

# Die Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Das sind rund 82 Kilogramm pro Person und Jahr. Die Gründe sind vielfältig: Wir kaufen mehr, als wir brauchen, weil vieles so lecker aussieht. Wir lagern unsere Lebensmittel nicht richtig. Wir werfen sie weg, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum in Kürze abläuft. Wir kochen mehr als wir benötigen und machen nichts aus den Resten.

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – mit Infomaterialien, Aktionen und im Internet: Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) kann jeder sein Wissen über Lebensmittellagerung und -haltbarkeit testen sowie nach Rezepten für beste Reste suchen oder eigene Kochideen einreichen. Hier finden sich außerdem Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung und Tipps, was man dagegen tun kann.



## KREATIVE RESTEKÜCHE FÜR UNTERWEGS:

150 Rezepte von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen gibt es auch als App – inkl. eines praktischen Einkaufsplaners und viel Lebensmittelwissen. Die App ist kostenlos für iPhone und Android Smartphone im AppStore bzw. bei Google-Play erhältlich: [www.zugutfuerdietonne.de/app](http://www.zugutfuerdietonne.de/app)

## KONTAKT

Kommunikationsbüro Zu gut für die Tonne!  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)  
[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
Tel.: +49 (0)228 99 68 45-7340

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Referat 523 – Umwelt- und Ressourcenschutz  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Bundesverband Deutsche Tafel e.V.  
Dudenstraße 10, 10965 Berlin

Slow Food Deutschland e.V.  
Luisenstraße 45, 10117 Berlin

## KONZEPT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation  
malzwei Grafikdesign

## BILDNACHWEISE

BMELV / Walkscreen  
malzwei Grafikdesign  
meiio interaction design  
Fotolia

## STAND

April 2013



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Jedes achte  
Lebensmittel,  
das wir kaufen,  
werfen wir weg.  
Du kannst das  
ändern.



# KONSTANZ RETTET LEBENSMITTEL!

18. Mai 2013 > 11 – 15 Uhr

Lange Tafel auf dem Münsterplatz  
und in der Wessenbergstraße

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



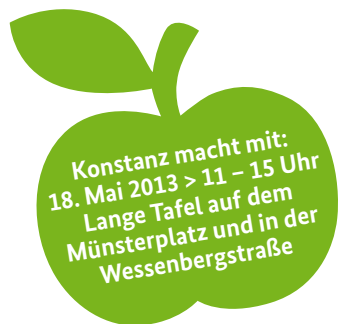
# KONSTANZ RETTET LEBENSMITTEL!



## JEDER KANN MITMACHEN

Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger im Jahr rund 82 Kilogramm Lebensmittel in den Müll. Zwei Drittel davon, also etwa 53 Kilogramm, könnten vermieden werden. Das ist das Ergebnis einer vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Studie der Universität Stuttgart. Der Wert dieser vermeidbaren Lebensmittelabfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt. Doch die unbedachte Verschwendung kostet nicht nur bares Geld, sie schadet der Umwelt und verschärft auch den Preisdruck auf dem Weltmarkt. Dabei kann jeder ganz einfach seinen Beitrag leisten.

Mit der Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das BMELV gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Das Ziel: Viele Einzelinitiativen gegen Lebensmittelverschwendung werden zu einem gesamtgesellschaftlichen Bündnis. Zahlreiche Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.

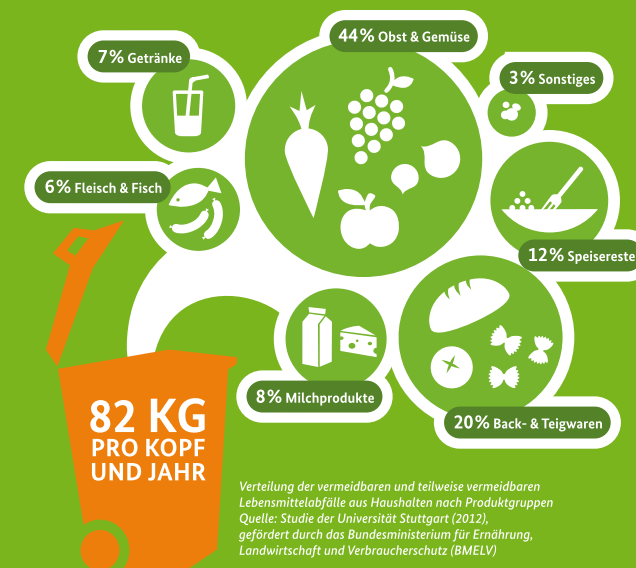


## Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung

- 4. Mai 13.30 Uhr Pressekonferenz mit Oberbürgermeister Uli Burchardt, Schirmherr  
Ort: Gewerbeausstellung GEWA Messegelände Klein Venedig
- 10. Mai 19.30 Uhr Podiumsdiskussion „Die grosse Verschwendung“  
Moderation: M. Schmidt-Degenhard  
Ort: Wolkensteinsaal Kulturzentrum
- 7. - 8. Mai „Schulvesper“ an Konstanzer Grundschulen
- 18. Mai 11.00 - 15.00 Uhr Lange Tafel  
Offener Mittagstisch in der Altstadt mit Kulturprogramm  
Moderation: Tobias Bücklein  
Ort: Wessenbergstrasse/Münsterplatz



## DAS WERFEN WIR WEG:



## LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

*Bremerhaven, Berlin und Essen haben schon mitgemacht. Nach Konstanz folgen 2013 auch in zwei weiteren Städten Aktionen gegen die Verschwendung. Dabei werden Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt. Am nächsten Tag kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam werden die Überbleibsel verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch zu einem „Beste Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter [kontakt@zugutfuertonne.de](mailto:kontakt@zugutfuertonne.de)*