
PRESSEMITTEILUNG

Gemeinsam mit Kunde und Gast gegen Lebensmittelverschwendung

Weltweit landet fast ein Drittel aller produzierten Lebensmittel ungenutzt im Müll. Neben dem ethischen Problem, das dabei entsteht, schadet die Verschwendung auch dem Klima. Mit seinem Waste-Management-Programm hat der Cateringdienstleister Aramark bereits vor Jahren begonnen, nachhaltiger mit Lebensmitteln umzugehen. Mit neuen Regelungen zur Gestaltung des Auslage- und Buffet-Angebots und einer damit einhergehenden intensiven Gästekommunikation geht das Unternehmen nun in Zusammenarbeit mit seinen Kunden noch einen Schritt weiter.

Neu-Isenburg, September 2019. Aus Gründen der Lebensmittelhygiene müssen Mitarbeiter in Betriebsrestaurants alle Speisen, die in der Auslage und beim Buffet übrigbleiben, entsorgen. Damit weniger weggeworfen werden muss, führt Aramark jetzt neue Regelungen zur Gestaltung und Bestückung des Speisenangebots in ihren Betriebsrestaurants ein und setzt dabei auf das Verständnis der Gäste. So wird nach der Hauptausgabezeit sowie an Freitagen und Brückentagen nur noch eine kleinere Auswahl angeboten, eine halbe Stunde vor Ausgabe-Ende wird das Angebot nicht mehr aufgefüllt. Stattdessen haben Gäste die Möglichkeit, ausgewählte Mahlzeiten auf Nachfrage zubereitet zu bekommen. „Die reduzierte Auswahl am Ende der Ausgabezeit wird gut angenommen. Zum Start der Umstellung sind wir mit unseren Gästen in intensiven Austausch gegangen und haben viel positive Rückmeldung erhalten“, erklärt Thomas Drago, Teamleitung Gastronomiemanagement bei den Stadtwerken München. „Aramark ist seit April 2017 in unserem Haus und gibt täglich etwa 2.000 Mahlzeiten aus. Durch die neue Maßnahme sparen wir dabei eine Menge Abfall ein.“ Mit diversen digitalen und analogen Kommunikationsmaßnahmen wie Aufstellern, Postern oder über die angebotene App wird der Gast zusätzlich für das Thema sensibilisiert.

„Um das Wegwerfen von Lebensmitteln einzudämmen, müssen alle an einem Strang ziehen, wir als der Caterer, der Kunde und auch die Gäste in den Betriebsrestaurants“, so Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark. „Wir spüren hier eine große Bereitschaft auf allen Ebenen.“

Langjähriges Engagement in der Reduktion von Lebensmittelabfällen

Schon lange setzt sich Aramark dafür ein, dass so wenig Essen wie möglich entsorgt werden muss. Für das interne Waste-Management-Programm wurde Aramark 2016 als einziges deutsches Catering-Unternehmen für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ nominiert und nimmt damit eine Vorreiterrolle in der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein.

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messesgastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de