

PRESSEMITTEILUNG

Grundig schließt Partnerschaft mit „Food for Soul“

Startschuss für die Zusammenarbeit mit dem italienischen Sternekoch Massimo Bottura fällt auf der diesjährigen EuroCucina in Mailand.

Nürnberg, 13. April 2016: Getreu dem Leitbild des Mutterunternehmens Arçelik – „Respektiert die Welt, weltweit respektiert“ – dreht sich bei Grundig alles um Nachhaltigkeit. Das Unternehmen setzt sich für den Schutz der knapper werdenden weltweiten Ressourcen ein. In Einklang mit der Markenphilosophie und den Kernwerten des Unternehmens unterstützt und entwickelt Grundig verschiedene Projekte rund um das Thema Nachhaltigkeit. Ziel ist es, den Menschen eine bessere Zukunft zu ermöglichen sowie Bildung und kulturellen Austausch zu fördern. Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist eines der Projekte, auf die sich das Unternehmen besonders konzentriert.



Respect for Food – Auf der diesjährigen EuroCucina in Mailand stellt der Vollsortimenter Grundig seine Partnerschaft mit „Food for Soul“ von Massimo Bottura vor (© Grundig Intermedia GmbH)

Lebensmittel im Fokus des Nachhaltigkeitsengagements

Effiziente Ressourcennutzung ist bereits ein fest etablierter Aspekt der Unternehmensvision von Grundig. Wasser- und Energieeffizienz sind dem Unternehmen daher besonders wichtig – aus diesem Grund fertigt Grundig schon seit vielen Jahren die Produkte mit der besten Energie- und Wassereffizienz weltweit. Jetzt rückt das Unternehmen Lebensmittelabfälle in den Mittelpunkt. Als globales Unternehmen handelt Grundig verantwortlich und legt großen Wert auf die Entwicklung von Technologien, die dabei helfen, dieser Verantwortung gerecht zu werden – zum Beispiel Kühlschränke, die dank intelligenter Technologien die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern.

Kooperation mit „Food for Soul“

Als einer der ersten Partner unterstützt Grundig daher „Food for Soul“. Die gemeinnützige, soziale und kulturelle Organisation wurde von Massimo Bottura ins Leben gerufen, einem renommierten italienischen Koch mit drei Michelin-Sternen. Den Anstoß für „Food for Soul“ gab der Erfolg von Botturas Projekt „Refettorio Ambrosiano“: In nur fünf Monaten wurden in einer Mailänder Suppenküche 15 Tonnen Lebensmittel verarbeitet, die ansonsten im Müll gelandet wären. „Food for Soul“ ist eine private, gemeinnützige Organisation, die Projekte rund um das Thema Lebensmittelverschwendung realisiert. Gemeinsam mit sozialen Einrichtungen zeigen Bottura und ein Team von weiteren renommierten Köchen aus aller Welt, wie man aus Lebensmittelabfällen leckere und gesunde Mahlzeiten zubereitet.

Gemeinsam Lebensmittelverschwendung verhindern

„Food for Soul“ unterstützt auch bei der Eröffnung von Suppenküchen, die mit Bildungsangeboten und gesellschaftlichem Engagement nicht nur den Magen füllen, sondern auch „Nahrung für die Seele“ bieten. Dazu setzt „Food for Soul“ auf Ideen und Partnerschaften mit sozialer und ethischer Ausrichtung, die sich mit Kunst, Architektur, Design, Lebensmitteln – allgemein gesagt: mit Kultur – befassen. Die Organisation möchte neue Räume, Dienstleistungen und Aktivitäten schaffen, die das Leben der Menschen verbessern und mit Lebensmitteln und Kultur Körper und Seele „nähren“.

„Food for Soul“ lebt vom ehrenamtlichen Engagement von Köchen, Designern, Künstlern, Architekten, Lebensmittellieferanten, öffentlichen und privaten Einrichtungen, Obdachlosenunterkünften und Familiendiensten, um auf die Problematik von Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. „Food for Soul“ hilft dabei, einzigartige Orte zu schaffen, an denen Menschen gemeinsam essen, neue Fähigkeiten erwerben und zusammenarbeiten können, um sich gegenseitig zu unterstützen. Jedes Projekt wird auf die lokalen Bedürfnisse und die Institutionen abgestimmt, die das Projekt begleiten. Alle Initiativen werden in Kooperation mit anderen privaten und öffentlichen Einrichtungen entwickelt. So entsteht ein Netzwerk von Leuten, die gemeinsam Veränderungen anstoßen und etwas bewegen.

