

AUFSTEHEN FÜRS AUFBRAUCHEN!

Kampagnen-Leitfaden



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BUNDES
WEITE
STRATEGIE

**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE
!**

KAMPAGNEN-LEITFADEN

35 Prozent der in der Außer-Haus-Verpflegung zubereiteten Lebensmittel landen im Abfall. Die Ursachen dafür sind vielfältig und reichen über die gesamte Verarbeitungskette. Auch die Branche der Außer-Haus-Verpflegung ist vielfältig sowie die Zielgruppen, die bei der Kommunikation zum Thema Reduzierung von Lebensmittelabfällen angesprochen werden. Dieser Kampagnenleitfaden bietet allen teilnehmenden Unternehmen eine Hilfestellung bei der Nutzung der Kommunikationsmaterialien, die im Rahmen des Projektes „Zu gut für die Tonne! - Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ erarbeitet wurden.

Wir wollen

- ... informieren, sensibilisieren und motivieren
- ... ohne erhobenen Zeigefinger
- ... aber mit Humor und Direktheit.

Wir wollen gemeinsam

AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN

„Ein Pionier zu sein und die Welt zu verbessern kann so einfach sein: Setzen wir uns gemeinsam für die Wertschätzung von Lebensmitteln ein!“

Kernbotschaft

Mitarbeitende und Gäste bilden gemeinsam die treibende Kraft, um sich für die Wertschätzung von Lebensmitteln einzusetzen. Sie alle sind die Macher*innen, die in ihren Bereichen mit einfachen Tipps und kreativen Ideen überzeugen. Dabei ist die Zusammenarbeit an allen Stellen der Verarbeitungskette gefragt – ob Geschäftsführerin oder Koch, Servicekraft oder Tischgast.

Die motivierende Tonalität der Kampagne lädt alle Beteiligten zum Mitmachen ein. Im Fokus steht nicht die Verschwendung, sondern das Aufbrauchen. Durch die humorvolle Ansprache gelingt es uns dabei, Leichtigkeit zu transportieren und das Kampagnenziel mit einem positiven Gefühl zu verbinden.

Die Kampagne ist positiv:

Wir sind nicht „gegen Verschwendung“ sondern „fürs Aufbrauchen“

Die Kampagne ist gemeinschaftlich:

Wir beziehen alle ein, von der Küche, über die Geschäftsführung bis hin zum Tischgast

Die Kampagne ist motivierend:

