

GLOBUS beteiligt sich an der „Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung“



In Aktion gegen Lebensmittelverschwendung: Lernende des Kaufmännischen Berufsbildungszentrums Saarlouis setzten theoretisch Gelerntes in die Praxis um. © GLOBUS Markthallen

Saarlouis/St. Wendel, 29.09.2023. Anlässlich der Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung vom 29. September bis 6. Oktober fand am heutigen Freitag ein Koch-Event in der Erlebnisküche der GLOBUS Markthalle Saarlouis statt. Unter dem Motto „Kochen und Essen nach Maß“ gab GLOBUS praktische Hinweise in Theorie und Praxis zur Rettung von Lebensmitteln.

„Rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland im Müll. Auch wenn auf den Lebensmittelhandel mit etwa 800 Tausend Tonnen ein vergleichsweise kleiner Anteil entfällt, sehen wir uns in der Verantwortung, das Thema in den Vordergrund zu rücken und zu

Medienkontakt:
GLOBUS Pressestelle

T. 06851 909-1800
@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen erhalten Sie unter www.globus.de
Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial finden Sie unter www.globus.de/presse

einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren“, sagt Isabella Kettner, Referentin für Nachhaltigkeit der GLOBUS Markthallen. „Daher freut es uns umso mehr, dass wir gemeinsam mit dem Kaufmännischen Berufsbildungszentrum Saarlouis auf das Thema aufmerksam machen und dabei praktische Alltagstipps für zuhause mit auf den Weg geben können.“

„Das KBBZ Saarlouis schätzt die Kooperation mit der GLOBUS Markthalle Saarlouis, mit der wir bereits sehr intensiv im Bereich von Nachhaltigkeitsprojekten zusammenarbeiten. Der heutige Aktionstag eignet sich hervorragend, um die theoretischen Lerninhalte lebensnah in den Alltag der Lernenden zu integrieren“, sagen Katja Kuhn und Julia Kirchen, aus der Arbeitsgemeinschaft BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung).

Nachhaltiger und bewusster Umgang mit Lebensmitteln

GLOBUS sieht sich in der Verantwortung, das Thema dauerhaft in den Fokus zu rücken und für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Seit Jahren unternimmt GLOBUS eine Vielzahl an Maßnahmen, um Lebensmittelverschwendung in den Markthallen zu verringern. So werden die Prozesse bei GLOBUS im Sinne einer effizient bedachten Warenwirtschaft von der Artikelauswahl über Transport und Lagerung bis hin zur Produktplatzierung bedarfsgerecht geplant. In den hauseigenen Metzgereien und Bäckereien werden beispielsweise Betrieb und Herstellung der Waren je nach Bedarf und Tageszeit verringert oder ganz heruntergefahren, um Überschüsse zu vermeiden. GLOBUS nimmt zudem in all seinen Markthallen regelmäßige Mindesthaltbarkeitskontrollen vor und bietet Artikel aus dem Kühlregal kurz vor dem Ablaufdatum in der Last Minute Box bzw. Tüte zu reduzierten Preisen an.

Die GLOBUS Markthallen pflegen an ihren jeweiligen Standorten enge Partnerschaften mit gemeinnützigen Institutionen, wie den örtlichen Tafeln sowie Tierheimen und Zoos und geben, falls vorhanden, überschüssige Ware an diese ab. Nicht selten bestehen diese vertrauensvollen Beziehungen schon seit Jahrzehnten.

GLOBUS unterstützt seine Kundinnen und Kunden und gibt über die Website praktische Tipps für den Alltag. Mit knapp 60 Prozent liegt der größte Anteil verschwendeter Lebensmittel in den Privathaushalten und somit wird klar, dass jeder Einzelne von uns einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten kann.

Medienkontakt:
GLOBUS Pressestelle
T. 06851 909-1800
@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen erhalten Sie unter www.globus.de
Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial finden Sie unter www.globus.de/presse



Über GLOBUS

Die Wurzeln der GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. KG liegen im saarländischen St. Wendel: 1828 gründet Franz Bruch dort einen kleinen Kolonialwarenladen, der sich schnell zur Großhandlung und in den 1960er Jahren zum Cash & Carry-Markt weiterentwickelt. 1966 eröffnet in Homburg-Einöd dann der erste großflächige Verbrauchermarkt. In den 1980er Jahren folgt die Gründung der

Globus Baumärkte und mit der deutschen Wiedervereinigung expandiert das Unternehmen zunächst in den Osten Deutschlands, wenig später nach Tschechien und Anfang der 2000er Jahre nach Russland. Heute führt Matthias Bruch als Geschäftsführer der GLOBUS Holding das Familienunternehmen in sechster Generation.

GLOBUS gehört innerhalb der deutschen Handelslandschaft erfolgreich zu den „Kleinen unter den Großen“ und unterscheidet sich deutlich vom typischen Lebensmittel-Filialisten: Eigenproduktion, Frische und Qualität stehen besonders im Fokus. In den GLOBUS eigenen Meisterbäckereien, Fachmetzgereien, Sushi-Bars und Restaurants bereiten echte Handwerker direkt vor Ort täglich eine Vielzahl an Lebensmitteln selbst von Hand zu. Regionale und lokale Partnerschaften spielen bei GLOBUS eine weitere zentrale Rolle: Jeder Markt arbeitet mit bis zu 100 Produzenten und Handwerksbetrieben aus der Region zusammen. Ergänzt wird das Sortiment durch haushaltsnahe Nonfood-Artikel sowie eine Vielzahl an Services und Events. Gelebte Verantwortung für Mensch und Natur ist bei GLOBUS selbstverständlich. Dazu gehört der Einsatz für nachhaltige Partnerschaften, Produkte und Lieferketten ebenso wie die regionale Unterstützung von Vereinen, Schulen und sozialen Einrichtungen. Die Aktivitäten der GLOBUS Markthallen werden ergänzt durch die Projekte der gemeinnützigen Globus-Stiftung. Sie hilft jungen Menschen, ihre Augen für die eigenen Begabungen und Fähigkeiten zu öffnen und ein selbstbestimmtes Leben zu gestalten. Neben der Eingliederung ins Berufsleben liegt der Schwerpunkt der Globus-Stiftung auf der Verbesserung der medizinischen Versorgung sowie Bildung und Ausbildung von Kindern und Jugendlichen in Regionen, in denen Menschen Unterstützung benötigen.

Medienkontakt:
GLOBUS Pressestelle
T. 06851 909-1800
@ presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen erhalten Sie unter www.globus.de
Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial finden Sie unter www.globus.de/presse