



Presseinformation  
Oktober 2024

Infostand zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

## **Dorfner Catering engagiert sich bei der bundesweiten Initiative „Zu gut für die Tonne“ in der Sparkasse Roth**

Nürnberg – Die Dorfner Gruppe beteiligt sich an der bundesweiten Initiative „Zu gut für die Tonne“ gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland und initiierte dazu am Montag, den 30. September, einen Aktionstag in der Sparkasse Roth. Mit informativen Spielen und einer Menge Know-how begeisterte Dorfner Catering die Besucherinnen und Besucher für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des international agierenden Gebäudedienstleisters – darunter Helena Nagel, die überregionale Diätassistentin – gingen proaktiv auf die Interessierten zu und gaben ihnen wertvolles Wissen an die Hand.

Im Vordergrund stand dabei das Thema „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (MHD) – denn nicht alle Lebensmittel, deren MHD abgelaufen ist, sind schlecht. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Initiator der Informationskampagne, hat berechnet, dass 29 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel mit abgelaufenen MHD Milchprodukte sind. Weitere 13 Prozent machen Fertig- und Tiefkühlprodukte aus, während zwölf Prozent auf Getränke entfallen. Insgesamt werfen 86 Prozent der deutschen Haushalte Lebensmittel weg, die noch genießbar gewesen wären – das entspricht einer Verschwendung von rund zwölf Millionen Tonnen pro Jahr. Neben dieser Vermittlung spannender Fakten rund um das Thema Im Rahmen des Aktionstages wurde darüber hinaus in einem Spiel auf die richtige Lagerung von Lebensmitteln hingewiesen. Auch hier soll die Aufklärung einen möglichst ressourcenschonenden Umgang fördern.



Kadir Taskin, Betriebsküchenleiter von Dorfner Catering bei der Sparkasse in Roth, unterstützte die Infoveranstaltung und hatte dabei zum Ziel, die Wertschätzung gegenüber den gekauften Lebensmitteln wieder in den Fokus zu rücken: „Das fängt schon beim Einkauf an. Eine Gurke ist eine Gurke, ob sie krumm oder gerade ist. Wir sollten davon wegkommen, immer das ‚perfekte‘ Obst oder Gemüse zu suchen, und froh sein, dass wir gut versorgt sind. Wenn es dann an die Zubereitung geht, ist auch Wertschätzung gefragt. Weniger wegwerfen, mehr genießen, ist die Devise. Von den Lebensmitteln lässt sich häufig weit mehr verarbeiten, als man denkt. Wir achten in unseren Abläufen beispielsweise sehr darauf, bei Obst und Gemüse nichts wegzuerwerfen, was verarbeitet werden könnte – so tragen wir unseren Teil zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bei.“

Passend zur Veranstaltung zauberte das Küchenteam von Kadir Taskin leckere Häppchen, Radieschenblättercremesuppe und Bananenstrudel.

**Über die Dorfner Gruppe:**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von rund 335,4 Millionen Euro im Jahr 2023 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt über 11.000 Mitarbeiter in den vier Geschäftsfeldern Gebäudemanagement, Gebäudereinigung, Catering und Servicemanagement. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter [www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de) oder telefonisch unter 0911-6802-0.

**Weitere Informationen:**

Dorfner Gruppe  
Willstätterstraße 71  
D-90449 Nürnberg  
Telefon 0911 - 6802 - 0  
E-Mail: [info@dorfner-gruppe.de](mailto:info@dorfner-gruppe.de)  
[www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de)

**Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon 0911 - 97478 - 0  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)  
<http://www.kontext.com>