Wir verleihen dem Thema Leichtigkeit und Lockerheit

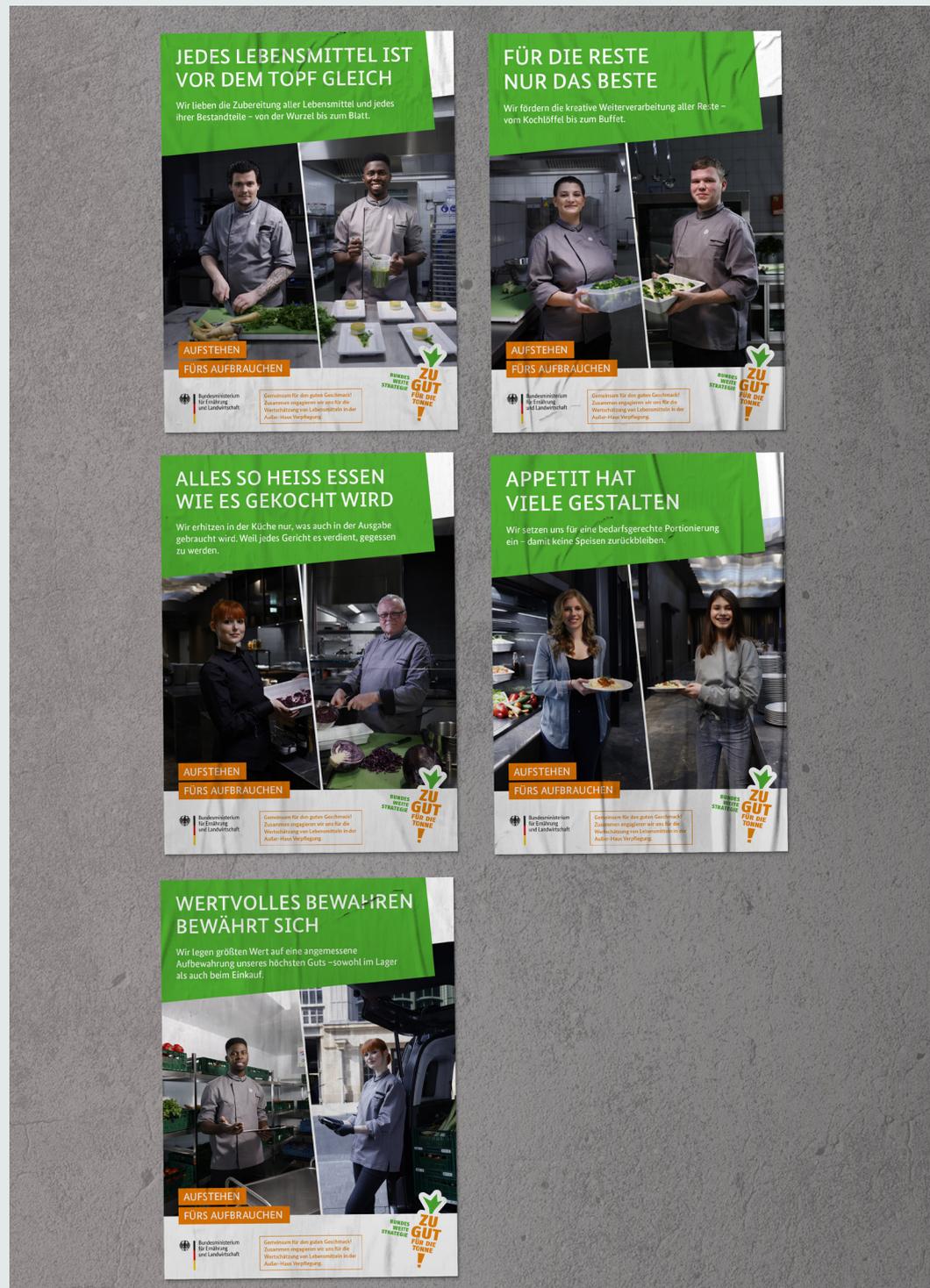
SO KANN IHR UNTERNEHMEN MITMACHEN

Die Kampagne lebt von einer breiten Mitwirkung durch alle Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung von möglichst vielen Unternehmen. Machen Sie mit! Folgende Materialien unterstützen Sie in der Ansprache ihrer Mitarbeitenden und Gäste.

Was?	Für wen?
Poster	Mitarbeitende, Gäste, Patient:innen, Schüler:innen, Studierende, Auszubildende
Postkarte	Mitarbeitende, Gäste, Patient:innen, Schüler:innen, Studierende, Auszubildende
Tablettaufleger	Mitarbeitende, Gäste, Patient:innen, Schüler:innen, Studierende, Auszubildende
Aufsteller	Mitarbeitende, Gäste, Patient:innen, Schüler:innen, Studierende, Auszubildende (Gastgewerbe, Koch/Köchin)
Infografik mit Tipps zur Weiterverarbeitung	Küchenleitung und Mitarbeitende in der Küche
Kampagnenspot	Intranet/Social Media
Rollenclip	Geschäftsleitung, Küchenleitung und Mitarbeitende in der Küche und im Service, Gäste, Auszubildende (Gastgewerbe, Koch/Köchin)
Banner für Intranet/Website	intern/extern
Siegel für die Website oder Mailbinder	extern

KAMPAGNENMOTIVE

Gemeinsam für den guten Geschmack! Wir engagieren uns für die Wertschätzung von Lebensmitteln in der Außer-Haus Verpflegung. 5 Grundsätze bilden die Basis für die Kampagne, die auf Postern und Postkarten an den entsprechenden Stellen im Betrieb sichtbar gemacht werden können.



Die Poster sind im Format A1 verfügbar.

JEDES LEBENSMITTEL IST VOR DEM TOPF GLEICH

Wir lieben die Zubereitung aller Lebensmittel und jedes ihrer Bestandteile – von der Wurzel bis zum Blatt.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.

BUNDES
WEITE
STRATEGIE
**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE
!**

FÜR DIE RESTE NUR DAS BESTE

Wir fördern die kreative Weiterverarbeitung aller Reste – vom Kochlöffel bis zum Buffet.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.



WERTVOLLES BEWAHREN BEWÄHRT SICH

Wir legen größten Wert auf eine angemessene
Aufbewahrung unseres höchsten Guts – sowohl im Lager
als auch beim Einkauf.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.

BUNDES
WEITE
STRATEGIE
**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE
!**

ALLES SO HEISS ESSEN WIE ES GEKOCHT WIRD

Wir erhitzen in der Küche nur, was auch in der Ausgabe
gebraucht wird. Weil jedes Gericht es verdient, gegessen
zu werden.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.

