



Wie lange ist eine Tomate haltbar? Snackfox und Bundesministerin Frau Klöckner weisen den Weg.

Das retten von Lebensmittel, ist weiterhin ein brandheißes Thema in der Republik und wurde am 20.01.2019 standhaft und überzeugend von der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft im Bundestag präsentiert. Frau Bundesministerin Julia Klöckner hat viele spannende Ansätze und Maßnahmen genannt. Eine davon, betrifft den Umgang mit den Mindesthaltbarkeitsangaben von Lebensmitteln. Wir sagen: „Ja Frau Klöckner, Sie haben völlig recht! Man muss die Menschen dafür sensibilisieren, dass die angezeigten Mindesthaltbarkeitsdaten kein Verfallsdatum darstellen.“ Diese Lehre beginnt in der Kita!

Ein überwiegender Teil der Hersteller, setzt das MHD bis zu dem Zeitpunkt, an dem die ersten negativen Spuren der Lagerung und Konservierung, sichtbar werden könnten. Ein Keks wird vielleicht etwas härter, die Schokolade bekommt graue Flecken, es gibt kleine geschmackliche oder optische Veränderungen, aber das ist noch lange kein Grund Lebensmittel in die Tonne zu werfen. Zu 95% sind diese Lebensmittel weder von frische, noch geschmacklichen Defiziten betroffen. Obst und Gemüse zeigen ebenfalls „Alterserscheinungen“ auf (bspw. Äpfel und Bananen), jedoch entscheiden wir, ob diese sicher verzehrt werden können oder nicht.

Snackfox hilft Verbrauchern genauso mit verpackten Lebensmitteln umzugehen. Das Unternehmen lässt verzehrbare Produkte mit abgelaufenen MHDs von Lebensmitteltechnikern prüfen und vergibt für diese Ware ein neues belastbares MHD. Diese Artikel werden mit einem speziellen Siegel gekennzeichnet und im Online Shop www.snackfox.de mit einen enormen Preisvorteil angeboten.

Bundesministerin Frau Julia Klöckner, setzt sich intensiv für die Rettung von Lebensmitteln ein und unterstützt Initiativen wie „<https://www.zugutfuertietonne.de/>“. Frau Klöckner weist vor allem darauf hin, dass ein Mindesthaltbarkeitsdatum kein Verfallsdatum darstellt.

Mit diesen Kampagnen rennt Frau Klöckner bei Snackfox offene Türen ein, denn es ist hier noch viel Aufklärungsarbeit nötig. Zum Glück, so Snackfox Gründer Michael Bruck haben Obst und Gemüse bei uns kein MHD, sonst würden wohl auch diese im makellosen Zustand massenhaft in die Tonne wandern. Wenn uns die Vorstellung - eine perfekte Tomate mit abgelaufenem MHD wegzuwerfen, komisch vorkommt, warum machen wir dies dann bedenkenlos bei verpackten Lebensmitteln und Genussartikeln wie Schokolade. Snackfox nimmt hier den Verbraucher an die Hand und lässt Lebensmitteltechniker „wahre“ MHDs vergeben. Snackfox geht es um Verzehrbarkeit und Nachhaltigkeit. 150.000t im Jahr vor der Tonne retten ist definitiv nachhaltig!

Folgendes Bildmaterial zur freien Verwendung im Rahmen der Berichterstattung finden Sie unter: www.snackfox.de/presse



Michael Bruck und Tadeusz Pauer – die Gründer mit ihrer B-Ware Box, der ersten Snackfox Box
© Snackfox



Die erste Snackfox Box
© Snackfox



Das Snackfox Siegel.
So erkennen Verbraucher noch genießbare Produkte
© Snackfox

Pressekontakt

Michael Bruck (Gesellschafter)
Gesellschafter
Snackfox GmbH, Köpenicker Straße 41, 12345 Woltersdorf bei Berlin

Tel.: +49 17640217630

E-Mail: presse@snackfox.de