

PRESSEINFORMATION

Bio-Zentrale startet „Nichts kommt weg“-Kampagne

Bio-Zentrale auf dem Weg zum Zero Food Waste-Produzenten

Effiziente Logistik und bedarfsgerechte Bestellungen vermeiden Rohstoff- und Lebensmittelverschwendung +++ Konsequente Nachhaltigkeit im Fokus am Firmensitz im bayerischen Wittibreit +++ Infokampagne „Nichts kommt weg“ fördert nachhaltiges Denken bei Verbrauchern von biozentrale Produkten

Köln/Wittibreit, Mai 2021. „Nichts kommt weg“ – unter diesem Motto hat die Bio-Zentrale ihr selbst gestecktes Ziel erreicht: Lebensmittelverluste wurden bei der eigenen Produktion auf null Prozent reduziert. Dafür hat sich die Bio-Zentrale aktiv dem drängenden Problem angenommen, dass Studien des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zufolge jährlich ca. 2,2 Millionen Tonnen verzehrbare Lebensmittel bereits bei der Verarbeitung in der deutschen Nahrungsmittelindustrie entsorgt werden¹. Die Ursachen sind vielfältig: angefangen bei Fehlchargen, Überproduktion, Fehlplanungen bis hin zu gesetzlichen Beschränkungen wie dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Um dieser umwelt- und klimaschädlichen Entwicklung entgegenzuwirken, setzt der Bio-Vollsortimenter, für den nachhaltiges Handeln Teil der eigenen Unternehmensphilosophie ist, auf einen ganzheitlichen Systemansatz entlang der eigenen Produktion, sodass Lebensmittelabfälle bei der Bio-Zentrale komplett vermieden werden. Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher sollen durch Hinweise auf ausgewählten biozentrale Produktverpackungen auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam gemacht werden.

Lebensmittel verdienen mehr Wertschätzung

Zentrale Bausteine für das Erreichen von Zero Food Waste in der eigenen Produktion bilden die effiziente Logistik und die bedarfsgerechten Rohwaren-Bestellungen der Bio-Zentrale am Firmensitz im bayerischen Wittibreit-Ulbering. So achtet das Unternehmen darauf, dass beispielsweise Rohwaren für die Produktion von Riegeln, Müslis oder Fertiggerichten stets so eingekauft werden, dass immer nur ein sehr geringer Lagerbestand aufgebaut wird und dadurch die Haltbarkeit der Rohwaren möglichst gar nicht erst in einen kritischen Bereich gerät. Sollte dennoch Überschuss entstehen, wird dieser rechtzeitig Dritten angeboten und weiterverkauft. Angefallene Lebensmittelreste werden der nächsten Produktion zugeführt, während Nach- und Nebenprodukte als Tierfutter weiterverwertet werden. Außerdem

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

¹ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

PRESSEINFORMATION

unterstützt die Bio-Zentrale regelmäßig regionale Tafeln. Die übrige geringe Menge an Lebensmitteln, die aufgrund eines nahenden Mindesthaltbarkeitsdatums oder einer nicht einwandfreien Rezeptur weder verkauft, verarbeitet noch gespendet werden kann, wird an eine nahegelegene Biogasanlage transportiert. Das dort hergestellte Bio-Methan liefert „grüne Energie“ und dient zum Beispiel als Biokraftstoff für Autos.

„Als Hersteller von Bio-Lebensmitteln schätzen wir den Wert von Nahrungsmitteln ebenso wie eine intakte Umwelt. Entsprechend unseres Markenclaims ‚Kraft der Natur‘ ist es für uns ein Selbstverständnis, Maßnahmen und Ziele zum besonderen Schutz der natürlichen Ressourcen zu verfolgen. Daher engagieren wir uns aktiv gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und wollen auch unsere Kunden informieren und motivieren, Produkte rechtzeitig zu verzehren, sodass diese nicht weggeworfen werden“, erklärt Johannes Mauss, Geschäftsführer der Bio-Zentrale.

Um das Streben nach gelebter Verantwortung für die Natur aufmerksamkeitsstark und möglichst nachvollziehbar für die Verbraucher zu kommunizieren, plant die Bio-Zentrale eine umfassende digitale Kampagne, verknüpft mit Maßnahmen am POS und auf den Produktverpackungen. Auf dem neu geschaffenen Bereich auf der Unternehmens-Website sollen zukünftig alle Informationen zur Produktion und Nachhaltigkeit der Bio-Zentrale gebündelt werden. Die Social-Media-Kanäle bieten den Kunden Informationen und Bildmaterial zu den Produktionswegen einzelner biozentrale Produkte. Darüber hinaus werden Tipps und Tricks für den Alltag geteilt, mit dem Ziel überall möglichst verantwortungsvoll mit den Lebensmittelressourcen umzugehen.

Kontinuierliche Optimierung interner Prozesse

Um sich kontinuierlich weiterzuentwickeln wurde vor einigen Jahren der „Arbeitskreis Nachhaltigkeit“ gebildet, in dem alle Abläufe regelmäßig bewertet und die Optimierung von internen Prozessen geprüft wird. So werden neue Konzepte erarbeitet, um zum Beispiel entstehende Emissionen in der Produktion weiter zu reduzieren. Die enge Zusammenarbeit mit den Vorlieferanten spielt dabei ebenfalls eine wichtige Rolle.

Auch wenn mit dem Erreichen von Zero Food Waste in der eigenen Produktion bereits ein wichtiges Etappenziel genommen wurde, arbeitet die Bio-Zentrale weiter daran, das ganze Unternehmen noch nachhaltiger auszurichten.

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

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