

PRESSEMITTEILUNG

Unilever Food Solutions kürt Teilnehmer von Koch des Jahres zu Gewinnern des Sustainability Awards

Während der drei Vorrunde des Wettbewerbs „Koch des Jahres“ zeichnete Unilever Food Solutions jeweils ein teilnehmendes Team mit dem Sustainability Award aus, um mehr auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung in gastronomischen Betrieben aufmerksam zu machen. Als Lohn für das besondere Engagement der ausgezeichneten Köche organisierte das Unternehmen eine dreitägige Tour durch Berlin mit verschiedenen Programmpunkten zum nachhaltigen Einsatz von Nahrungsmitteln in der Gastronomie.

Hamburg, September 2019. Verdient hatten sich die Köche die Sonderauszeichnung des Hauptsponsors Unilever Food Solutions durch den besonders respektvollen Umgang mit den während der „Koch des Jahres“ Ausscheidungen eingesetzten Lebensmitteln. Maßgebend dabei war das Gewicht der entstandenen Abfälle im Rahmen des Wettbewerbs.

UFS unterstützt Köche bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen

„Das Event sollte die Köche zum Nach- oder sogar Umdenken anregen. Der Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie entgegenzuwirken, ist uns bei Unilever Food Solutions ein sehr wichtiges Anliegen“, so Leif-Timo Girnth, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions. Als Partner der Köche unterstützt UFS Gastronomen in ihrem Bestreben, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Drei Tage, unzählige Impulse

Die verschiedenen Stopps auf der Nachhaltigkeits-Tour gaben den Köchen viele neue Blickwinkel auf das Thema. Beispielsweise vermittelte Spitzenkoch Heiko Antoniewicz in seinem Workshop, dass auch vermeintliche Abfälle

geschmackvoll in ein Menü integriert werden können. Davon inspiriert ergänzte ein Kochteam im praktischen Teil des Workshops ein Gericht um knusprig frittierte Blumenkohlblätter, die ansonsten weggeworfen worden wären. Während der dreitägigen Tour lernten die Gewinner des Sustainability Awards noch weitere Herangehensweisen an das Thema kennen. So gibt das vegane Zero-Waste-Restaurant Frea unvermeidbare Lebensmittelabfälle in die hauseigene Kompostiermaschine. Die daraus entstehende nährstoffreiche Erde wird von den Gemüselieferanten mitgenommen und auf die Felder gestreut. Um möglichst keinen Müll zu produzieren, wählt das Restaurant seine Lieferanten nach strengen Kriterien aus oder erarbeitet in intensivem Austausch Lösungen zu Mehrweg-Verpackungen. Produkte, die nicht ohne Verpackungsmüll auskommen, werden im Restaurant direkt selbst hergestellt, wie Haselnussmus, Pasta oder Schokolade.

Weitere Infos zu Unilever Food Solutions finden Sie unter www.ufs.com

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de