Ernährungskultur zum Thema machen

Angesichts der deutlichen Parallelen zur Unternehmensphilosophie hat sich Grundig entschieden, „Food for Soul“ und die Werte dieser Organisation zu fördern und Ernährungskultur zum Thema zu machen. Grundig und „Food for Soul“ wollen das Wissen über Lebensmittel fördern, indem sie Menschen zeigen, wie man der Verschwendung von Lebensmitteln mit intelligenten Verwertungs- und Zubereitungsmethoden vorbeugen kann. Massimo Bottura formuliert das so: „In der Küche geht es nicht nur um die Qualität der Zutaten, sondern auch um die Qualität der Ideen.“ Hakan Bulgurlu, CEO von Arçelik, sagt dazu: „Wir sind stolz darauf, bei diesem großartigen Projekt mitzuwirken, das sich für die sinnvolle Verwertung von Lebensmittelabfällen stark macht. Indem wir mehr Menschen darüber aufklären, wie Lebensmittelabfälle verringert werden können und selber weiter nachhaltige Produkte entwickeln, wollen wir unseren Beitrag leisten und weltweit Spuren hinterlassen.“

www.grundig.com

www.foodforsoul.it

Über Grundig Intermedia

Grundig Intermedia ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter in Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Am Standort Nürnberg in Langwasser sind die Bereiche Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement sowie Logistik und Service für den deutschen Markt angesiedelt. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 65 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.de.

Über Massimo Bottura

Über den Tellerrand zu schauen und Neuland zu betreten ist für den visionären Koch Massimo Bottura nichts Besonderes. Er steht an der Spitze einer neuen Generation von italienischen Spitzenköchen und hat seinen Ruf als einer der kreativsten kulinarischen Köpfe der Welt mit seiner Arbeit als Erfinder und Gastronom in den letzten zwanzig Jahren gefestigt. Sein international bekanntes, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant Osteria Francescana gilt derzeit als die Nummer zwei unter den 50 besten Restaurants der Welt und verwöhnt die Gäste mit revolutionären Neuinterpretationen der

klassischen italienischen Küche. Botturas zweites Restaurant, Franceschetta58, präsentiert sich hingegen als moderne Brasserie, die mit außergewöhnlichen Zutaten überzeugt, die in gemütlicher Atmosphäre serviert werden.

In seinem 2014 bei Phaidon Press veröffentlichten Buch „Never Trust a Skinny Italian Chef“ lässt Massimo Bottura anhand von Bildern, Geschichten und legendären Rezepten mehr als zwanzig Jahre Kocherfahrung Revue passieren. Die NETFLIX-Serie CHEF'S TABLE porträtierte die Osteria Francescana 2015 in einer Dokumentation von David Gelb, dem Regisseur von Jiro Dreams of Sushi.

Zuletzt hat Massimo Bottura damit auf sich aufmerksam gemacht, mit gemeinnützigen Projekten zur Förderung würdevoller Essgewohnheiten seine Kreativität im Kontext größerer gesellschaftlicher Themen einzusetzen. Im Januar 2016 wählte Madrid Fusion Bottura für sein Engagement rund um die Eröffnung des Refettorio Ambrosiano zum Europäischen Koch des Jahres. In der Mailänder Suppenküche werden täglich aus wiederverwerteten Lebensmitteln Mahlzeiten für die Bewohner von Obdachlosenunterkünften in der näheren Umgebung zubereitet. Anfang 2016 hat Bottura die gemeinnützige Organisation „Food for Soul“ gegründet, mit der er sein Engagement im Kampf gegen die doppelte Problematik von Lebensmittelverschwendung und Hunger fortsetzt. „Food for Soul“ verfolgt das Ziel, in Italien und weltweit Gemeinschaftsküchen nach dem Vorbild des Refettorio Ambrosiano zu eröffnen. Dabei ist „Food for Soul“ kein Ort, sondern ein Mittel zum Zweck: Die Organisation leistet Forschungs- und Entwicklungsarbeit und betreibt Fundraising, um die Voraussetzungen für künftige Projekte zu schaffen. Eine Dokumentation über das Projekt mit dem Titel „Theater of Life“ des kanadischen Produzenten Peter Svatek wird Ende 2016 veröffentlicht.

Seine Leidenschaft für natürliche Zutaten hat Bottura vor mehr als zehn Jahren dazu motiviert, mit Villa Manodori eine eigene Produktreihe ausgezeichneter Balsamicoessige und Olivenöle auf den Markt zu bringen. Villa Manodori-Artikel sind weltweit in den besten Feinkostenläden erhältlich.

Der dynamische, stets neugierige und experimentierfreudige Koch wohnt gemeinsam mit seiner US-amerikanischen Ehefrau Laura Gilmore und ihren beiden Kindern in seiner geliebten Heimatstadt Modena in der Region Emilia-Romagna.

