

PUBLIREPORTAGE

«Stop Food Waste». Schweizer Obst und Gemüse mit Charakter auf den Tisch gebracht. – Fortsetzung

Viel zu oft werden sie weggeworfen oder bleiben auf den Feldern liegen und werden zu sogenannten Foodwaste. Gemäss der Non-Profit-Organisation foodwaste.ch sind es rund ein Drittel aller Lebensmittel, die auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen. Das lässt aufhorchen. Gefordert sind nicht nur die Konsument*innen, Produzent*innen und der Handel sondern auch die verarbeitende Industrie. Gemeinsam können alle Marktteilnehmer dazu beitragen, Foodwaste zu vermeiden und die Umwelt zu schonen. Zum Beispiel, indem jeder Einzelne bewusster einkauft und achtsamer mit Lebensmitteln umgeht oder indem überschüssige Rohstoffe zu haltbaren Produkten verarbeitet werden. Mit der neuen Produktlinie «Stop Food Waste» hat Narimpex die Zeichen der Zeit erkannt und nimmt Verantwortung wahr.

Gutes nachhaltig geniessen statt wegwerfen

Gemäss einer Studie des Bundesamtes für Umwelt aus dem Jahr 2019 fallen in der Schweiz jährlich rund 2.6 Mio Tonnen Lebensmittelverluste an. Die Privathaushalte machen mit 1 Mio Tonnen davon rund 39% aus, gefolgt von der Lebensmittelindustrie mit 950 000 Tonnen respektive 37%, der Gastronomie mit 11%, der Landwirtschaft mit 9% und dem Detailhandel mit 4%. Alleine die Landwirtschaft verzeichnet jedes Jahr durch Ernterückstände oder durch Ernteausschüsse rund 225'000 Tonnen Verluste. Foodwaste, den man in den meisten Fällen mit kleinen technischen oder organisatorischen Massnahmen vermeiden könnte. Nur gerade 1% der Landwirtschafts-Verluste wird in der Abfallwirtschaft thermisch zu Elektrizitäts- oder Wärmegewinnung verwertet. Der Rest bleibt als Dünger auf den Feldern liegen oder wird an Tiere verfüttert. Schade für die wertvollen Ressourcen, denn die Rohstoffe sind zum Zeitpunkt



Unförmig, aber vollfruchtig im Geschmack
© OGG Bern

der Vernichtung qualitativ einwandfrei und schmecken wunderbar. Und genau hier setzt der Nachhaltigkeitsgedanke von Narimpex an: das Unternehmen verarbeitet seit knapp einem Jahr überschüssige oder nicht der optischen Norm entsprechende Rohstoffe zu haltbaren Fertigprodukten. Eigens dafür hat die Firma unter der Marke nectaflo eine eigene Produktlinie «Stop Food Waste – hilf auch Du!» lanciert. So werden vor dem Verderb gerettete Schweizer Rohstoffe wie zum Beispiel Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Bohnen, Kürbis, Karotten oder grüne Erbsen zu Suppe, Sirup, Trockenobst oder -gemüse verarbeitet und dem Konsumenten ganzjährig zugänglich gemacht.

Zusammenarbeit mit Landwirtschaftsorganisationen und foodwaste.ch

Mit der Lancierung der Produktlinie «Stop Food Waste» will Narimpex dazu beitragen, dass Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert worden sind, schlussendlich auch auf dem Teller landen. Um dieses Ziel zu verwirklichen,

hat die Firma in Zusammenarbeit mit der OGG Bern, foodwaste.ch und unterschiedlichen Landwirtschaftsorganisationen wie der fenaco-LANDI-Gruppe ein Netzwerk zu Produzenten aufgebaut. Dieses ermöglicht permanenten Zugang zu unterschiedlichsten frischen, saisonal anfallenden Rohstoffen aus Überbeständen oder mit optischem Mangel. Im Herbst 2020 konnte Narimpex so beispielsweise 25 Tonnen Tiefkühlbohnen vor dem Verderb retten und zu Dörrbohnen verarbeiten. Die Logistik und anschliessende Verarbeitung der Rohstoffe ist anspruchsvoll und bedarf grosser Flexibilität, sind doch die jeweils anfallenden Mengen nur kurzfristig bekannt und müssen unmittelbar nach der Ernte weiterverarbeitet werden. Auch hier darf die Firma Narimpex auf ein Netzwerk mit Partnerfirmen zählen.

Weitere Produkte geplant

Konsument*innen reagieren zunehmend sensibler auf Food Waste. Narimpex rechnet deshalb damit, dass sie mit der neuen Produktlinie den Nerv der Zeit trifft. Das saisonale Sortiment aus 100% gerettetem Schweizer Obst und Gemüse umfasst momentan getrocknete Birnen und Apfelfringe, grüne getrocknete Bohnen, Erdbeersirup, Karottensuppe, Kürbissuppe und Grüne Erbsensuppe.

Weil dieses Projekt auch eine Herzensangelegenheit des Traditionsunternehmens ist, will das Unternehmen das Sortiment laufend erweitern. Und so wird bereits heute in die Entwicklung weiterer hochwertiger Stop-Food-Waste-Produkte investiert. Bei der Vielfalt an Gemüsen und Früchten gehen die Ideen bestimmt nicht aus. Lassen Sie sich überraschen.

Jetzt Gutes entdecken und von 20% Rabatt profitieren. Bestellen unter: shop.narimpex.ch oder QR-Code scannen



Erntenetzwerk: Erdbeerernte aus Überbeständen - © OGG Bern



© OGG Bern



Kontakt | Infos

Narimpex AG
Frau U. Cavaliere
Schwanengasse 47
2501 Biel

Tel. +41 32 366 62 62
info@narimpex.ch
www.narimpex.ch

Rabattcode: SFWANZ521
Einlösbar bis 31.7.21, gültig exklusiv auf dem Stop Food Waste Sortiment, nicht kumulierbar mit anderen Vergünstigungen.