

Auszeichnung: Wie Rebional gegen Foodwaste kämpft



Rebional

Das Team von Rebional hat eine Auszeichnung der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung erhalten. Rebional engagiert sich besonders für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist ein wichtiges Thema. Caterer Rebional wurde dafür von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) ausgezeichnet.

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist eine der zentralen Herausforderungen in der Gastronomiebranche. Jetzt wurde der Bio-Caterer Rebional für sein Engagement in diesem Bereich von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) ausgezeichnet. Der Preis würdigt den respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Ressourcen und Kosten sparen

„Lebensmittel sind die kostbarste Ressource in unseren Küchen“, sagt Oliver Kohl, Geschäftsführer von Rebional. „Daher ist es uns ein großes Anliegen, so wenig Lebensmittelabfälle wie möglich zu erzeugen. Der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen dieser Erde tut nicht nur Umwelt und Klima gut, sondern hilft auch dabei, Kosten zu sparen.“

Rebional und das Bildungszentrum Tor zur Welt beteiligen sich seit 2023 gemeinsam an der vom BMEL geförderten Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. „Im Rahmen der Strategie

haben wir uns dazu verpflichtet, unsere Lebensmittelabfälle regelmäßig zu messen und Maßnahmen zu entwickeln, um die Menge stetig zu reduzieren“, sagt Detlef Conradi, Geschäftsbereichsleiter Nord bei Rebional. „Bis zum Jahr 2030 streben wir eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 50 Prozent an.“

Portionsgrößen aktiv anpassen

Um aktiv weniger Lebensmittel wegzuschmeißen, verfolgen Rebional und das Bildungszentrum Tor zur Welt verschiedene Ansätze. Dazu gehören die Ausrichtung der Rezepte an den Vorlieben der Gäste sowie eine bewusste Anpassung der Portionsgrößen. „Wer zu viel nimmt, lässt natürlich auch mehr übrig. Deshalb sprechen wir unsere Gäste aktiv an und fördern eine bewusste Portionswahl“, erklärt Gastronomiebetriebsleiterin Larissa Wächter. „Außerdem nutzen wir durchsichtige Abfallbehälter. So wird der Müll für alle sichtbar, was dazu animiert, weniger wegzuschmeißen“, ergänzt Küchenleiterin Olga Karpuhina.

MEHR DAZU

[Rebional | Interview](#)



["Wir legen großen Wert auf regionale Lieferanten"](#)

[Rebional ist Bio-Catering-Pionier. Geschäftsführer Oliver Kohl und Geschäftsbereichsleiter Nord Detlef Conradi zu den Chancen.](#)

Volker Clasing, Schulleiter des Helmut-Schmidt-Gymnasiums, fügt hinzu: „Im Bildungszentrum Tor zur Welt sind drei Schulen und weitere Einrichtungen zu Hause. Das bedeutet pro Tag mehr als 1.300 Mittagessen, insbesondere für Kinder und Jugendliche. Mit unseren Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung fördern wir bei dieser jungen Generation schon früh ein nachhaltiges Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln.“

Auszeichnung für Krankenhausverpflegung

Bereits im vergangenen Jahr hat Rebional die [Auszeichnung der KAHV für den Hauptstandort in Herdecke \(NRW\)](#) erhalten. Von dort aus versorgt der Gastronom das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke (GKH) sowie zahlreiche weitere Gesundheits- und Bildungseinrichtungen.

Über Rebional

Die Rebional GmbH wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Mit rund 300 Beschäftigten sieht sich das Unternehmen als Spezialisten für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe.

Täglich werden über 30.000 Essen zubereitet, unter anderem in der Herdecker Bio-Zentralküche und den beiden Hamburger Großküchen. Zu den Dienstleistungen gehören zudem Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. Nachhaltigkeit gehört erklärtermaßen zum Unternehmenskern.

Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel](#).