

Pressemitteilung



Bonn/Berlin, 11.09.2017 / Seite 1 von 2

„Einpacken statt wegwerfen“ beherzigen immer mehr Restaurantbesucher

Speisen, die in deutschen Restaurants nicht aufgegessen werden, müssen nicht in der Tonne landen, sondern können mitgenommen werden. Dies beherzigen auch immer mehr Menschen in Deutschland. Über die Hälfte nehmen immer oder manchmal ihre Tellerreste für einen zweiten Hunger zu Hause mit, so eine Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Rund 52 Prozent der Deutschen nehmen nach dem Restaurantbesuch zumindest manchmal übrig gebliebene Speisen mit, ein Viertel der Deutschen sogar immer. Das ergab eine repräsentative Umfrage von Kantar Emnid im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (*). Die Akzeptanz von Reste-Boxen und ähnlichen Angeboten nahm damit in den letzten beiden Jahren signifikant zu. Bei einer Befragung im Jahr 2015 waren es nur 46 Prozent, die manchmal oder immer Speisen mitnahmen. Der Anteil derjenigen, die sich nie Reste einpacken lassen, ging von 31 auf 26 Prozent zurück.

Die Gründe dafür, keine Speisen mitzunehmen, sind divers: 27 Prozent sind unsicher, ob die Speisen zu Hause noch gegessen werden, rund 18 Prozent schreckt der Transport ab, 17 Prozent der Befragten empfinden das Mitnehmen als unüblich und rund 15 Prozent ist es unangenehm zu fragen, ob sie das Essen mitnehmen können. Über die Hälfte der Befragten würde Speisen mitnehmen, sofern sie dies von den Gastronomen aktiv angeboten bekämen (54 Prozent). Rund 15 Prozent würden das Angebot nutzen, wenn sich ein entsprechender Hinweis in der Speisekarte fände.

Entsprechende Angebote können helfen, die Menge des Lebensmittelabfalls in Restaurants und Kantinen zu verringern. Rund ein Drittel der Lebensmittel, die pro Gast bereitgehalten werden, wandern in die Tonne. Ein Teil wird nicht aufgegessen, ein anderer bleibt auf Buffettischen oder im Lager liegen. Etwa 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel landen so jedes Jahr im Müll.

Seit 2015 setzt sich die Aktion Restlos genießen. für eine neue Restaurantkultur ein: Gäste sollen die Scheu verlieren, ihre Reste einpacken zu lassen, und die Gastronomen sollen animiert werden, die Mitnahme-Option aktiv anzubieten. Dafür wurden nachhaltige Beste-Reste-Boxen entwickelt. Die Box entstand in einer Kooperation der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und des Informationsportals für nachhaltige Gastronomie, Greentable. Promi-

nente Köche wie Christian Rach und Heinz O. Wehmann (Landhaus Scherrer Hamburg) unterstützen die Aktion. Restaurants, die die Beste-Reste-Box anbieten, und Bestellmöglichkeiten für die Box finden sich unter www.restlos-geniessen.de.

* Für die Erhebung führte Kantar Emnid im Juli diesen Jahres 1 000 Interviews, repräsentativ für die Bevölkerung ab 14 Jahren in Privathaushalten. Weitere Informationen und Ergebnisse zur Umfrage sowie Bildmaterial zur Aktion Restlos genießen. unter www.restlos-geniessen.de/presse

Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugutfuertonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Eine Initiative des BMEL

Sarah Hermges

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 996845-7301

E-Mail: kontakt@zugutfuertonne.de

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial unter:

<https://www.restlos-geniessen.de/presse/>