BUNDES
WEITE
STRATEGIE
**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE
!**

APPETIT HAT VIELE GESTALTEN

Wir setzen uns für eine bedarfsgerechte Portionierung ein – damit keine Speisen zurückbleiben.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.



GEMEINSAM FÜR DEN GUTEN GESCHMACK!

Wir engagieren uns für die Wertschätzung von Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung.

1. JEDES LEBENSMITTEL IST VOR DEM TOPF GLEICH

Wir lieben die Zubereitung aller Lebensmittel und jedes ihrer Bestandteile – von der Wurzel bis zum Blatt.

2. WERTVOLLES BEWAHREN BEWÄHRT SICH

Wir legen höchsten Wert auf eine angemessene Aufbewahrung unseres höchsten Guts – sowohl beim Einkauf als auch im Lager.

3. FÜR DIE RESTE NUR DAS BESTE

Wir fördern die kreative Weiterverarbeitung aller Reste – vom Kochlöffel bis zum Buffet.

4. ALLES SO HEISS ESSEN WIE ES GEKOCHT WIRD

Wir erhitzen in der Küche nur, was auch in der Ausgabe gebraucht wird. Weil jedes Gericht es verdient, gegessen zu werden.

5. APPETIT HAT VIELE GESTALTEN

Wir setzen uns für eine bedarfsgerechte Portionierung ein – damit keine Speisen zurückbleiben.

AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



POSTKARTEN

Es gibt für jedes Kampagnenfoto-
motiv (insgesamt 5, siehe Poster) eine
Postkarte in A6. Die Rückseite ist bei
allen gleich.

JEDES LEBENSMITTEL IST VOR DEM TOPF GLEICH

Wir lieben die Zubereitung aller Lebensmittel und jedes
ihrer Bestandteile – von der Wurzel bis zum Blatt.



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN

Gemeinsam für den guten Geschmack!
Zusammen engagieren wir uns für die
Wertschätzung von Lebensmitteln in der
Außer-Haus Verpflegung.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



TISCHAUFSTELLER

Mit der Kampagne unterm und neben dem Teller wird unsere Botschaft auch für die Tischgäste sichtbar.

Die Tischaufsteller in den Formaten A 4 und A5 sowie für jedes Kampagnenmotiv angelegt.



TABLETTAUFLEGER

Die zwei verschiedenen Versionen der Tischaufleger sind im Format A3 für Tablett und Co. angelegt.



INFOGRAFIK FÜR DIE KÜCHE

Die Übersicht für die Tonne: Nur wer weiß, wo die Abfälle entstehen, kann zielgerichtete Maßnahmen zu ihrer Vermeidung entwickeln und umsetzen. Mit unserer Infografik erhalten die Mitarbeitenden übersichtliche Infos zu allen Bereichen der Verarbeitungskette.

WAS MAN NICHT MESSEN KANN, KANN MAN NICHT MANAGEN

Nur durch eine regelmäßige Messung von Lebensmittelabfällen können Abfallmengen, die Entstehungsorte, die Ursachen und die ökonomischen und ökologischen Effekte aufgezeigt sowie zielgerichtete Maßnahmen entwickelt und umgesetzt werden.

AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN



1 Einkauf

Haben Sie mit Ihren Lieferanten die für Ihren Betrieb passenden Anlieferhythmen? Sind zu jedem Zeitpunkt Bestand und Wareneinsatz überschaubar?



Auf unserer Skizze ist deutlich erkennbar, in welchen Bereichen Abfall anfällt. Folgende Kategorien können Sie hier zuordnen:

- **Verdorbene Ware**
- **Produktionsabfall**
- **Ausgabe**
- **Speisereste**

Die Einteilung Ihres Abfalls zeigt Ihnen genau, wie viel Abfall bei Ihnen innerhalb welcher Prozesse anfällt und welchen Anteil dabei Rohwaren und zubereitete Lebensmittel tragen.

2 Lagerung

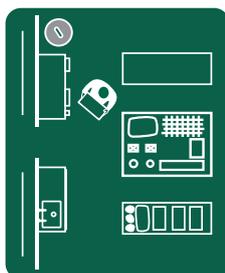
Behalten Sie mit übersichtlichen Datumsetiketten den Überblick über Ihre Lagerbestände? Wenden Sie das First-in-First-out-System an?



Die Tonne für verdorbene Ware
für Abfälle aus der Trocken-, Kühl- und Gefrierlagerung.

3 Mise en Place (Vorbereitung)

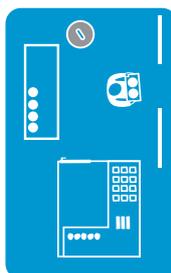
Bereiten Sie nur das vor, was Sie im Rahmen Ihrer Speiseplanung auch sicher brauchen und vermeiden Sie so Überproduktion?



