



Federal Ministry
of Food
and Agriculture



„Too Good for the Bin!“

New campaign approach & review action week

24/10/2024

[bmel.de](https://www.bmel.de)   

Background & Challenges

- **6.3 million tonnes** of food waste in private households in 2022
- **Goal:** 50 % reduction till 2030
- „**To good for the bin**“ informs the public on the issue of food waste since 2012
- Many consumers are aware of the problem
- But behavioural change is hard, food waste reduction still low
- A new and fresh campaign approach was needed



Campaign Refurbishment 2023-2024

Our goals:

- More public awareness and motivating consumers to take action
- A new, fresh and more personal approach

How we got there:

- A lot of research and exchange with experts
- Development of new motifs, materials and actions



Too Good for the Bin! – New Motifs

Nichts da?

Zu gut für die Tonne!

Aus Resten kannst du einen bunten Auflauf zaubern. 60 % nutzen Reste schon für leckere Gerichte.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zum Reste verwerten auf www.zugut.fuerdientonne.de

Gut gemeint?

Zu gut für die Tonne!

68 % verwerten Reste am nächsten Tag. Pizza wird in der Pfanne wieder schön knusprig.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zum Restes verwerten auf www.zugut.fuerdientonne.de

Zu grüner Daumen?

Zu gut für die Tonne!

Zwiebeln und Kartoffeln mögen's lieber kühl und dunkel. Rund 49 % lagern viele Obst- und Gemüsesorten bereits passend.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zur Lagerung auf www.zugut.fuerdientonne.de

Spontan eingekauft?

Zu gut für die Tonne!

Der spontan kauft, kann auch mal fröhlich für sich in eine andere Richtung schauen!

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zu Wollung auf www.zugut.fuerdientonne.de

Etwas drüber?

Zu gut für die Tonne!

Milchprodukte sind oft noch länger gut, falls gar nicht, können auch probieren. Es'waschen das schmeckt!

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Tipps zum Milchprodukten auf www.zugut.fuerdientonne.de

Too Good for the Bin! – „Eat me first“-Stickers

- Can be placed on fruits, vegetables or packaging
- **Target group:** families with children
- **Goal:** „first-in, first-out“ principle to ensure that food in the fridge is consumed on time



Too Good for the Bin! – Tip-Brochure

- From „10 Golden Rules“ to 3 tips: planing, storing and using leftovers
- New: Detachable card with the basics of food storage
- **Goal:** imparting skills and raising awareness about food waste



1×1 des Lagerns

Manche Obstsorten bewahren ihre Frische und Vitamine nur gekühlt, andere reagieren empfindlich auf Kälte. Faustregel: Heimisches wie Heidelbeeren oder Kirschen sollte kühl lagern, Zitrusfrüchte und Exoten wie Mango gehören nicht in den Kühlschrank. Ausnahmen: Feige und Kiwi.

Die meisten Gemüsesorten lagerst du am besten im Kühlschrank. Für Tomaten und Gurke reicht eine kühle Zimmertemperatur. Wer ihre Haltbarkeit verlängern möchte und einen Aromareichtum verknüpft, legt sie besser in den Kühlschrank. Die Haltbarkeit von Gemüse ist sehr unterschiedlich. Denn: Je mehr Wasser enthalten ist, desto schneller verdorrt es.

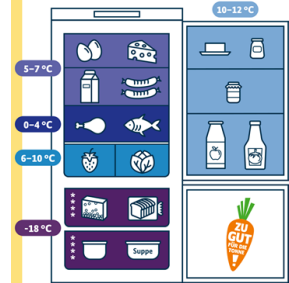
Milch und Milchprodukte sowie ihre veganen Alternativen lagerst du am besten im mittleren Kühlschrankfach. Nicht auslaufsichere geöffnete Verpackungen, die dort nur liegend hineingehen, können für wenige Tage auch in der Tür stehen.

Brot hält sich am besten bei Raumtemperatur in einem Brotkasten oder der Bäckertüte. Für längere Haltbarkeit lässt es sich ganz oder geschlitten auch einfrieren. Einzelne Scheiben dann einfach mit dem Toaster aufthauen.

Zwiebeln und Kartoffeln mögen es beide kühl und dunkel, sollten jedoch getrennt gelagert werden. Nebeneinander faulen Zwiebeln und Kartoffeln keimen schneller.

Lagern im Kühlschrank

Kalt ist nicht gleich kalt: Die Temperaturunterschiede in klassischen Kühlraummodellen sind größer, als man denkt. Unsere Grafik zeigt, was wo passend gelagert wird. Die Temperaturen sind unter anderem abhängig von der Einstellung am eigenen Kühlschrank (optimal sind 7 °C).



Too Good for the Bin! – XXL-Fridge on Tour

- Fridge as eye-catcher on market places in city centers
- 9 stops from August to October
- Broad media coverage with 481 media reports
- New materials were distributed



XXL-Fridge and Campaign Kick-off in Berlin

- Introduction of the new campaign approach on **August 14** in an press conference with Federal Minister Cem Özdemir



Action Week 2025



- **5th year in a row** – from September 29 to October 6
- **Focus:** tips for planning groceries, storing food and utilising leftovers
- New campaign materials were distributed
- 2024 was relatively quiet compared to previous years with only **125 actions**
- But significantly more media coverage with **629 media reports**



Outlook

- Potential new XXL-fridge tour in 2025
- Further roll out of new campaign motifs and materials
- Further actions will be planned for 2025 - with special focus on Action Week
- Evaluation of new motifs and materials in 2025

www.zugut fuer die tonne.de

Thank you for your attention!

Contact

Federal Ministry of Food and Agriculture
Directorate 2
Division 211
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

contact
Vera Büttner
211@bmel.bund.de
www.bmel.de
Fax +49 30 1 85 29 – 42 62

photo credits
p. 4-6 ©BMEL
p. 7-8 ©BMEL sowie Felix Conradt | neues handeln AG
p. 9 ©BMEL