

# JEDES LEBENSMITTEL IST VOR DEM TOPF GLEICH

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



# FÜR DIE RESTE NUR DAS BESTE

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



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN

# 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



# 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

# APPETIT HAT VIELE GESTALTEN

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



AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN





Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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



Fotos: © Anja Weber

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



---

---

---

---