

Mit einfachen Mitteln zum nachhaltigen Erfolg

Sensibilisierung der Gäste reduziert Lebensmittelverschwendung deutlich

Berlin, 22. November 2017. Zwei Partner – ein Ziel: das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) engagiert sich schon seit vielen Jahren für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Im gemeinnützigen Verein United Against Waste e.V. (UAW), einer Initiative für die Food Branche, in der das **dti** seit der Gründung aktiv mitwirkt, werden gemeinsam mit den Mitgliedern praxistaugliche Lösungen für die Außer-Haus-Verpflegung entwickelt. Diese verdeutlichen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall mit geringem Aufwand machbar ist und zudem Geld spart. Die von UAW erarbeiteten Maßnahmen helfen Betrieben des Außer-Haus-Marktes (AHV) überdies, die Ursachen und die Größenordnung der Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag greifbarer zu machen.

Tiefkühlprodukte sind in der Außer-Haus-Verpflegung eine feste, unverzichtbare Größe. Und das aus guten Gründen: Tiefgekühlte Produkte leisten nachweislich einen großen Beitrag, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen. Schon in der industriellen Produktion werden die wertvollen Rohwaren fast vollständig verbraucht, so dass schon hier keine Nahrungsmittel unnötig verschwendet werden. In der Gastronomie lassen sich die tiefgekühlten Produkte dann nach Bedarf portionieren und flexibel einsetzen und tragen nochmal zu weniger Lebensmittelabfällen bei.

Gelebte Praxis in der Profiküche

Wie die Partner im Netzwerk von United Against Waste e.V. optimal zusammenarbeiten können, das bewiesen das ATLANTIC Hotel SAIL City und das **dti** beim KÄLTFORUM* 2017 in Bremerhaven. Die rund 190 Teilnehmer sensibilisierte der Küchenchef des Hauses, **Dominik Flettner**, vor dem Gang ans Mittagsbuffet für das Problem der Lebensmittelverschwendung und schilderte das Engagement der ATLANTIC Hotelgruppe bei United Against Waste und für Nachhaltigkeit insgesamt. Durch Messungen hat die Küche bereits wichtige Erkenntnisse über die Ursachen von vermeidbaren Lebensmittelverlusten gewonnen. Rezepturen, Portionsgrößen und die Bestückung von Buffets wurden daraufhin überdacht und optimiert.

dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner forderte die Gäste auf, sich für die gute Sache einmal richtig ins Zeug zu legen und für so wenige Lebensmittelabfälle wie möglich zu sorgen.

Nach dem Lunch wurden die Reste des Buffets gewogen. Und siehe da – die „Challenge“ wurde erfolgreich angenommen: *„Ich war sehr überrascht, dass wir nur so wenig Lebensmittelabfall hatten. Pro Kopf waren es umgerechnet nur 110 Gramm. Der Tellerrücklauf war sehr wenig und unsere Überproduktion lag bei 18 Kilogramm insgesamt. Das Buffet war von unserer Seite sehr gut kalkuliert.“*, freute sich Dominik Flettner.

Dabei ist es offensichtlich sehr hilfreich, die Gäste vor dem Essen und direkt am Buffet für bewussten Genuss zu sensibilisieren. *„Ich denke, dass Ihre Gäste darauf geachtet haben, dass sie keinen Tellerrückgang produzieren. Bei vielen anderen Veranstaltungen ist das mehr als das Doppelte bis Dreifache“*, so Flettner über das überraschend positive Ergebnis.

Für das **dti** ein Grund mehr, der Lebensmittelverschwendung weiter den Kampf anzusagen und Initiativen wie United Against Waste tatkräftig zu unterstützen. Nur wer ausreichend für das Thema sensibilisiert und praxistaugliche Lösungen anbietet, kann auch etwas bewegen.

* Das KÄLTEFORUM ist eine Gemeinschaftsveranstaltung von Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) und Deutsches Tiefkühlinstitut (**dti**), die in diesem Jahr bereits zum 13. Mal sehr erfolgreich durchgeführt wurde. Die jährlich stattfindende Logistikfachtagung erreicht mit Fachvorträgen und Besichtigungen zahlreiche Fachleute und Entscheider aus der Logistik- und Kältetechnikbranche und hat sich damit als zentrale, hochangesehene Branchentagung fest etabliert.

Die Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Carola Herckelrath

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de