

Pressedienst 029-112020

Nachhaltigkeit bei der Lebensmittellagerung

Mannheim, 17.11.2020. „Die Gründe für die große Lebensmittelverschwendung – ob bei uns oder weltweit – sind vielfältig. Dass dies nicht sein muss, zeigen ausgeklügelte HighTech- und Frische-Features in den neuen Vorrats-Kältezentren“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.

Das Auge isst mit. Doch manchmal wird mehr eingekauft als man essen kann. Auch Spontan- und versehentliche Doppeleinkäufe können dazu führen, dass die Lebensmittel nicht als gesunder Genuss im Magen landen, sondern in der Mülltonne. In einem kleinen, bis zum Rand vollgestopften Kühlschrank verliert man schnell die Übersicht. Und manchmal wird in der Eile des Alltags auch schon einmal das Verbrauchsdatum mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum verwechselt. Ein anderes Mal besteht keine Lust auf die eingekauften Produkte. Auch die ständige Verfügbarkeit und das Preisniveau können dazu verleiten, dass die Wertschätzung der Lebensmittel ins Hintertreffen gerät.

Deshalb liegt ein Hauptaugenmerk der Ingenieure, Entwickler und Designer auf einer verlängerten Lebensmittelfrische mit Hilfe von HighTech. Auch auf einem optimalen Lichtkonzept, das für Übersichtlichkeit selbst in den hintersten Winkeln der Geräte sorgt. Und auf einem flexibel und individuell gestaltbaren Innendesign. Es bietet nicht nur viele praktische Ablagemöglichkeiten, sondern lässt sich auch an die persönlichen Wünsche der Nutzer anpassen und erlaubt einen schnellen, komfortablen Zugriff auf die bevorrateten Lebensmittel. „Neben einer längeren Haltbarkeitsdauer ihrer frisch eingekauften Produkte wünschen sich Konsumenten laut aktuellen Befragungen auch mehr Lagerkapazität sowie mehr Hygiene bei der Lebensmittelbevorratung“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

Zeitgemäß sind Frischeschubladen, in denen sich Fisch, Fleisch und Milchprodukte bis zu dreimal länger frisch halten. Obst und Gemüse kommen in eine Schublade mit Feuchteregulierung und bleiben dann bis zu fünfmal länger knackig. Eine weitere innovative Technologie nutzt verschiedene Lichtkombinationen plus Dunkelheit, um für Obst und Gemüse ein so natürliches Lebensumfeld zu schaffen wie nur möglich. Dazu wird im Kühlschrank mittels einer dreifarbigem Beleuchtung (Grün, Blau und Rot) sowie einer anschließenden Dunkelphase der natürliche Tag-/Nacht-Lichtzyklus imitiert. Das Ergebnis: Die Vitamine A und C bleiben länger erhalten – Obst und Gemüse sind länger frisch.

Um möglichst viele Lebensmittel bevorraten zu können, bieten die neuen Einbau- und Standgeräte – insbesondere Modelle wie Side-by-Side- und Multidoor-Kühlgefrierkombinationen – sehr hohe Nutzvolumina. Für eine besonders hygienische Lagerung, um einer Bakterienbildung im Kühlschrank entgegenzuwirken, gibt es verschiedene Technologien. Zum Beispiel mit Hilfe von Ionisation, UV-Licht bis hin zu antibakteriellen Oberflächen, auf denen die Produkte lagern, um so für maximale Frische und Schutz zu sorgen.

Technische Feinheiten wie Connectivity, App- und Sprachsteuerung, integrierte Kameras im Kühlschrank und somit die Möglichkeit zu einem smarten Lebensmittelmanagement runden das Angebot ab und helfen, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen – z. B. anhand von Tipps per App zur richtigen Lagerung. Durch eine App-Erinnerungsfunktion über die demnächst ablaufenden Verbrauchsdaten. Oder mit App-Rezeptvorschlägen, die Anregungen liefern, welche schmackhaften Speisen sich aus den aktuellen Lebensmittelvorräten zubereiten lassen.

Und schon die nächsten Innovationen sind in der Pipeline, z. B. ein professioneller Frische-Kick für Obst und Gemüse in Form kalten Nebels. Bei einer Temperatur von knapp über 0 °C werden die Lebensmittel in der Frischeschublade regelmäßig für ein paar Sekunden damit eingehüllt. „Auf Kühlgeräte mit dieser Frische-Technologie müssen sich Endverbraucher allerdings noch ein wenig gedulden“, so AMK-Chef Volker Irlé. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 17.11.2020

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 029-112020: **Nachhaltigkeit bei der Lebensmittellagerung**

Foto 1:

XL-Kühlgefrierkombination mit 400 Litern Nutzinhalt, u. a. mit NoFrost-Technik, einer Frischezone für Fisch und Fleisch und einem Gemüsefach, dessen antibakterielle Oberfläche vor Bakterienbildung schützt. (Foto: AMK)

Foto 2:

Hier wurden ein Einbau-Gefrier- und -Kühlschrank zu einer Seite-an-Seite-Lösung kombiniert. Bei einer idealen Temperatur und optimierten Luftfeuchte bleiben die Lebensmittel in den Schubladen bis zu fünfmal länger frisch. (Foto: AMK)

Foto 3:

Side-by-Side-Kombination mit 593 Litern Kapazität und einem smarten Lebensmittelmanagement – z. B. mithilfe integrierter Kameras, einer Erinnerungsfunktion für das Verbrauchsdatum und einer Rezepte-App. (Foto: AMK)

Foto 4:

Damit die Vitamine A und C länger erhalten bleiben, imitiert dieses Kältemodell den natürlichen Lichtzyklus des Tages mithilfe einer dreifarbigem Beleuchtung (Grün, Blau und Rot) und danach eine Nachtphase. (Foto: AMK)

Foto 4a:

Die simulierten Licht- und Dunkelphasen schaffen so ein natürliches Lebensumfeld für Obst und Gemüse. (Foto: AMK)

Foto 5:

Side-by-Side mit NoFrost, Antifingerprint-Oberfläche, integriertem Ice- & Wasserspender sowie einer Super-Gefrier-Funktion, damit die frischen Einkäufe bei der richtigen Temperatur eingelagert werden können. (Foto: AMK)

Foto 6:

Dieser Vollraum-Kühlschrank bietet eine Vielzahl an Lagermöglichkeiten, eine sanft aufdimmbare LED-Innenbeleuchtung und drei Frische-Schubladen. Darin halten sich die Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. (Foto: AMK)

Foto 7:

Auch freistehende Geräte lassen sich in eine Küchenzeile einplanen wie dieser Multidoor, u. a. ausgestattet mit einem Kühlfach, dessen Temperatur je

nach Inhalt flexibel zwischen -3 und +5 °C eingestellt werden kann. (Foto: AMK)

Foto 8 + 8a:

SbS-Kombi mit 531 Litern Gesamtvolumen. Durch die kleine Klappe kann direkt ins Getränkefach durchgegriffen werden. LEDs, transparente Schubfächer, Ablagen und Glasböden sorgen für Transparenz und Übersicht. (Foto: AMK)

Foto 9:

Auch Weine wollen perfekt gelagert und zudem stilvoll präsentiert werden – z. B. in Premium-Modellen wie diesen. Sie werden in 45-cm und 60-cm Breite angeboten und haben zwei oder drei Temperaturzonen. (Foto: AMK)

Mannheim, 17.11.2020