

Medieninformation

## **„Wertschätzen statt Wegwerfen“: Dussmann Service stellt Projekt gegen Lebensmittelverschwendung vor**

**In Berlin präsentierten Bundesernährungsministerin Julia Klöckner, Dussmann Service, United Against Waste und DEHOGA einen Modellbetrieb, der aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vorgeht**

*Berlin, 29. September 2020* – **Bundesernährungsministerin Julia Klöckner hat im Rahmen der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ das von Dussmann Service betriebene Mitarbeiterrestaurant der Evangelischen Kirche Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz in Berlin (EKBO) besucht. Das Restaurant gehört zu den elf Modellbetrieben, in denen Dussmann Service gemeinsam mit der Initiative United Against Waste die Menge von Lebensmittelabfällen kontinuierlich reduziert. Das Ergebnis präsentierte das Dussmann-Team am „1st International Day of Awareness of Food Loss and Waste“: Nach einer Messung der Abfallmenge hat es kluge, auf das Objekt abgestimmte Maßnahmen umgesetzt, Mitarbeitende und Tischgäste sensibilisiert und bei der zweiten Messung 64 Prozent weniger Lebensmittelabfälle dokumentiert. Dussmann Service ist in diesem Restaurant seit 2017 Gastgeber für täglich rund 80 Tischgäste – vor Beginn der Corona-Pandemie waren es 150. Die EKBO hatte sich wegen der nachhaltigen Ausrichtung für Dussmann Service entschieden.**

Ein Drittel jeder Mahlzeit landet hierzulande in der Tonne - unabhängig davon, ob vom Mittagessen zu Hause, im Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Vier verschiedene Abfälle entstehen dabei: Lager-Abfälle, Produktionsabfall, Abfall aus Überproduktion sowie vom Teller-Rücklauf. Dank der großen Essenszahlen in der Betriebsgastronomie oder der Patientenverpflegung können Initiativen, die die Menge an Lebensmittelabfall reduzieren, hier eine verhältnismäßig große Wirkung erzielen und damit als Vorbild fungieren. Abfälle zu messen und effektive Maßnah-

men umzusetzen ist zudem gut mit dem Tagesgeschäft vereinbar. Davon überzeugte sich auch Bundesernährungsministerin Julia Klöckner beim Besuch des Dussmann-Mitarbeiterrestaurants der Evangelischen Kirche Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz. Betriebsleiter André Paulick beschrieb die Ergebnisse und Maßnahmen: „Mit 50 Prozent am deutlichsten reduziert haben wir Abfall aus Überproduktion, indem wir den Überhang clever und hygiene-konform verwerten. Aus vorbereiteten, nicht verwendeten Produkten vom Vortag stellen wir Salate, Suppen oder Currys her. Außerdem setzen wir Gastronorm-Behälter in unterschiedlichen Größen ein, um schon bei der Produktion die Gesamtmenge zu reduzieren und die Nachproduktion feiner auszusteuern. Salatbuffets gibt es wegen der Corona-Situation derzeit nicht; durch die Umstellung auf fertige Portionen in Schüsseln fällt auch bei Salat und Gemüse deutlich weniger Abfall an“, so Paulick.

Auch das Einkaufsverhalten habe sich verändert, hin zu kleineren Abpackgrößen und in kleineren Mengen bei bevorzugt regionalen Anbietern. „Die Abfallmessungen haben das gesamte Team sehr sensibilisiert, und wir spornen uns gegenseitig an, diesen Weg fortzusetzen“, so Paulick weiter.

### **Dussmann Service: weitere nachhaltige Initiativen**

Für Dussmann Service-Geschäftsführer Harald Fischer ist es „eine Frage der Verantwortung, so wenig Lebensmittel wie möglich zu entsorgen und die Produkte nachhaltig einzusetzen. Deshalb arbeiten wir mit United Against Waste zusammen, um Lebensmittelverschwendung aktiv entgegenzuwirken und die Welt ein bisschen besser zu machen.“ Diese Initiative zählt ebenso auf die nachhaltige Ausrichtung im Catering von Dussmann Service ein wie klimafreundliche Gerichte: Mit der Datenbank Eaternity misst Dussmann Service in ausgewählten Betriebsrestaurants die CO<sub>2</sub>-Bilanz der Speisen. Tischgäste können so eine nachhaltige Wahl treffen, auch mithilfe der Dussmann Catering-App, die neben den CO<sub>2</sub>-Werten auch Allergene und Nährwerte ausweist. Das Modell soll langfristig zum Standard der Dussmann-Gastronomie werden. Dussmann Service beteiligt sich auch am Projekt „Kantine Zukunft Berlin“, das sich die nachhaltige Transformation der Berliner Gemeinschaftsgastronomie zur Aufgabe gemacht hat.



**Bildunterschriften, Quelle: BMEL/ Thomas Trutschelphotothek.net**

1: Bundesernährungsministerin Julia Klöckner (Mitte) mit Dussmann Service-Geschäftsführer Harald Fischer (links) und Betriebsleiter André Paulick

2: Bundesernährungsministerin Julia Klöckner mit Dussmann-Service-Betriebsleiter André Paulick und Torsten v. Borstel, United Against Waste e. V., (v.l.n.r.) an der Ausgabe

Die Dussmann Service Deutschland GmbH ist der Next-Level-Servicepartner für ausgelagerte Geschäftsprozesse in der Immobilienbewirtschaftung und unterstützt Kunden verschiedenster Branchen mit Integriertem Facility-Management oder einzelnen Services wie Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Catering und Sicherheits- und Empfangsservices. Mit dem Fokus auf Innovation, Digitalisierung und Technologie entwickelt Dussmann Service maßgeschneiderte Konzepte und Lösungen, nah am Kunden und dessen branchenspezifischen Anforderungen. Dussmann Service ist der größte Geschäftsbereich des international aufgestellten Familienunternehmens Dussmann Group, das mit 64.500 Mitarbeitenden in 22 Ländern Dienstleistungen rund um den Menschen bietet.

**Medienkontakt:**

Michaela Mehls, Pressesprecherin

Tel. +49 30 2025-2525

Mobil +49 172 3902076

[michaela.mehls@dussmann.de](mailto:michaela.mehls@dussmann.de)