



Die Dosenköche zeigen auf: Lebensmitteldosen sind klimafreundlich

Dosenköche-Symposium auf dem VDD-Kongress informiert nachhaltig

München, im Mai 2010 – Die Initiative „Die Dosenköche“ präsentierte auf dem 52. Bundeskongress des Verbandes der Diätassistenten (VDD) in Wolfsburg aktuelle Aspekte rund um die Lebensmitteldose. Im Rahmen der Fachtagung richtete die Initiative zum ersten Mal ein Satelliten-Symposium aus, in dem Experten aus Wissenschaft und Praxis mit den Teilnehmern einen Blick hinter die Kulissen einer der modernsten Verpackungen für Convenienceprodukte der heutigen Zeit warfen. „Die Dosenköche“ traten mit einer eindeutigen Botschaft an die Berater heran: Lebensmittel in Dosen sind klimafreundlich, nachhaltig und nährstoffreich.

Die Initiative „Die Dosenköche“ war auch in diesem Jahr wieder mit einem Ausstellungsstand auf dem Kongress vor Ort, um Fragen der Diätassistenten und Oecotrophologen im direkten Dialog zu beantworten. In den Gesprächen schilderten die Fachbesucher die positiven Erfahrungen mit den Informationsmaterialien der Dosenköche in der Arbeit mit Patienten. Als weitere Rückmeldung konnte das Dosenköche-Team verbuchen, dass Lebensmittel in Dosen zunehmend als Alternative in einem vollwertigen Ernährungsplan eingebunden werden.

Zur Vertiefung der Thematik richtete die Initiative erstmals ein Symposium aus. Schwerpunkte der Fachvorträge über die Lebensmitteldose waren neben dem Thema Nährstoffgehalt vor allem Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit.

Dipl.oec.troph. Dr. Claudia Osterkamp-Baerens vom Olympiastützpunkt Bayern widmete sich dem Thema Ernährung und erläuterte, wie Lebensmittel aus der Dose auf gesunde Weise in den Sportleralltag integriert werden können. Sibylle Vollmer vom Verband Metallverpackungen e.V. stellte die Lebensmitteldose als ideale Verpackung für Lebensmittel vor. Handel und Verbraucher können Lebensmittel in Dosen lange Zeit ohne energieaufwendiges Kühlen aufbewahren. Die Lebensmittel stehen zum gewünschten Zeitpunkt zur Verfügung und benötigen selbst bei der Zubereitung wenig Energie. Ein weiterer Pluspunkt für die Lebensmitteldose: Sie ist zu 100% recycelbar und bleibt als Verpackungsstahl in einem geschlossenen Materialkreislauf. Frau Vollmer lieferte Daten und Fakten zu den Themen Umweltverträglichkeit, Recycling und Klimaschutz. Zum Nachdenken regte Dipl.-Ing. Felicitas Schneider vom Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur in Wien mit dem sensiblen Thema Lebensmittelverderb an.



Bis zu 1,8 Mio Tonnen an sich genießbarer Lebensmittel werden jährlich in Deutschland aus unterschiedlichen Gründen weggeworfen – diese Handlungsweise ruft nicht nur ethische Bedenken hervor, sondern verursacht auch eine Reihe ökologischer Nachteile. So ist die Botschaft an die Ernährungsberatung eindeutig. Verantwortungsbewusstes und bedarfsgerechtes Einkaufen muss durch Beratung gefördert werden, um zu vermeiden, dass Lebensmittel verderben. Patienten und Klienten sind vor allem mit dem Fokus auf deren Alltagssituation zu beraten. Im schnelllebigen Tagesablauf, mit wenig Zeit zum Einkaufen und Kochen, sind Lebensmittel aus der Dose eine willkommene Alternative und hilfreiche Unterstützung.

Über die Dosenköche

Im Jahr 2000 schlossen sich namhafte deutsche Hersteller aus der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie zu einer Initiative zusammen, die heute unter dem Namen „Die Dosenköche“ aktiv ist. Ziel ist es, Verbraucher und Ernährungsexperten umfassend über die Vielfalt sowie Qualität von Lebensmitteln aus Dosen zu informieren. Darüber hinaus klärt die Initiative über die Vorteile der Lebensmitteldose im Kontext von Klimaschutz und Nachhaltigkeit auf.

Besuchen Sie die Website www.dosenkoeche.de.

Abdruck honorarfrei.

Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation

sandra strobel / claudia fröhlich

morassistraße 26

80469 münchen

fon 089.21668112

fax 089.21668115

kommunikation@zweiblick.com