

No waste - Nachhaltiger Konsum

Im UN-Ziel 12 „Nachhaltige/r Konsum und Produktion“ wird gefordert, natürliche Ressourcen nachhaltig und effizient zu nutzen. Abfälle sollen vermieden oder recycelt, gefährliche Abfälle sicher entsorgt werden. Nahrungsmittelverschwendung soll verringert werden.



In allem unternehmerischen Handeln setzen wir uns für Ressourceneffizienz und Förderung von nachhaltigem Konsum, sowie gegen Lebensmittelverschwendung ein.



Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Durch regelmäßige und enge MHD-Kontrollen werden Abschriften vermieden
- Überhänge im Obst/Gemüsebereich werden aktiv verkauft.
- Unsere Betriebskantine verwendet Überhänge mit innovativen Rezepten.
- Wir unterstützen die Versorgung von bedürftigen Menschen durch regelmäßige Abgabe von Lebensmitteln an mehrere „Tafeln“ rund um unseren Standort.
- Viele unserer Mitarbeiter*innen nutzen die Vorteile unserer günstigen Obst-Gemüse-Kisten.



Kornkraft Hausmarke

Bei unserer Kornkraft Hausmarke setzen wir bei den kleineren Verpackungen auf eine PP-Tüte, das Etikett ist aus demselben Material, so dass ein sortenreines Recycling gut möglich ist. Die großen Gebinde werden in Papiertüten abgepackt. Die Auslieferung erfolgt in Pfand-Napfkisten.

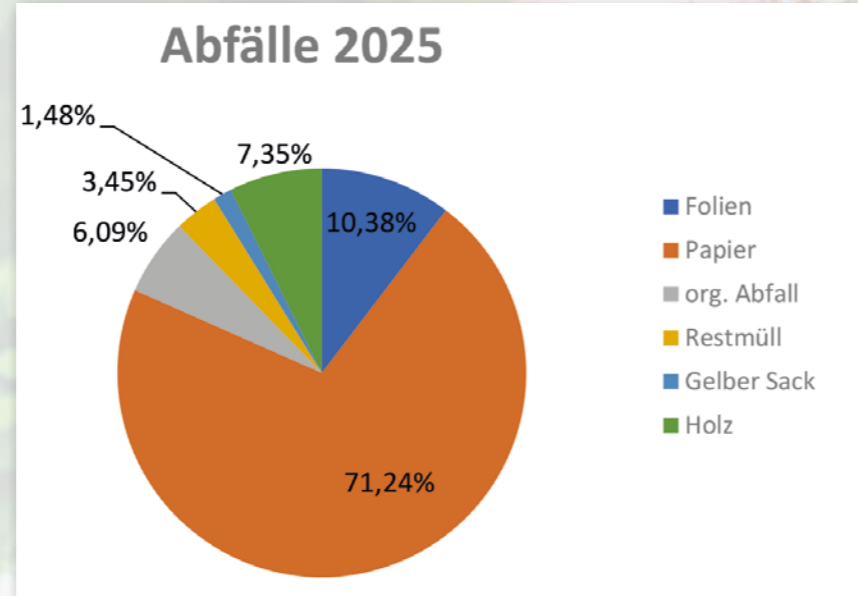


Jeden Donnerstag holt die Tafel die Lebensmittel für die weitere Verteilung bei Kornkraft ab.

Ressourcen sparen

Papier ist die bedeutendste Abfallfraktion und ist durch zusätzliche Digitalisierung all unserer Prozesse bereits seit Jahren stark rückläufig. Unsere Papierabfälle werden von einer regionalen Papier- und Kartonfabrik recycelt. Die Reduzierung von Folien haben wir bereits im letzten Schritt thematisiert. Um verbliebene Abfälle besser zu recyceln, sammeln wir farblose Folie getrennt von farbiger Folie. Unsere wichtigsten Kriterien sind dabei: vermeiden, reduzieren, wiederverwenden. (refuse, reduce, reuse).

Weitere Informationen findet ihr in unserem ausführlichen EMAS-Bericht: www.kornkraft.com/emas



Die Quote unserer Wiederverwertung von Abfällen wie Papier, Folie, Holz, organische Abfälle und Restmüll beträgt seit vielen Jahren 96%.

Mehr Informationen zum Verkauf von Lebensmitteln nach Ablauf des MHDs findet ihr hier: www.lebensmittelklarheit.de/fragen-antworten



Tipp - so könnt ihr im Laden Lebensmittelverschwendung vermeiden:

- Unverpackte Ware im Laden anbieten, damit Kunden bedarfsgerechter einkaufen können.
- Frühzeitige und regelmäßige MHD-Kontrollen und MHD-gefährdete Artikel rechtzeitig preisreduziert anbieten.
- Nicht mehr verkaufsfähiges Obst- und Gemüse zur Mitnahme anbieten.
- Kunden darauf hinweisen, dass Ware auch nach Ablauf des MHDs noch verwendet werden kann und ihr es auch verkaufen dürft.