

## PRESSEMITTEILUNG

### Zielvereinbarung für mehr Nachhaltigkeit

## Klüh Catering für Projekt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen ausgezeichnet

Düsseldorf, 28.04.2021 – In Deutschland landen noch immer große Mengen genießbarer Lebensmittel im Abfall. Der Klüh Catering GmbH ist es gelungen, Lebensmittelabfälle in ihrer Duisburger Zentralküche in einem Pilotprojekt über die vergangenen zwei Jahre um durchschnittlich 25 Prozent zu reduzieren. Für diesen Erfolg wurde die Küche jetzt im Rahmen des vom Bundesernährungsministerium aufgesetzten „Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ von Bundesministerin Julia Klöckner als einer von insgesamt elf Modellbetrieben ausgezeichnet.

„Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, ist der Bereich der Außer-Haus-Verpflegung ein entscheidender Multiplikator. Ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein. In den Modellbetrieben ist es bereits gelungen, dass im Schnitt ein Viertel weniger Lebensmittelabfälle angefallen sind. Das ist ein Erfolg! Es steigert die Wertschätzung, spart Kosten und ist ein wichtiger Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz“, so die Bundesernährungsministerin.

„Für Klüh Catering ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung schon lange eine Herzensangelegenheit. Über die Auszeichnung unserer Zentralküche in Duisburg freuen wir uns daher sehr. Gleichzeitig fühlen wir uns ermutigt, die bei dem Pilotprojekt gewonnenen Erkenntnisse nun auch in allen übrigen Küchen von uns zu implementieren“, erklärt Thorsten Greth, Geschäftsführer der Klüh Catering GmbH.

Der führende Care-Caterer in Deutschland gehört der Initiative „United Against Waste“ an und beabsichtigt, Lebensmittelabfälle konsequent zu vermeiden. Im Rahmen der Teilnahme am Dialogforum hat sich Klüh Catering hierfür der gemeinsam vereinbarten Zielvereinbarung verschrieben, eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent erreichen.

Das „Dialogforum zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ startete im Februar 2019. Es ist Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und wurde vom WWF Deutschland koordiniert. Projektpartner sind United Against Waste e. V., die FH Münster und das Institut für Nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V.. Am Dialogforum nahmen mehr als 150 Teilnehmende aus Politik und Verwaltung, Verbänden, Unternehmen, Wissenschaft und Zivilgesellschaft teil. Vertreten waren Unternehmen unterschiedlicher Größen sowie ein Querschnitt aus den verschiedenen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung (z.B. Betriebsgastronomie, Krankenhaus, Hotels).

Weitere Informationen zu den Ergebnissen des Dialogforums finden Sie unter:

<https://www.wwf.de/2021/april/kantinen-und-co-wollen-lebensmittelabfaelle-bis-2030-halbieren?fbclid=IwAR3x4CV5zOEDO0vBeQdvW-AW6Hd7SQ1t-0ngw8hrqRAmq85bT-xSZ3XieyI>

Mehr zur unternehmerischen Verantwortung der Klüh-Gruppe erfahren Sie unter:

<https://www.klueh.de/de/Unsere-Verantwortung.htm>



### **Über Klüh:**

*Mit über 25 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeiter\*innen, sondern auch für Patient\*innen, Senior\*innen, Reisende, Schul- und Kindergartenkinder und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract-Caterer in Deutschland (Studie gv-praxis 05/2020).*

*Klüh Catering gehört zum international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. In den Fachbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit mehr als 49.000 Mitarbeiter\*innen in sieben Ländern über 807 Mio. Euro (2020) um.*

### **Kontakt**

osicom GmbH | Wolfgang Osinski | Tel.: 0211 159262-60 | [wolfgang.osinski@osicom.de](mailto:wolfgang.osinski@osicom.de)

Klüh Service Management GmbH | Sarah Latton | Tel.: 0211 9068-311 | [s.latton@klueh.de](mailto:s.latton@klueh.de)