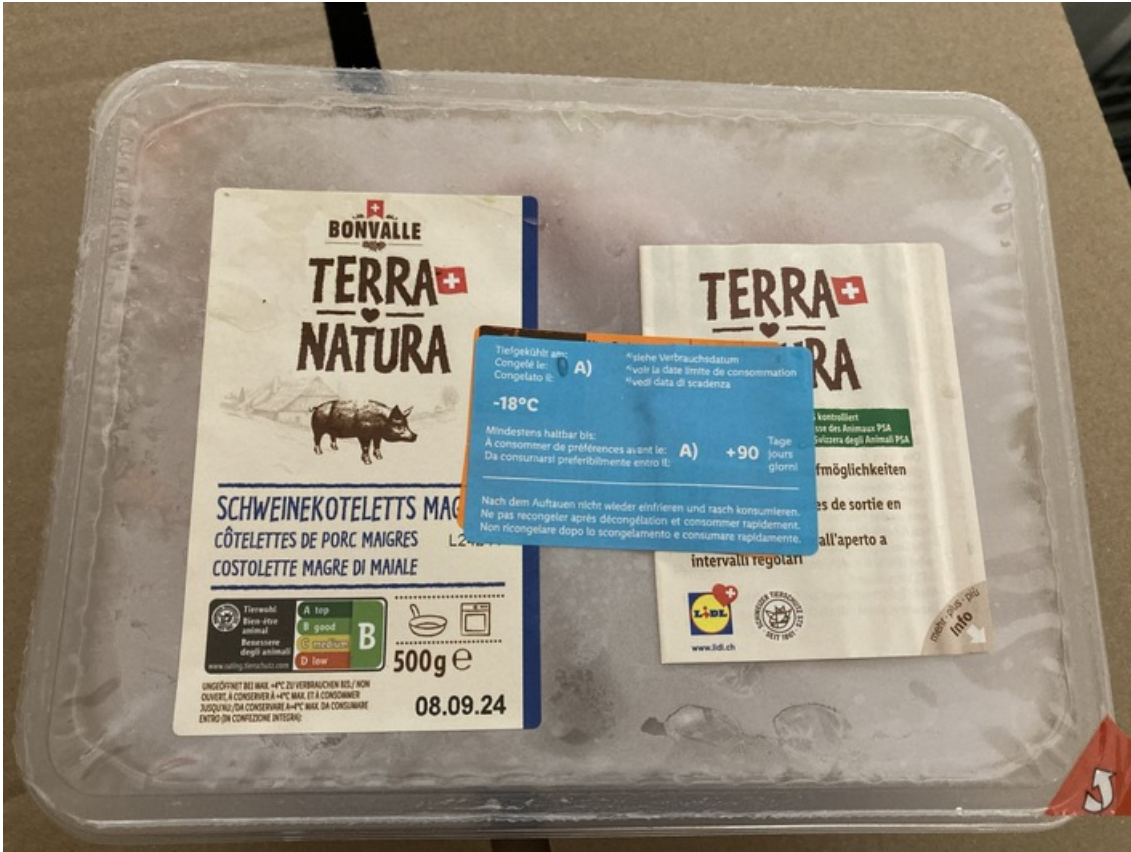


09.09.2024 - 15:57 Uhr

Lidl Schweiz weitet Massnahmen gegen Foodwaste aus / Fleisch wird zur Haltbarkeitsverlängerung eingefroren



Weinfeld (ots) -

Lidl Schweiz weitet seine Massnahmen gegen Foodwaste aus. Neben ungekühlten Produkten gibt der Detailhändler neu auch gekühlte sowie tiefkühlgeeignete Produkte an Lebensmittelhilfeorganisationen ab. Dadurch reduziert Lidl Schweiz weiter Foodwaste.

Lidl Schweiz setzt sich bereits seit einiger Zeit aktiv für die Reduktion von Foodwaste ein. Der Detailhändler bestellt bewusst und effizient, rabattiert Produkte frühzeitig vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums und gibt ungekühlte Produkte wie Obst und Gemüse an Lebensmittelhilfeorganisationen ab. Nun weitet er seine erfolgreichen Foodwaste-Massnahmen wie die Rettersäckli, die gefüllt sind mit Früchten und Gemüse, deren Aussehen nicht mehr zu 100 % den optischen Vorgaben entspricht, aus.

Im Rahmen eines Pilotprojekts werden neben ungekühlten Produkten neu auch gekühlte Artikel wie Käse, Joghurt und Frischfleisch an Lebensmittelhilfeorganisationen gespendet. Tiefkühlgeeignete Produkte mit einem Verbrauchsdatum wie Frischfleisch und Frischfisch werden am Tag des Verbrauchsdatums zur Verlängerung der Haltbarkeit eingefroren. Die Organisationen Schweizer Tafel und Tischlein deck dich holen die gekühlten Produkte ab und verteilen sie anschliessend.

Nicholas Pennanen, CEO von Lidl Schweiz: "Wir übernehmen als Unternehmen Verantwortung und tragen dank dieser erweiterten Massnahme unseren Teil bei, die gesellschaftsweite Herausforderung von Foodwaste weiter anzugehen."

Marc Ingold, Geschäftsführer Schweizer Tafel: "Auch Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind oft noch länger konsumierbar. Es freut uns, dass wir in Zusammenarbeit mit Lidl Schweiz auch diese Produkte weiterverwenden können."

Auch Alex Stähli, Geschäftsführer bei Tischlein deck dich dazu: "Wir schätzen die Kooperation mit Lidl Schweiz sehr, denn jede Abgabe ist ein wichtiger Schritt hin zu einer nachhaltigeren und gerechteren Gesellschaft, in der Ressourcen sinnvoll genutzt werden."

Unter Einhaltung der Kühlkette und bei korrekter Lagerung sind gekühlte Produkte nach sensorischer Prüfung auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus geniessbar. Die Haltbarkeit von gekühlten Produkten mit einem Verbrauchsdatum kann durch Tiefkühlen um 90 Tage verlängert werden. Weiterführende Informationen zur Verwendung von Lebensmitteln über das

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum hinaus sind [hier](#) zu finden.

Pressekontakt:

Medienstelle

Dunantstrasse 15

8570 Weinfelden

Tel.: +41 (0)71 627 82 00

E-Mail: media@lidl.ch

Medieninhalte



Lidl Schweiz / Weiterer Text über [ots](#) und www.presseportal.ch/de/nr/100016795 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100016795/100922761> abgerufen werden.