

## Testfamilien gesucht: GRAEF startet Feldversuch zum Thema Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll

(Arnsberg, Mai 2021) Jede Sekunde werden laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft etwa 381 kg Lebensmittel in Deutschland entsorgt – das ist nicht nur ethisch fragwürdig, sondern auch umwelt- und klimaschädlich. Für etwa die Hälfte der Verschwendung sind die Verbraucher:innen verantwortlich – Grund genug für GRAEF, einen Feldversuch zu starten. Der Küchengerätehersteller sucht vier Familien, die Lust auf weniger Verschwendung und mehr Genuss im Alltag haben. Der Auftrag an die Familien lautet: Lebensmittel vermehrt am Stück, am besten unverpackt und in den richtigen Mengen kaufen – denn 44 % der Abfälle wären vermeidbar, wenn Verbraucher:innen besser planen und lagern würden. Interessierte Familien können sich in der Zeit vom 24.05. bis 30.06.2021 mit einer kurzen Vorstellung inklusive Video oder Bild per E-Mail an [nachhaltigkeit@graef.de](mailto:nachhaltigkeit@graef.de) oder über die GRAEF Social Media bewerben. Die Idee fußt auf der Erkenntnis der GRAEF Haltbarkeitsstudie des vergangenen Jahres. Das Unternehmen fand gemeinsam mit dem Münchner Labor Dr. Böhm heraus, dass am Stück gelagerte Lebensmittel länger haltbar sind. Dass obendrein viel Müll gespart werden kann, soll der Feldversuch beweisen.

Jede:r Verbraucher:in wirft im Schnitt 75 kg Lebensmittel im Jahr weg. Dazu kommen in Deutschland Hunderttausende Tonnen Verpackungsmüll im Jahr, die laut einer NABU-Studie vom Supermarkt in den heimischen Abfall wandern. Genau da setzt das Familienunternehmen mit seinem Feldversuch jetzt an: „Nachhaltigkeit ist das Thema unserer Zeit und wir alle müssen unseren Teil leisten. Wir als Unternehmen, aber auch ich als Verbraucher. Die Verantwortung tragen wir alle gemeinsam“, sagt Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. Graef GmbH: „Und dass Verantwortung auch gut schmecken kann, wollen wir jetzt zeigen.“

### So läuft der Feldversuch ab

Vor Start des Experiments halten die Familien fest, wie lange sie zum Kochen brauchen, wie häufig sie kochen, wie viel Müll durch verpackte Lebensmittel entsteht und wie viel Essen in der Tonne landet. Ausgestattet

mehr >>



[Download Bildmaterial](#)



GRAEF sucht Testfamilien für einen Feldversuch



Der Feinschneider hilft den Familien beim Aufschneiden der Stückware



Nachhaltigkeit ist ein großes Anliegen von Geschäftsführer Hermann Graef

## Presseinformation

mit dem Feinschneider SKS 700, starten die Familien in ein neues Koch- und Essverhalten und teilen ihre Erfahrungen mit der GRAEF Community. Tipps und Tricks rund um den Umgang mit dem Allesstecher, Rezeptideen oder Alltagseindrücke – Expertenratschläge von GRAEF sowie von bekannten Küchenmeistern gibt's on top. Nach einem halben Jahr wird Zwischenbilanz gezogen: Haben die Familien weniger Müll produziert? Weniger Lebensmittel verschwendet? Neue Erfahrungen gesammelt und möglicherweise neue Verwendung von Lebensmitteln entdeckt?

### Familien gesucht – jetzt bewerben

Alle Nachhaltigkeitsfans und Experimentierfreudigen können sich im Zeitraum 24.05. bis 30.06.2021 für die Teilnahme an der Aktion bewerben. Dafür braucht es nur ein kurzes Video oder ein Bild zusammen mit einer Beschreibung, in der sich die Familie vorstellt und sagt, warum sie für das Experiment geeignet ist. Den Beitrag einfach per Mail an [nachhaltigkeit@graef.de](mailto:nachhaltigkeit@graef.de) senden. Die Teilnahme über Social Media ist ebenfalls möglich. Dazu die Bewerbung auf Instagram oder Facebook via Direktnachricht senden oder mit dem Hashtag #graefgreenfamily posten und GRAEF verlinken.

### Partner für mehr Nachhaltigkeit – der Allesstecher SKS 700

Für das Experiment stellt GRAEF den Familien seine Weltneuheit zur Verfügung: den Feinschneider SKS 700. Dieser steht für Langlebigkeit und Qualität „made in Germany“. 85 % der verbauten Komponenten stammen von regionalen Zulieferern aus Nordrhein-Westfalen. Die hochwertigen Materialien und das durchdachte Design mit spezieller Messerabnahmevorrichtung machen das Küchengerät zu einem nachhaltigen Begleiter fürs Leben. Das innovative Beleuchtungskonzept sorgt in Kombination mit der LED-Safety-Control für höchstmögliche Sicherheit beim Aufschneiden des Schinkens, der Gurke oder des Brotes – 100 % Präzision bei jedem Schnitt. Dank des mitgelieferten MiniSlice-Aufsatzes lässt sich kleineres Schnittgut wie Champignons problemlos schneiden. Der perfekte Allrounder für den nachhaltigen Familienalltag.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter <https://graef.blog/graefgreenfamily> sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:  
**Lebensmittel am Stück...**

- ... sind länger haltbar.
- ... sparen Geld.
- ... sorgen für weniger Verschwendung.

**Smarter: Lebensmittel frisch aufschneiden – mit einem Allesstecher.**

**#BesserAmStück**  
Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Winzler Labor Dr. Böhm

Ergebnisse der GRAEF Haltbarkeitsstudie



Die LED-Safety-Control sorgt für höchstmögliche Sicherheit

## Presseinformation

### Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hatte GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfern, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte jüngst den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen. GRAEF sammelte 2020 sogar die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.



### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15

#### Svenja Karolczak

E-Mail: [s.karolczak@public-star.de](mailto:s.karolczak@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN