

Feldversuch erfolgreich beendet – GRAEF greenfamilies sparen rund 40 % Lebensmittelabfälle und mehr als 20 % Plastikmüll ein

(Arnsberg, März 2022) Kochen für die ganze Familie geht gesund und nachhaltig – das steht jetzt fest. Der Feldversuch des Küchengeräteherstellers GRAEF belegt: Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück reduziert Plastikmüll und Lebensmittelabfälle. Im Juli 2021 startete das Experiment, bei dem elf Testfamilien mit dem neuesten Feinschneider aus dem Hause GRAEF, dem SKS700, ausgestattet wurden, um der Lebensmittelverschwendung und dem Verpackungsmüllaufkommen entgegenzuwirken. Mit Erfolg, wie sich gezeigt hat: Die GRAEFgreenfamilies verringerten ihren Plastikabfall innerhalb eines halben Jahres um mehr als 20 Prozent. Das Experiment machte auch deutlich, dass durch den Einsatz des Feinschneiders SKS700 die Lebensmittelverschwendung spürbar reduziert wurde. Acht der elf Familien gaben an, weniger Lebensmittel in den Müll befördert zu haben, und bei den Familien, die in der Vorbereitungsphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich 40 Prozent. Allen Testfamilien war eine nachhaltige Lebensweise bereits vor dem Feldversuch sehr wichtig – dennoch haben alle bestätigt, dass ihnen jetzt noch viel bewusster geworden ist, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann und dass sie die Praktiken beibehalten wollen.

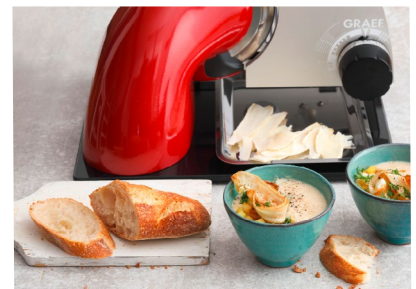
Ein halbes Jahr lang haben elf Familien, kleinere und große, versucht, mithilfe des GRAEF Feinschneiders SKS700 ihren Verbrauch an Plastikverpackungen zu reduzieren und Lebensmittelabfälle zu minimieren. Die Idee: Alle Familien kaufen Lebensmittel möglichst unverpackt, am Stück und in den richtigen Mengen ein und schneiden sie mit dem neuesten Alleschneider des Küchengeräteherstellers frisch auf. „Die klimatischen Veränderungen zeigen: Nachhaltig leben ist notwendiger denn je, denn wir alle müssen einen Teil zur Erhaltung dieser Erde und des Klimas beitragen. Warum also nicht klein anfangen und seinen Alltag bewusster gestalten? Unser Feldversuch zeigt, dass es für jeden möglich ist, und das freut uns sehr!“, sagt Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebr. GRAEF GmbH.

mehr >>

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Im letzten Jahr hat GRAEF 11 Testfamilien mit dem SKS700 ausgestattet.

Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück hat den Plastikmüll um mehr als **20 %** reduziert.



Allen 11 Familien ist nach dem Experiment noch bewusster, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.



Mit dem GRAEF SKS700 lässt sich der Alltag ganz einfach nachhaltiger gestalten.

Gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück hat den Plastikmüll um mehr als **20 %** reduziert.



9 von **11** Testfamilien gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben.



8 von **11** Familien haben weniger Lebensmittel entsorgt. Bei Familien, die in der Kontrollphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich **40 %**.



In Einzelfällen besonders deutlich: Familie Schwalbe reduzierte den hauseigenen Plastikmüll um mehr als **50 %**. Familie Schmitt verursachte in der Experimentphase **66 %** weniger Lebensmittelabfälle.

Allen **11** Testfamilien ist nach dem Experiment noch bewusster, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.



Alle Angaben sind Durchschnittsergebnisse des GRAEFgreenfamily-Feldversuchs sowie der anschließenden Auswertung der LamaPoll-Abschlussumfrage bei allen elf Testfamilien.

Nachhaltige Familienküche – die Ergebnisse des Feldversuchs

Vor dem Start des Experiments haben die Familien festgehalten, wie häufig sie kochen, wie viel Müll durch verpackte Lebensmittel entsteht und wie viel Essensreste in der Mülltonne landen. Seit Juli 2021 setzen sie den SKS700 ein, um ein neues Koch- und Essverhalten auszuprobieren, und haben dies detailliert dokumentiert. Nach sechs Monaten wurde Bilanz gezogen, mit erfreulichen Resultaten: Durchschnittlich haben die Testfamilien 20 Prozent weniger Verpackungsmüll produziert. Auch der Lebensmittelverschwendung konnten die Familien entgegenwirken. Deutlich weniger Lebensmittel landeten im Müll – Familien, die vor dem Start des Experiments noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierten den Abfall sogar durchschnittlich um 40 Prozent. In Einzelfällen wurden die Auswirkungen sogar noch deutlicher: So reduzierte Familie Schwalbe den hauseigenen Plastikmüll um mehr als 50 Prozent. „Wir haben schon vor Beginn des Experiments darauf geachtet, wenig verpackte Lebensmittel zu kaufen. In einem Haushalt mit zwei Kindern gar nicht so einfach. Dass wir durch das frische Aufschneiden so viel mehr einsparen konnten, haben wir dann auch erst in unserer Dokumentation gemerkt – wirklich toll“, so C. Schwalbe. Familie Schmitt verursachte in der Phase des Experiments 66 Prozent weniger Lebensmittelabfälle und war selbst sehr überrascht: „Klar kommt es mal vor, dass wir Lebensmittel entsorgen müssen, weil sie nicht lange genug halten. Seitdem der SKS700 unsere Küche schmückt, haben wir doch deutlich gemerkt, dass Lebensmittel am Stück länger halten und so der Mülleimerdeckel öfter mal zu bleiben kann“, erzählt C. Schmitt.

