

## **Maersk Container Industry kooperiert mit der UN, um weltweite Verschwendung von Nahrungsmitteln zu bekämpfen**

Tinglev, Dänemark (ots/PRNewswire) -

Maersk Container Industry ist der Initiative der Vereinten Nationen "SAVE FOOD" beigetreten, um mitzuhelfen, die internationale Lebensmittellogistik effizienter zu gestalten.

(Logo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20120531/537201> )

Um die Multimedia-Pressemitteilung anzuzeigen, klicken Sie bitte hier:

<http://www.multivu.com/mnr/61920-UN-maersk-container-industry-combat-food-waste>

"Nahrungsmittel sollten nicht verschwendet werden, aber allzu häufig geschieht genau das, und wir glauben, dass unsere Technologien dazu beitragen können, die Logistikkette für Nahrungsmittel zu verbessern", sagt Peter K. Nymand, CEO von Maersk Container Industry, MCI.

Robert van Otterdijk, Teamleiter bei SAVE FOOD, sagt: "Die Nutzung der richtigen Kühltechnik zur Verbesserung der Lager- und Transportbedingungen von geernteten Nahrungsmitteln kann massgebliche Auswirkungen auf die Verringerung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung haben."

Die UN-Nahrungsmittel-Organisation FAO, unter deren Schirmherrschaft SAVE FOOD organisiert wurde, schätzt, dass weltweit bis zu 50 % von Obst und Gemüse zwischen dem Bauernhof und dem Esstisch verloren gehen. Transport und Verteilung sind wahrscheinlich, je nach Weltregion, für 5 % bis 20 % des Verlustes verantwortlich.

Technologien wie Star Cool CA und AV+ werden verwendet, um die Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Durchluftströmung und Luftzusammensetzung in Kühl-Containern zu steuern. Dies ermöglicht längere Transporte und eine bessere Aufbewahrung von Obst und Gemüse.

Im Rahmen von SAVE FOOD werden MCI und andere Unternehmen aus der

Lebensmittelindustrie ihr Wissen weitergeben. SAVE FOOD sieht einen Vorteil im Wissensaustausch in der gesamten Logistikkette für Nahrungsmittel, wo Handlungen eines Gliedes der Kette immer Auswirkungen auf das nächste haben.

"Nahrungsmittel gehen bei allen Gliedern der Nahrungskette verloren oder werden verschwendet, auch bei Transport und Verteilung. Eine Möglichkeit, die Situation zu verbessern, besteht im Wissensaustausch zwischen allen Gliedern der Wertschöpfungskette für Lebensmittel", sagt Robert van Otterdijk von der UN-Aktion SAVE FOOD.

Fakten:

In Europa oder Nordamerika gehen bis zu 50 % von Obst und anderen landwirtschaftlichen Produkten auf dem Weg vom Bauernhof zum Esstisch verloren. Vertrieb und Transport sind dabei für etwa 5 % dieser Verluste verantwortlich.

(Quelle: FAO-Bericht "Global Food Losses and Food Waste" [dt. Globale Nahrungsmittelverluste und Nahrungsmittelverschwendung])

FAO:

"Nahrungsmittelverluste in den Industrieländern sind genauso hoch wie in den Entwicklungsländern, aber in den Entwicklungsländern gehen mehr als 40 % der Lebensmittel gleich nach der Ernte und während der Verarbeitung verloren, während in den Industrieländern mehr als 40 % der Lebensmittel im Einzelhandel und beim Verbraucher verloren gehen."

(Quelle: FAO-Bericht "Global Food Losses and Food Waste", Seite III.6)

Wissenschaftlicher Link: FAO-Bericht zu globalen Nahrungsmittelverlusten und Nahrungsmittelverschwendung:  
<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

Tipps für Bauern: Schauen Sie nach, wie es um Ihre Ernte steht!

Dies ist ein Link zur Website des UC Davis Postharvest Technology Center:

<http://postharvest.ucdavis.edu/libraries/publications>

Bisherige Initiativen von MCI:

April 2013: MCI war Gastgeber einer Konferenz für Kältetechnik-Experten zum Thema der optimalen Behandlung von Obst und Gemüse. Hauptreferenten waren Marita Cantwell und Beth Mitcham von der Universität von Kalifornien in Davis, USA, die als Experten für die Phase nach der Ernte gelten. Der grundlegende Rat in fast allen Fällen war, bei der Ernte besondere Sorgfalt walten zu lassen und danach die richtige Temperaturregelung zu gewährleisten.

November 2012: Chiles Verband der Obstexporteure ASOEX und MCI unterzeichnen eine Absichtserklärung, dass sie Fachwissen austauschen und die Nutzung von Technologien wie Star Cool Controlled Atmosphere (CA) und Automated Ventilation (AV +) optimieren wollen, die z. B. den zeitlichen Rahmen für die Verbringung von Avocados erweitern können, wodurch der Druck während der Hochsaison der Ernte abnehmen würde. In tropischen Gebieten ermöglicht CA Bananentransporte von über 45 Tagen im Vergleich zu etwa 25 Tagen davor.

Informationen für Medien und Journalisten:

Eine Foto- und Video-Clip-Bibliothek finden Sie unter:

<http://www.mcicontainers.com> und einen Film über das Unternehmen MCI in Chinesisch, Englisch oder Dänisch finden Sie hier:

<http://www.mcicontainers.com/AboutUs/Companymovies/Pages/Companymovie-English.aspx>

Über MCI:

Maersk Container Industry (MCI) ist weltweit der einzige grössere Hersteller von Kältetechnikmaschinen und Kältetechnikcontainern ("Kühlcontainern"). MCI produziert für verschiedenste Schifffahrtslinien und Leasinggesellschaften. MCI's F&E, Vertrieb und zentrale Verwaltung befinden sich in Dänemark.

Mit einer demnächst hinzukommenden neuen Kühlcontainerfabrik in Chile im Wert von 170 Millionen USD wird MCI Anfang 2014 rund 7.000 Mitarbeiter in China, Chile und Dänemark beschäftigen. Gemäss von Kunden durchgeführten, unabhängigen Tests sind die Star Cool Kühlcontainer von MCI zurzeit weltweit die energieeffizientesten. Besuchen Sie für weitere Informationen bitte <http://www.mcicontainers.com>.

~

Photo:

<http://photos.prnewswire.com/prnh/20120531/537201>

~

~

Video:

<http://www.multivu.com/mnr/61920-UN-maersk-container-industry-combat-food-waste>

~

~

Rückfragehinweis:

UN/MCI SAVE FOOD: MCI-Sprecher Casper Jacobsen,  
cja@maerskbox.com, Direktdurchwahl +4573643410, Mobiltelefon  
+4551284739.

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR16453/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0007 2013-06-13/08:06

130806 Jun 13

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20130613\\_OTS0007](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130613_OTS0007)