bis aus ersten Ideen und Konzepten erfolgreiche Projekte oder komplette Geschäftsmodelle werden. Der Zu gut für die Tonne! – Bundespreis dient deshalb nicht nur dazu, bereits in die Tat umgesetztes Engagement mit einer Auszeichnung zu würdigen. Er soll auch solche Ideen fördern, die noch ganz am Anfang stehen, aber besonders vielversprechend sind.*



v.l.n.r.: Jurorin Yvonne Willicks, Sophia Hoffmann, Melanie Hanke und Nina Lorenzen (nXm film production mit Zero Waste Cooking); Evelyn Reinmuth, Marcella Gutbrod, Beate Hörz und Vanessa-Emily Schoch (Bioland Gemüsehof Hörz); Dr. Tobias Pfaff und Eyüp Aramaz (FoodTracks), Bundesministerin Julia Klöckner

# FoodTracks

Antegon GmbH, Start-up, Münster (Nordrhein-Westfalen) [www.foodtracks.de](http://www.foodtracks.de)

## Das Team von FoodTracks will Bäckereien mittels einer Software effizienter machen, damit weniger Brot und Brötchen im Müll landen.

Die meisten Bäckereien in Deutschland produzieren viel mehr Brot, Brötchen und Kuchen, als sie verkaufen können, weil der Absatz so schwer vorzusagen ist. übriggebliebene Backwaren werden entweder gespendet, zu Paniermehl, Tierfutter oder Biogas verarbeitet oder landen gar im Abfall. Die jungen Unternehmer von FoodTracks wollen mit ihrer Controlling-Software Bäckereien dabei unterstützen, ihren Betrieb zu optimieren. Das soll Lebensmittelverschwendung eindämmen und zugleich Geld sparen.

FoodTracks wertet Millionen von Daten aus der Produktion und dem Verkauf der jeweiligen Bäckerei aus. Mittels künstlicher Intelligenz und Algorithmen können Fehlerquellen und Ineffizienzen erkannt und das Controlling verbessert werden. FoodTracks gibt den Bäckereien gezielte Handlungsempfehlungen, damit diese ihre Produktion besser planen können. Mithilfe der Software kann vorausgesagt werden, wie viele Backwaren eine Bäckerei herstellen muss, damit am Ende des Verkaufstags keine Produkte übrigbleiben. Es kann zum Beispiel ermittelt werden, ob Kunden an einem bestimmten Wochentag mehr Schokobrotchen anstatt Nussecken kaufen werden.

## Das sagen Dr. Tobias Pfaff und Eyüp Aramaz, FoodTracks:

„Seit der Gründung von FoodTracks ist es uns wichtig, dass wir mit unseren unternehmerischen Aktivitäten auch ein gesellschaftliches Problem angehen. Lebensmittelabfälle sind uns persönlich seit Jahren ein Dorn im Auge und wir sind fest davon überzeugt, dass wir mit intelligenter Datenanalyse zur Vermeidung beitragen können.“

## Das sagt die Jury:

„Oft erwarten wir bis kurz vor Ladenschluss eine volle Auslage bei unserem Stammbäcker und machen uns dabei wenig Gedanken darüber, was mit all dem Gebäck passiert, das am Ende des Tages nicht verkauft wurde. FoodTracks zeigt eindrucksvoll, wie sich mithilfe von Datenanalyse die Spuren des täglichen Konsums verfolgen und Prognosen erstellen lassen, damit möglichst passgenau produziert werden kann. Ein preiswürdiges Konzept, das Schule machen sollte.“

FÖRDER  
PREIS 1





## Bodenschätze

Bioland Gemüsehof Hörz, Einzelunternehmen, Filderstadt (Baden-Württemberg) [www.gemuesehofhoerz.de](http://www.gemuesehofhoerz.de)

**Aus krummem Gemüse werden Bodenschätze. Der Bioland Gemüsehof Hörz verkauft schwer zu vermarktende Erträge vergünstigt an Studierende.**

Wenn auf dem Bioland Gemüsehof Hörz geerntet wird, haben etwa 40 Prozent der Erträge Schönheitsfehler. Das Gemüse ist zum Beispiel etwas kleiner oder krummer als die Norm erlaubt. Es schmeckt genauso gut, lässt sich aber schwerer vermarkten. Deshalb hatte der Gemüsehof 2018 die Idee, dieses Gemüse unter dem Namen „Bodenschätze“ an Studierende der nahe gelegenen Universität Hohenheim zu reduzierten Preisen zu verkaufen. Nach einer Bedarfsanalyse und Werbung im Rahmen des Universitätsprojekts „Humboldt reloaded“ für forschungsnahes Lernen startete eine vierwöchige Testphase.

Die Studierenden konnten die Bodenschatz-Tüten per Mail bestellen. Die Zusammensetzung war eine Überraschung und hing von der jeweiligen Gemüsesaison ab. Bezahlt wurde per Lastschrift und der Gemüsehof lieferte die Bestellungen an die Universität. Dort wurden

sie von Studierenden verteilt. 265 Tüten fanden in der Testphase Absatz bei 172 Studierenden und Universitätsmitarbeitenden. Bestelltes Gemüse, das nicht abgeholt wurde, wurde über die Foodsharing-Boxen der Universität kostenlos abgegeben. Die Resonanz auf die Bodenschatz-Tüten war so gut, dass die Aktion 2019 zweimal wiederholt werden soll.

**Das sagt Beate Hörz, Bioland Gemüsehof Hörz:**

„Als langjähriger Biobetrieb mit Direktvermarktung gehört nachhaltiges Wirtschaften und Handeln zu unserer täglichen Arbeit. Unser Projekt ‚Bodenschätze‘ ist in der Testphase sehr gut angelaufen. Wir sind überzeugt davon, damit eine höhere Akzeptanz und Aufmerksamkeit für Gemüse mit optischen Mängeln zu schaffen.“

**Das sagt die Jury:**

„Mit seinem klugen ‚Bodenschätze‘-Konzept schafft der Bioland Gemüsehof Hörz eine Win-win-Situation für sich und die Studierenden. Die Identifizierung und Vernetzung von Bedarfsgruppen ist ein wichtiger Ausgangspunkt für die Entwicklung erfolgreicher Strategien zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung. Hier wird beispielhaft aufgezeigt, wie ein Sinneswandel in der Lebensmittelwertschätzung auch durch beispielsweise finanzielle Motivationen erwirkt werden kann.“

# Zero Waste Cooking

nXm film production – Melanie Hauke und Nina Lorenzen GbR, nachhaltige Videoproduktionsfirma, Berlin / Sophia Hoffmann, Autorin und Köchin, Berlin  
[www.bynxm.de](http://www.bynxm.de) / [www.sophiahoffmann.com](http://www.sophiahoffmann.com)

**Beim Film-Projekt „Zero Waste Cooking“ zaubert die Köchin Sophia Hoffmann vor der Kamera aus Lebensmittelabfällen leckere vegane Gerichte.**

Für Sophia Hoffmann und die nXm-Gründerinnen Nina Lorenzen und Melanie Hauke beginnen Klimaschutz und Nachhaltigkeit bereits in der Küche und im eigenen Vorratsschrank. Gemeinsam zeigen sie in einer Videoreihe kreative Wege auf, alles zu verkochen, was man eingekauft und zuhause rumliegen hat. Aus müden Kräutern stellt Sophia Hoffmann Pesto her, altes Gemüse wird zu Brühe verkocht und Salat mit altem Brot kann wunderbar schmecken. Sophia Hoffmann verarbeitet Lebensmittel zu 99,9 Prozent. Ihr Credo: Zero Waste kann man lernen und es ist nicht nur gut für die Umwelt und das eigene Gewissen, sondern auch für den Geldbeutel.

In der neuen Serie, die über verschiedene Social Media-Kanäle verbreitet wird, zeigt das Team in jeder Folge

Wege auf, Lebensmittel nicht zu verschwenden – vom bewussten Einkaufen über den Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum bis hin zum abfallfreien Kochen. Sophia Hoffmann ist bereits durch ihre Kochbücher und Kochshows für ihr nachhaltiges Zero Waste Cooking bekannt. nXm produziert als nachhaltige Filmproduktion Videos für Gamechanger aus der nachhaltigen und sozialen Szene sowie für die Buchbranche.

**Das sagt Sophia Hoffmann:**

*„Wer Essen wertschätzt, schmeißt es nicht weg. Wenn ich einen angeschlagenen Apfel sehe, denke ich nicht über die braune Stelle nach, sondern über die 80 Prozent intaktes Fruchtfleisch und was ich damit noch anstellen kann. Ich sehe keine Mängel, sondern Möglichkeiten.“*

**Das sagt die Jury:**

*„Zero Waste ist ein absolutes Zeitgeistthema und wird besonders in den sozialen Netzwerken breit diskutiert. Als Bewegtbild-Projekt mit einem besonderen Fokus auf das Thema Kochen ist ‚Zero Waste Cooking‘ ein wertvoller Beitrag zur Debatte rund um das Thema Lebensmittelverschwendung und bietet das Potenzial, auch jüngere Zielgruppen zu begeistern. Und wer könnte ein stärkeres Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen, als die Verbraucherinnen und Verbraucher der Zukunft?“*



# Jetzt aktiv werden: Aktionsideen für Lebensmittelretter

Sie möchten sich ebenfalls gegen Lebensmittelverschwendung engagieren? Mit Ihrem Unternehmen, Ihrer Initiative, an Ihrer Schule oder auch privat? Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* unterstützt Sie dabei.

## LEBENSMITTEL WEITERGEBEN

Geben Sie nach Veranstaltungen übrig gebliebene, genussfähige Lebensmittel an lokale Initiativen, die diese für soziale Zwecke weiterverwerten, zum Beispiel die Tafeln, Kirchen, Suppenküchen oder Foodsharing. Fragen Sie vor der Veranstaltung bei den Organisationen nach, ob übrig gebliebene Lebensmittel abgeholt werden können. Über rechtliche Aspekte, die zu beachten sind, informiert der Leitfaden zur Abgabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen.

## MITMACHAKTIONEN VERANSTALTEN

Retten Sie gemeinsam Lebensmittel, veranstalten Sie Diskussionsrunden oder Informationsabende mit anschließendem gemeinsamen Reste-Kochen in Ihrem Verein, Ihrer Schule oder

Ihrer Gemeinde. Binden Sie Erzeuger, Handel und Handwerk ein und laden Sie Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartner aus Ihrer Region ein, die sich mit Lebensmitteln beschäftigen. Das brauchen Sie dazu: passende Räumlichkeiten, Partner, unter Umständen Genehmigungen und Versicherungen, Werbematerialien, Helferinnen und Helfer, Lebensmittelreste, zum Beispiel aus dem Handel oder von Erzeugern bereitgestellt, Koch oder Köchin und Kochausrüstung, Tische und Bänke oder Picknickdecken.

## RESTLOSE EVENTS ORGANISIEREN

Nichts ist ärgerlicher, als wenn bei Veranstaltungen oder Empfängen am Ende Reste bleiben. Mit der richtigen Planung lässt sich das vermeiden. Planen Sie Ihre Events nachhaltig, planen Sie vorausschauend und verwerten Sie die übrig gebliebenen Lebensmittel. Der Leitfaden von *Zu gut für die Tonne!* zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Veranstaltungen mit Verpflegung enthält Informationen und Checklisten zur restefreien Veranstaltungsplanung.

## BESTE-RESTE-BOXEN EINSETZEN

Gemeinsam mit Greentable, dem Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, hat *Zu gut für die Tonne!* die Aktion „Restlos genießen“ gestartet. Hierfür wurde eine kompostierbare Beste-Reste-Box entwickelt, in der sich übriggebliebenes sicher und umweltfreundlich nach Hause transportieren lässt. Die Boxen sind kostenpflichtig bei METRO Cash & Carry erhältlich.

## INFORMIEREN

Machen Sie auf eigene Aktivitäten aufmerksam und verbreiten Sie praktische Tipps gegen Lebensmittelverschwendung. Werbematerialien – zum Beispiel Poster, Broschüren, Onlinebanner, und Postkarten – erhalten Sie von uns. Suchen Sie passende Auslege- und Aushangmöglichkeiten und klären Sie, ob Sie eine Genehmigung zur Verteilung von Werbe- und Infomaterialien benötigen.



## GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Unter [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) erfahren Sie, was bereits gegen Lebensmittelverschwendung getan wird. Die Plattform wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gemeinsam mit den Ländern entwickelt. Sie stellt Aktivitäten aus Produktion, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und Gesellschaft vor. Unternehmen finden darüber hinaus praktische Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

**-50%**  
Lebensmittelabfälle  
bis 2030

# Die Initiative Zu gut für die Tonne!



## DIE WEBSITE

Tipps, Wissenstest, einen interaktiven Partyplaner und zahlreiche Rezepte für die Resteküche finden Sie auf der Website. Über Twitter und per Newsletter halten wir Sie über Aktionen auf dem Laufenden und geben Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln. [zugutfuertonne.de](http://zugutfuertonne.de)



## DIE APP

Mit über 650 Resterezepten von Sterneköchen, prominenten Kochpaten und Hobbyköchen sowie Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Der Einkaufsplaner hilft dabei, nur das zu kaufen, was wirklich gebraucht wird. [zugutfuertonne.de/app](http://zugutfuertonne.de/app)



## DIE BESTE-RESTE-BOX

Restaurants, Kantinen und Caterer, die die Beste-Reste-Boxen anbieten wollen, können diese z. B. bei METRO Cash & Carry erwerben. Weitere Informationen unter: [zugutfuertonne.de/initiative-material-und-aktionen/aktion-restlos-geniessen/](http://zugutfuertonne.de/initiative-material-und-aktionen/aktion-restlos-geniessen/)



## YOUTUBE

Videos von den vergangenen Preisverleihungen und Beiträge rund um Zu gut für die Tonne! [youtube.com/user/bmelv](http://youtube.com/user/bmelv)



## TWITTER

Folgen Sie der Initiative Zu gut für die Tonne!. Wir freuen uns über Ihre Unterstützung und auf Ihre eigenen Beiträge für den Zu gut für die Tonne! – Bundespreis. [twitter.com/zgfdt](http://twitter.com/zgfdt)



## DAS MATERIAL FÜR PARTNER

Materialien für Initiativen, Veranstalter, Kommunen, Lehrkräfte oder andere Engagierte: von Broschüren und Leitfäden über Poster in diversen Größen bis hin zu Aufklebern und Bastelbögen. [zugutfuertonne.de/service](http://zugutfuertonne.de/service)



## DAS SCHULMATERIAL

Bastelbögen und Arbeitsblätter für Schülerinnen und Schüler sowie Lehrerhefte zum Thema Lebensmittelverschwendung für die Klassenstufen 3 bis 6 und 7 bis 9 sind im Klassensatz kostenfrei erhältlich. [zugutfuertonne.de](http://zugutfuertonne.de)



## DER BUNDESPREIS

Blieben Sie auf dem Laufenden über den Zu gut für die Tonne! – Bundespreis. Infos zu den Kriterien, zur Jury und weitergehende Informationen zur kommenden Runde des Bundespreises finden Sie hier: [zugutfuertonne.de/bundespreis](http://zugutfuertonne.de/bundespreis)

## HERAUSGEBER

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

## KONTAKT

*Zu gut für die Tonne!* Eine Initiative des BMEL  
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Tel.: +49 (0)228 68 45-7340  
Fax: +49 (0)228 68 45-7111  
E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de  
www.zugutfuerdietonne.de

## STAND

April 2019

## 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: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 7: © Daniel Anthes, Kai Greinus
- S. 8: © Netzwerk UNSER LAND/Marianne Wagner
- S. 9: © veggiespecials/Matthias Beuger
- S. 10: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 11: © PENNY Markt GmbH
- S. 12: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 13: © Raphael Dirnberger
- S. 14: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 15: © Jan Lüth
- S. 16: © Stefan Gerhardt
- S. 17: © Studierendenwerk Ulm
- S. 18: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 19: © ackerdemiker
- S. 20: © Berliner Tafel e. V.
- S. 21: © Johannes van de Loo
- S. 22: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 23: © Too Good To Go GmbH
- S. 24: © Marktschwärmer
- S. 25: © Studentenwerk Frankfurt am Main
- S. 26: © BMEL/photothek.de/Janine Schmitz
- S. 27: © Sylwia Marschalkowski, Grafik: © FoodTracks
- S. 28: © Bioland Gemüsehof Hörz
- S. 29: nXm fi m production: © Emilie Elizabeth,  
Sophia Hoffmann: © Sandra Socha

**Diese Broschüre wird vom BMEL kostenlos  
herausgegeben. Sie darf nicht im Rahmen  
von Wahlwerbung politischer Parteien oder  
Gruppen eingesetzt werden.**