Mehr Lebensmittel am Stück und mehr Spaß am Kochen

Durchschnittlich haben die Familien 14 Lebensmittel mehr am Stück gekauft als vorher. Dabei empfand keine der Familien den Einkauf als besonders aufwendig. Neun der elf GRAEFgreenfamilies gaben an, insgesamt mehr

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Dank dem GRAEF SKS700 konnten die Testfamilien Plastikmüll und Lebensmittelabfälle minimieren.



8 der **11** Familien haben weniger Lebensmittel entsorgt. Bei Familien, die in der Kontrollphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich **40 %**.



In Einzelfällen besonders deutlich: Familie Schwalbe reduzierte den hauseigenen Plastikmüll um mehr als **50 %**. Familie Schmitt verursachte in der Experimentphase **66 %** weniger Lebensmittelabfälle.



Der GRAEF SKS700 sorgt für mehr Spaß am Kochen.

mehr >>

Presseinformation

aufwendig. Neun der elf GRAEFgreenfamilies gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben. Die Familien nutzten den Feinschneider nicht nur für Wurst, Käse und Brot, sondern auch für Obst und Gemüse und probierten viele der eigens von GRAEF kreierten Rezepte aus, um Lebensmittelreste in leckere Gerichte zu verwandeln. In den meisten Familien ist der Feinschneider täglicher Küchenbegleiter geworden, denn er lässt sich super in den Alltag integrieren. Eines haben alle Familien ebenso bestätigt: Ihre Wahrnehmung für Lebensmittel, ihrem Einkauf und ihrer Entsorgung hat sich deutlich verändert und einen ganz neuen Stellenwert erhalten. Sie gehen nun noch sensibler mit Lebensmitteln um und haben ein verstärktes Bewusstsein für Nachhaltigkeit.*

#besseramstück für weniger Lebensmittel in der Tonne

Die Aktion hat die Ergebnisse der GRAEF Haltbarkeitsstudie von 2020 noch einmal bestätigt. Gemeinsam mit dem Münchner Labor Dr. Böhm hatten wir seinerzeit herausgefunden, dass sich alltägliche Klassiker wie Brot, Wurst oder Käse wesentlich länger halten, wenn sie am Stück statt vorgeschnitten gekauft und nur nach Bedarf frisch aufgeschnitten werden. Die Stückware hält sich bis zu zwei Wochen länger als die geschnittenen und abgepackten Pendanten. Das beugt nicht nur Lebensmittelverschwendung und Plastikmüll vor, sondern schont auch noch den Geldbeutel.

Das Highlight für die nachhaltige Familienküche: der SKS700

Für das Experiment stellte GRAEF den Familien seinen High-End-Allesschneider SKS700 zur Verfügung. Der erste beleuchtete Feinschneider vereint 100 Jahre geballte Erfahrung und zahlreiche neue Features. Das Beleuchtungskonzept sowie die LED-Safety-Control machen das Arbeiten mit dem Gerät so sicher wie nie zuvor. Die besondere Feineinstellung im Schnittstärkenbereich 0–2 mm sorgt dafür, dass das flüsterleise laufende Vollstahlmesser millimetergenau durch Fleisch, Gemüse und Co. gleitet. Die hauchzart geschnittenen Lebensmittel – von Obst und Gemüse über Wurst und Käse bis hin zu angefrorenem oder gebratenem Fleisch – erfreuen Genießer nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Dank des mitgelieferten MiniSlice-Aufsatzes lassen sich kleinere Schneidgüter wie Champignons oder Radieschen problemlos schneiden. Der Allesschneider sorgt mit seinem Output nicht nur für eine nachhaltigere Lebensweise, sondern auch sein Input verfolgt das gleiche Prinzip – 85 Prozent der verbauten Komponenten stammen von regionalen Zulieferern aus Nordrhein-Westfalen. Die hochwertigen Materialien und das durchdachte Design mit der speziellen Messerabnahmevorrichtung zur einfachen Reinigung und Pflege machen das Küchengerät zu einem nachhaltigen Begleiter fürs Leben.

*Die hier angegebenen Durchschnittswerte entstammen der wöchentlichen Dokumentation und der anschließenden Auswertung des GRAEFgreenfamily-Evaluationsbogens sowie der Auswertung einer LamaPoll-Abschlussbefragung aller Testfamilien.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)

9 der 11 Familien gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben.



Der GRAEF SKS700 sorgt nicht nur für eine nachhaltige, sondern auch für eine gesunde Ernährung.

mehr >>

Presseinformation

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de und auf dem [GRAEF Blog](#) abrufbar. Außerdem ist GRAEF auch in den sozialen Netzwerken präsent:



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Das Jahr 2022 startete das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen mit einem neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“ Der neue Claim unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemøhlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine und einem Multiwolf 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 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a

65189 Wiesbaden

www.deutscher-pressestern.de

Maïke Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN