

PRESSEINFORMATION

Zürich, 2. Juli 2013

Das Servicepaket von Unilever Food Solutions: Verschwendung verstehen – Verschwendung vermeiden

Unilever Food Solutions zeigt in einem Servicepaket Potentiale zur Eingrenzung von Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie. Diese kann jeder Koch für sich im Rahmen seines eigenen Küchenablaufs bewerten.

Die Verschwendung lässt sich entlang der Wege eines Lebensmittels in der Küche in drei Bereiche unterteilen: Einkauf & Lagerung, Mise en Place & Zubereitung, Portionierung, Speisereste & Entsorgung. Auf diese drei Säulen ist das Servicepaket von Unilever Food Solutions aufgebaut.

Das Informationsmaterial unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag für alle Beteiligten greifbarer zu machen. Broschüren im Online-Format, unter anderem mit Tipps der Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions, sowie Analyse- und Kalkulationstabellen unterstützen bei der Umsetzung. Alle Materialien stehen unter www.unileverfoodsolutions.ch/United-Against-Waste zur Verfügung.

Das Servicepaket ermöglicht dem Betrieb und seinen Mitarbeitern zu erkennen, in welchen Mengen und Bereichen Abfall überhaupt anfällt. Diese Erkenntnis hilft im ersten Schritt oft, das Bewusstsein zu schaffen und führt meistens bei einer zweiten Messung bereits zu einem besseren Ergebnis.

Ein Erfolgserlebnis

In Dänemark läuft die Initiative „United Against Waste“ bereits und erste Erfolge unter Verwendung des Servicepakets können verzeichnet werden. In einer teilnehmenden Kantine mit rund 1.500 Essen täglich fielen rund 1,4 Tonnen Lebensmittelabfälle in der Woche an. Nach dem Audit aus dem Servicepaket von Unilever Food Solutions und der Umsetzung der Massnahmen konnten 0,44 Tonnen eingespart werden. Das sind 31% Einsparungen mit einfachen Massnahmen.

Weitere Informationen zur Initiative „United Against Waste“ und zum Servicepaket unter www.unileverfoodsolutions.ch/United-Against-Waste oder www.united-against-waste.ch

Über Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions ist der Bereich für Profi-Köche. Die Food Service Sparte von Unilever tritt mit bekannten Marken wie Knorr, Becel, Chirat oder Sais auf und unterstützt Köche auf der ganzen Welt dabei, gute und gesunde Mahlzeiten anzubieten, die deren Gäste begeistern.

Unilever Food Solutions entwickelt Produkte, die als Zutaten bei der täglichen Arbeit wertvolle Zeit sparen und geht dabei keine Kompromisse beim Geschmack ein. Darüber hinaus bietet das Unternehmen kontinuierlich neue Ideen, Konzepte und Inspirationen, damit das Speisenangebot in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ansprechend und abwechslungsreich bleibt.

Unilever Food Solutions arbeiten eng mit Unternehmen aller Art und Grösse zusammen – von Restaurants über Hotelketten bis hin zu Grossverpflegern und Caterern. Dadurch kennt das Unternehmen die Schwierigkeiten in ihrem Alltag, wirtschaftlich zu arbeiten und gleichzeitig den Wünschen der Gäste gerecht zu werden.

Unilever Food Solutions global:

- entstand aus der Fusion zwischen Bestfoods (Knorr) und Unilever im Jahre 2000
- ist in über 70 Ländern aktiv
- erzielte einen Umsatz von 2.3 Mrd. Euro im Jahr 2012

Unilever Food Solutions Schweiz:

- jährlich werden ca. 15.000 Betriebe von unserem Aussendienst besucht: Hotellerie und Gastronomie 7.000, Take-away 4.000, Heime 1.500, Caterer 1.200, Spitäler 500, Systemgastronomie 30

Hinweis für Redaktionen

Alle Presseinformationen und weitere Materialien finden Sie auch auf:
www.united-against-waste.ch

Bilder und Infografiken zu Food Waste sind auf www.foodwaste.ch verfügbar.

Pressekontakt

Unilever Schweiz GmbH Unilever Food Solutions

Christine Weiser

Public Relations Manager D-A-CH

Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Deutschland

Telefon +49 71 31 / 50 15 21

E-Mail: Christine.Weiser@unilever.com

High Food Public Relations

Jan-Patrick Timmer
Eigerstrasse 2, 3007 Bern
Telefon 031 / 560 24 07
E-Mail: bern@highfood.ch

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:
www.ufs-bildservice.ch

United Against Waste

c/o Foodways Consulting GmbH
Markus Hirschler
Spitalgasse 24, 3014 Bern
Telefon 031 331 16 16
E-Mail markus.hirschler@foodways.ch

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten