

"Zu gut für die Tonne" - GLOBUS nimmt an Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung teil



Sebastian Thul, Staatssekretär Umweltministerium Saarland, Julia Harenz, Abgeordnete Landkreis Saarlouis, Koch Christian Heinsdorf, Isabella Kettner, Referentin für Nachhaltigkeit bei GLOBUS, Hannah Baumgardt, vom Umweltministerium Saarland freuten sich auf das Koch-Event. (v.l.n.r.) © Klein/MUKMAV

Saarlouis / St. Wendel, 30.09.2022. Anlässlich der Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung vom 29. September bis 6. Oktober im Rahmen der Initiative "Zu gut für die Tonne" macht GLOBUS auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Gemeinsam mit dem saarländischen Umweltministerium fand dazu am heutigen Donnerstag ein Koch-Event in der GLOBUS Markthalle in Saarlouis statt. Unter dem Motto „Restlos genießen“ gibt GLOBUS seinen Kunden praktische Hinweise zur Rettung von Lebensmitteln.

"Rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland im Müll. Auch wenn auf den Lebensmittelhandel mit etwa 800 Tausend Tonnen ein vergleichsweise kleiner Anteil entfällt, sehen wir uns in der Verantwortung, das Thema bei den Menschen in den Vordergrund zu rücken und auf einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln hinzuweisen," sagt Isabella Kettner, Referentin für Nachhaltigkeit bei den GLOBUS Markthallen. „Daher freut

Medienkontakt:

GLOBUS Pressestelle

Isabel del Alcazar / Roderick Schulz

T. 0721 62514-23

@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen

erhalten Sie unter www.globus.de

Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial

finden Sie unter www.globus.de/presse



es uns umso mehr, dass wir gemeinsam mit dem Umweltministerium für das Thema sensibilisieren und dabei unseren Kundinnen und Kunden praktische Alltagstipps für Zuhause mit auf den Weg geben können.“

„Zu gut für die Tonne“ sind nicht nur viele Produkte in den Kühlregalen deutscher Lebensmittelhändler. So heißt auch der GLOBUS Beitrag zur Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung, der in Form einer Kochaktion gemeinsam mit dem saarländischen Umweltministerium sowie den Schülerinnen und Schülern der Akademie für Erzieherinnen und Erzieher - Fachschule für Sozialpädagogik unter Leitung von Kochexperte Christian Heinsdorf heute in der GLOBUS Markthalle Saarlouis stattgefunden hat. Der Kochworkshop ist die Auftaktveranstaltung der diesjährigen Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ im Saarland. Zusammen mit Umwelt-Staatssekretär Sebastian Thul und den Schülerinnen und Schülern wurden mit Hilfe von Koch Christian Heinsdorf, bekannt durch sein Weltraummenü für den saarländischen ESA-Astronauten Matthias Maurer, leckere Gerichte kreiert. Passend zum Thema der Aktionswoche wurden für die Zubereitung der Gerichte insbesondere Lebensmittel verwendet, die kurz vor Ende des Verbrauchsdatums standen oder sich aus optischen Gründen nicht mehr zum Verkauf eigneten.

„Wir kennen viele Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, es gibt auf diesem Feld vorbildhafte, kreative Einzelinitiativen, die wir im Saarland auch durch besondere Auszeichnungen wertschätzen. Unser Ziel muss aber sein, dass der Wegwerfkultur und damit der Verschwendung wichtiger Ressourcen flächendeckend Einhalt geboten wird. Wir müssen deshalb immer wieder für dieses Thema sensibilisieren – durch Aktionen wie diese. Um unser Ziel zu erreichen, müssen alle mitmachen“, betont Staatssekretär Thul.

Nachhaltiger und bewusster Umgang mit Lebensmitteln bei GLOBUS

GLOBUS unternimmt seit Jahren eine Vielzahl an Maßnahmen, um Lebensmittelverschwendung in seinen Markthallen vorzubeugen und zu verringern. So werden die Prozesse bei GLOBUS im Sinne einer **bedachten Warenwirtschaft** von der Artikelauswahl über Transport und Lagerung bis hin zur Produktplatzierung effizient und bedarfsgerecht kalkuliert. In den **hauseigenen Metzgereien und Bäckereien** werden Betrieb und Herstellung der Waren je nach Bedarf und Tageszeit verringert oder ganz heruntergefahren, um Überschüsse zu vermeiden. GLOBUS nimmt zudem in all seinen Markthallen regelmäßige MHD-Kontrollen vor und bietet Kühl-Ware kurz vor dem Ablaufdatum in der **Last Minute Box** zu reduzierten Preisen an.

