



Presseinformation

Die Aktion „Restlos genießen.“

Wer kennt das nicht? Das Essen schmeckt den Gästen wunderbar und doch sind sie nach einer halben Portion eigentlich schon satt. Schade, wenn die Reste jetzt in die Tonne wandern würden. Denn in Restaurants, Großküchen und dem Eventcatering wird viel zu viel weggeworfen. Pro Gast sind es rund 23,6 kg Lebensmittel im Jahr.

Die Initiative **Zu gut für die Tonne!** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und **Greentable**, das Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, machen sich gegen diese Verschwendung mit der Aktion „Restlos genießen“ stark. Die Aktion möchte Gastronomen animieren, ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause.

Seit dem Start der Aktion im März 2015 wurden rund 35 000 nachhaltige Beste-Reste-Boxen an rund 200 Restaurants verteilt. Restaurants, die die Box anbieten, sind auf der Website www.restlos-geniessen.de zu finden.

Ab sofort ist die Beste-Reste-Box bundesweit in allen Märkten der **METRO Cash & Carry Deutschland GmbH**, dem Partner im stationären Handel, in Mengeneinheiten ab 50 Stück erhältlich. Betriebe, die die Beste-Reste-Boxen anbieten, können sich kostenlos auf www.restlos-geniessen.de eintragen.

Die Beste-Reste-Box soll zu einem festen Bestandteil der Restaurantkultur werden. Etwa 46 Prozent der Deutschen nehmen zumindest manchmal übrig gebliebenen Speisen beim Restaurantbesuch mit. Rund 56 Prozent wünschen sich, dass diese Möglichkeit von den Restaurants aktiv angeboten werden würden. Diese ergab eine Befragung von TNS Emnid im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. (Stichprobe: deutschsprachige Bevölkerung in Privathaushalten ab 14 Jahren in der Bundesrepublik Deutschland, 1.015 Interviews.)

www.restlos-geniessen.de

Initiatoren:



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.



Partner:

