



Pressemitteilung

Store smart, waste less: Wie wir zu Hause weniger Lebensmittel verschwenden – und was der Kühlschrank damit zu tun hat

Maximale Frische, minimaler Food Waste: Mit innovativer Technik und Too Good To Go gegen Lebensmittelverschwendung

Eschborn – Juli 2025

Die Deutschen werfen jedes Jahr rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll – oft aus reiner Unwissenheit. Dabei lassen sich viele Produkte noch problemlos verwenden, wenn man ein paar einfache Tricks kennt. Gemeinsam mit Too Good To Go zeigt Midea, einer der größten Hersteller von Haushaltsgeräten, wie clevere Aufbewahrung, gutes Timing und ein bewusster Blick in den Kühlschrank helfen können, Lebensmittelverschwendung im Alltag deutlich zu reduzieren.

Fünf Experten-Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

Was tun mit dem Joghurt, der heute abläuft? Wo lagert Gemüse am besten? Und was gehört eigentlich nicht in den Kühlschrank? Food Waste Expertin und Too Good To Go Geschäftsführerin Katharina Hauke verrät die besten Hacks für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln:

1. Die goldene Regel gegen Food Waste: Reste zuerst

Reste gut sichtbar im Kühlschrank platzieren. Das erhöht die Chance, dass sie verwendet werden. Wer sich ein festes Fach für Reste einrichtet, verliert den Überblick nicht, spart bares Geld und vermeidet Lebensmittelverschwendung.

2. Mindesthaltbarkeitsdatum vs. Wegwerfdatum

Viele Produkte sind auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar. Vertraut den eigenen Sinnen: schauen, riechen, schmecken. Gerade Joghurt, Milch oder Käse halten oft noch Tage – manchmal sogar Wochen – länger.

3. Den Kühlschrank richtig einräumen

Was viele nicht wissen: Im Kühlschrank herrschen verschiedene Temperaturzonen. Unten ist es am kältesten – ideal für Fisch, Fleisch und Milchprodukte. Gemüse gehört in die Gemüseschublade, Brot dagegen bleibt draußen. Es trocknet im Kühlschrank schneller aus.

4. Vorratskauf statt Lustkauf

Ein kurzer Blick in den Kühlschrank vor dem Einkauf verhindert doppelte Käufe und spart damit Geld. Und: Wer gezielt einkauft, wirft am Ende weniger weg.



5. Kreativ verwerten statt wegwerfen

Eine schrumpelige Karotte, ein halber Apfel und zwei Löffel Quark? Klingt nach einem leckeren Smoothie. Online finden sich unzählige [Rezeptideen](#) für Reste. Die sind super lecker und hilft, bewusster zu konsumieren.

Wenn Technik hilft, besser zu haushalten

Ein bewusstes Konsumverhalten beginnt bei uns selbst und innovative Technik kann den Alltag zusätzlich erleichtern. Die neue Kühl-/Gefrierkombination der Midea SPACE MASTER SERIES unterstützt dabei mit durchdachten Features: Eine spezielle Platinbeschichtung im Luftsystem hemmt Bakterien, neutralisiert Gerüche und sorgt so für eine sauberere, frischere Kühlluft – ganz ohne chemische Zusätze oder zusätzlichen Aufwand. Die die Maxx Humidity Zone¹ ausreichend Platz und optimales Klima für Obst und Gemüse. So bleibt das Gemüse knackig und Obst aromatisch. Was diese Kühl-/Gefrierkombination noch alles bietet, gibt es unter www.midea.com/de/kuehlen-gefrieren/spacemaster

„Als Hersteller sehen wir es als unsere Verantwortung, Lösungen zu entwickeln, die nicht nur mehr Komfort in das Leben unserer Kunden bringen, sondern auch sinnvoll sind“, sagt Ralph Kobsik, Geschäftsführer der Midea Europe GmbH in Deutschland. „Unsere Geräte sollen dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Konsumenten unterstützen, nachhaltiger zu leben – ohne Mehraufwand im Alltag.“

Auch das ETM Testmagazin hat diese Innovation erkannt und das Gerät mit der Note „Sehr gut“ ausgezeichnet. Besonders hervorgehoben werden im Testergebnis das enorme Volumen bei durchschnittlicher Größe, die solide Qualität, der umfangreiche Spielraum von Fächern und Flächen sowie das wirksame Frischhalten von Lebensmitteln.

