



Presseinformation

## **iglo Studie zum Thema Lebensmittelverschwendung**

**Hamburg, 06. März 2015** – Im Rahmen des iglo Nachhaltigkeitsprogramms „Forever Food Together“ widmet sich das Unternehmen intensiv dem Thema Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Im ersten Schritt hat iglo mit einer Studie<sup>1</sup> erst kürzlich die Einkaufsgewohnheiten von Verbrauchern unter die Lupe genommen und dabei festgestellt, welche Faktoren zu Lebensmittelabfällen in Privathaushalten führen.

Die Studie zeigt, dass die Hauptursache für das Wegwerfen von Lebensmitteln in Privathaushalten darin liegt, dass es Menschen oft nicht schaffen, die eingekauften Lebensmittel innerhalb ihrer Haltbarkeit zu verzehren. Der Wert der weggeworfenen Lebensmittel beläuft sich dabei auf durchschnittlich 5 Euro pro Woche. Frisches Obst und Gemüse wird am häufigsten weggeworfen. Rund 32% der Befragten gehen wöchentlich einkaufen und etwa 57% alle zwei bis drei Tage. Lediglich 11% kaufen täglich ein. Nur knapp die Hälfte geht gezielt mit einem Einkaufszettel in den Supermarkt. Durch die Vielzahl an Spontankäufen und eine schlechte Essensplanung verderben viele Lebensmittel ungenutzt und werden weggeworfen.

„Neben einer gut organisierten Einkaufs- und Mahlzeitenplanung, hilft beispielsweise auch Tiefkühlkost die Entstehung von Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. So schont man nicht nur die wertvolle Ressource Nahrung, sondern spart auch bares Geld. Immerhin landen pro Kopf durchschnittlich etwa 240 Euro im Jahr in der Tonne“, so Philipp Kluck, Marketing Director bei iglo Deutschland.

Viele Menschen haben die Vorteile, die Tiefkühlkost bietet bereits erkannt. Daher sind Tiefkühlprodukte heutzutage gar nicht mehr aus den Haushalten der Deutschen wegzudenken – pro Jahr verzehrt jeder Bundesbürger rund 41 Kilogramm der Lebensmittel aus der Kälte. Im Rahmen der Studie von iglo gaben über 80% der Befragten an, Tiefkühlkost zu bevorzugen, wenn es um den Einkauf haltbarer Lebensmittel geht. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Die Methode der Schockfrostung macht auch frisches Obst und Gemüse ohne Einsatz von Konservierungsstoffen über einen langen Zeitraum haltbar und somit saisonunabhängig und jederzeit verfügbar. Außerdem lassen sich Tiefkühlprodukte ideal portionieren, denn man kann immer nur so viel entnehmen wie man tatsächlich benötigt.

„iglo möchte Menschen mit gesunden und nachhaltigen Produkten dabei unterstützen, Lebensmittel bewusster einzukaufen und sinnvoll zu lagern. Das ist unser Beitrag für eine nachhaltige Zukunft“, sagt Philipp Kluck.

---

<sup>1</sup> Studie im Auftrag von iglo Deutschland unter 586 Befragten, September 2014



**Pressekontakt:**

**iglo GmbH**

Marlene Munsch  
Osterbekstraße 90c  
22083 Hamburg  
Tel: +49 (0)40 180 249-455  
Marlene.Munsch@iglo.com

**Nachhaltigkeit – Historie des Engagements von iglo:**

Bereits 1997 war das Unternehmen ein Mitinitiator und Begründer des Marine Stewardship Councils (MSC) und legte damit die Grundlage für internationale Regeln für einen ressourcenschonenden und nachhaltigen Fischfang. Heute ist das MSC-Siegel die wichtigste Orientierung für den bewussten Einkauf von Fischprodukten. 2010 initiierte iglo sein erstes umfassendes Nachhaltigkeitsprogramm „Forever Food“ mit dem Schwerpunkt auf einer dauerhaften Verfügbarkeit von Lebensmitteln. In drei Themenfeldern und über 125 Projekten schaffte das Unternehmen mit überwiegend internen Maßnahmen die Basis für sein Engagement zur umweltverträglichen und fairen Beschaffung von Lebensmitteln, zur gesundheitsbewussten und qualitätsorientierten Herstellung ohne Zusatzstoffe sowie zu sozialen und wirtschaftlichen Verhaltensweisen. Bisher sind 72 Prozent der gesetzten Ziele bereits erreicht worden. Einige der Projekte sind auch für die Verbraucher transparent. So können diese über die Eingabe eines Codes, der auf den Verpackungen von Spinat zu finden ist, sogar den Bauern im Münsterland ansehen, auf dessen Feld der Spinat gewachsen ist. Rückverfolgung bis hin zu den regionalen Wurzeln – sichtbar auf der Internetseite von iglo. Ähnliches gilt auch für die Rückverfolgung von Fisch bis zum Fanggebiet. Die nun annoncierte Initiative „Forever Food Together“ ist eine Weiterentwicklung des Programms und baut auf einer Partnerschaft mit Organisationen, dem Handel und den Verbrauchern auf, gemeinsam für die Nachhaltigkeit der Ressource Nahrung einzustehen.

**Über iglo Deutschland:**

iglo ist das in Deutschland und Europa führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost. Unter dem Motto „So schmeckt das Leben“ bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch. iglo entwickelt regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten von iglo zählen Fischstäbchen und der Rahm-Spinat mit dem Blubb. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Markenmarktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch. Die iglo GmbH ist Teil der iglo Group, die unter der Marke iglo sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye und dem italienischen Pendant Findus in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.