Alle GLOBUS Markthallen pflegen an ihren jeweiligen Standorten außerdem enge **Partnerschaften mit gemeinnützigen Institutionen**, wie den örtlichen Tafeln, Tierheimen und Zoos und geben, falls vorhanden, überschüssige Ware an diese ab. Nicht selten bestehen diese vertrauensvollen Beziehungen schon seit Jahrzehnten.

Mit 59 Prozent liegt der größte Anteil verschwendeter Lebensmittel in den Privathaushalten.

GLOBUS sensibilisiert seine Kundinnen und Kunden für das Thema und informiert ebenfalls auf seiner Website umfassend mit praktischen Anleitungen für den Alltag.

Medienkontakt:

GLOBUS Pressestelle

Isabel del Alcazar / Roderick Schulz

T. 0721 62514-23

@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen

erhalten Sie unter **www.globus.de**

Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial

finden Sie unter **www.globus.de/presse**

Über GLOBUS



Die Wurzeln der GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. KG liegen im saarländischen St. Wendel: 1828 gründet Franz Bruch dort einen kleinen Kolonialwarenladen, der sich schnell zur Großhandlung und in den 1960er Jahren zum Cash & Carry-Markt weiterentwickelt. 1966 eröffnet in Homburg-Einöd dann der erste großflächige Verbrauchermarkt. In den 1980er Jahren folgt die Gründung der Globus Baumärkte und mit der deutschen Wiedervereinigung expandiert das Unternehmen zunächst in den Osten

Deutschlands, wenig später nach Tschechien und Anfang der 2000er Jahre nach Russland. Heute führt Matthias Bruch als Geschäftsführer der GLOBUS Holding das Familienunternehmen in sechster Generation.

Mit der Übernahme von mehr als 16 real-Standorten ergreift das Unternehmen derzeit eine Jahrhundertchance und wird die Anzahl seiner GLOBUS Markthallen im laufenden Jahr um mehr als ein Drittel vergrößern. In den deutschen GLOBUS Markthallen arbeiten aktuell rund 19.400 Mitarbeitende, mehr als die Hälfte von ihnen sind als stille Gesellschafter am eigenen Unternehmen beteiligt. Mit einem Umsatz von 3,5 Mrd. Euro (2020/2021) gehört GLOBUS innerhalb der deutschen Handelslandschaft erfolgreich zu den „Kleinen unter den Großen“ und unterscheidet sich deutlich vom typischen Lebensmittel-Filialisten: Eigenproduktion, Frische und Qualität stehen besonders im Fokus. In den GLOBUS eigenen Meisterbäckereien, Fachmetzgereien, Sushi-Bars und Restaurants bereiten echte Handwerker direkt vor Ort täglich eine Vielzahl an Lebensmitteln selbst von Hand zu. Regionale und lokale Partnerschaften spielen bei GLOBUS eine weitere zentrale Rolle: Jeder Markt arbeitet mit bis zu 100 Produzenten und Handwerksbetrieben aus der Region zusammen. Ergänzt wird das Sortiment durch haushaltsnahe Nonfood-Artikel sowie eine Vielzahl an Services und Events. Gelebte Verantwortung für Mensch und Natur ist bei GLOBUS selbstverständlich. Dazu gehört der Einsatz für nachhaltige Partnerschaften, Produkte und Lieferketten ebenso wie die regionale Unterstützung von Vereinen, Schulen und sozialen Einrichtungen. Die Aktivitäten der GLOBUS Markthallen werden ergänzt durch die Projekte der gemeinnützigen Globus-Stiftung. Sie hilft jungen Menschen, ihre Augen für die eigenen Begabungen und Fähigkeiten zu öffnen und ein selbstbestimmtes Leben zu gestalten. Neben der Eingliederung ins Berufsleben liegt der Schwerpunkt der Globus-Stiftung auf der Verbesserung der medizinischen Versorgung sowie Bildung und Ausbildung von Kindern und Jugendlichen in Regionen, in denen Menschen Unterstützung benötigen.

Medienkontakt:

GLOBUS Pressestelle

Isabel del Alcazar / Roderick Schulz

T. 0721 62514-23

@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen

erhalten Sie unter www.globus.de

Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial

finden Sie unter www.globus.de/presse