



## **Pressemeldung**

### **Erstes Lokal gegen Lebensmittelverschwendung in Berlin-Neukölln eröffnet**

**Berlin, 11.07.2016 – Der Berliner Verein RESTLOS GLÜCKLICH e.V. hat Deutschlands erstes Not-for-Profit-Lokal eröffnet, in dem mit überschüssigen Lebensmitteln hochwertige Menüs und originelle Gerichte serviert werden. Immer von Mittwoch bis Samstag werden im RESTLOS GLÜCKLICH-Lokal die Gäste von einem professionellen Koch mit neu kombinierten Speisen überrascht und vom Team mit Impulsen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln versorgt. Mit seiner Arbeit möchte der Verein ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln schaffen und erreichen, dass weniger Essen weggeworfen wird.**

Im April hatte die Testphase als Pop-Up Reihe an ausgewählten Terminen in einem Restaurant in Neukölln begonnen. Als sich dem Verein die Möglichkeit bot, das Lokal in der Kienitzer Str. 22 längerfristig zu mieten, folgten Renovierungsarbeiten. Dann erweiterte das Team die Öffnungszeiten und testete weiter den laufenden Betrieb. „Wir freuen uns sehr, dass unsere Testphase so erfolgreich gelaufen ist. Diese Zeit war sehr wichtig für uns, um die Abläufe zu optimieren“, sagt Geschäftsführerin Lena Becker. „Wir haben viel gelernt und jede Menge Erfahrung gesammelt. Jetzt hat sich alles soweit eingespielt und wir sind bereit für den nächsten Schritt“, so Anette Keuchel, die Initiatorin des Projekts. Unterstützt wird das Kernteam von vielen weiteren freiwilligen Helfern.

#### **Partner aus der Bio-Branche**

Die Lebensmittel, mit denen RESTLOS GLÜCKLICH kocht, bezieht das Team von Supermärkten, dem Großhandel sowie kleineren Produzenten. Die Partner kommen größtenteils aus der Bio-Branche, denen die Suche nach Lösungen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln genauso wichtig ist wie dem Team. Die Gründe, warum Lebensmittel im Handel nicht mehr verkauft werden können, sind vielseitig: Gemüse, das aufgrund von Form, Farbe oder Größe nicht der Norm entspricht, verrutschte Etiketten, Saisonartikel, Fehllieferungen oder Waren, die nur noch eine begrenzte Zeit haltbar sind. Da das RESTLOS GLÜCKLICH-Team vorher nicht weiß, welche Lebensmittel es an einem Tag erhält, entsteht eine spontane, neuartige Küche.

#### **Sich kulinarisch überraschen lassen**

Ein Besuch im RESTLOS GLÜCKLICH-Lokal ist daher immer eine kulinarische Überraschung, da die Karte täglich wechselt. „Bei unseren Gästen kommt unser Konzept gut an. Für sie ist es spannend, sich von den Gerichten überraschen zu lassen. Viele sind auch sehr interessiert an der Arbeit unseres Vereins“, sagt Mitgründerin Leoni Beckmann. Nebenher bekommen die Gäste Tipps, was sie selbst zu Hause tun können, um mehr Lebensmittel zu verwerten.

#### **Gewinne fließen in Bildungsprojekte**

RESTLOS GLÜCKLICH ist mehr als ein Lokal. Gewinne, die der Verein mit dem Restaurantbetrieb erzielt, fließen in eigene Bildungsprojekte zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln. So organisiert der Verein Workshops sowie Kochkurse für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

RESTLOS GLÜCKLICH

Kienitzer Str. 22

12053 Berlin

Öffnungszeiten

Mittwoch-Samstag, 18.00-22.30 Uhr

Um besser planen zu können, freut sich das Team über Reservierungen über die Website:

[www.restlos-gluecklich.berlin](http://www.restlos-gluecklich.berlin)

### **Weitere Informationen**

Website: [www.restlos-gluecklich.berlin](http://www.restlos-gluecklich.berlin)

Facebook: [www.facebook.com/restlos.gluecklich](http://www.facebook.com/restlos.gluecklich)

Ansprechpartner für Rückfragen und Interviews:

Leoni Beckmann

Mobil: 0176/80551581

E-Mail: [presse@restlos-gluecklich.berlin](mailto:presse@restlos-gluecklich.berlin) oder [leoni@restlos-gluecklich.berlin](mailto:leoni@restlos-gluecklich.berlin)

Hochauflösende Fotos finden Sie unter: [www.restlos-gluecklich.berlin/presse](http://www.restlos-gluecklich.berlin/presse)