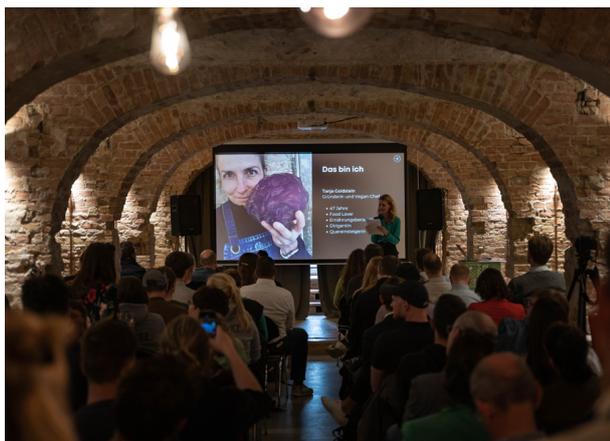


MESSEN & EVENTS

Food vibes only



Die nominierten Konzepte im WeltverbEsserer-Wettbewerb hatten im Finale am 5. Mai zehn Minuten Zeit, ihre Arbeit vor Jury und Publikum vorzustellen und zu zeigen, wie sie neue, nachhaltige Wege beschreiten / Foto: Branding Cuisine

Nach drei Jahren als digitales Event kehrte der WeltverbEsserer-Wettbewerb 2023 endlich live zurück und übertraf die Erwartungen. Die diesjährige Veranstaltung unter dem Motto 'food vibes only' suchte nach Deutschlands nachhaltigsten Gastronomie- und Food-Konzepten in den Kategorien Restaurants, Food-Produkte und Gemeinschaftsgastronomie und begeisterte Präsentierende und Gäste mit einer fantastischen Stimmung. Die Rückkehr zum Live-Event brachte eine besondere Atmosphäre mit sich, die von der Anwesenheit spannender Menschen aus der Nachhaltigkeitsszene und der damit verbundenen Transformationsenergie geprägt war.

Die Veranstaltung im Engelnest Weinkeller & Palettenlager in Berlin Schöneberg bot anregende Unterhaltungen und ermöglichte den Gästen, sich über innovative Ideen und Erfahrungen auszutauschen. Nachhaltige kulinarische Köstlichkeiten und natürliche, bio-vegane Weine sorgten für eine entspannte und ausgelassene Atmosphäre. Die Veranstaltung hat einmal mehr gezeigt, dass Nachhaltigkeit und Genuss Hand in Hand gehen können und dass innovative, umweltfreundliche Ideen die Zukunft der Lebensmittel- und Gastronomiebranche gestalten werden.

Die nominierten Konzepte hatten im Finale am 5. Mai zehn Minuten Zeit, ihre Arbeit vor Jury und Publikum vorzustellen und zu zeigen, wie sie neue, nachhaltige Wege beschreiten. Die Gewinner wurden über drei Juryrunden ermittelt. Auf eine erste Vorauswahl folgte eine Jurysitzung, bei der die Finalisten für das Pitch-Event nominiert wurden. Gekürt wurden von der siebenköpfigen Expertenjury diejenigen jeder Kategorie, die in bestmöglicher Weise die

Nachhaltigkeitskriterien des Wettbewerbs erfüllen.

followfood gewinnt mit Bio Pizza Bianca Vegan

In der Kategorie Food-Produkte setzte sich followfood an die Spitze. Das Unternehmen möchte Lebensmittelproduktion im Einklang mit der Natur fördern. Dabei setzt man auf Transparenz und Nachhaltigkeit. Sie erfanden den Trackingcode im Lebensmittelbereich, so dass Konsumierende Herkunft und ökologischen Fußabdruck jedes Produkts einsehen können. followfood strebt danach, die nachhaltigste Lebensmittelmarke der Welt zu sein und entwickelt Produkte für einen positiven Umwelteinfluss. Sie investieren zudem in einen Bodenretterfonds, um Bio-Landwirtschaft und regenerative Öko-Landwirtschaft zu unterstützen. Ein Beispiel ist ihre Bio Pizza Bianca Vegan mit Spinat, Champignons und einer Cashew-basierten Sauce. Sie reduziert Treibhausgasemissionen und fördert Biodiversität im Vergleich zu herkömmlichen Tiefkühlpizzen. Alle Zutaten sind rückverfolgbar und transparent. followfood glaubt, dass informierte Kaufentscheidungen und nachhaltiger Konsumwandel durch Vergleichbarkeit ermöglicht werden.

