

Auszeichnung zukunftsorientierter Projekte



Im vergangenen Jahr erhielt PICCO-Frischküche mit System den Preis der Deutschen Systemgastronomie. Auch in diesem Jahr ehrt der BdS neue Projekte / Foto: Bundesverband der Systemgastronomie (BdS)

Eine App zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, ein Konzept für die gesunde Gemeinschaftsverpflegung von Kindern oder eine technische Innovation, die das nachhaltige Recycling von Einwegbechern ermöglicht: Das sind nur einige der vielfältigen Ideen, Projekte und Konzepte, die in den vergangenen Jahren mit dem Preis der Deutschen Systemgastronomie ausgezeichnet wurden.

Auch in diesem Jahr darf man wieder auf die Bewerbungen und die Nominierten, die eine Fachjury festlegen wird, gespannt sein. Die Anmeldung und die Ausschreibung für den Preis der Deutschen Systemgastronomie 2023 haben bereits begonnen.

Mitreißende Ideen und zukunftsorientierte Themen

Bereits seit 2011 verleiht der Bundesverband der Systemgastronomie den Preis der Deutschen Systemgastronomie. Mit ihm werden Personen, Unternehmen, Initiativen und Einrichtungen für ihren beispielgebenden Beitrag für die Systemgastronomie geehrt.

Es ist beeindruckend, wie viele Menschen und Organisationen sich in und für die Systemgastronomie engagieren und damit ihre Leidenschaft für die Branche zeigen. Die Bandbreite an innovativen Konzepten und spannenden Ideen, die in den vergangenen Jahren für den Preis der Deutschen Systemgastronomie nominiert wurden, begeistert mich und ich freue mich schon auf die diesjährigen Bewerbungen, betont BdS-Hauptgeschäftsführer Markus Suchert.

Die Auszeichnung sei eine unschätzbare Möglichkeit, zukunftsorientierten Projekten die Aufmerksamkeit zu geben, die sie verdient hätten. Der Preis der Deutschen

Systemgastronomie hat eine große mediale Strahlkraft und kann damit auf die wichtigen Themen der Branche aufmerksam machen?, so Suchert.

Preisträger der letzten Jahre

2022 gewann das Gemeinschaftsverpflegungs-Konzept PICCO ? Frischeküche mit System den Preis der Deutschen Systemgastronomie. Die Kochbox PICCO (Pure Ingredients Comfort Cooking) ist eine eingetragene Marke der diakonia inhouse in Zusammenarbeit mit der Werkstatt für Menschen mit Behinderung in Hohenfried und richtet sich an Kitas sowie Schulen. Diese neue und gesunde Versorgung von Kindern setzt sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein, erleichtert das hygienische Arbeiten in der Küche und unterstützt die Inklusion.

Nominiert waren auch das Mehrwegsystem Recup & Rebowl von Fabian Eckert und Florian Pachaly sowie das Projekt Foodforecast von Gründer Justus Lauter, das künstliche Intelligenz (KI) zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung einsetzt. Zu den Preisträgern der vergangenen Jahre gehören auch Claudia Letzner und Conrad Krödel von der Beruflichen Schule in Elmshorn für die Initiierung des Teamcups der Systemgastronomie, mittlerweile größte Ausbildungsmeisterschaft der Branche, sowie die McDonald's Kinderhilfe Stiftung, stellvertretend für das soziale Engagement der Branche. Jeder kann sich bewerben

Wie bereits in den letzten beiden Jahren gibt es auch 2023 eine offene Ausschreibung, so dass sich potenzielle Preisträger selbst bewerben oder im Rahmen einer Vorschlagsbewerbung nominiert werden können. Eine ausgewählte Jury, deren Mitglieder aus den unterschiedlichsten Bereichen kommen, ermittelt die den Preisträger.

Die Bewerbungsfrist für den Preis der Deutschen Systemgastronomie endet am 7. Juli 2023.