

Leef sponsort nachhaltige Kochshow der Foodfighter

geschrieben von Andreas | 22. Januar 2015

Presseinformation

21.01.2015

Berlin, 21.01.2015 // „Nachhaltigkeit fängt beim Kochen an und hört nicht beim Essen auf“ – Unter diesem Motto startet der gemeinnützige Verein „FoodFighters e.V.“ am 03.02.2015 in Emmelshausen eine europaweit einzigartige Kochshow mit Schülern. Gesponsort wird die „School for Life“-Aktion von der Leef Blattwerk GmbH, die ihre biologisch abbaubaren Palmblattteller zur Verfügung stellt.

„Die grundsätzliche Idee hinter unserer Aktion ist die Vermittlung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, deren Wertschätzung zu erhöhen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Denn es werden immer noch mehr als die Hälfte aller produzierten Lebensmittel weltweit vernichtet“, erklärt FoodFighter Michael Schieferstein, der das „ABC der Lebensmittel- Wertschätzung“ als Unterrichtsfach dauerhaft an einer Mainzer Schule umsetzt. Der Verein „Food Fighters e.V.“ wird im Vorfeld dieser Kochshow die Ausschuss- und Überschussware von Großhändlern und anderen unterstützenden Märkten einsammeln. Gemeinsam mit den Schülern der GS und IGS Emmelshausen wird dann spontan entschieden, welche Gerichte daraus gekocht werden.

Am Dienstag soll ein Teil der großen Sporthalle der Schule in eine Küche umgewandelt werden, in der dann die Speisen fertiggestellt werden. Pünktlich zum Mittagessen treffen die 850 Schüler und Lehrer sowie weitere geladene Gäste aus Presse und Politik ein, um die Gerichte auf 100% nachhaltigen Palmblatttellern zu genießen. „Bei Leef geht es um das Leihprinzip von der Natur: Aus einem natürlich gewachsenen

Pflanzenblatt wird ein ästhetisches und praktisches Produkt entwickelt, das nach Benutzung umgehend in den Ökokreislauf zurückgeführt wird. Rohstoffe werden somit nicht verschwendet“, erklärt Leef-Mitgründer Claudio Vietta. Einladung und Veranstaltungsablauf “School for Life” und die Pressemitteilung der Foodfighters e.V. können Sie [hier als PDF downloaden](#). Bitte wenden Sie sich bei Interview-Wünschen an Alexandra Barone, Presse & Kommunikation, alexandra@leef.is, 0162 / 60 68 669

Über uns

Leef ist ein Berliner Start-Up, das aus den Blättern der Areka Palme nachhaltige Einweg-Teller herstellt. Die Idee dazu entstand 2011, als Claudio Fritz-Vietta die lokale Benutzung von Areka Tellern in Indien entdeckte. Im Januar 2014 gründete Claudio gemeinsam mit Marcel Frank die Leef Blattwerk GmbH und die eigentliche Herstellung der Palmblattteller begann. Leef produziert seine Teller mit kleinen und mittelständischen, unabhängigen Produzenten in Südindien, mit denen in enger Zusammenarbeit westliche Standards in Produktion, Sicherheit und Nachhaltigkeit eingeführt wurden. Leef stellt zur Zeit 250.000 Teller im Monat her. Abnehmer sind Gastronomiebetriebe, Event- Veranstalter und Inhaber von Ladengeschäften sowie Handelsketten.

Bei Leef steht das Gemeinschaftsdenken im Vordergrund. Mit seinem sozialen & nachhaltigen Produktionskonzept und durch den intensiven und persönlichen Einblick in die Idee und die Produktion, will Leef den Menschen nahe bringen, dass sie mit ihrem Support etwas Gutes schaffen, unter anderem die Wegwerfkultur zum Umdenken anzuregen und gleichzeitig strukturschwache Regionen in Indien unterstützen.

Ob Wichtelgeschenk, Adventsdeko oder Backform – die Palmblattteller von Leef sind ein wahrer Allrounder

geschrieben von Andreas | 22. Januar 2015

Berlin, 26.11.2014 // Der erste Advent steht vor der Tür und bald schon ist Weihnachten. Kein Grund zur Panik, denn die Palmblattteller von Leef sind ein wahrer Allrounder. Sie eignen sich nicht nur als nachhaltige Adventsdeko, sondern auch als Backform. Ob Muffins oder Christstollen – die Palmblattteller können als Backform bei 200 Grad über 30 Minuten im Ofen genutzt werden. Und nicht nur: In vielen Unternehmen und unter Freunden beginnt jetzt die Zeit der Wichtelgeschenke. Für 3 bis 4 Euro kann man online bequem nachhaltige Palmblattteller bei Leef bestellen und hat so einbesonderes und vor allem umweltfreundliches Geschenk.

„Wir setzen einen neuen Standard in Sachen Design, Qualität und vor allem in der Transparenz und Nachhaltigkeit“, erklärt Mitgründer Claudio Fritz-Vietta. Die Konsumgesellschaft ist momentan im Umbruch, viele Menschen suchen heutzutage eine umweltbewusstere Alternative, ohne dabei auf Ästhetik und Bequemlichkeit verzichten zu wollen. Das Geheimnis ist dabei, nachhaltig zu sein, aber dennoch ein attraktives Produkt zu liefern. „Unsere Teller werden beispielsweise eher wegen ihrer Ästhetik und schönen Optik gekauft. So stellen wir unser Produkt auch optisch in die Mitte der Gesellschaft und versuchen nicht, unsere Nachhaltigkeit über eine klassische „bio-Optik“ zu vermarkten. Für uns sollte Nachhaltigkeit eben nicht ein Kaufkriterium sein, sondern eine Selbstverständlichkeit“, so Vietta.

Leef ist zur Zeit der einzige Produzent von Palmblatttellern

weltweit, der in Produktion und sogar bei der Verpackung vollständig ohne Plastik arbeitet.“

Presse & Kommunikation

Alexandra Barone, pr@leef.is, 030 / 21 80 80 70

Über uns

Leef ist ein Berliner Start-Up, das aus den Blättern der Areka Palme nachhaltige Einweg-Teller herstellt. Die Idee dazu entstand 2011, als Claudio Fritz-Vietta die lokale Benutzung von Arena Tellern in Indien entdeckte. Im Januar 2014 gründete Claudio gemeinsam mit Marcel Frank die Leef Blattwerk GmbH und die eigentliche Herstellung der Palmblattteller begann. Leef produziert seine Teller mit kleinen und mittelständischen, unabhängigen Produzenten in Südindien, mit denen in enger Zusammenarbeit westliche Standards in Produktion, Sicherheit und Nachhaltigkeit eingeführt wurden. Leef stellt zur Zeit 250.000 Teller im Monat her. Abnehmer sind Gastronomiebetriebe, Event- Veranstalter und Inhaber von Ladengeschäften sowie Handelsketten. Bei Leef steht das Gemeinschaftsdenken im Vordergrund. Mit seinem sozialen & nachhaltigen Produktionskonzept und durch den intensiven und persönlichen Einblick in die Idee und die Produktion, will Leef den Menschen nahe bringen, dass sie mit ihrem Support etwas Gutes schaffen, unter anderem die Wegwerfkultur zum Umdenken anzuregen und gleichzeitig strukturschwache Regionen in Indien unterstützen.