

Lebensmittel.Retten



**...weil jeder
Bissen zählt!**



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de

Lebensmittel.Retten



Liebe Verpflegungsverantwortliche & Lebensmittelwertschätzer,

jeden Tag treffen wir tausende von Entscheidungen, viele davon unbewusst – auch in Bezug auf unser Ernährungsverhalten. Sogenannte Nudges können Kunden und/oder Essensgästen dabei helfen, die nachhaltigere Wahl zu treffen – ganz ohne Verbote oder Einschränkungen. Bei dieser **Posterserie** handelt es sich um sogenannte Informations-Nudges. Dabei geht es darum, Kunden und/oder Essensgästen in Ihrer Kantine/Einrichtung/Betrieb nachhaltige Impulse für die Essenswahl zu geben und somit Tellerreste zu reduzieren.

Nudging (engl.: Anstupsen, Anregen) bezeichnet das Setzen von Anreizen, um das Handeln von Menschen in eine bestimmte Richtung zu lenken. Nudges sind somit eine bewusste oder unbewusste Entscheidungshilfe. Richtig eingesetzt ist Nudging ein wirkvolles Instrument, um einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil zu fördern.

Tellerreste sind eine große Herausforderung, da sie einen erheblichen Teil der Lebensmittelverschwendung ausmachen. Jedes Jahr werden hierzulande Millionen Tonnen genießbarer Lebensmittel weggeworfen – ein großer Teil davon direkt von Tellern in Restaurants, Kantinen und Haushalten. Das belastet nicht nur die Umwelt durch unnötigen Ressourcenverbrauch (Wasser, Energie, Anbauflächen) und CO₂-Emissionen, sondern hat auch wirtschaftliche Folgen. Auf der anderen Seite können Restaurants und Betriebe durch weniger Abfall ihre Kosten für Einkauf, Lagerung und Entsorgung senken. Durch gezielte Maßnahmen kann also nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch wirtschaftlich profitiert werden.

Was können Sie tun?

Mit unseren Postern helfen Sie, Ihren Essensgästen/Kunden oder Mitarbeitenden eine nachhaltigere Entscheidungen zu erleichtern. Drucken Sie sich die passenden Exemplare aus und hängen Sie diese gut sichtbar in Ihrem Betrieb auf – in Kantinen, Restaurants, Mensen oder anderen Einrichtungen. Neben der analogen Aushang (DIN A3/A4) oder als Aufsteller (DIN A5/A6) eignen sich die Poster ebenfalls für die digitale Veröffentlichung (z.B. Info-Screens, Mitarbeiter-App etc.). Für etwas Abwechslung haben wir verschiedene Farbvarianten zur Auswahl.

Gemeinsam können wir Tellerreste reduzieren und einen positiven Beitrag für Umwelt, Mensch und Wirtschaft leisten!

Vielen Dank für Ihr nachhaltiges Engagement!

*Das **Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)** beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Nudging-Methodik sowie mit vielfältigen Themen rund um die Wertschätzung von Lebensmitteln. Sie wollen mehr erfahren, haben Fragen oder wollen uns Feedback geben? Dann schauen Sie doch gerne mal auf unserer Website vorbei!*

...weil jeder Bissen zählt!



Wie hungrig bist du wirklich?

Hör auf dein Bauchgefühl und gib Tellerresten keine Chance!



...weil jeder Bissen zählt!



