

Plant Based als strategischer Konzeptansatz



Antje de Vries, Portrait / Foto: Vivi D'Angelo

Die Köchin, F&B Heroïne und Autorin Antje de Vries hat ein Plant Power ? Manifest für ein neues Selbstverständnis von Nachhaltigkeit verfasst. Mit vielen Praxistipps und Best Practice-Beispielen für Plant Based-Konzepte und naturverliebter Küche in der Gastronomie.

Nachhaltigkeit ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Bewusst leben und handeln spielt für immer mehr Menschen eine wichtige Rolle. Auch die Gastronomie wird immer ?grüner?. Zu den Ideengebern, Coaches und Partner bei der Umsetzung von Nachhaltigkeit in der Profi-Küche gehören die F&B Heroes, Food Think Tank und international tätiges Beratungs- und Managementunternehmen. Sie setzen sich für mehr Naturbewusstsein, Nachhaltigkeit und eine genussvolle pflanzenbasierte Küche in der Gastronomie ein.

Wie sich dies in Theorie und Praxis gestalten lässt, hat Antje de Vries, Köchin, weitgereiste Food-Nomadin, Ernährungsökonomin und Autorin zusammen mit ihren Hero-Kollegen in einem Plant Power-Manifest entworfen. In sechs Thesen schildern die F&B Heroes den Weg zu erhöhter Aufmerksamkeit, Wertschätzung, Kreativität und Freude am Anbau, der sinnlichen Wahrnehmung, Verarbeitung und Darreichung von Pflanzen. Sie sehen die Gastronomen als Profis und Wissensträger in einer besonderen Verantwortung, um gemeinsam die Plantolution loszutreten: die Revolution für ein Leben mit der Natur, für mehr Tierwohl und für ganzheitlich zufriedene Gäste.

?Plant Based als First Principal der F&B Konzeption ist ein befreiender Gedanke. Rein pflanzliche Basisprodukte bilden das Fundament, auf dem sich alles andere aufbauen lässt.

Bewusstes Addieren und nicht unüberlegte Überladung ist der Leitfaden?, so De Vries. Gemeinsam mit den F&B Heroes unterstützt sie Profis bei der Entwicklung und Umsetzung von Plant Based als strategischer Konzeptansatz. Für die Köchin bedeutet diese Neuausrichtung auch, sich gedanklich und physisch von Ballast zu befreien. ?Räumen wir nicht nur unsere Lager und Einkaufslisten auf, sondern auch unsere Gedanken und schärfen unsere Idee. Das bringt uns zu mehr Klarheit, Effizienz und somit auch zu wirtschaftlichem Erfolg.?

Im Plant Power-Manifest hat De Vries einfach umsetzbare Praxistipps für pflanzenbasierte Küche im Gastro-Alltag zusammengestellt. Inspiration liefern ihre Best-Practice-Beispiele aus aller Welt. Ergänzend dazu können über die F&B Heroes vertiefende Informationen, Tutorials, Workshops und vieles mehr angefragt werden.

Plant Based vom Konzept bis zur Umsetzung

Als Vorreiter für Plant Power in Theorie und Praxis planen die F&B Heroes mittelfristig den Aufbau einer Plantoneers-Community, eine offline- und online Seminarreihe, eine Plattform zur Auswahl von Lieferanten und Produkten sowie Basisrezepturen und Kitchen Hacks für die Plant Based Küche. Für eine strategische Neuausrichtung unter dem Plant Based-Aspekt bieten sie ein Reset-Programm mit F&B Heroes Plant Based Zertifikat an. Im Team haben sie bereits zahlreiche Unternehmen im deutschsprachigen Raum auf dem Weg in eine grüne Zukunft begleitet und Lösungen für Individual- und Systemgastronomie sowie die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt. Als Spezialisten mit hohem Praxisbezug begleiten sie die Verantwortlichen bei der Umsetzung mit konkreter Unterstützung von der Küche, dem Einkauf und Service bis zur Kommunikation.

Buchtipp: ?Abenteuer Geschmack? und ?Teubner: Fermentieren? von Antje de Vries und Cathy Preißer, erschienen bei Gräfe & Unzer, feiern den Facettenreichtum von Gemüse, die technischen Hintergründe der Verarbeitung und das fantasievolle Gestalten von sinnlichen Genussmomenten.