

Presseinformation

[Home Appliances](#) » [Samsung zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung](#)

Weniger Food Waste: Samsung unterstützt mit smarter Technologie

Tipps zur nachhaltigen Aufbewahrung, Haltbarkeit und Verwertung

- Die richtige Lebensmittellagerung hilft, Food Waste zu reduzieren
- Kühlschränke von Samsung können dabei unterstützen, Lebensmittel lang frisch zu halten
- Samsung Markenbotschafter Tim Raue weiß, wie es geht



Schwalbach/Ts. – 28. Oktober 2021 – 75 Kilogramm Nahrungsmittel landen in Deutschland pro Kopf und Jahr ungenutzt im Müll. Das entspricht allein hierzulande einer jährlichen Lebensmittelverschwendung von rund 12 Millionen Tonnen.¹ Eine aktuelle Food-Waste-Studie von Too Good To Go zeigt, dass 86 Prozent der Menschen im deutschsprachigen Raum dies als großes Problem ansehen² – also ist es an der Zeit, etwas zu ändern. Samsung trägt mit seinen praktischen Kühlschrank-Technologien dazu bei, unnötige Lebensmittelverschwendung im Alltag zu reduzieren und gibt Nutzern Tipps zur nachhaltigen Aufbewahrung und Verwertung von Nahrungsmitteln. Wie die leckere und zugleich raffinierte Zero-Waste-Küche aussehen kann, das hat der mit zwei Michelin Sternen und 19,5 Gault & Millau Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch und Markenbotschafter Tim Raue kürzlich im Samsung Experience Studio gezeigt.

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen werden weltweit durchschnittlich 30 Prozent der vorhandenen Nahrungsmittel ungenutzt weggeworfen. 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel werden auf diese Weise jedes Jahr verschwendet. Die häufigsten Gründe für das Wegwerfen von Essen sind laut der Food-Waste-Studie von Too Good To Go verdorbene Produkte, Unsicherheit über die Genießbarkeit eines Produktes oder dass ein Produkt einfach nicht mehr appetitlich aussieht². Mit einem überlegten und bedarfsgerechten Einkauf sowie der richtigen Kühlung und Lagerung der Lebensmittel, lassen sich diese Sorgen zu einem Großteil vermeiden. Im eigenen Haushalt kann jeder einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung leisten, denn die entsprechenden Lösungen sind oft denkbar einfach.

Tipps für eine nachhaltige Lebensmittellagerung

Es gibt verschiedene Wege, Food Waste zuhause zu vermeiden: vom geordneten Einkauf über die richtige Aufbewahrung von Zutaten im Kühlschrank bis zur effizienten Verwertung von übrig gebliebenen Lebensmitteln, die bislang oft im Müll gelandet sind. Um von Anfang an einen besseren Überblick zu behalten, sollten nach Möglichkeit häufiger kleinere Einkäufe gemacht werden. Bei Kühlschränken wie dem Family Hub von Samsung können Nutzer durch integrierte Kameras auch vom Supermarkt aus noch per Smartphone die Vorratslage checken und den Einkauf so an den tatsächlichen Bedarf anpassen. Anschließend sorgt eine gute Sortierung für eine strukturierte Übersicht über die Haltbarkeit der vorhandenen Lebensmittel. Moderne Technologien wie Samsung Space Max verschaffen Kühlschränken bis zu 30 Prozent mehr Nutzinhalt als vergleichbare Modelle bei gleichen Außenmaßen³ – das ermöglicht viel Ordnung und eine gute Sichtbarkeit der Einkäufe.

Entscheidend für die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln ist vor allem die richtige Kühlung. Moderne Mehrzonen-Kühlschränke bieten differenzierte Kühlbereiche für unterschiedliche Lebensmittel. Durch präzise auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmte Temperaturen und Luftfeuchtigkeitswerte lässt sich die Haltbarkeit vieler Produkte signifikant verbessern. Systeme wie Optimal Fresh+ für die Temperaturaufteilung in Kühlfächern und Humidity Fresh+ für die Feuchtigkeitsregulierung können helfen, Frisches gut aufzubewahren. „Ein moderner Kühlschrank erfüllt zwei wichtige Eigenschaften“, sagt Diana Diefenbach, Head of Retail and Communication Consumer Electronics bei Samsung: „Erstens eine gute Übersichtlichkeit im Kühlschrank, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Und zweitens geeignete Lagerungsmöglichkeiten, wie Schubladen für spezielle Lebensmittel, damit diese jeweils frisch und knackig bleiben.“