Die Tonne für Produktionsabfall
für Abfälle aus dem Mise en Place und der Zubereitung. Auch für Abfälle aus dem Zwischenlager für vorbereitete Produkte.

4 Ausgabe

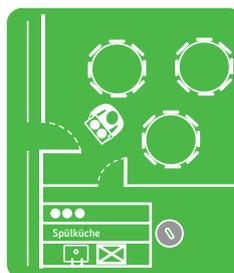
Verwenden Sie entsprechend der Gästezahl unterschiedliche Schalen und Schüsseln zum warm/kalt halten der Speisen?



Die Tonne für die Ausgabe
für Abfälle aus dem Bereich Ausgabe/Buffer.

5 Portionierung & Speisereste

Fragen Service- oder Ausgabekräfte bei Ihren Gästen nach der gewünschten Portionsgröße? Bieten Sie auch halbe Portionen an?



Die Tonne für Speisereste
für Abfälle aus dem Bereich Portionierung und Speisereste Ihrer Gäste.

6 Entsorgung

Ziehen Sie die richtigen Lehren aus den Speiseresten und achten Sie auf eine nachhaltige Entsorgung organischer Abfälle?



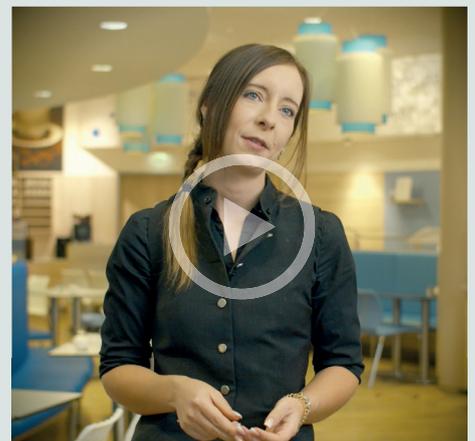
Eine systematische Erfassung der Lebensmittelabfälle ermöglicht es, diejenigen Maßnahmen zu identifizieren, die das größte Potenzial haben und damit am effektivsten dazu beitragen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Die Erfassung und Analyse sollte in regelmäßigen Abständen wiederholt werden, um die eingesetzten Maßnahmen zu evaluieren und zu optimieren.



Quelle: United Against Waste e.V.

KAMPAGNENSPOT/STATEMENTCLIPS

Eine gute Geschichte in 48 Sekunden erzählen? Unser Kampagnenspot kriegt das hin und zeigt den Weg einer Karotte von der Lieferung bis zum Verzehr. In ergänzenden Statementclips geben Vertreter*innen aus verschiedenen Bereichen der Verwertungskette Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und erklären, warum auch sie aufstehen fürs Aufbrauchen. Im Intranet, der eigenen Website oder in den Social Media-Kanälen können die Videos so auf niedrschwellige Art für unser Anliegen werben und zum Mitmachen aufrufen.



BANNER FÜR WEBSEITE UND INTRANET/SIEGEL

Dass wir gemeinsam fürs Aufbrauchen aufstehen, stellen wir gerne offensiv dar zum Beispiel über die Webseite, per E-Mail oder über Social Media. Zur Verfügung stehen Banner für die Webseite oder das Intranet sowie ein Siegel, dass sich auch gut als Mailabbinder nutzen lässt.

Die Banner, die als Header, Abbinder, Teaserbild und Co. verwendet werden können, sind in zwei Formaten verfügbar: 950x535px und als Billboard (970x250px).



Die Siegel sind mit transparenten Hintergrund gespeichert (als PNG-Datei), damit sie unkompliziert auf Websites, in Mailsignaturen, Logoleisten und Co. eingesetzt werden können.



KONTAKT FÜR FRAGEN UND MATERIALBESTELLUNG

HERAUSGEBER

Die Kommunikationsmaterialien wurden im Rahmen des Dialogforums „Zu gut für die Tonne! - Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ erarbeitet. Dieses wurde vom WWF Deutschland koordiniert. Projektpartner waren die Fachhochschule Münster, United Against Waste e.V. und das Institut für Nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft (INL).

KOORDINIERUNGSSTELLE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 996845-3389
Fax: +49 (0)30 1810 6845 7112
E-Mail: kontakt@zugutfuerdie-
tonne.de

KONZEPT, TEXT, GESTALTUNG

Wigwam eG

STAND

Mai 2021

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Zusammenarbeit mit:



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

