



Pressemitteilung

Startup bringt neuen Rezepte-Service für übrig gebliebene Lebensmittel auf die ALDI SÜD Webseite

Mülheim a. d. Ruhr (20.07.2021) ALDI SÜD engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung und fördert seit 2019 innovative Startups. Dazu gehört auch Plant Jammer, die seit letztem Jahr Teil des ALDI Accelerator-Programms sind. Das dänische Startup hat eine Technologie entwickelt, die Verbrauchern hilft, passende Rezepte für Lebensmittelreste aus dem eigenen Kühlschrank zu finden. ALDI SÜD bringt diesen innovativen Service mit Verwertungstipps ab sofort kostenlos auf seine Webseite aldi-sued.de.

Eine Handvoll Pilze, ein paar Röschen Blumenkohl oder ein Rest Nudeln? In wohl jedem Kühlschrank finden sich hin und wieder übrig gebliebene Lebensmittel. Oft landen diese nach einigen Tagen im Abfall, weil sie nicht rechtzeitig verarbeitet wurden. Die Idee des Startups Plant Jammer ändert das: Ein Algorithmus schlägt Rezepte vor, in denen die vom Nutzer angegebenen Lebensmittelreste als Zutaten für leckere Gerichte dienen. ALDI SÜD integriert diesen nachhaltigen Service nun kostenlos auf seiner [Webseite](https://aldi-sued.de).

Kinderleicht und nachhaltig: „Leere deinen Kühlschrank“

Mit der intelligenten Technologie von Plant Jammer gelangt jeder mit wenigen Klicks zu seinem ernährungsbewussten Rezept. Auf der Startseite geben die Nutzer alle Lebensmittel an, die sie verwerten möchten. „Außerdem können sie bestimmen, ob die Rezepte vegetarisch, vegan oder glutenfrei sein sollen“, erklärt Michael Haase, CEO und Gründer von Plant Jammer. „Auch Allergien werden bei der Vorauswahl auf Wunsch berücksichtigt.“ Daraufhin zeigt die Seite verschiedene Rezeptvorschläge mit Foto und Zutatenliste. Der Clou: Das gewählte Rezept lässt sich noch weiter individualisieren. Die Zutatenmenge passt sich der angegebenen Anzahl der Portionen an und viele der aufgelisteten Zutaten können durch ein alternatives Produkt ausgetauscht werden.

Ressourcenschonende Innovation

Im Rahmen des [TechFounders Accelerator-Programms](https://aldi-sued.de/techfounders) unterstützt ALDI SÜD das dänische Startup Plant Jammer beim Einstieg in den deutschen Markt. Das Jungunternehmen ist eines von vielen Startups, die der Discounter unter anderem finanziell, beim Marketing und mit seiner Fach-Expertise in der Weiterentwicklung fördert. Im Fokus stehen dabei stets nachhaltige Konzepte und Lösungen, die Umwelt und Ressourcen schonen. „Das Food-Tech-Startup Plant Jammer hat uns mit seinem nachhaltigen Ansatz und der nutzerfreundlichen Umsetzung überzeugt“, erklärt Nina Kurth, Managerin Corporate Responsibility bei ALDI SÜD. „Dank der kreativen Technologie, die das Unternehmen entwickelt hat, bieten wir unseren Kunden jetzt eine einfache Möglichkeit, übrig gebliebene Lebensmittel sinnvoll zu verwerten.“

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG,
Unternehmenskommunikation, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr, aldi-sued.de



Engagement für Lebensmittelrettung und eine bewusste Ernährung

Der unkomplizierte Service ist ein weiteres Instrument mit dem ALDI SÜD für die Lebensmittelwertschätzung eintritt. Seit Frühjahr 2020 ist der Discounter Mitglied im Dialogforum Groß- und Einzelhandel, das durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) initiiert wurde. Damit verpflichtet sich ALDI SÜD zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und bekräftigt erneut sein Bekenntnis zum UN-Nachhaltigkeitsziel, die Menge der weggeworfenen Lebensmittel bis 2030 weltweit zu halbieren. Zugleich ergänzt der interaktive Rezepte-Finder das Engagement des Discounters für eine bewusste Ernährung. ALDI SÜD bietet bereits jetzt ein umfassendes, stetig wachsendes Angebot an Bio-Produkten sowie vegetarischen und veganen Lebensmitteln, um seine Kundinnen und Kunden bei einer ausgewogenen Ernährung zu unterstützen.

Auf unserem [Unternehmensblog](#) berichtet Michael Haase, der Gründer von Plant Jammer, über die Hintergründe und Ziele seines Startups.

Pressekontakt:

Unternehmensgruppe ALDI SÜD: Nastaran Amirhaji, presse@aldi-sued.de

Pressematerial: aldi-sued.de/presse