

PRESSEINFORMATION

Food Waste Kampagne

Bio-Zentrale unterstützt die Too Good To Go Aufklärungskampagne „Oft länger gut“

Gemeinsam mit Too Good To Go sensibilisiert die Bio-Zentrale die Verbraucher ab sofort noch stärker für das Thema Food Waste +++ „Oft länger gut“-Label wird auf ausgewählten biozentrale Produktverpackungen eingesetzt

Köln/Wittibreit, Januar 2022. Über die Hälfte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland fällt in Privathaushalten an. Einer der Gründe dafür ist, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum fälschlicherweise mit dem Ablaufdatum verwechselt wird. Jedoch ist „Mindestens haltbar bis“ nicht mit „zu verbrauchen bis“ gleichzusetzen. Durch dieses Missverständnis werden täglich Tausende Tonnen von Lebensmitteln in Deutschland weggeworfen, die bei korrekter Lagerung eigentlich noch einwandfrei verzehrbar sind. Um dieser Lebensmittelverschwendung entgegenzutreten, beteiligt sich die Bio-Zentrale ab sofort an der bundesweiten Kampagne „Oft länger gut“ der Initiative Too Good To Go, die sich dafür engagiert, Verbraucher*innen auf die korrekte Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums aufmerksam zu machen.

Erhöhung der Visibilität durch Produkt-Kennzeichnung

Die „Oft länger gut“-Kampagne zielt darauf ab, die Wahrnehmung zur Haltbarkeit von Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum nachhaltig zu ändern, um Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten zu reduzieren. Verschiedene Produkte der biozentrale, wie das Knusperbrot Erbse Linse und das Knusperbrot Buchweizen Quinoa sowie Produkte der Eigenmarke LESS. IS. MORE., darunter das Fitnessbrot, das Wellnessbrot und das Protein Müsli, tragen ab sofort das „Oft länger gut“-Label auf ihrer Verpackung. Weitere Produkte werden im Jahr 2022 folgen. Mit dem Aufdruck „Oft länger gut“ als Zusatzklärung auf der Verpackung unmittelbar neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum werden Konsument*innen dazu angehalten, ihre Sinne durch den „Schauen-Riechen-Probieren“-Test zu nutzen, um die Qualität eines Produktes nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums zu prüfen.

„Die Maßnahme ist ein weiterer Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie, da wir es als Hersteller von Bio-Lebensmitteln als unsere Pflicht ansehen, zur Wissensvermittlung rund um das Thema Food Waste beizutragen. Gemeinsam mit Too Good To Go wollen wir einen wertvollen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten, indem wir die Konsumenten mithilfe

Bio-Zentrale Pressestelle:
Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25
D-50968 Köln

Telefon: +49 221-3099-581
Telefax: +49 221-3099-200
Email: biozentrale@jeschenko.de

PRESSEINFORMATION

der Produktkennzeichnung aufklären, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum kein Wegwerfdatum ist“, so Bio-Zentrale Marketingleiter Dennis Lange.

Weitere Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Im Bereich der eigenen Produktion verfolgt die Bio-Zentrale bereits zahlreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. So gelang es dem Bio-Vollsortimenter Lebensmittelverluste bei der eigenen Produktion durch eine effiziente Logistik und bedarfsgerechte Rohwaren-Bestellungen zu vermeiden. Darüber hinaus arbeitet das Unternehmen mit regionalen Tafeln zusammen, um Produkte, die nicht mehr in den Handel gelangen können, bedürftigen Menschen zur Verfügung zu stellen. Und auch die Zusammenarbeit mit Vorlieferanten wurde weiter verbessert, um benötigte Mengen noch präziser abzustimmen.

Das Unternehmen:

Die Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH zählt seit ihrer Gründung im Jahre 1976 zu einem der führenden Bio-Lebensmittelunternehmen in Deutschland. Der Bio-Vollsortimenter aus Wittibreit (Bayern) steht mit rund 200 Produkten der Marken „biozentrale – Kraft der Natur“ und „BioKids“ für ökologische Landwirtschaft, die so wenig wie möglich in die Natur eingreift und das Beste der Natur sinnvoll zusammenbringt. Die Bio-Zentrale ist selbständige Tochter der Hamburger Zertus GmbH und arbeitet im Vertrieb mit dem Importhaus Wilms zusammen. Der hohe Anspruch an die Qualität der eigenen Erzeugnisse und die Prämisse, den Bedürfnissen der Verbraucher vollumfassend gerecht zu werden, machen die Bio-Zentrale zu einem Vorreiter für nachhaltige Lebensmittel.

Recyclingfähigkeit:

Die Bio-Zentrale achtet auch darauf, dass ihre Verpackungen so umweltgerecht wie möglich sind. Sie verpackt ihre Produkte nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich, wie z.B. in Monofilmen und Graskarton. Die Bio-Zentrale darf als erster Hersteller von Bio-Lebensmitteln das offizielle Siegel „Made for Recycling“ tragen. Die Zertifizierung und Vergabe des offiziellen Siegels „Made for Recycling“ wird im Auftrag des Umwelt- und Recyclingdienstleisters Interseroh, nach den vom bifa Umweltinstitut GmbH standardisierten und vom Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV bestätigten Kriterien, als neutrale unabhängige Stellen durchgeführt. Die mit diesem Siegel gekennzeichneten Verpackungen können folglich im Recyclingkreislauf ausgezeichnet vom Verbraucher getrennt, maschinell sortiert und wertstofflich wiederverwertet werden.

Bio-Zentrale Pressestelle:
Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Str. 25
D-50968 Köln

Telefon: +49 221-3099-581
Telefax: +49 221-3099-200
Email: biozentrale@jeschenko.de