KErn

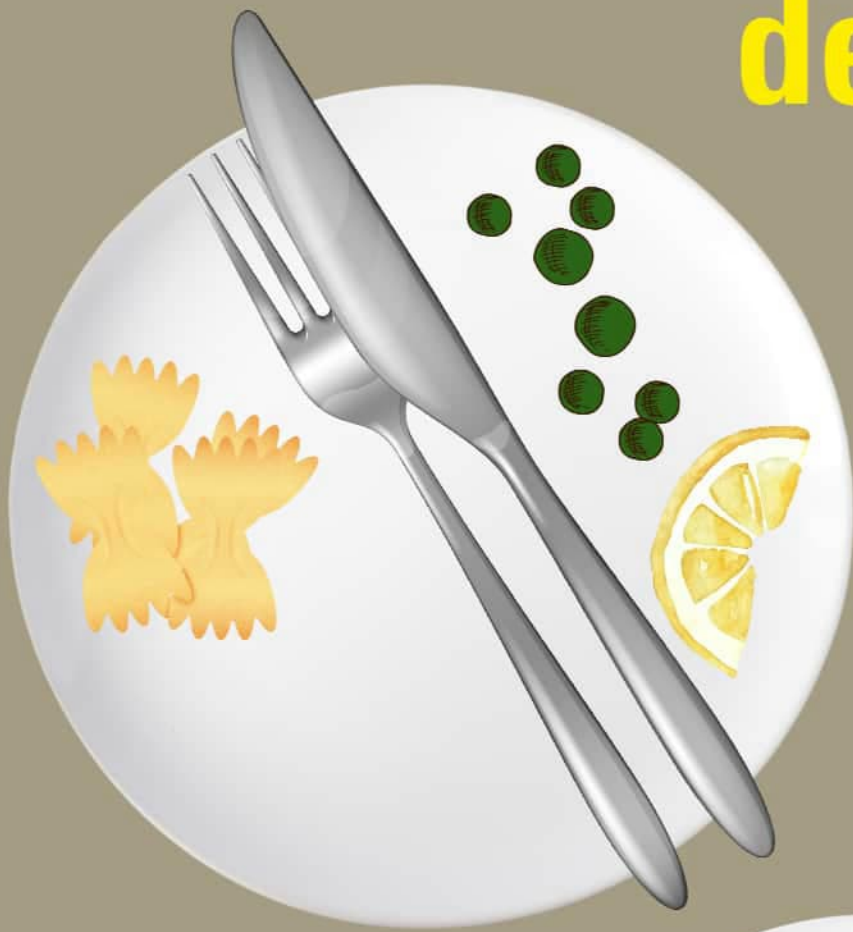
Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de



Wie groß ist dein Appetit heute?

Gib Tellerresten keine Chance!
Wir servieren auch kleinere Portionen.



...weil jeder Bissen zählt!



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de



Das Beste vom Vortag

Wir verarbeiten auch Speisen und Zutaten vom Vortag, um Lebensmittelreste auf einem Minimum zu halten.



...weil jeder Bissen zählt!



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de



Lieblingsgericht heute schon aus?

Nimm's gelassen! Unsere Küche hält Lebensmittelreste auf einem Minimum. Probiere heute gerne ein anderes Gericht.



...weil jeder Bissen zählt!



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de

Lebensmittel.Retten



FOOD WASTIE?
MEIN DANK!

**...weil jeder
Bissen zählt!**



KErn
Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de



Lebensmittelwertschätzung ist uns wichtig!

