

Nachhaltigkeitsevent von Electrolux

Die Küche der Zukunft im Fokus

Dienstag, 06.04.2021

Im Rahmen des digitalen Nachhaltigkeitsevents „Future Sustainable Kitchen“, das Ende März mit knapp 800 Teilnehmern stattfand, rückten Vertreter namhafter Unternehmen und Organisationen die Küche der Zukunft in den Fokus. In den Vorträgen und Diskussionsrunden wurden die Herausforderungen der heutigen Ernährungs- und Kochgewohnheiten und ihre Auswirkungen auf das globale Klima und die Gesundheit der Weltbevölkerung betrachtet.

Der Lebensmittelsektor steht vor einer großen Aufgabe. Das belegen die Zahlen, die Anna Ohlsson-Leijon, Electrolux CEO Business Area Europe, in ihrem Begrüßungsvortrag präsentierte. So sei etwa ein Drittel des globalen Energieverbrauchs der Lebensmittelindustrie geschuldet. Gleichzeitig werden mehr als 30% der Lebensmittel verschwendet, also ungenutzt entsorgt. Auch die CO₂-Bilanz der Lebensmittelindustrie spreche für sich: 22% des globalen CO₂-Aufkommens seien auf die Lebensmittelindustrie zurückzuführen. Hinzu komme ein immens hoher Wasserverbrauch, insbesondere durch die Fleischindustrie, und ein Verlust der Artenvielfalt durch Monokulturen.

Die Referenten des von Electrolux organisierten Events sind sich einig: Wenn sich die Ernährungsgewohnheiten der Weltbevölkerung nicht umgehend ändern, drohen fatale Folgen für Umwelt, Klima und Gesellschaft. Die Vereinbarungen des Pariser Klimaeinkommens, die Erderwärmung auf 1,5 bis 2 Grad zu begrenzen, seien durch die bisherigen Gewohnheiten der Lebensmittelindustrie stark gefährdet, betont WWF Global Food Lead Scientist Brent Loken. „Wir müssen endlich verstehen, dass wir nur diesen einen Planeten haben und dass wir die ökologischen Grenzen der Erde überschreiten“, warnt Loken im Hinblick auf die Klimakrise.

Um den zahlreichen Herausforderungen zu begegnen, sind kreative Lösungen gefragt. Alison Mountford, Gründerin und CEO der Rezeptplattform Ends+Stems, sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an. Es gebe zahlreiche Gründe für die Verschwendung von Lebensmitteln, argumentiert Mountford, wobei die meisten davon auf einen Mangel an Zeit und Bildung zurückzuführen seien. Um den Gewohnheiten entgegenzuwirken, müsse Kochen wieder einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft einnehmen. Nur so könne man die Verbraucher zu einem nachhaltigen Kochverhalten befähigen.

Vanessa Butani, Head of Sustainability von Electrolux in Europa, sieht auch die Hausgeräteindustrie in der Verantwortung, die Verbraucher zu nachhaltigen Entscheidungen zu inspirieren. Erreichen lasse sich das durch smarte Technologien, die den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und das Kochen erleichtern. „Es ist an der Zeit, die Sichtweise der Konsumenten zu verändern und ihnen zu zeigen, dass nachhaltiges Kochen und Essen gar nicht so schwer ist“, so Butani.

Um Verbraucher darin zu unterstützen, sich beim Kochen für nachhaltige Lösungen zu entscheiden, setzt Electrolux auf die Zusammenarbeit mit Partnern wie der internationalen Kochschule Le Cordon Bleu und SideChef, einer Plattform und App für das Kochen zu Hause. SideChef CEO Kevin Yu möchte mit seinem Angebot nicht nur zur Ernährungsbildung in der Gesellschaft beitragen, sondern das Verhalten der Verbraucher langfristig verändern. In der Küche der Zukunft spielen Yu zufolge die Verschmelzung von Hardware und Software eine zunehmende Rolle, um eine einzigartige Kundenerfahrung zu bieten, etwa

durch das Angebot eines SideChef-Abos beim Kauf eines smarten Küchengerätes.

Ein weiteres Beispiel für erfolgreiche Kooperationen ist die Electrolux Food Foundation, die Weiterbildungen und kulinarische Schulungsprogramme anbietet und gemeinsam mit Partnern wie dem internationalen Kochverband Worldchefs Kinder und Erwachsene weltweit in der nachhaltigen Ernährungsbildung unterstützt.

Die Quintessenz des Events: Die Küche der Zukunft erfordert ein Umdenken in der Gesellschaft, im Design und in der Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure, um Verbraucher ganzheitlich zu einer nachhaltigen Lebensweise zu inspirieren.

Die Küche der Zukunft im Fokus

Links

- [Electrolux](#)