

Regional und saisonal: Porsche Gastronomie ausgezeichnet

28/06/2022 Die Porsche Gastronomie ist traditionell ein Aushängeschild des Sportwagenherstellers. Mit einem umfassenden Nachhaltigkeitskonzept steigert Porsche nochmals die Qualität in seiner Gastronomie und verringert dabei zugleich den ökologischen Fußabdruck.

Ein wesentlicher Baustein ist das konsequente Ausrichten auf regionale Lieferanten und saisonale Produkte. Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, zeichnete das Unternehmen dafür mit dem Qualitätssiegel „Schmeck den Süden“ aus.

Reduzierung des Müllaufkommens

Der Startschuss für die Nachhaltigkeits- und Qualitätsoffensive ist bereits vor mehr als zwei Jahren gefallen. Gemeinsam mit United Against Waste e.V. wurde in einem ersten Schritt das Müllaufkommen über die gesamten Prozesse analysiert. Inzwischen gibt es rund 50 Prozent weniger Nassmüll in den Mitarbeitercasinos, weil beispielsweise die Nachproduktion der Speisen in einer höheren Frequenz und

in kleineren Behältern erfolgt. Große Fortschritte gibt es auch bei den Verpackungen etwa in den SB-Shops, für die fast ausschließlich nachhaltige Lösungen gefunden wurden. Auch bei den Reinigungsmitteln hat Porsche umgestellt: Heute kommen nur noch Mittel auf Bio-Basis zum Einsatz.

Andreas Haffner, Vorstand für Personal- und Sozialwesen bei Porsche: „Nachhaltigkeit denken wir bei Porsche umfassend und schließen auch die Gastronomie ein. Das beginnt bei der Entwicklung unserer Rezepturen, die die Grundlage für eine intelligente Produktionssteuerung bilden. Es geht weiter über den Einsatz von KI für die Absatzquoten der geplanten Gerichte bis hin zur gezielten Auswahl unserer Lieferanten, die uns ihre Ware möglichst auf kurzem Weg zustellen. Ein auf Nachhaltigkeit ausgelegtes gastronomisches Konzept bedeutet keinen Verzicht. Es steigert die Qualität und damit den Genuss." Bis Ende des Jahres möchte Porsche noch einen weiteren Schritt gehen: Dann soll der CO2-Footprint der einzelnen Gerichte auf der Speiseplan-Tagesansicht gezeigt werden können und die Belegschaft zusätzlich sensibilisieren.

Auszeichnung ist wichtiges Signal

Die Auszeichnung mit der ersten Stufe des Qualitätssiegels „Schmeck den Süden – Genuss Außerhaus" für die Porsche Gastronomie ist für Minister Peter Hauk ein wichtiges Signal: „Um regionale Wertschöpfung auch in der Landwirtschaft erfolgreich voranzubringen, spielt die Außer-Haus-Verpflegung eine wichtige Rolle. Dass Unternehmen wie Porsche hier eine Vorreiter-Funktion einnehmen, ist lobenswert und vorbildlich. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhalten hochwertige regionale Speisen und erfahren dadurch nicht nur guten Genuss, sie tragen auch ihren Teil zu einer nachhaltigen Ernährung bei. Unser Ziel ist es, regionale und biologische Lebensmittel in Kantinen weiter auszubauen. Mit Partnern wie Porsche wird uns das sicher gelingen."

Die Porsche Gastronomie betreibt an ihren Standorten in Baden-Württemberg und Sachsen aktuell 15 Mitarbeitercasinos. Pro Jahr werden rund 3,6 Millionen Essen hergestellt. Neben der Konferenzbewirtung bei internen Veranstaltungen übernimmt die Porsche Gastronomie auch die Verpflegung von Gästen bei Großveranstaltungen – etwa bei der traditionellen Mitarbeiter-Hocketse oder im VIP-Bereich des Porsche Tennis Grand Prix in Stuttgart. Ebenfalls gefragt ist die Gastronomie bei Veranstaltungen von anderen Unternehmen auf den Eventflächen des Porsche Museum oder dem Kundenzentrum in Leipzig. Darüber hinaus gibt es auch öffentliche Gastronomiebereiche, unter anderem das Steakrestaurant Christophorus im Porsche Museum in Zuffenhausen.

MEDIA ENQUIRIES



Lena Rachor

Spokesperson Human Resources and Founding projects
+49 (0) 170 / 911 1526
lena.rachor3@porsche.de

Linksammlung

Link zu diesem Artikel
https://newsroom.porsche.com/de/2022/nachhaltigkeit/porsche-gastronomie-auszeichnung-nachhaltigkeitskonzept-28857.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/7c76d29e-190d-43da-9618-0d199664f438.zip