

## Pressemitteilung

# WH Care bundesweit als erste Senioreneinrichtung ausgezeichnet

Auszeichnung zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle durch die Kompetenzstelle KAHV



Foto: v.l.n.r.: Torsten v. Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e. V., Benjamin Herlemann, Hauswirtschaftsleiter, Elke Pfeifer, Einrichtungsleiterin, Norman Rode, Küchenleiter Haus Empatica Osloß, Thomas Kornblum, zentraler Hauswirtschaftsleiter und Marcus Mollik, Geschäftsführer WH Care Holding GmbH.

Das zur WH Care Holding GmbH **zugehörige** Haus Empatica in Osloß erhält die Auszeichnung durch die Kompetenzstelle KAHV für die Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Auftrag vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Als erste Pflegeeinrichtung in Deutschland bekommt das Lebens- und Gesundheitszentrum Haus Empatica diese Wertschätzung von der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung für die nachweislichen Ergebnisse.

„Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung“, verkündet Thomas Kornblum, zentraler Hauswirtschaftsleiter und Projektverantwortlicher der WH Care Holding GmbH.

2021 startete im Haus Empatica in Osloß das Projekt der WH Care in Kooperation der EGV AG mit dem Ziel, die Speiseabfälle zu reduzieren, um so ressourcenschonender und somit nachhaltiger zu agieren.

Vor der Auszeichnung präsentierte Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e. V., die Ergebnisse der dritten Abfall-Analyse. Die Einrichtung konnte die Ergebnisse stetig verbessern und hat insgesamt 60 % der Lebensmittelabfälle reduzieren können. Dieses entspricht einer Vermeidung von 3.808 kg CO<sup>2</sup>, 181.642 Liter Wasser und 1.987 m<sup>2</sup> Anbaufläche.

Einrichtungsleiterin Elke Pfeifer, Hauswirtschaftsleiter Benjamin Herlemann und Küchenleiter Norman Rode konnten so gemeinsam mit Ihrem Team sowohl die Lebensmittelreste reduzieren als auch die Zufriedenheit der Bewohnerinnen und Bewohner steigern. „Aufgrund der freigelegten Ressourcen können wir jetzt noch individueller auf Bewohnerbedürfnisse eingehen“, so Pfeifer.

Weitere vier Einrichtungen aus der WH Care Holding GmbH haben die Beteiligungserklärung zur Umsetzung der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung unterzeichnet. Alle Einrichtungen haben den Prozess gestartet und streben für dieses Jahr eine Auszeichnung an.

„Unser Ziel ist es ein Bewusstsein für die optimale Verwendung von Ressourcen zu schaffen. Wir leisten einen Beitrag über die Pflege hinaus und zeigen, dass die Reduktion von Verschwendung wichtig ist. Sämtliche Ersparnisse kommen bei unseren Bewohnern durch qualitativ höherwertigere Produkte an.“, so Marcus Mollik, Geschäftsführer der WH Care Holding GmbH.