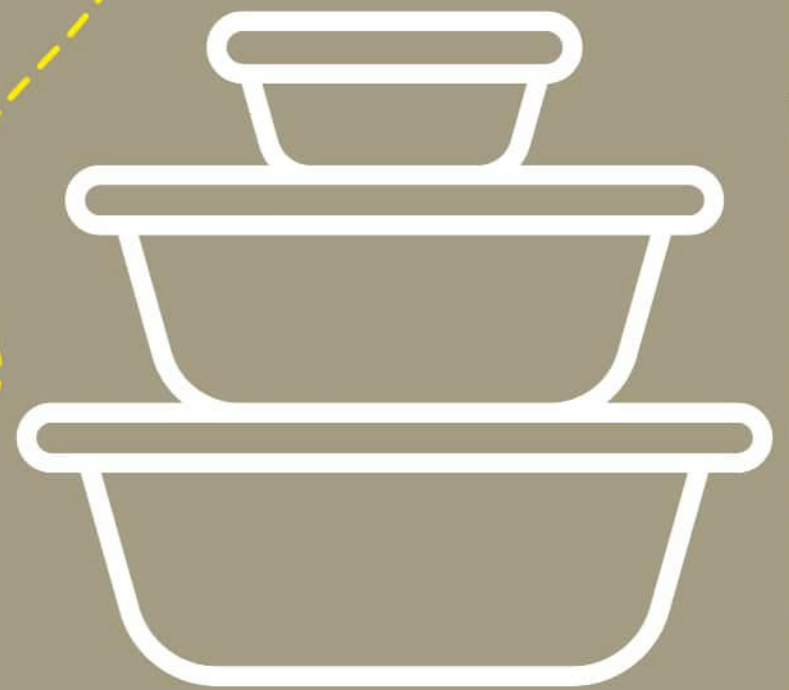
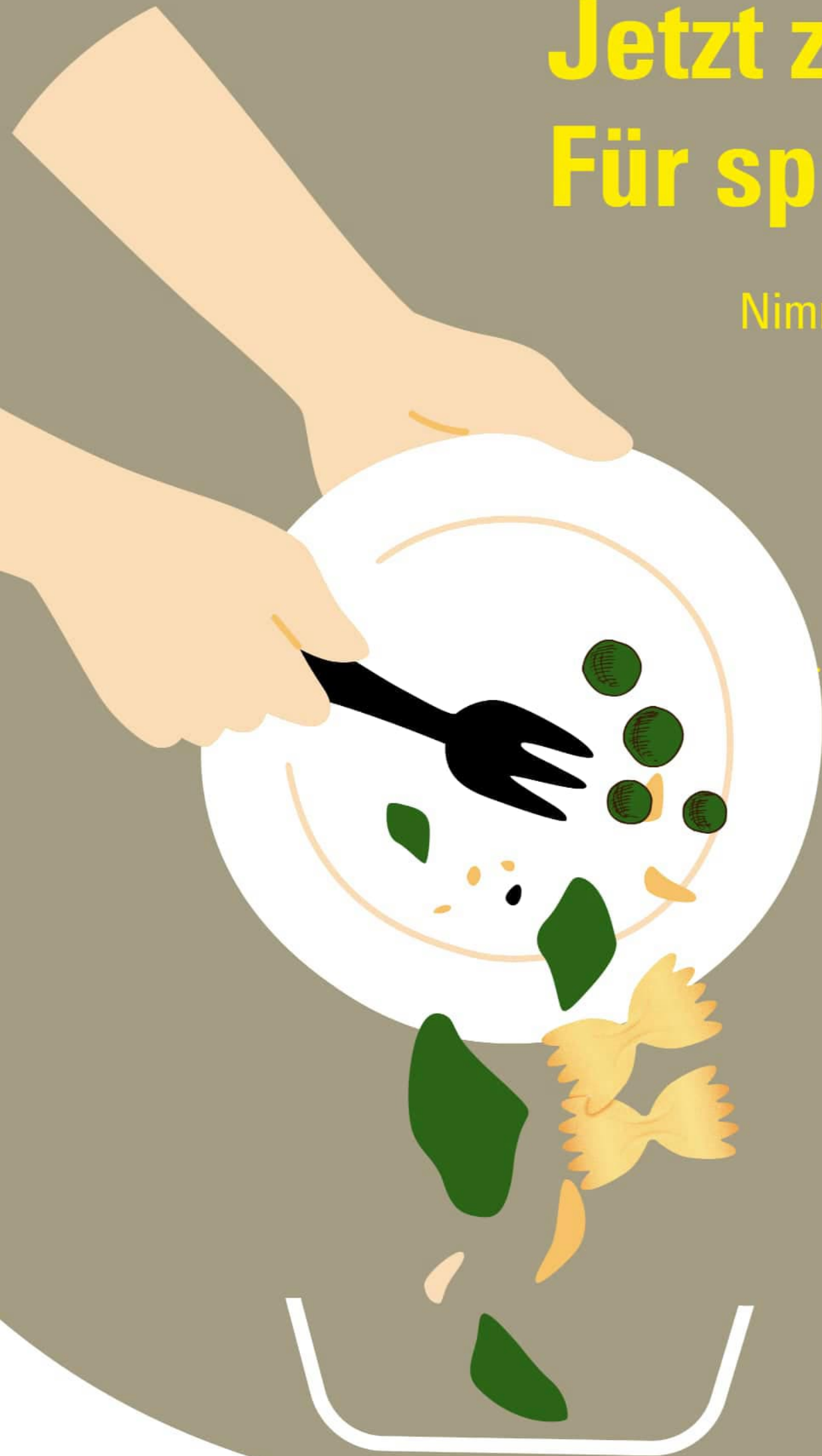
Wir freuen uns auf deine Ideen zur Reduzierung
von Lebensmittelverschwendung!





Jetzt zu viel? Für später perfekt!

Nimm deine Tellerreste mit!



**...weil jeder
Bissen zählt!**

Lebensmittel.Retten



545 kg
Tellerreste
im November

Wollen wir das im
nächsten Monat
unterbieten?

Ja!

