



## PRESSEMITTEILUNG

# „Gesunder Start in den Tag – flexitarisch, nachhaltig und genussvoll“

Danone auf der Grünen Woche 2024 in Berlin

Frankfurt, 31. Januar 2024 – Anlässlich der Grünen Woche in Berlin widmete Danone sich dem Thema „Gesunder Start in den Tag“. Am Samstag, 20. Januar 2024, gab es für Besucher:innen der Messe Gesprächsrunden, Koch-Shows und Blindverkostungen. Gemeinsam mit Expert:innen und Gästen, darunter Influencerin Randa von @randa\_and\_the\_gang und die Tafel Deutschland, ging es um die Themen „gesundes, nachhaltiges Frühstück“, „geschmackliche Vielfalt am Morgen“, flexitarische Ernährung sowie Chancen und Herausforderungen bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Der perfekte Start in den Tag für die ganze Familie – Talk und Kochshow mit Influencerin Randa  
Um das Frühstück für die ganze Familie ging es im Gespräch mit Influencerin Randa von @randa\_and\_the\_gang. Sie verrät, wie ihr persönlicher Start in den Tag aussieht und welche Tipps sie für das Frühstück mit der ganzen Familie hat: „In der Früh kommen zuerst die Kinder dran, da werden die Brotboxen gefüllt. Hier gilt bei uns das Motto ‘Alles ist erlaubt, in Maßen’“, erzählt Randa. „Mein Frühstück kommt später, fast schon mittags. Dann nehme ich mir aber auch gerne Zeit dafür.“ Feststeht, dass ein gesunder Start in den Tag wichtig ist – auch bei Randa und ihrer „Gang“. Gemeinsam mit Danone probierte sie auf der Grünen Woche einfache Rezepte „to go“ für Klein und Groß aus.

Lebensmittelverschwendung reduzieren – ein Expert:innengespräch mit der Tafel Deutschland und Danone

Weltweit gehen in etwa ein Drittel aller essbarer Lebensmittel verloren. Rund 60 Prozent der Lebensmittelverschwendung entfallen dabei auf private Haushalte. Danone treibt daher die Frage an: Wie können wir noch effizienter die Verschwendung unserer Lebensmittel reduzieren – und zwar nicht nur im eigenen Kühlschrank, sondern bereits bei der Herstellung? Um diese Themen ging es in einer gemeinsamen Talk-Runde mit Regina Treutwein, Bereichsleitung Lebensmittelrettung und Logistik, von der Tafel Deutschland e.V.



Für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung gibt es verschiedene Ansätze. Dazu gehören unter anderem die Abgabe von Produkten mit geringerem Haltbarkeitsdatum oder Produktpenden an Organisationen wie die Tafel. „Die Tafeln sind bereits vor über 30 Jahren angetreten, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren“, sagt Regina Treutwein. „Heute sind sie die größten sozialen Lebensmittelretter in Deutschland und unterstützen mit 60.000 Helfer:innen aktuell 1,6 bis zwei Millionen armutsbetroffene Menschen mit Lebensmittelpenden“.

Neben Produktpenden arbeitet Danone in vielen anderen Bereichen daran, Lebensmittelverluste effektiv zu reduzieren. „Wir blicken dabei nicht nur auf die eigene Produktion, sondern achten auch darauf, was in den anderen Sektoren der Wertschöpfungskette passiert: in der vorgeschalteten Landwirtschaft, im nachgeschalteten Handel und bei den Verbraucher:innen“, sagt Stefan Stohl, Leiter Unternehmenskommunikation Danone DACH. „Danone hat sich weltweit das Ziel gesetzt, bis 2030 die Lebensmittelverluste um 50 Prozent gegenüber 2020 entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren“, ergänzt Stohl weiter.

Weitere Danone-Highlights auf der Grünen Woche

Zu den weiteren Veranstaltungen von Danone auf der Grünen Woche gehörte ein wissenschaftlicher Talk mit Diplom-Oecotrophologin Dr. Karin Bergmann und Ernährungswissenschaftlerin Dr. Ann-Kristin Dorn, die wichtiges Hintergrundwissen zu unterschiedlichen chronobiologischen Typen und Frühstücksroutinen lieferten. Zudem erklärten und demonstrierten sie, wie ein ausgewogenes Frühstück zusammengesetzt ist und wie es genussvoll und flexitarisch mit den passenden Rezepten umgesetzt werden kann. Auch die Produkte von Danone durften auf der Grünen Woche nicht fehlen: Verbraucher:innen konnten unter anderem Actimel, Activia, Alpro sowie FruchtZwerge, und leckere von Profiköchen zubereitete Gerichte aus den Koch-Shows direkt vor Ort probieren. Ein Barista bereitete Kaffee mit verschiedenen Alpro-Sorten zu.

### **Über Danone DACH**

Danone ist einer der führenden Hersteller von Lebensmitteln und medizinischer Ernährung in der DACH-Region, der in vier Geschäftsbereichen tätig ist: Milchfrische, pflanzenbasierte Produkte, natürliches Mineralwasser und Erfrischungsgetränke sowie frühkindliche und medizinische Nahrung. Getrieben von der Mission, die Gesundheit so vieler Menschen wie möglich durch Lebensmittel zu verbessern, hat sich Danone das Ziel gesetzt, zu gesünderen und nachhaltigeren Ess- und Trinkgewohnheiten anzuregen und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf Ernährung, Gesellschaft und Umwelt auszuüben. Danone DACH ist ein B Corp zertifiziertes Unternehmen und



schließt sich damit einer internationalen Bewegung von zahlreichen Unternehmen an, die höchste Standards für ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit erfüllen. Mit rund 2.300 Mitarbeitern an sieben Standorten sowie zwei auch international relevanten Werken produziert Danone DACH über 1.000 unterschiedliche Produkte. Das Portfolio umfasst führende internationale und lokale Marken wie Actimel, Activia, Alpro, Aptamil, Volvic, evian, Fruchtzwerge, Nutrini, Fortimel und Neocate.

Auf [www.danone.de](http://www.danone.de) erfahren Sie mehr über das Unternehmen, die Marken sowie die Aktivitäten im Bereich gesunde und nachhaltige Ernährung.

**Pressekontakt:**

Stefan Stohl, T: +49 175 439 5284

Theresa Meissner, T.: +49 171 433 2707

[pressestelle@danone.com](mailto:pressestelle@danone.com)

Bildmaterial:

Bild 1:



BU: Randa von @Randa\_and\_the\_Gang bei einer Kochshow mit Danone im Rahmen der Grünen Woche. Von links: BVE Koch, Stefan Stohl, Kommunikationsleiter Danone DACH, Randa, Hannah Geupel, Wissenschaftskommunikation Danone, Moderatorin Sonja Meise

Bildcredit: © Tobias Rücker/Lebensmittelverband

Bild 2:



BU: Stefan Stohl, Leiter Unternehmenskommunikation Danone DACH, und Regina Regina Treutwein, Bereichsleitung Lebensmittelrettung und Logistik, von der Tafel Deutschland e.V., im Gespräch zum Thema „Lebensmittelverschwendung reduzieren“. Von links: Stefan Stohl, Regina Treutwein und HR1-Moderator Kai Völkel

Bildcredit: © Tobias Rücker/Lebensmittelverband