

PRESSEMITTEILUNG

Vielfältige Ideen zur Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“

WISAG unterstützt nationales Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Frankfurt, den 23. September 2022 – Fast elf Millionen Tonnen Lebensmittel landeten laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2020 in deutschen Mülltonnen¹. Statistisch gesehen warf damit jeder Bundesbürger 78 Kilogramm an Obst, Brot und anderen Nahrungsresten weg. Grund genug für die WISAG Catering GmbH & Co. KG, sich auch in diesem Jahr bei der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ zu engagieren. Vom 29. September bis zum 6. Oktober 2022 hat es sich die WISAG zum Ziel gesetzt, für das Anliegen zu sensibilisieren und zu zeigen, wie sich Lebensmittelabfälle zu Hause mit einfachen Kniffen reduzieren lassen.

Tagtäglich verpflegt die WISAG Catering in Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen zahlreiche Menschen – und achtet bereits seit Jahren darauf, Lebensmittelabfälle zu optimieren. Die gesammelten Erfahrungen möchte der Ernährungsspezialist auch seinen Tischgästen weitergeben. Denn knapp 60 Prozent der Lebensmittelabfälle entstehen in Privathaushalten.

Die WISAG Catering nutzt die Aktionswoche daher auf verschiedenen Ebenen: Neben einem besonderen Menüplan mit kreativen Gerichten, die wenige Nahrungsmittelabfälle erzeugen – wie Kürbis-Süßkartoffelcreme mit Süßkartoffelschalenchips und Kürbiskernen –, erwarten die Tischgäste Flyer, Plakate und Aufsteller mit zahlreichen Tipps und Tricks, wie sie zu Hause Essensabfälle vermeiden können. Etwa durch die richtige Wahl von Portionsgrößen beim Kochen, durch kluge Lagerung, und durch das

¹ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>, Stand: 19.09.2022

Haltbarmachen von Lebensmitteln. Außerdem gibt es leckere Rezeptideen für vermeintliche Küchenabfälle – zum Beispiel Pesto aus Karottengrün oder Chips aus Gemüseschalen. Und auch den Aspekt, bei der Zubereitung von tierischen Produkten nach dem „Nose to Tail“-Ansatz möglichst das ganze Tier zu verarbeiten, stellt die WISAG vor. Alle Informationsmaterialien rund um das Thema sind in den beteiligten Betriebsrestaurants und in der WISAG Catering App zu finden.

Breit gefächertes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Die WISAG Catering beschäftigt sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung seit vielen Jahren. Der Caterer nimmt regelmäßig an der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ teil und ist zudem seit 2014 Mitglied bei United Against Waste e. V. (UAW). In diesem Zuge hat das Unternehmen bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. So analysieren die Küchenteams beispielsweise Lebensmittelabfälle genau und passen darauf basierend Zubereitungsmengen an, um Überproduktionen zu vermeiden. In Zusammenarbeit mit Partnern wie „Too Good To Go“ unterstützt die WISAG Catering außerdem den Last-Minute-Verkauf von verzehrbaren Lebensmitteln. Darüber hinaus setzt der Caterer nachhaltige Verpackungsmaterialien ein und wählt seine Lieferanten auch in Hinblick auf ökologische Aspekte aus.



Die Küchenteams der WISAG Catering analysieren Lebensmittelabfälle und passen darauf basierend Zubereitungsmengen an



Auf dem Menüplan der WISAG Catering stehen viele kreative Gerichte, die wenige Nahrungsmittelabfälle erzeugen



Aus Gemüseresten wie Wurzelstrüngen oder Zwiebelschalen lässt sich ohne viel Aufwand eine leckere Gemüsebrühe machen

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Die WISAG Sicherheit & Service gehört zum Geschäftsbereich Facility Service der WISAG. Dessen Kerngeschäft sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche der WISAG Facility Service zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 19.800 Kunden, rund 31.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,223 Mrd. Euro im Jahr 2021 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit knapp 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding GmbH
Cora Jakubin
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-187
E-Mail: cora.jakubin@wisag.de
Website: www.wisag.de