

## #lesswastekitchen

### Mehr Raum für Umweltbewusstsein

Die Qualitätsgemeinschaft grünergriff präsentierte auf der area30 den #lesswastekitchen Sparrechner. Der Lebensmittel-, Wasser-, Strom- und Plastik-Sparrechner basiert auf umfangreichen Erhebungen in Küchenstudios und Haushalten. Das unerwartete Ergebnis, das sich beziffern lässt, gibt einen ersten Überblick und stellt einen vielversprechenden Ansatz für die umweltbewusste Planung neuer Küchen oder Renovierungen dar.

Die innovative „Abfall adé“-Küchen-Lösung hilft nicht nur, Energie- und Lebensmittelkosten zu sparen, sondern steigert auch den Kochkomfort und den Spaß beim Kochen. Eine moderne #lesswaste Küche unterstützt alle Arbeitsprozesse einer umweltbewussten Lebensweise. Sie reicht vom Aufbewahren frischer und haltbarer

Lebensmittel über die Zubereitung fleischloser Gerichte bis zur sauberen Entsorgung des Abfalls. So trägt jeder aktiv zu einem umweltfreundlicheren

Alltag bei. Eine der wichtigsten Maßnahmen zur Müllvermeidung und gegen Lebensmittelverschwendung ist die richtige Lagerung der Lebensmittel. Kartoffeln, Kaffee und Gewürze sollten lichtgeschützt, trocken und kühl gelagert werden; nicht jedes Obst oder Gemüse gehört in den Kühlschrank. Die #lesswastekitchen bietet ausreichend Arbeitsfläche genau dort, wo sie benötigt wird. Bio-Abfall kann kurzerhand entsorgt werden – bestenfalls, ohne dass die Hände frei sein

müssen. Die Getreidemühle findet ebenso einen Platz wie die Waage zum Portionieren. Unsere ergonomisch platzierten und energieeffizienten Elektrogeräte ermöglichen eine schonende Zubereitung von zartem Gemüse und sind stets griffbereit.

Während der Messe war die #lesswastekitchen auf der Innovation area der area30 zu sehen. In Kooperation und enger Zusammenarbeit mit den Partnern Ballerina Küchen, Hailo, Blanco, Nobilia, Kesseböhmer, Bosch, Fachschule des Möbelhandels, Freezyboy kann die erste #lesswastekitchen live getestet werden.

