



Presseeinladung

Berlin/Hamburg, 03.03.2015 / Nummer 01 / Seite 1 von 1

Bildtermin mit Pressestatements

„Restlos genießen“: Reste-Boxen für die Gastronomie BMEL und Greentable starten bundesweite Verteilaktion

Wer kennt das nicht? Das Essen schmeckt wunderbar und doch ist man nach einem halben Teller eigentlich schon satt. Schade, wenn die Reste jetzt in die Tonne wandern würden. Viel zu viel wird in Restaurants, Großküchen und dem Eventcatering weggeworfen. Pro Gast sind dies rund 23,6 Kilogramm Lebensmittel im Jahr. Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und Greentable, das Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, wollen dieser sinnlosen Verschwendung nun mit der Aktion „Restlos genießen“ begegnen. Sie soll die Gastronomie animieren, ihren Gästen das Einpacken von Resten aktiv anzubieten. Zugleich sollen die Gäste motiviert werden, dies aktiv einzufordern und nachzufragen – für den zweiten Hunger zu Hause. Hierfür sollen bundesweit 15.000 kompostierbare „Beste-Reste-Boxen“ kostenfrei an Restaurants verteilt werden.

Die Aktion startet im Landhaus Scherrer in Hamburg.

- **Dr. Maria Flachsbarth**, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft,
- **Matthias Tritsch u. Marcus Ramster**, Gründer und Inhaber von Greentable und
- **Heinz O. Wehmann**, Küchenchef und Inhaber des Landhaus Scherrer,

stellen die Beste-Reste-Boxen vor und zeigen hinter den Kulissen, wie ein gutes Restaurant-erlebnis gänzlich ohne Reste auskommt.

Zeit: Dienstag, 10. März 2015, von 15:00 Uhr bis 15:45 Uhr
Ort: Landhaus Scherrer, Elbchaussee 130, 22763 Hamburg

Anmeldung erforderlich. Bitte senden Sie diese an kontakt@zugut fuerdietonne.de.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne! Eine Initiative des BMEL

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 996845-7340, E-Mail: kontakt@zugut fuerdietonne.de