

## PRESSEMITTEILUNG

### Verantwortung in der Gemeinschaftsverpflegung

### **Klüh setzt mit innovativer Nachhaltigkeitsmessung Maßstäbe in der Betriebsgastronomie**

Düsseldorf, 3.11.2021 – Die Catering-Sparte des Multiservice-Anbieters Klüh bietet von ihr betreuten Betriebsrestaurants ab sofort die Möglichkeit, im Speiseplan den Nachhaltigkeits-Wert zu jedem Menü anzugeben – vor Ort sowie auch in der Klüh Catering-App. Damit strebt das Unternehmen im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie eine Vorreiterrolle im Markt in Sachen Umweltfreundlichkeit an.

„Unsere Kunden und der Markt fragen immer häufiger nach professionellen Speisekonzepten, die nicht nur lecker und gesund, sondern auch nachhaltig sind. Mit unserer neuen Lösung möchten wir dieser Nachfrage Rechnung tragen und zugleich das Bewusstsein für den Zusammenhang von Ernährung und Klima stärken“, erklärt Thorsten Greth, Geschäftsführer von Klüh Catering.

### **Umweltfreundliche Menüauswahl**

Die transparente Angabe des Umwelt-Fußabdrucks einer Speise soll es den Gästen ermöglichen, innerhalb der Menüauswahl ein nachhaltigeres Angebot auszuwählen. Dabei wird nicht allein der auch bei vergleichbaren Verfahren gängige CO<sub>2</sub>-Wert ermittelt, sondern es werden auch Faktoren wie Wasserverbrauch, Regenwaldabholzung und Tierwohl abgebildet. Um den genauen Umwelt-Fußabdruck der angebotenen Gerichte zu ermitteln, arbeitet Klüh mit Eaternity zusammen, einer Schweizer Organisation, die sich auf die Berechnung von Umweltbilanzen spezialisiert hat. Die von Klüh als besonders klimafreundlich ausgewiesenen Menüs haben demnach ein CO<sub>2</sub>-Einsparpotential von bis zu 66 Prozent gegenüber herkömmlichen Gerichten.

Erfolgreich erprobt wurde das neue Konzept zur Nachhaltigkeitsermittlung von Speisen bereits vor wenigen Wochen während einer Pilotphase in einigen von Klüh Catering betriebenen Betriebsrestaurants. Neben der gewohnten Menüauswahl standen dabei ausgewählte Gerichte auf der Speisekarte, die sich durch eine ausgezeichnete Klimabilanz auszeichnen – etwa Lachsfilet und Tortelli-Salmone auf Erbsen-Minzpüree mit veganer Tomatencremesauce und Mini-Kartoffel, Linsenbällchen an Hühnchencurry mit Jasminreis und Wokgemüse oder Falafel im Pitabrot mit veganem Tzaziki, Oliventatar, Weißkraut und Grillgemüse. Insgesamt wurden dabei innerhalb von vier Wochen mit insgesamt rund 17.000 Aktionsessen knapp 10 Tonnen CO<sub>2</sub> im Vergleich zu herkömmlichen Menüs eingespart. Mit einem durchschnittlichen Anteil von rund 30 Prozent unter allen ausgegebenen Speisen wurden die besonders nachhaltigen Menüs von den Gästen somit sehr gut angenommen.

Das neue Angebot zur Nachhaltigkeitsermittlung von Speisen wird derzeit schon bei den Stadtwerken in Düsseldorf sowie bei weiteren Unternehmen u.a. aus den Bereichen Forschung und Finanzen eingeführt. Da das Thema dem allgemeinen Zeitgeist sowie dem Interesse vieler Kunden entspricht, sind darüber hinaus weitere Betriebsrestaurants kurz davor, das Angebot einzuführen.

## Zielvereinbarung für mehr Nachhaltigkeit

Auch über den Einsatz von klimafreundlichen Gerichten hinaus engagiert Klüh Catering sich konsequent für einen verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln. So gehört das Düsseldorfer Unternehmen seit 2016 der Initiative „United Against Waste“ an und hat sich der gemeinsam getroffenen Zielvereinbarung verschrieben, eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu erreichen.

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

<https://report.klueh.de/geschaeftsbericht-2020/verantwortung/>

Eine Übersicht der Ernährungskonzepte von Klüh finden Sie unter: <https://klueh.de/de/Catering.htm>

### **Über Klüh:**

*Mit über 25 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeitende, 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 05/2021).*

*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 Mitarbeitenden in acht Ländern über 807 Mio. Euro (2020) um. Weitere Informationen unter [www.klueh.de](http://www.klueh.de).*

### **Kontakt**

Klüh Service Management GmbH | Julian Kerkhoff | Tel.: 0211 9068-304 | [j.kerkhoff@klueh.de](mailto:j.kerkhoff@klueh.de)