Gemeinsam für weniger Verschwendung

Mit ihrer Initiative „Store smart, waste less“ bündeln Midea und Too Good To Go ihre Kräfte. Online unter www.midea.com/de/storesmart-wasteless finden Interessierte praktische Tipps, Rezepte zur Resteverwertung und Empfehlungen für nachhaltiges Haushalten. Außerdem starten die beiden Partner im August ein gemeinsames Gewinnspiel auf Social Media: Wer den beiden Instagram Accounts folgt, mindestens eine Person in den Kommentaren zur Teilnahme an der Aktion auffordert und für eine Extra-Gewinnchance ein Bild seiner eigenen Aktionsteilnahme zeigt, hat die Chance auf 10 x 5 € Too Good To Go Gutscheine und 1 x SPACE MASTER Kühlschrank MDRB600MIC46P.

Erhältlich ist die Kühl-/Gefrierkombination der Midea SPACE MASTER SERIES ab sofort bei Expert TechnoMarkt (UVP: 1.299,00€ - 1.149,00€).

1 Nur beim Modell MDRB600MIC46P inkludiert.



Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

kiecom – Agentur für Kommunikation

Rosental 10
80331 München

Michael Schneider
Pressekontakt Midea
schneider@kiecom.de

Andrea Müller
Pressekontakt Midea
mueller@kiecom.de

Midea Europe GmbH

Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Jochen Schäfer
Head of Marketing
Mobil: +49 173 368 94 78
E-Mail: jochen.schaefer@midea.com

Über Midea & Midea Europe

Midea ist eine der 10 Marken im Geschäftsbereich Haushaltswarengeräte der Midea Group, ein weltweit führendes Hightech-Unternehmen, das 2024 Rang 277 der Global Fortune 500 belegt. Die Geschäftsfelder der Midea Group gehen über Haushaltsgeräte hinaus und umfasst auch Bereiche wie Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage, Robotik und Automatisierung, Smart Home und IoT sowie Smart Logistik und Komponente. Alle Geschäftszweige der Midea Group verfolgen ein Credo: #HumanizingTechnology.

Die Marke Midea hat eines der weltweit umfassendsten Produktsortimente in der Haushaltsgerätebranche mit Spezialisierung im Bereich Klimaanlage (Lösungen für Gewerbe- und Wohnräume), Kühlschränke, Waschmaschinen, große Küchen- und Kochgeräten, kleine Küchengeräte, Wassergegeräte und Bodenpflege.

Midea glaubt an überraschend bequeme Lösungen, die mit Hilfe eines verbraucherzentrierten und ergebnisorientierten Ansatzes entwickelt werden. Forschung und Entwicklung sind vor allem auf die Zukunft ausgerichtet, um den sich ständig ändernden Ansprüchen seiner Kunden nachzukommen.

Die Midea Group erwirtschaftete 2024 mit weltweit 40 Produktionszentren und rund 200.000 Mitarbeitern in mehr als einen Jahresumsatz von ca. 55 Milliarden Euro. Die weltweit 33 Innovationszentren und das starke Engagement in Forschung und Entwicklung haben bis heute zu mehr als 80.000 erteilten Patenten geführt.

Weitere Informationen finden Sie unter:

1 Nur beim Modell MDRB600MIC46P inkludiert.



<https://www.midea.com>

<https://www.midea.com/de/Über-Midea>

<https://www.midea.com/de/News>

Über To Good To Go

Social Impact Unternehmen zur Lebensmittelrettung

Too Good To Go wurde 2015 in Dänemark gegründet. Das Social Impact Unternehmen mit B Corp-Zertifizierung und Hauptsitz in Kopenhagen hat sich zum Ziel gesetzt, alle Menschen zu inspirieren und zu unterstützen, gegen Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden. Die gleichnamige App ist der führende Marktplatz für überschüssige Lebensmittel und verbindet Nutzerinnen und Nutzer mit Partnerbetrieben, um gemeinsam Lebensmittel vor der Mülltonne zu retten.

Seit 2016 verbindet die App auch in Deutschland Verbraucherinnen und Verbraucher mit Supermärkten, Bäckereien, Restaurants, Hotels und Tankstellen. Mit über 14,5 Millionen registrierten Nutzerinnen und Nutzern sowie rund 26.000 Partnerbetrieben konnten in Deutschland bereits mehr als 55 Millionen Überraschungstüten gerettet werden.

www.toogoodtogo.com/de