

Presse-Info

LWL-Klinik Münster

Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik Innere Medizin
im LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

10.4.2017

„Zu gut für die Tonne“

LWL-Klinik Münster war für Bundespreis gegen Lebensmittelverschwendung nominiert

Münster (lwl). Schöner Achtungserfolg: Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat die LWL-Klinik Münster im Landschaftsverband-Westfalen-Lippe (LWL) für den *„Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung“* nominiert. Bei der offiziellen Preisverleihung vergangene Woche (5. April) in Berlin, zu der auch alle Nominierten eingeladen worden waren, nahmen Thomas Voß (Stellv. Kaufmännischer Direktor und Umweltmanagementvertreter der LWL-Klinik Münster) und Ralf Gremme (Küchenleiter der LWL-Klinik Münster) die Nominierungsurkunde entgegen.

Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen. Mit der Initiative *„Zu gut für die Tonne!“* engagiert sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seit 2012 gegen diese Verschwendung. Seit 2016 vergibt das Ministerium nach einem Wettbewerbsaufruf den Bundespreis, um das besondere Engagement von Unternehmen zu würdigen. Eine Jury unter Vorsitz des ehemaligen Bundesumweltministers Prof. Dr. Dr. h.c. Klaus Töpfer hat aus 168 Bewerbungen die 14 besten Projekte nominiert. Unter diesen verlieh Bundesernährungsminister Christian Schmidt vier Bundespreise in den Kategorien Handel, Produktion, Gastronomie und Gesellschaft & Bildung sowie Förderpreise für innovative Neuprojekte in der Startphase. Die Küche der LWL-Klinik Münster kam in der Kategorie „Gastronomie“ zusammen mit

...

Kontakt:

Sibylle Kaufhold

Tel.: 0251 91555-1011

Fax: 0251 91555-1012

E-Mail: sibylle.kaufhold@lwl.org

LWL-Klinik Münster

Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30 · 48147 Münster

Internet: www.lwl-klinik-muenster.de

LWL-Pressestelle:

Tel.: 0251 591-235

Fax: 0251 591-4770

E-Mail: presse@lwl.org

Freiherr-vom-Stein-Platz 1

48133 Münster

zwei weiteren Bewerbern in die engere Wahl mit ihrem Konzept zur Abfallvermeidung und ihrem Engagement gegen die Lebensmittelverschwendung. Durch Maßnahmen wie zum Beispiel der Ausgabe von kleineren Speisemengen (Nachschlag ist möglich), der Reduzierung der Überproduktion, dem Anbieten von Mitnahmeboxen bei Buffets und einer konsequenten Aufklärung der Gäste hat die LWL-Klinik Münster im Vergleich zum Jahr 2013 bereits eine Reduzierung ihrer Lebensmittelabfälle um 12.000 kg pro Jahr erreicht. „Wir freuen uns sehr über diese Nominierung, die für uns bereits eine Auszeichnung ist. Sie ist für uns Ansporn und Motivation zugleich“, sagen Umweltmanager Thomas Voß und Küchenchef Ralf Gremme.

Hintergrund:

Die LWL-Klinik Münster hat seit 1999 ein zertifiziertes betriebliches Umweltmanagementsystem nach der europäischen Umweltschutzverordnung EMAS. Das Umweltmanagementsystem wird seitdem kontinuierlich weiterentwickelt. Mehr als 70 Umweltziele wurden bis heute umgesetzt. Viele der umgesetzten Maßnahmen führten dabei zu einer Reduzierung der Umweltbelastungen und zu Verbesserungen im Tierschutz bei den Lebensmittel-Lieferanten der LWL-Klinik Münster und somit letztendlich zu einem nachhaltigen Umgang mit den Lebensmitteln.



Bildunterschrift.: Thomas Voß (Stellvertretender Kaufmännischer Direktor und Umweltmanager der LWL-Klinik Münster, li.) und Ralf Gremme (Küchenleiter der LWL-Klinik Münster) bei der Entgegennahme der Nominierungsurkunde in Berlin

Bildrechte: BMEL/Christof Rieken