



Presseerklärung

Nummer 100 vom 30. August 2016
Seite 1 von 2

Hausanschrift
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 – 3170
FAX +49 (0)30 18 529 – 3179

pressestelle@bmel.bund.de
www.bmel.de

Beste-Reste-Box nutzen – mitnehmen statt wegwerfen „Restlos genießen“ macht sich stark für eine neue Restaurantkultur

Ab sofort können Gastronomen die von der Initiative *Zu gut für die Tonne!* und Green-table (Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote) entwickelten Beste-Reste-Boxen auch bei METRO Cash & Carry Deutschland erwerben.

Dazu erklärt **Bundesernährungsminister Christian Schmidt:**

„Mein Ziel ist, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren. In Restaurants, Großküchen und dem Eventcatering werden pro Gast und Jahr rund 23,6 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Wir dürfen es nicht länger hinnehmen, dass kiloweise gute Lebensmittel in der Tonne landen. Deswegen wollen und werden wir das ändern. Dass unsere Beste-Reste-Box jetzt auch bei METRO Cash & Carry Deutschland deutschlandweit angeboten wird, ist ein wichtiger Schritt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung.“

Auch prominente Spitzenköche unterstützen die Aktion:

Restaurantcoach Christian Rach:

„Doggy-Bag war gestern, Restlos genießen ist heute. Also: Beste Reste bestens genießen, keine Scheu vor dem Mitnehmen. Wegschmeißen wäre einfach zu schade – wegen der guten Produkte, aber auch wegen der Zeit, der Mühe und der Liebe, die drinstecken. Also lieber Gast, fordere deinen Gastronomen auf, dir das mitzugeben, was du nicht aufisst und du, lieber Gastronom, biete doch deinem Gast offensiv an, das, was er bestellt hat und nicht aufessen kann, doch mit nach Hause zu nehmen.“



Hintergrund:

Über 200 Restaurants bundesweit nutzen bereits die nachhaltig produzierten Beste-Reste-Boxen. Weitere Informationen zur Aktion und der dahinter stehenden Kooperation gibt es auf der neuen Webseite www.restlos-geniessen.de. Hier können sich alle Gastronomen, die in ihren Restaurants die Box zum Einsatz bringen, eintragen. Eine interaktive Karte mit Suchfunktion informiert darüber, welche Gastronomiebetriebe die Beste-Reste-Boxen im Programm haben.

Die Initiatoren:

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die **Initiative *Zu gut für die Tonne!*** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Unter www.zugutfuertietonne.de gibt es Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit sowie Rezepte für beste Reste.

Greentable.de ist die erste deutsche Plattform für nachhaltige Gastronomieangebote und stellt in seinem Online-Restaurantführer Gastronomen und Produzenten vor, deren Prinzipien den unabhängig entwickelten Kriterien von bewusster Ernährung, nachhaltigem Einkauf, Umweltschutz und sozialem Engagement entsprechen. Die Plattform wurde Anfang 2015 von Matthias Tritsch und Marcus Ramster ins Leben gerufen und bereits zweimal vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

Partner: METRO

Die Beste-Reste-Box ist bundesweit in allen Märkten der **METRO Cash & Carry Deutschland GmbH**, Partner im stationären Handel, erhältlich. METRO Cash & Carry hat Nachhaltigkeit zum Wertmaßstab seines unternehmerischen Handelns gemacht. Dazu gehören auch gezielte Maßnahmen gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln. Unter anderem werden die Mengen im Regal für jeden Großmarkt nachfrageoptimiert gesteuert, die Mitarbeiter verbessern ihre Prozesse durch regelmäßigen Austausch von Best Practices und nicht verkaufte Backwaren können in der Futtermittelindustrie weiterverarbeitet werden. Deutschlandweit kooperiert das Unternehmen eng mit den Tafeln.