

MESSEN & EVENTS

Nominierungen bekanntgegeben



Am 16. September wird in München der Preis der Deutschen Systemgastronomie 2022 vergeben / Foto: BdS

In wenigen Tagen ist es so weit: Am 16. September wird Der Preis der Deutschen Systemgastronomie 2022 vom Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) verliehen ? traditionell beim BdS-Mittagsempfang. Mit dem Preis werden seit 2011 Personen, Unternehmen, Projekte, Initiativen oder Einrichtungen in Deutschland geehrt, die sich in besonderer, beispielhafter und zukunftsorientierter Weise um die Branche der Systemgastronomie und deren Herausforderungen verdient gemacht haben.

Preisträger des vergangenen Jahres waren die creart Neidhardt Werbe GmbH und Vertrieb IGEPA Großhandel GmbH für das Nachhaltigkeitsprojekt Coffee Cup Paper. Den Ehrenpreis der Deutschen Systemgastronomie, der 2021 zum zehnjährigen Preisjubiläum erstmals vergeben wurde, erhielt Burger King Deutschland für den Post ?Bestellt bei McDonald?s?.

Aus einer Vielzahl von Einreichungen hat eine Expertenjury auch in diesem Jahr wieder drei Nominierte ausgewählt, die in München geehrt werden. BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel hält die Laudatio und kürt die Preisträger.

Die Nominierten 2022

Picco ? Frischküche mit System

Das Konzept in der Gemeinschaftsverpflegung wurde von den Betriebsleiterinnen Ursula Winkler und Christine Hopf der Diakonia Dienstleistungsbetriebe (diakonia inhouse) entwickelt. Es vereint die klassischen Merkmale der Systemgastronomie. Das Konzept setzt sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein, erleichtert das hygienische Arbeiten in der

Küche, unterstützt die Integration von Menschen mit Behinderung und löst ein Dauerbrennerthema, nämlich die gesunde Versorgung von Kindern in Schulen und Kitas.

Recup & Rebowl

Das Unternehmen ist einer der Vorreiter für das Thema Mehrwegsysteme in der Gastronomie in Deutschland, das nun auch aufgrund der Mehrwegpflicht ab 2023 brandaktuell ist. Gründer und Geschäftsführer Fabian Eckert und Florian Pachaly entwickelten 2016 eine Alternative zum To-Go-Kaffeebecher: ein Pfandsystem. Für eine Pfandgebühr von einem Euro können Kaffeeliebhaber in jedem teilnehmenden Café einen Mehrwegbecher erhalten und wieder zurückgeben. Mittlerweile bietet das Unternehmen auch Rebowl als Mehrwegalternative für Speisen an. Die Bilanz kann sich sehen lassen: Ein Recup kann bis zu 1.000 Einwegbecher, eine Rebowl bis zu 500 Einwegverpackungen ersetzen.

Foodforecast

Das Projekt zur Eindämmung von Lebensmittelverschwendung wurde 2018 von Justus Lauten gegründet. Der Clou: Es handelt sich um eine Software auf Basis einer künstlichen Intelligenz, die exakte Verkaufsprognosen liefert. Derzeit wird die KI in über 500 Filialen, zunächst vor allem in Bäckereibetrieben, mittlerweile auch im Einzelhandel und in der Gastronomiebranche genutzt. Dadurch konnte Foodforecast seit der Gründung bereits knapp 500 Tonnen an Lebensmittelabfällen einsparen. Im nächsten Schritt soll der Weg in die Systemgastronomie gegangen werden, weil Lebensmittelverschwendung eines der wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen der Branche ist.

BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante zeigt sich von den Nominierungen für den Preis der Deutschen Systemgastronomie 2022 begeistert und lobt die Auswahl der Jury: ?Ob es um das Thema Verpflegung unserer Kinder in Kitas und Schulen geht oder um die Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung: Alle sind wichtig. Die drei Nominierten haben sich mit ihren zukunftsweisenden und innovativen Lösungen den unterschiedlichen Herausforderungen dieser Themen gestellt und damit die Nominierung mehr als verdient.? Sie freue sich bereits jetzt auf die spannende Preisverleihung am 16. September in München, bei der auch wieder ein Ehrenpreis verliehen werde ? so viel darf bereits verraten werden.