



Bonn/Berlin, 19.05.2021/ Seite 1 von 2

## **Preisverleihung: Wer erhält den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung?**

**Am 20. Mai 2021 verleiht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2021. Die Veranstaltung streamt das BMEL live ab 20:00 Uhr.**

Bereits zum sechsten Mal wird am kommenden Donnerstag, den 20. Mai 2021 ab 20 Uhr der *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis verliehen. Aufgrund der Pandemie werden die Gewinnerprojekte bei einem anderthalbstündigen Livestream ausgezeichnet. Der Bundespreis steht in diesem Jahr unter dem Motto „Lebensmittel retten – Klima schützen“ und legt damit besonderes Augenmerk auf den Zusammenhang zwischen Lebensmittelverschwendung und Ressourcenverbrauch. Die Veranstaltung lässt sich über die [Website des BMEL](#) oder über Twitter ([@BMEL](#)) live verfolgen.

Mit der Auszeichnung würdigt das BMEL seit 2016 herausragende Projekte und ihre Initiatorinnen und Initiatoren, die mit ihren Ideen, Pioniergeist und großem Engagement dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

160 Bewerbungen wurden in diesem Jahr eingereicht. Daraus hat die achtköpfige [Jury](#) unter Vorsitz von Bärbel Dieckmann, ehemalige Präsidentin der Welthungerhilfe, [16 Projekte](#) für das Finale ausgewählt. Diese sind in den fünf Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung und Digitalisierung nominiert. Pro Kategorie wird ein Gewinnerprojekt ausgezeichnet. Zudem vergibt die Jury 2021 Förderpreise in einem Gesamtwert von 15.000 Euro.

Die Nominierten 2021 nach Kategorien sind:

### **Landwirtschaft & Produktion**

- Beetgold GmbH für „Vollgemüse Tortillas“ (Heimenkirch, Bayern)
- Dörrwerk GmbH für „Rettergut – die Marke, die Lebensmittel rettet“ (Berlin)
- Fischerei Schröder für „Saure Bratbrasse statt Beifang für die Tonne“ (Havelaue, Brandenburg)
- Landwirtschaftliche Direktvermarktung Margit Jung für „Immer eine gute Suppe – Verarbeitung von Althennen“ (Fronhausen, Hessen)

### **Handel**

- Bäckerei Bergmann & Sohn GmbH für „Gute Backwaren von gestern – Yesterday“ (Frömmstedt, Thüringen)
- Picnic GmbH – Der Online Supermarkt für „Zero Waste Lieferkette“ (Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen)
- Veggie Specials für „Eigenmarkenkonzept gegen Lebensmittelverschwendung“ (Köln, Nordrhein-Westfalen)

### **Gastronomie**

- FC Heidenheim 1846 e. V. für „Mitarbeiter-Resteessen“ (Heidenheim, Baden-Württemberg)
- Frau Lose UG für „Restaurant Fabulose – Fair, Anders, B-Ware und Lose“ (Dortmund, Nordrhein-Westfalen)
- Initiative GastroHilft für „GastroHilft“ (Halberstadt, Sachsen-Anhalt)

### **Gesellschaft & Bildung**

- Essen für Alle – EfA für „Rettung, Verteilung, Verarbeitung & Kochworkshops“ (Gross-Gerau, Hessen)
- gelbetomaten e. V. für „Kochen&Erleben@school“ (Horburg, Niedersachsen)
- Georgia von le Fort & Louisa Wahler für „Re.lics“ (Hamburg)

### **Digitalisierung**

- Danone GmbH für „Online Clearance-Sales Shop“ (Haar, Bayern)
- Direkt vom Beet e. V. für „Umverteilung der Gartenernte bundesweit“ (Chemnitz, Sachsen)
- SPRK.global GmbH für „Digitaler Marktplatz für überschüssige Lebensmittel“ (Berlin)

### **Hintergrund**

#### ***Zu gut für die Tonne!***

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechs Millionen davon allein in Privathaushalten. Wie Verbraucherinnen und Verbraucher die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012. Das BMEL hat das klare Ziel, die Lebensmittelabfälle auf Handel- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren. Bundesministerin Julia Klöckner hat daher die *Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* auf den Weg gebracht. Mit der Strategie wurde erstmals ein umfangreicher gesamtgesellschaftlicher Prozess angestoßen, um über alle Stationen der Lebensmittelkette hinweg wirksame Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und umzusetzen - von der Landwirtschaft über die Verarbeiter, den Handel und die Außer-Haus-Verpflegung bis hin zu den Verbrauchern. Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) finden Interessierte Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sowie kreative Rezepte für beste Reste.

#### **Pressekontakt**

*Zu gut für die Tonne!*

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: [kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)

Weitere Presseinformationen unter:

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

<https://twitter.com/zqfdt>