„Engagement gegen Lebensmittelverschwendung stärken!“ – Ernährungsministerin Michaela Kaniber informiert sich über das Projekt „Community Kitchen“

20. April 2023

(20. April 2023) München – Wertvolle Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu retten ist eine wichtige Aufgabe für die gesamte Gesellschaft. Darauf hat Ernährungsministerin Michaela Kaniber beim Besuch der „Community Kitchen“ in München hingewiesen. Das Unternehmen bietet neben einem Mittagstisch auch ganztägig Speisen aus geretteten Lebensmitteln. „Wir können alle dazu beitragen, die Verschwendung von Nahrungsmitteln deutlich zu reduzieren und dafür zu sorgen, dass sie auch für die Ernährung verwendet werden – denn dafür wurden sie mit großer Sorgfalt hergestellt. Das Konzept der ‚Community Kitchen‘ ist ein wunderbares Beispiel für vorbildliches Engagement, das Klima- und Ressourcenschutz mit sozialer Verantwortung verbindet. Diese Bereitschaft, sich gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln einzusetzen, müssen wir weiter stärken. Nur so können wir möglichst viele für dieses wichtige Thema sensibilisieren. Denn jeder Einzelne kann was tun“, sagte die Ministerin am Donnerstag.

Gerade dem Verbraucher kommt laut Kaniber eine bedeutende Rolle bei der Reduzierung der Verschwendung zu. Denn laut einer Studie des zum Bayerischen Ernährungsministerium gehörenden Kompetenzzentrums für Ernährung entfallen im Freistaat rund 40 Prozent der Lebensmittelverschwendung auf die privaten Haushalte und 18 Prozent auf Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung sowie sieben Prozent auf den Lebensmittelhandel. „Egal ob in Gastronomie oder in der Kantine: Wenn es gelingt, dort die Gäste und Verbraucher auf das wichtige Thema Lebensmittelverschwendung hinzuweisen, ist schon viel gewonnen“, so Kaniber.

Die „Community Kitchen“ ist Teilnehmer im Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ des Ernährungsministeriums. Umgesetzt haben das Konzept die beiden Gründerinnen Günes Seyfarth und Judith Stiegelmayr in der ehemaligen Kantine einer Versicherung in Neuperlach. Das vor zwei Jahren gegründete Unternehmen beschäftigt inzwischen rund 30 Mitarbeiter und viele ehrenamtliche Helfer. Einrichtungen wie die Tafeln, Foodsharing oder die Community Kitchen retten pro Jahr in Bayern insgesamt rund 40.000 Tonnen Lebensmittel die noch genießbar sind und sorgen so für eine sinnvolle Verwertung.

Weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und zur Community Kitchen gibt es unter https://community-kitchen.com/ und unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/buendnis-wir-retten-lebensmittel/index.html.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers