

Betty Bossi stoppt Food Waste im Haushalt

Die Zahlen sind erdrückend: Pro Jahr wirft eine Person in der Schweiz durchschnittlich 117 Kilogramm Lebensmittel weg. Das neue Buch «Restenlos geniessen» von Betty Bossi löst dieses drängende Problem: Es enthält das gesamte Wissen, damit kein Lebensmittel im Abfall landet.

Der Haushalt ist «Wegwerf-Sünder» Nummer eins in Sachen Food Waste: 45 Prozent der nationalen Lebensmittelverschwendung entstehen in den eigenen vier Wänden. Das zehrt ganz schön am Portemonnaie: Bis zu 1000 Franken pro Jahr und Haushalt liessen sich einsparen – Geld, das besser und vor allem umweltfreundlicher eingesetzt werden könnte.

Die Gründe sind vielfältig: Wir kaufen ein, bevor der Kühlschrank leer ist. Wir vertrauen dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung mehr als unseren eigenen Sinnen. Wir haben verlernt, wie man Lebensmittel richtig lagert. Wir kochen oft zu grosse Portionen und werfen die Reste weg, obwohl sich daraus tolle Gerichte zaubern liessen. Ein Schmorgericht schmeckt sogar noch besser, wenn es erneut aufgewärmt wird.

Ein 320 Seiten starkes Nachschlagewerk

Als Pionierin im Bereich Kulinarik engagiert sich Betty Bossi seit über 60 Jahren für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Haushalt: Bereits in der ersten «Betty Bossi Zeitung» von 1956 sind Resten ein zentrales Thema. «Auch bei den 3000 Rezepten, die wir jährlich kreieren, achten wir stets darauf, möglichst alle Zutaten vollständig aufzubauchen», sagt Sibylle Sager, Leiterin der Rezeptredaktion bei Betty Bossi. «Und sonst geben wir gleich einen Tipp, was man mit den Resten machen kann.»

Nun packen die Experten von Betty Bossi ihr gesamtes Wissen und ihre Erfahrung zwischen zwei Buchdeckel: «Restenlos geniessen» enthält 355 praktische Tipps zum Einkaufen, Verpacken, Lagern, Beurteilen, Haltbarmachen und Verwerten von Lebensmitteln und zahlreiche feine Rezepte. In sechs Kapiteln werden sämtliche Lebensmittelgruppen abgedeckt. «Wir haben an alles gedacht – selbst an «Rettungsaktionen», um Lebensmittel in nur fünf Minuten länger haltbar zu machen», sagt Buch-Autorin Gabriela Seidl.

«Restenlos geniessen» ist mit 320 Seiten das umfassendste Nachschlagewerk in der Schweiz gegen Food Waste im Haushalt. Das neue Buch ist ein Muss für alle, die weniger wegwerfen und bis zum letzten Rest geniessen möchten. Es motiviert mit guten Ideen, Haltbarkeitstabellen sowie Tipps und Tricks Lebensmittel vollständig zu verwerten statt wegzuworfen. «Restenlos geniessen» gehört deshalb in jeden Schweizer Haushalt.

Das neue Buch «Restenlos geniessen»:

- Das geballte Wissen von Betty Bossi gegen Food Waste auf 320 Seiten
- 355 Tipps und Tricks gegen die Lebensmittelverschwendung im eigenen Haushalt
- Zahlreiche clevere Rezepte und feine Koch-Inspirationen, Hilfestellungen zum richtig Einkaufen, Lagern, Organisieren, Verpacken, Verwerten und Haltbarmachen
- Tabellen für Haltbarkeit im Kühlschrank und Tiefkühler
- Kapitel Restenretter: Welche Resten in welches Gericht?
- Fr. 29.90 (Betty Bossi Abonnenten) oder Fr. 36.90
- www.bettybossi.ch/restenlos

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter:
www.medien.bettybossi.ch

Hinweis für Medienschaffende:

Unsere Experten stehen Ihnen gerne für ein Interview zum Thema Food Waste im Haushalt inklusive Tipps und Tricks für Ihre Hörerschaft oder Leserschaft zur Verfügung. Auf Wunsch stellen wir Ihnen das Buch gerne zu.

Medienkontakt:

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation Tel. +41 44 209 19 73
kommunikation@bettybossi.ch

Betty Bossi – von der fiktiven Köchin zum führenden Schweizer Kulinarik-Brand

Betty Bossi ist eine der bekanntesten Marken in der Schweiz und steht seit über 60 Jahren für kulinarische Kompetenz. Was 1956 mit Rezepten und Tipps für Haushalt und Familie begann, ist heute das führende Kulinarik-Unternehmen der Schweiz. Die Mission von Betty Bossi ist es, die Leute auf einfachstem Weg zum Genuss zu führen – mit cleveren Tipps, Services und Produkten rund um einfaches und gelingsicheres Zubereiten, Kochen und Backen.

Jeder 6. Schweizer Haushalt hat die Betty Bossi Zeitung abonniert, und jedes Jahr kreiert das Team von Betty Bossi über 3000 neue Rezepte für Zeitschriften, Bücher und Drittpublikationen und erfindet über 60 clevere Küchen- und Haushaltshelfer. Zudem entwickelt Betty Bossi neue Produkte und Dienstleistungen im Bereich Kulinarik für Coop und Dritte. Mit Betty bringt's hat Betty Bossi 2018 einen innovativen Lieferservice lanciert, der Rezepte und frische Zutaten direkt nach Hause liefert.

Betty Bossi beschäftigt mehr als 120 Mitarbeitende, die sich mit viel Neugier und Herzblut der Welt des Kochens widmen, und generierte 2017 einen Nettoerlös von 78 Millionen Franken.