



22.02.2022 - 11:21 Uhr

Stuttgarter Unternehmen beweist: / Längere Haltbarkeit von Obst und Gemüse im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist machbar!



Stuttgart (ots) -

Unfassbar! Jeder Deutsche wirft pro Jahr über 80 Kilo Lebensmittel in den Müll, während mehr als eine Milliarde Menschen auf der Erde Hunger leiden! Beinahe 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel gehen so jährlich in Deutschland pro Jahr verloren - was rund einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs entspricht. Anders gerechnet: Die gesamte Fläche Mecklenburg-Vorpommerns kann man sich vorstellen als ein riesiges Agrar-Anbaugelände für die Mülltonnen!

Aber was sind die Ursachen für diese gigantische Lebensmittelvernichtung? Mit 58 Prozent ist abgelaufene Haltbarkeit der wichtigste Grund, erklärt die Welthungerhilfe und kritisiert das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) als einen Aspekt, warum die Deutschen so viele Lebensmittel wegwerfen. Dabei bedeutet ein abgelaufenes MHD keinesfalls, dass ein Lebensmittel verdorben ist. Am häufigsten kommen Obst und Gemüse in den Müll - immerhin 44 Prozent des Lebensmittelabfalls der Deutschen bestehen hieraus. Dabei werden Lebensmittel hauptsächlich in privaten Haushalten weggeworfen, jedoch kann es zusätzlich während der Ernte, der Lagerung oder beim Transport zu verlorenen oder verdorbenen Produkten kommen.

Laura Heinisch, Prokuristin des Unternehmens B+H Solutions aus Remshalden bei Stuttgart, kennt einen Lösungsweg aus der Misere: "Wir haben in unserer Forschungsabteilung ein neuartiges Pflanzenernährungskonzept entwickelt, das beispielsweise bei Tomaten nach zwei Wochen Lagerung bis zu acht Prozent weniger verdorbene Früchte aufweist." Das gilt für jedes Obst und Gemüse. Auch die Haltbarkeit von den sehr lagerempfindlichen Beerenfrüchten verlängert sich, wenn sie mit dem Konzept der B+H Solutions wachsen.

Das innovative Unternehmen, das bereits für seine Erfindung neuartiger Dünger auf Basis von Spurenelementen vom Europäischen Patentamt mit einem Patent belohnt wurde, erobert die Erzeugerbranche von Lebensmitteln und Pflanzen in aller Welt.

"Es ist uns ein wichtiges Anliegen, die Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen", erklärt Laura Heinisch. "Und hier ist der richtige Umgang mit Pflanzen wie Obst und Gemüse ein ganz wichtiges Thema. Mit unserem Konzept wollen wir den schonenden Einsatz und die Reduzierung von Pestiziden voran treiben. Neben den Effekten auf die Haltbarkeit hat unser System den Ernteertrag und die Qualität der Früchte deutlich gesteigert!"

Pressekontakt:

B+H Solutions GmbH
Schnaiter Straße 11-13
D-73630 Remshalden

Telefon: 0 71 51 / 97 00 40
Fax: 0 71 51 / 97 00 46
Internet: <https://www.bh-solutions.eu>
E-Mail: info@bh-solutions.eu

Medieninhalte



Verdorbene Tomaten müssen nicht sein. Das Unternehmen B+H Solutions aus Remshalden bei Stuttgart sorgt mit einem neuen Düngekonzept für längere Haltbarkeit. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/134071 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067390/100885411> abgerufen werden.