**...weil jeder
Bissen zählt!**



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de

Lebensmittel.Retten



_____ kg
Tellerreste
im _____

Wollen wir das im
nächsten Monat
unterbieten?

**...weil jeder
Bissen zählt!**



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

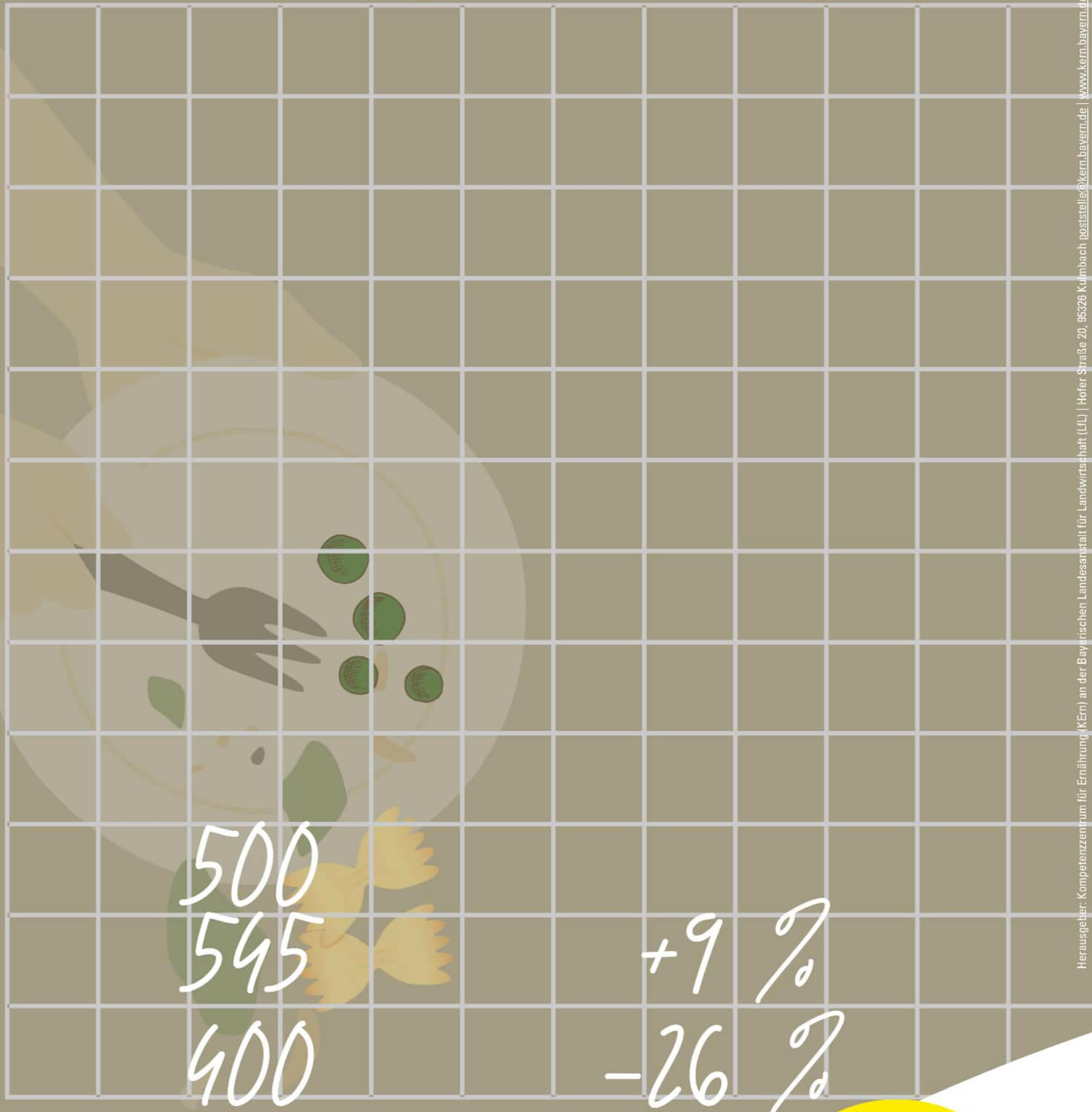
Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de

Lebensmittel.Retten



Tellerreste (kg) | Entwicklung (%)

Jan
Feb
Mär
Apr
Mai
Jun
Jul
Aug
Sep
Okt
Nov
Dez



Herausgeber: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) | Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach | poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL

