

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

04/03/2024 Cada año se preparan en Porsche Gastronomy más de 3,6 millones de comidas y la sostenibilidad desempeña un papel cada vez más importante. Felix Schultheisz, responsable de Calidad, habla sobre los alimentos regionales, las nubes de CO_2 y un proyecto para reducir el desperdicio de alimentos.

Felix, ¿de dónde surge su pasión por la restauración y cómo se vincula con la sostenibilidad?

Felix Schultheisz: Como cocinero de formación, llevo mucho tiempo trabajando en el sector de la restauración y también me interesa mucho la nutrición en mi vida diaria. Valoro los alimentos frescos y saludables, cultivando verduras en mi huerto y cuidando el medio ambiente. Como responsable de Calidad en Porsche Gastronomy, soy consciente de los efectos ecológicos que pueden surgir en la cadena de valor alimentaria; por ejemplo, a través de la emisión de CO_2 en la producción, el transporte o el almacenamiento de alimentos. Por eso quiero marcar una diferencia positiva y aportar mi granito de arena para reducir el impacto medioambiental de Porsche Gastronomy.

En Porsche Catering no solo atienden a sus empleados, sino también a clientes e invitados. ¿Qué implica esto y cuáles son sus responsabilidades?

Felix Schultheisz: Nos centramos en ofrecer comidas a los empleados de nuestras sedes de Porsche en Alemania. Esto incluye la gestión de nuestros 15 comedores de empleados, así como de nuestras tiendas de autoservicio. También organizamos eventos internos y grandes acontecimientos públicos, como el Porsche Tennis Grand Prix. El Museo Porsche con su restaurante y nuestro centro de clientes en Leipzig completan nuestra oferta gastronómica. Soy responsable de coordinar los menús y las recetas, con especial atención a los productos de la región. Además, controlamos el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y planificamos los procesos de calidad. Nuestro objetivo es crear un servicio que no solo consista en delicias culinarias, sino que también encarne el carácter local, la calidad y la sostenibilidad.

¿Cómo puede aumentar la calidad de su oferta y reducir al mismo tiempo la huella ecológica de Porsche Gastronomy?

Felix Schultheisz: Un enfoque sostenible mejora nuestra propuesta gastronómica y para ello hemos definido cuatro áreas de actuación: alimentación, consumibles, comunicación y recursos operativos. A su vez, hemos agrupado cada área de actuación en varios temas clave. Como equipo, ya hemos logrado verdaderos éxitos en materia de alimentación. En colaboración con la iniciativa "Unidos contra el despilfarro", hemos tomado medidas para reducir el desperdicio de alimentos hasta en un 50 %. Esto se consiguió, entre otras cosas, optimizando nuestros pedidos, la preparación y la distribución de alimentos, de forma comparable a la producción "just-in-time" de nuestros vehículos, basada en la demanda. En el ámbito de los consumibles, hemos introducido productos de limpieza biodegradables en todas las áreas. También hemos instalado nuevos lavavajillas que reducen el consumo de agua, de detergentes y de energía.

Echemos un vistazo más de cerca al apartado de la "alimentación", del que usted es responsable: en 2022, el estado alemán de Baden-Württemberg les concedió el primer nivel del sello de calidad "Schmeck den Süden". ¿Qué significa esto para Porsche Gastronomy y sus clientes?

Felix Schultheisz: Este galardón pone de relieve nuestra estrecha colaboración con proveedores regionales, que nos permite reducir las rutas de transporte y, por tanto, también la emisión de CO_2. Es, igualmente, una prueba de calidad para nuestros clientes, ya que nuestros proveedores directos deben cumplir estrictos requisitos como titulares del sello de calidad del estado de Baden-Württemberg. Incluyen los relativos a la cadena de valor de la materia prima, como productores locales, el bienestar animal y la producción vegetal. También examinamos minuciosamente los albaranes de entrega, los almacenes y los menús con regularidad. Tanto en Porsche como en nuestros proveedores directos, el cumplimiento se audita una vez al año.

¿Cómo pueden fomentar quelos empleados de Porsche coman de forma respetuosa con el medio ambiente?

Felix Schultheisz: En nuestros comedores de personal se proporciona comida a diario a unos ocho o diez mil empleados, por lo que desempeñan un papel importante a la hora de impulsar la descarbonización en Porsche Gastronomy. 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 función de sus emisión supuesta a lo largo de toda su cadena de valor. El resultado es una cantidad total de emisiones por plato. Teniendo en cuenta el tamaño de las porciones y la densidad de nutrientes, el plato se compara con la comida media 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 superior o inferior a la media. De este modo, queremos sensibilizar a nuestros empleados sobre una alimentación respetuosa con el medio ambiente.

¿Cuáles son sus deseos para el futuro?

Felix Schultheisz: En general, me gustaría ver más aprecio por la calidad de los alimentos en nuestra sociedad, porque la comida buena y sana no es algo común en todas partes. En Porsche Gastronomy, estoy encantado de ver cómo los invitados aceptan nuestras ideas y prueban cosas nuevas. Sus comentarios positivos y su buena disposición nos motivan a seguir por este camino y a poner en marcha nuevas iniciativas para lograr una mayor sostenibilidad ecológica, porque cada medida, cada éxito y cada paso adelante se basan en un esfuerzo conjunto del equipo. Al mismo tiempo, el contacto directo con ellos 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 por qué ser un sacrificio.

Información

En la serie "Perspectivas sobre sostenibilidad", las personas entrevistadas hablan de sus áreas de especialización en Porsche.

Image Sublines

Path: Entrevista a Felix Schultheisz/fotos/img_2.jpg
Title: Linea Rettberg, coordinadora de Seguridad Alimentaria, y Felix Schultheisz, responsable de Calidad de Porsche Gastronomy, 2024, Porsche AG
Subline: Linea Rettberg, coordinadora de Seguridad Alimentaria, y Felix Schultheisz.

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/es_ES/sostenibilidad/2024/perspectivas-sostenibilidad-entrevista-felix-schultheisz-34421.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/b0acb8bf-2d2b-4b4d-95fd-6de641bb606a.zip

External Links
https://newsroom.porsche.com/es_ES/sostenibilidad.html

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