

Urban Farming Projekt

Ikea baut jetzt Kräuter an

Mittwoch, 15.06.2022

An drei deutschen Ikea-Standorten wird es jetzt grün: In den Einrichtungshäusern Kaarst, Duisburg und München-Eching züchtet das Unternehmen hochwertige Kräuter in vertikalen Farmen. Ziel des gemeinsamen Projektes ist es, die Mitarbeiter und Kunden zu einem gesünderen und nachhaltigeren Lebensstil zu inspirieren. Dazu ist Ikea eine Partnerschaft mit dem Unternehmen Infarm eingegangen, das die vertikalen modularen Instore-Farmen entwickelt hat. Die lokal gezüchteten frischen Kräuter wie Dill, krause Petersilie, Minze, Schnittlauch und italienisches Basilikum sollen die Gerichte in den Ikea-Restaurants verfeinern. Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die lokal und mit möglichst geringen Umweltauswirkungen erzeugt werden, steigt. Dies und das gestiegene Bewusstsein für die möglichen schädlichen Auswirkungen von Chemikalien, die bei der Lebensmittelproduktion häufig eingesetzt werden, haben zur Entwicklung vieler neuer landwirtschaftlicher Technologien und Ansätze geführt, wie das Beispiel der modularen Farmtechnologie von Infarm zeigt, mit der Farmen in variablen Größen aufgestellt werden können. Das schnell wachsende globale Farming Unternehmen setzt auf vertikalen Anbau von Pflanzen in kontrollierter Umgebung und verbraucht dabei 95% weniger Wasser und Bodenfläche als die industrielle Landwirtschaft. Es kommt ohne chemische Pestizide aus. „Dieses Konzept hat uns überzeugt, da wir für unsere Mitarbeitenden und Kunden die Themen Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung so an einer prominenten Stelle in unseren Einrichtungshäusern erlebbar machen können“, sagt Tanja Schramm, Country Food Managerin Ikea Deutschland. Im Rahmen der People & Planet-Strategie habe sich Ikea das Ziel gesetzt, Menschen zu inspirieren und dabei zu unterstützen, ein gesünderes und nachhaltigeres Leben zu führen. „Deshalb setzen wir verstärkt auf pflanzenbasierte Lebensmittel und Gerichte mit geringerer Umweltauswirkung und das zu einem Preis, den sich jeder leisten kann.“ Daniel Kats, Executive Vice President Corporate Sales bei Infarm, erklärt: „Infarm und Ikea kommen aus unterschiedlichen Branchen, aber wir haben etwas gemeinsam: das Ziel, den Status quo unserer Branchen zu revolutionieren, wie wir unsere Lebensmittel produzieren und wie wir leben.“ Die Restaurants von Ikea gehörten zu den meistbesuchten der Welt. „Im Geschäftsjahr 2021 aßen allein über 2,5 Millionen Menschen in den Schweden-Restaurants in Deutschland“, so Kats. „Mit dem Start der drei Standorte sehen wir ganz klar den Vorteil, unsere Instore-Farmen in den Restaurants zu positionieren und den Ikea-Kunden die Möglichkeit zu bieten, ihre Mahlzeiten mit unseren aromatischen Kräutern nachhaltig zu ergänzen.“

Ikea baut jetzt Kräuter an

Links

- [Ikea](#)