Mehr Infos unter
www.kern.bayern.de

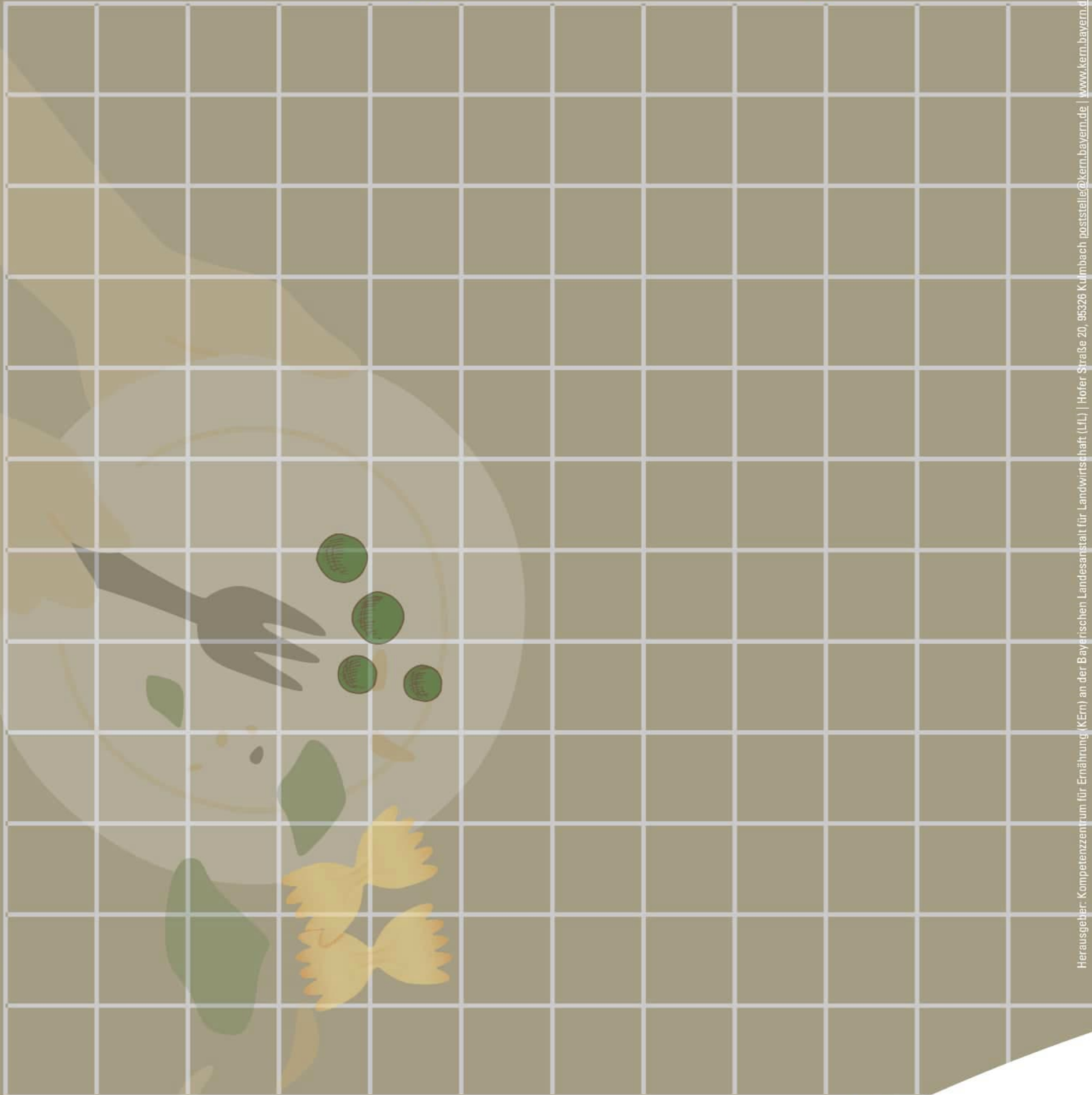
**...weil jeder
Bissen zählt!**

Lebensmittel.Retten



Tellerreste (kg) | Entwicklung (%)

Jan
Feb
Mär
Apr
Mai
Jun
Jul
Aug
Sep
Okt
Nov
Dez



Herausgeber: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) | Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de