BRANCHENNEWS

WeltverbEsserer gekürt

Motivbild: www.pexels.com

Der WeltverbEsserer-Wettbewerb 2020 hat seine Gewinner gekürt: Das FREA in Berlin überzeugte in der Kategorie Restaurants, completeorganics im Bereich Food-Produkte und biond in der Kategorie Betriebsrestaurants. Im Online-Finale des Nachhaltigkeits-Awards setzten sie sich mit ihren Präsentationen durch.

Der im Jahr 2018 ? damals als Deutschlands erster Wettbewerb für nachhaltige Restaurants ? initiierte WeltverbEsserer-Wettbewerb hat in seiner 2020er Edition mit einem spannenden Showdown geendet. In acht zehnminütigen Präsentationen stellten die Finalisten ihre Arbeit vor und zeigten, wie sie neue, nachhaltige Wege beschreiten.

In der Kategorie Restaurants überzeugte FREA aus Berlin. Es ist das ? laut eigener Angaben ? weltweit erste 100 Prozent pflanzenbasierte und müllfreie Restaurant und Deutschlands nachhaltigstes Restaurant 2020. Das Konzept hat sich vorgenommen, die deutsche Küche und ihre Lebensmittel wiederzubeleben und zu 80 Prozent mit deutschen Lebensmitteln zu arbeiten. Die restlichen 20 Prozent ergänzen die Lebens- und Geschäftspartner David und Jasmin Suchy mit südlichen Komponenten wie Zitrone aus Italien oder Olivenöl aus Spanien.

Der Gewinner der Kategorie Food-Produkte heißt completeorganics und verfolgt den Ansatz, unpasteurisierte Lebensmittel, frei von jeglichen Zusatzstoffen, in den überregionalen Naturkostfachhandel zu bringen. Es werden ausschließlich natürliche bio-vegane Zutaten verwendet, die vornehmlich saisonal aus regionalem Anbau und fairem Handel bezogen werden. Statt Plastik wird in der Verpackung Glas benutzt.

biond ist Deutschlands nachhaltigstes Betriebsrestaurant und betreibt Mensen in Ganztagsschulen mit dem Fokus auf gesunde und vielseitige Ernährung von Kindern und Jugendlichen in der Schule. Das Unternehmen möchte damit die Grundlage für ein gesundes, körperliches und geistiges Wachstum legen. Vitale Mahlzeiten und ein rundes Konzept sollen die Schüler zum Mittagessen in der Schulmensa halten.
Mit weiteren Sonderauszeichnungen ? die als direktes Feedback zu den Präsentationen während der finalen Jurysitzung spontan geschaffen wurden ? zeigt der Wettbewerb eindrücklich, dass er mehr sein möchte als ein Auszeichner der nachhaltigsten Food-Konzepte Deutschlands. Die zusätzlichen, in der Ausschreibung nicht vorgesehenen Preise haben zum Ziel, auch die nicht erstplatzierten Food-Konzepte voranzubringen. Die Sonderpreise wurden in der Kategorie Restaurants an Bunte Burger aus Köln sowie in der Kategorie Food-Produkte an die Arche SAM (Soziales Agrarprojekt Mainschleife) vergeben. Zu gewinnen gab es Preise im Gesamtwert von 32.500 Euro. Gekürt wurden von der siebenköpfigen Expertenjury diejenigen jeder Kategorie, die in bestmöglicher Weise die Nachhaltigkeitskriterien des Wettbewerbs erfüllten. Insgesamt gab es drei Juryrunden: Auf eine erste Vorauswahl folgte eine Jurysitzung im März, bei der die Finalisten für das Pitch-Event nominiert wurden.