

Felix Schultheisz: “La sostenibilidad no tiene por qué ser un sacrificio"

01/03/2024 Cada año se preparan más de 3.6 millones de comidas en la Gastronomía de Porsche, y la sostenibilidad está jugando un papel cada vez más importante. El gerente de calidad, Felix Schultheisz, habla sobre la comida regional, las nubes de CO_2 y un proyecto para reducir el desperdicio de alimentos.

Felix, ¿de dónde viene tu pasión por la gastronomía y cómo te relacionas con la sostenibilidad

Felix Schultheisz: Como chef entrenado, he estado trabajando en la industria de la gastronomía durante mucho tiempo y también estoy muy interesado en la nutrición en mi vida diaria. Doy gran importancia a la comida fresca y saludable: por ejemplo, cultivo mis propias verduras en mi jardín y presto atención al medio ambiente mientras lo hago. En mi trabajo como gerente de calidad en la Gastronomía de Porsche, soy consciente de los efectos ecológicos que pueden surgir en la cadena de valor de los alimentos, por ejemplo, a través de las emisiones de CO_2 en la producción de alimentos, el transporte o el almacenamiento. Es por eso que quiero hacer una diferencia positiva y aportar mi granito de arena para reducir el impacto ambiental de la Gastronomía de Porsche.

En Porsche Catering, no solo atiendes a los empleados, sino también a los invitados y clientes. ¿Qué abarca esto y cuáles son tus tareas?

Felix Schultheisz: Nuestro enfoque está en proporcionar comidas a los empleados en nuestras ubicaciones de Porsche en Alemania. Esto incluye administrar nuestras 15 cafeterías de empleados, así como nuestras tiendas de autoservicio. También atendemos eventos internos y eventos públicos importantes, como el Porsche Tennis Grand Prix. El Museo Porsche con su restaurante y nuestro centro de clientes en Leipzig completan nuestra oferta gastronómica. En mi posición, soy responsable de coordinar menús y recetas, con un enfoque particular en productos regionales. Además, supervisamos el cumplimiento de las regulaciones de higiene alimentaria y planificamos procesos de calidad. Nuestro objetivo es crear un servicio de catering que no solo inspire con delicias culinarias, sino que también encarne la regionalidad, la calidad y la sostenibilidad.

¿Cómo puedes aumentar la calidad de tus ofertas mientras reduces simultáneamente la huella ecológica de la Gastronomía de Porsche?

Felix Schultheisz: Creemos que un concepto culinario basado en la sostenibilidad puede aumentar la calidad de nuestras ofertas de alimentos y hemos definido cuatro áreas de acción para este propósito: alimentos, consumibles, comunicación y recursos operativos. A su vez, hemos agrupado cada área de acción individual en varios temas clave. Como equipo, ya hemos logrado un éxito real en lo que respecta a la comida. En cooperación con la iniciativa "Unidos Contra el Desperdicio", hemos tomado medidas para reducir el desperdicio de alimentos hasta en un 50 por ciento. Esto se logró, entre otras cosas, optimizando nuestros pedidos, preparación y distribución de alimentos, comparable a la producción just-in-time impulsada por la demanda de nuestros vehículos. En el área de consumibles, hemos introducido agentes de limpieza biodegradables en todas las áreas. También hemos instalado nuevos lavaplatos para nuestros recursos operativos, que pueden reducir el consumo de agua, el uso de detergentes y el consumo de energía en general.

Analicemos más de cerca a tu área de acción "alimentos": En 2022, recibiste el primer nivel del sello de calidad "Schmeck den Süden" otorgado por el estado alemán de Baden-Württemberg. ¿Qué significa esto para la Gastronomía de Porsche y tus invitados?

Felix Schultheisz: Este premio enfatiza nuestra estrecha colaboración con proveedores regionales, lo que nos permite reducir las rutas de transporte y, por lo tanto, también las emisiones de CO_2. Este sello también es prueba de calidad para nuestros invitados, ya que nuestros proveedores directos deben cumplir con requisitos estrictos como titulares de la etiqueta de calidad del estado de Baden-Württemberg. Estos incluyen requisitos relacionados con la cadena de valor del producto, como la regionalidad, el bienestar animal y la producción de plantas. También examinamos cuidadosamente las notas de entrega, los almacenes y los menús de manera regular. En Porsche, así como en nuestros proveedores directos, se audita el cumplimiento una vez al año.

¿Qué impulsos puedes dar a los empleados de Porsche para comer de una manera ambientalmente consciente?

Felix Schultheisz: En nuestros comedores de personal, se proporciona comida a unos ocho a diez mil empleados todos los días, por lo que juegan un papel importante cuando se trata de impulsar la descarbonización en la Gastronomía de Porsche. Como parte de esto, mi colega Linea Rettberg, como coordinadora de seguridad alimentaria, y yo hemos introducido lo que se conoce como puntuación de CO_2 en el menú. Cada artículo comprado se evalúa en términos de sus supuestas emisiones de CO_2 a lo largo de toda su cadena de valor. Esto resulta en una cantidad total de emisiones por plato. Teniendo en cuenta el tamaño de la porción y la densidad de nutrientes, el plato se compara luego con la comida promedio en los países de habla alemana y se muestra en color en los menús digitales de las cafeterías de la empresa. Una nube amarilla corresponde a la media, mientras que una nube roja o verde representa una cantidad de emisiones de CO_2 por encima o por debajo de la media. De esta manera, queremos sensibilizar a nuestros empleados sobre la nutrición consciente del medio ambiente.

¿Cuáles son tus deseos para el futuro?

Felix Schultheisz: En general, me gustaría ver más aprecio por la comida y la calidad de la comida en nuestra sociedad, porque la comida buena y saludable no es algo común en todas partes. En la Gastronomía de Porsche, me alegra ver cómo los invitados aceptan nuestras ideas y prueban cosas nuevas. Sus comentarios positivos y su disposición nos motivan a continuar este camino y lanzar más iniciativas para una mayor sostenibilidad ecológica, porque cada medida, cada éxito y cada paso adelante se basa en un esfuerzo de equipo conjunto. Al mismo tiempo, la retroalimentación directa también nos ayuda a desarrollarnos y mejorar constantemente. No queremos obligar a nadie a cambiar su comportamiento alimentario, sino crear nuevas ofertas y señalar alternativas. Mi mensaje es claro: la sostenibilidad no tiene que ser un sacrificio.

MEDIA ENQUIRIES

Elizabeth Solís

Public Relations and Press
Porsche Latin America
+1 (770) 290 8305
elizabeth.solis@porschelatinamerica.com

Image Sublines

Path: media/imágenes/img_2.jpg
Title: Linea Rettberg, Coordinator for food safety, Felix Schultheisz, Quality manager, Porsche catering, 2024, Porsche AG
Subline: Felix Schultheisz with Linea Rettberg, coordinator for food safety

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/es/2024/sostenibilidad/pla-porsche-perspectives-on-sustainability-interview-felix-schultheisz-35412.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/ae3c21f0-ce9d-47ce-a58e-78c9619a7317.zip

External Links
https://newsroom.porsche.com/es/Sostenibilidad.html

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart