



Pressemitteilung

Nummer 155 vom 8. Juli 2015
Seite 1 von 2

Hausanschrift
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

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

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

Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung Bundesminister Christian Schmidt und Prof. Klaus Töpfer starten Bewerbungsphase für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft würdigt ab sofort herausragende Ideen und Projekte im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis. Der Preis wird 2015 erstmals ausgelobt.

Zum Start des Bundespreises betonte Bundesernährungsminister Christian Schmidt: „Unsere Lebensmittel sind wertvolle Ressourcen. In diesen Mitteln zum Leben steckt viel Aufwand in der Herstellung. Mit dem Start unserer Initiative *Zu gut für die Tonne!* im Jahr 2012 ist es uns gelungen, das Thema Lebensmittelverschwendung einer breiten Öffentlichkeit nahe zu bringen. Es freut mich, dass immer mehr Menschen bewusster konsumieren und sich viele für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen – ob ehrenamtlich, mit ungewöhnlichen Geschäftsideen oder mit Innovationen in Handel und Gastronomie. Dieses vielfältige Engagement ist zugleich Ansporn und Motivation. Es ist an der Zeit, dies zu würdigen – und dies leisten wir mit dem Bundespreis.“

Eine Jury unter Vorsitz von **Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Klaus Töpfer**, Institute for Advanced Sustainability Studies e.V. (IASS), bewertet die Einreichungen und unterbreitet dem Bundesernährungsminister Vorschläge für den Bundespreis. Er sagte: „Die alltägliche Verschwendung von Lebensmitteln in unserem Land ist erschreckend hoch. Wenn sich die Staatengemeinschaft im September dieses Jahres unter dem Dach der Vereinten Nationen Nachhaltigkeitsziele gibt, dann heißt das bei der Umsetzung des Ziels zur Ernährung für Deutschland vor allem: reduziert die



Verschwendung! Das vorhandene vielfältige Engagement gegen diese Verschwendung begrüße ich sehr! Es ist auszeichnungswürdig, es muss noch stärker zum Kern des Handelns von uns allen werden. Der *Zu gut für die Tonne!* - Bundespreis ist ein hervorragendes Vehikel dafür. Ich bin gespannt zu lernen, welche Ideen in den vergangenen Jahren entstanden sind und wo sie bereits weiteres Engagement befördert haben.“

Weitere Mitglieder der Jury neben Prof. Töpfer sind zudem **Ingrid Hartges**, Hauptgeschäftsführerin Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V., **Cherno Jobatey**, TV-Moderator und Journalist, **Christoph Minhoff**, Hauptgeschäftsführer Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., **Christian Rach**, Sternekoch, Moderator und Fernsehkoch, **Valentin Thurn**, Dokumentarfilmer („Taste the Waste“) und **Yvonne Willicks**, Fernsehmoderatorin (WDR-Servicezeit und ARD-Haushaltscheck).

Der Bundespreis würdigt Innovation und Engagement im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Er steht allen offen: Unternehmen, Privatpersonen, NGOs, Kommunen, Verbänden, sozialen Einrichtungen oder Bürgerinitiativen. Die Bewertung der eingereichten Projekte erfolgt nach fünf Kategorien: thematische Passgenauigkeit, Kreativität und Innovation, Engagement, Erfolg, Wiederholbarkeit und Vorbildcharakter. Die Gewinner werden Anfang 2016 im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung bekannt gegeben.

Das Bewerbungsformular findet sich unter www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis. **Einreichungen sind bis zum 31. Oktober 2015** per E-Mail möglich an kontakt@zugutfuerdietonne.de.

Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Der Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung findet im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft statt. Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. *Zu gut für die Tonne!* zeigt, wie sich diese Lebensmittelabfälle reduzieren lassen. Unter www.zugutfuerdietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.