

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

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**
!