Die Weltverbesserer-Jury gründet ihre Entscheidung auf die zukunftsweisende Transparenz, das ganzheitlich nachhaltige Handeln und die einfache Verfügbarkeit.: ?followfood bietet eine Transparenz, die die gesamte Lebensmittelindustrie beeinflussen kann. Die offene Kommunikation über Produktions- und Lieferketten hat das Potenzial, andere Unternehmen zu ermutigen, ebenfalls transparenter zu agieren und im Hinblick auf die Deklarationspflicht einen neuen Industriestandard zu setzen. Dadurch kann die gesamte Branche kann nachhaltiger werden. followfood denkt und handelt bei der Entwicklung seiner Produkte ganzheitlich: Von der Auswahl der Zutaten bis hin zur Verpackung wird auf Umweltfreundlichkeit und soziale Verantwortung geachtet. Die Bio Pizza Bianca Vegan schmeckt lecker und ist im Supermarkt erhältlich. Das ermöglicht vielen Menschen, nachhaltige Ernährung auf einfache Weise in ihren Alltag zu integrieren. Konsumierende können mit ihrem Einkauf die Welt zum Besseren verändern, ohne sich intensiv mit dem Thema auseinandersetzen zu müssen.?, so die Jury.

Organic Garden gewinnt in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie

Organic Garden hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Gesundheit der Gäste zu fördern, die Zufriedenheit zu steigern, die Leistungsfähigkeit von Catering-Partnern trotz Fachkräftemangel zu gewährleisten und die Attraktivität von Betrieben zu erhöhen. Ihre Rezepte sind zielgruppenspezifisch, enthalten essentielle Nährstoffe, angemessene Portionsgrößen und fördern die Biodiversität. Die ausgewogene Zusammenstellung von Mikro- und Makronährstoffen wurde durch Köche und Ernährungswissenschaftler entwickelt.

Die Weltverbesserer-Jury würdigte Organic Garden als Transformationshebel für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie: ?Die Entscheidung der Jury fiel auf Organic Garden aufgrund ihrer systematischen, ganzheitlichen Lösung für die Gemeinschaftsverpflegung, die die Branche von Grund auf neu denkt. Organic Garden bietet gesundes Essen dank eines Systems, das auch ohne professionelle Köch*innen funktioniert. Durch die Kombination von digitalen Plattformen für die Menüplanung, menschen- und planetengesunden Rezepten, Coaching und Trainings sowie umfangreichen Reportings wird ein umfassender Ansatz für die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie geschaffen.?

Heaven's Kitchen siegt in der Kategorie Restaurants

Das innovative Gastronomiekonzept Heaven's Kitchen überzeugte die Jury durch sein starkes Engagement für nachhaltige Ernährung, seine lokale Vernetzung und seine unkonventionellen Formate für Dinners.

Heaven's Kitchen setzt sich für eine vegane und nachhaltige Küche ein, ohne dabei missionarisch zu wirken. Das Team, das zu 85 Prozent aus Quereinsteigern und leidenschaftlichen Foodies besteht, zeigt, wie man erfolgreich eine Gastronomie führen kann, ohne dabei Kompromisse bei den Arbeitsbedingungen einzugehen. Ihre eigene Kompostieranlage verarbeitet organische Reste innerhalb von 24 Stunden zu Dünger, was ihren Fokus auf Nachhaltigkeit unterstreicht.

Die Jury würdigte besonders das starke Engagement von Heaven's Kitchen unter schwierigen Rahmenbedingungen in Stuttgart, um eine große Reichweite für nachhaltige Ernährung zu schaffen. Die Vernetzung mit der lokalen Politik, der enge Austausch mit anderen Gastronomen, Kochkurse, Foodtruck-Aktionen und Catering nehmen viele Menschen mit. Ein weiterer Aspekt, der die Jury beeindruckte, war die Kreativität bei der Gestaltung von Dinners: Heaven's Kitchen richtet hier das ganze Menü am Tisch wie ein Kunstwerk an und das ganz ohne Teller. Dazu verwenden sie ein kompostierbares Papier, das es ihnen ermöglicht, alle Speisen, direkt auf dem Tisch zu drapieren. So ist das Restaurant ganz nah an seinen Gästen, führt viele Gespräche und sorgt so für ein ganzheitliches Erlebnis, von dem die Gäste gerne erzählen. Solche Formate unterstreichen den Anspruch von Heaven's Kitchen, ein Ort für Menschen unterschiedlichster Ernährungsgewohnheiten zu sein, an dem sie alles ausprobieren können.

