

Kampf der Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie

24.04.2019, 11:09 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *Mise en place® Gastro Solutions GmbH & Co. KG*

Presseagentur: *Mise en place® Gastro Solutions GmbH & Co. KG*



30 % für die Tonne? Nicht mit dem richtigen System!

In konventionell geplanten und betriebenen Gastronomie-Küchen landen täglich bis zu 30 Prozent der eingekauften Lebensmittel im Müll. Das ist eine betriebswirtschaftliche und ethische Katastrophe.

WWF ruft Tag der Lebensmittelverschwendung aus

Alle Lebensmittel, die bis zum 2. Mai produziert werden, landen rein rechnerisch im Müll. Die Naturschutzorganisation World Wildlife Fund (WWF) will damit symbolisch verdeutlichen, dass in Deutschland fast ein Drittel der gekauften Lebensmittel ungenutzt weggeworfen werden. Einer WWF-Analyse zufolge entspricht das allein in Deutschland jährlich rund 18 Mio. Tonnen. Besonders die Gastronomie trägt zu dieser traurigen Bilanz einen ganz wesentlichen Teil bei.

Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zusammen mit dem WWF das Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittel-abfällen in der Außer-Haus-Verpflegung initiiert. Der Außer-Haus-Markt bietet für die Einsparung von Lebensmittelabfällen ein großes Potenzial von 30 bis 50 Prozent. Ziel ist es, einheitliche Methoden zur Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen sowie entsprechende Maßnahmen zu deren Reduzierung in der Außer-Haus-Verpflegung festzulegen.

Ein Konzept für Konto und Klima

Wie solche Maßnahmen aussehen können, zeigt Koch und Fleischer Stefan Cammann bereits seit 2001 in seinem Restaurant faktorei. (<http://www.faktorei.de>) Er entwickelte ein ganzheitliches Küchensystem aus innovativer Technik, neuen Kochprozessen und maximal effizienten Arbeitsabläufen. Der Einsatz von Personal, Lebensmitteln und Energie wird mit dem so genannten R2M-System (<https://miseenplace24.com/r2m-prinzip/>) zu einer planbaren und ökonomischen Konstante. Der Lebensmittelabfall wird so sogar um bis zu 90 Prozent reduziert, das energetische Einsparpotential liegt bei rund 50 Prozent.

Bewerber des Preises für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt

Dass das revolutionäre Küchen-System funktioniert, beweist neben den vielen begeisterten Gäste auch dessen mittlerweile europaweite Etablierung. Als Vorreiter in der Branche bewirbt sich Stefan Cammann mit seinem R2M-System nun auf die Auszeichnung Grünes Band. Alternative Energiekonzepte und der sparsame Umgang mit Ressourcen wie Wasser, Energie und Lebensmitteln werden mit diesem Preis honoriert. Verliehen wird der Preis Anfang 2020 von den Magazinen gastronomie&hotellerie und GVkompakt in Stuttgart.

Pressekontakt:

Mise en place® Gastro Solutions GmbH & Co. KG
Frau Christine Bruns
Philosophenweg 21
47051 Duisburg

fon ..: 015730923247
web ..: <http://www.miseenplace24.de>
email : cb@miseenplace24.de

Portrait

Mise en place® Gastro Solutions ist ein europaweit agierender Anbieter eines innovativen, ganzheitlichen Systems für Profiküchen. Mit umfassendem technologischem und betriebswirtschaftlichen Know-how werden maßgeschneiderte Lösungen für Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geboten. Das Unternehmen wurde 2001 gegründet und übernimmt seither eine Vorreiterrolle in der Branche. Das Angebot umfasst eine eigene Gerätelinie, individuelles Consulting sowie optional die Food-Belieferung.
Mehr über uns auf www.miseenplace24.de.

News-ID: 1046405 • Views: 617 (Stand: 07.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1046405/Kampf-der-Lebensmittelverschwendung-in-der-Gastronomie.html>