



Horst Hühn <horsthuehn@googlemail.com>

Zu gut fuer die Tonne - Ausgabe 2

Horst Hühn <horsthuehn@googlemail.com>

1. Juni 2012 18:43

Cc: Gabrielle Falzone <falzonegabrielle@gmail.com>, Sven Heller <sven-umwi@arcor.de>, birteniebuhr@posteo.de, fresh.diana@googlemail.com, hansjartels@aol.com, youdid1@web.de, juergen.knirsch@greenpeace.de, mathildegen@gmx.de, linda.heimsoth@gmx.de, m-starck@t-online.de, frankemarcus@web.de, info@mathiasnieland.com, m.schuerbrock@web.de, mharteisen@googlemail.com, robert_blohm@web.de, timmisusa@gmx.de, svenhansmann@aol.com, vhlipert@gmx.net, j.scharrenberg91@gmail.com, horsthuehn@googlemail.com, Andre Bagehorn <bagehorn@posteo.de>

Liebe Umwis,

hier ist eine E-Mail, die ich heute bekommen habe. Da werden vom Ministerium ähnliche Vorschläge gemacht, wie wir sie auch schon diskutiert haben.

Herzliche Grüße

Horst

----- Weitergeleitete Nachricht -----

Von: <redaktion@zugutfuerdietonne.de>

Datum: 1. Juni 2012 18:00

Betreff: Zu gut fuer die Tonne - Ausgabe 2

An: horsthuehn@googlemail.com

Wenn die E-Mail nicht korrekt angezeigt wird, klicken Sie [hier](#).



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Jedes achte Lebensmittel,
das wir kaufen, werfen wir weg.
Du kannst das ändern.



01.06.2012

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

was in den USA weder Naserümpfen noch beschämtes Nachfragen hervorruft, wünscht sich Bundesministerin Ilse Aigner auch hierzulande in der Gastronomie: die "doggy bag". Wie selbstverständlich wird dem Gast der Rest seines Gerichtes verpackt

mit auf den Weg gegeben. Die Frage dort ist in aller Regel nicht, ob man Überbleibsel mitnehmen möchte (das ist der Standard). Nachgefragt wird höchstens, ob dieses ausnahmsweise nicht der Fall sein könnte. Diese und weitere Standards zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung möchte auch DEHOGA-Bundesgeschäftsführerin Ingrid Hartges weiter vorantreiben, was sie im Treffen mit Ministerin Aigner am Mittwoch deutlich machte. Den ganzen Beitrag finden Sie hier: <http://www.zugutfuertonne.de/presse/pressemitteilungen/meldung/gastronomie-kann-wichtigen-beitrag-leisten-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen/>

Neu: Zu gut für die Tonne bei Twitter

Was gibt es Neues von der Initiative *Zu gut für die Tonne* und rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen? Bei Twitter verlinken wir spannende Videos, Beiträge und Studien zum Thema. Außerdem machen wir auf ähnliche Initiativen in anderen Ländern aufmerksam. Wer stets auf dem allerneuesten Stand sein möchte, folgt uns auf Twitter:



<https://twitter.com/#!/zgfdd>

Wichtiger Beitrag: Gastronomie macht mit

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) will mit gezielten Maßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle reduzieren. Am Mittwoch in Berlin erklärten Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner und die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, Ingrid Hartges: "Lebensmittel sind kostbar - wir brauchen einen breiten gesellschaftlichen Schulterschluss für eine größere Wertschätzung unserer wertvollen Ressourcen. Gaststätten, Restaurantbetriebe, Großküchen, Kantinen und auch die Gäste selbst können einen wichtigen Beitrag leisten, um die Lebensmittelverschwendung zu verringern. Hier sind gezielte Strategien gefragt: So sollten Gastronomiebetriebe in Deutschland künftig zum Beispiel verstärkt unterschiedliche Portionsgrößen anbieten."



<http://www.zugutfuertonne.de/presse/pressemitteilungen/meldung/gastronomie-kann-wichtigen-beitrag-leisten-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen/>

Initiative auf der Woche der Umwelt in Berlin

Am 5. und 6. Juni 2012 findet im Park von Schloss Bellevue die vierte Woche der Umwelt statt. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz präsentiert sich hier mit seiner neuen Initiative *Zu gut für die Tonne*. Spielerisch erfährt das Publikum, wie man Lebensmittel richtig lagert oder welches die zehn goldenen Regeln zur Vermeidung der Abfälle sind. Der Clou: Jeder kann etwas ändern. Und zwar ganz leicht. Auf dem Fachforum "Zu gut für die Tonne - Strategien gegen die



Lebensmittelverschwendung" am 5. Juni diskutieren ab 18 Uhr:
 Ministerialdirektor Clemens Neumann, Leiter der Abteilung 5 im BMELV,
 Brigitte Scherb, Präsidentin des LandFrauenverbands, Dr. Margareta Büning-
 Fesel, Vorstand des aid-infodienstes und Gerd Häuser, Vorsitzender des
 Bundesverbandes Deutsche Tafel.

*Bitte beachten Sie: Der Anmeldeschluss für Besucher der Woche der Umwelt
 war der 4. Mai 2012.*

<http://www.woche-der-umwelt.de/>

Slow Food feiert Jubiläum mit 'Teller statt Tonne'-Kochaktion



Am 1. und 2. Juni 2012 feiert Slow Food sein Jubiläum mit einer Esskult(o)ur
 in Köln. Seit 1992 setzt sich der Verein für lokale Esskulturen, biologische
 Vielfalt und natürliche Geschmacksvielfalt ein. Auch die Aktion "Teller statt
 Tonne" ist Teil der Feierlichkeiten. Am Freitag wird dafür "aussortiertes"
 Gemüse bei Bauern rund um Köln gesammelt und am Samstagmorgen vor
 dem Schokoladenmuseum geschnippelt und mittags zur Protestsuppe
 verkocht.

<http://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/slow-food-deutschland-wird-20/>

Zu gut für die Tonne: Motiv-Postkarten zum Mitnehmen



In 6.700 Kneipen, Restaurants und Bars lagen bis Ende Mai Postkarten mit
 den drei Motiven der Initiative *Zu gut für die Tonne* zum Mitnehmen aus.
 Alle Printprodukte der Initiative können Sie auch auf unserer Website
 herunterladen. In kleineren Mengen oder für passende Veranstaltungen
 schicken wir Ihnen die Infomaterialien gerne kostenlos zu:

<http://www.zugutfuerdietonne.de/presse/infomaterial/>

Nächste Termine

05.-06.06.2012 **Woche der Umwelt**

BMELV-Initiative gegen Lebensmittelverschwendung bei der Woche der Umwelt im
 Park von Schloss Bellevue in Berlin.

01.-02.06.2012 **Slow Food Deutschland wird 20**

Am 1. und 2. Juni feiert Slow Food das Jubiläum mit einer Esskult(o)ur in Köln. Auch
 die Aktion "Teller statt Tonne" ist Teil der Feierlichkeiten.

Direkt zu den Themen

WARUM WERFEN WIR LEBENSMITTEL WEG?

WAS KANNST DU DAGEGEN TUN?

Neuigkeiten

Meldungen

Schon gewusst?

Beispielhaft

Termine

Newsletter abbestellen

Wenn Sie unseren Newsletter abbestellen möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Kontakt](#) [Impressum](#) [ABB](#) [BMELV](#)