Zu guter Letzt kann auch ein möglichst durchdachter Verbrauch unnötige Reste vermeiden. Wer Zutaten so effizient verwertet, dass möglichst wenig Lebensmittel übrigbleiben und im Müll landen, kann bei der Reduktion von Food Waste einen wichtigen Schritt gehen. Auch dabei können smarte Kühlschränke helfen: Der Family Hub von Samsung kann beispielsweise auf Basis der Haltbarkeit der vorhandenen Lebensmittel konkrete Rezeptvorschläge liefern und auf Grundlage des Familienkalenders Portionsgrößen anpassen.

Zero Waste in der Küche mit Tim Raue

Um diese Strategien gegen Lebensmittelverschwendung auch in der Praxis zu demonstrieren, hat Samsung am 27. Oktober den Spitzenkoch und „The Taste“-Coach Tim Raue zu einem Küchenevent im Samsung Experience Studio in Schwalbach eingeladen. In einer exklusiven Kochsession zeigte Tim Raue, wie smarte Küchenlösungen auch zuhause im Alltag einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen und wie er selbst beruflich und privat kreativ mit Essensresten umgeht.

„Wir haben einen spannenden Einblick in die Küche von Tim Raue bekommen“, sagte Mike Henkelmann, Director Marketing Consumer Electronics bei Samsung, nach dem Event. „Welche Lebensmittel er als Sternekoch nutzt, welche Rolle die richtige Lagerung und Planung von Zutaten spielt und wie er Reste auf kulinarisch höchstem Niveau verwertet – über all das konnten wir wertvolle Tipps mit nach Hause nehmen.“

Bildergalerie

Smartes Kühlen mit dem Family Hub	Moderne Küche mit Bespoke-Kühlkombinationen	Experience Day mit Starkoch Tim Raue
		
<p>Die smarten Kühlschränke der Family Hub-Reihe von Samsung bieten dank Space Max-Technologie bis zu 30 Prozent mehr Nutzinhalt als vergleichbare Modelle mit gleichen Außenmaßen.³ Cool Select+ sorgt für geeignete Temperaturen für verschiedene Lebensmittel.</p>	<p>Bespoke-Kühlschränke von Samsung schaffen durch ihre modulare Kombinierbarkeit die Möglichkeit, die Kucheneinrichtung dem aktuellen Platzbedarf anzupassen. Sie fügen sich durch eine breite Auswahl verschiedener Größen, Bauweisen und Farben flexibel in unterschiedlichste Haushaltsgrößen und Küchendesigns ein.</p>	<p>Samsung stattet auch 2021 wieder die Showküche der beliebten Sat.1-Sendung „The Taste“ aus. Als Coach wie immer dabei: Spitzenkoch Tim Raue. Am 27. Oktober gab der Samsung Hausgeräte-Markenbotschafter bei einem „Experience Day“ Tipps zur Abfallvermeidung beim Kochen.</p>

¹ welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung

² danone-und-too-good-to-go-food-waste-studie-chartbericht.pdf

³ Verglichen mit anderen Samsung Kühlschränken ohne Space Max-Technologie.

Über Samsung Electronics

Samsung Electronics Co., Ltd. inspiriert Menschen und gestaltet die Zukunft mit Ideen und Technologien, die unser Leben verbessern. Das Unternehmen verändert die Welt von Fernsehern, Smartphones, Wearables, Tablets, Haushaltsgeräten, Netzwerk-Systemen, Speicher-, Halbleiter- und LED-Produkten. Entdecken Sie die neuesten Nachrichten im Samsung Newsroom unter news.samsung.com/de.

Pressekontakt Samsung

Corporate Marketing

Samsung Electronics GmbH

Maxime Steuer

Am Kronberger Hang 6

65824 Schwalbach / Ts.

m.steuer@samsung.com

Pressekontakt Agentur

Home Appliances

Ketchum GmbH

Ines Kübler

Schwabstraße 18

70197 Stuttgart

0711 / 210 99 413

presse.samsung@ketchum.de