

# UNSER VORSCHLAG: NACHSCHLAG!

Diese Speisen freuen sich auf Ihren zweiten Gang.  
Jedes Jahr landet mehr als ein Drittel der Lebensmittel in  
der Außer-Haus-Verpflegung im Abfall. Gemeinsam  
setzen wir uns für die Wertschätzung von Lebensmitteln  
ein – zum Beispiel für eine bedarfsgerechte Portionierung.  
Jetzt Aufstehen fürs Aufbrauchen!

AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN

# 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.

