

Pressemitteilung

Kontakt

Marc Matusch

Leiter Vertrieb und Marketing

matusch@die-frischemacher.de

Tel.: + 49 (0)621 30 600 - 663

Fax: + 49 (0)621 30 600 - 500

Genuss & Harmonie Holding GmbH

Weinheimer Straße 58-60

68309 Mannheim

www.die-frischemacher.de



Gemeinsam für Nachhaltigkeit: Nachhaltigkeitswoche von Genuss & Harmonie bei Union Investment

Mannheim, den 16.10.2019 – Wir bei Genuss & Harmonie reden nicht nur von Nachhaltigkeit, wir tun auch etwas dafür! Wir sehen es als Verantwortung eines jeden einzelnen, nachhaltig mit den gegebenen Ressourcen zu wirtschaften. Wir achten bei allem, was wir tun darauf, verantwortungsvoll zu handeln. Folglich haben wir ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept, welches Bausteine der ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung mit Umwelt- und Klimaschutz vereint.

Bei unseren Lebensmitteln legen wir großen Wert auf die regionale Nähe zum jeweiligen Kunden und bevorzugen Lieferanten im Umkreis von ca. 50 km. Deshalb liefert oftmals der Bauer selbst seine Kartoffeln direkt in unsere Restaurants. Wir verzichten zudem auf Eier aus Käfighaltung. Unser Fleisch beziehen wir von regionalen Schlachthöfen und kaufen keine fertigen oder verarbeiteten Produkte, die nicht der Philosophie von Genuss & Harmonie entsprechen. Dies ermöglicht es uns, nach dem „Nose to Tail“-Prinzip nahezu alle Teile des Tieres verwenden zu können.

Aus Verantwortungsbewusstsein gegenüber unserer „Mitwelt“ lehnen wir Geflügel aus Käfighaltung kategorisch ab. Von uns verarbeiteter Fisch ist MSC- oder ASC-zertifiziert und wir verwenden keinen Fisch, der laut WWF-Liste auf „rot“ gesetzt ist. Mit einem fachkundigen Imkerverein an unserer Seite helfen wir dabei, die Biene zu schützen und so die Natur im Gleichgewicht zu halten, denn ohne die Arbeit der fleißigen Helfer würde es von vielen Pflanzen keine Früchte geben.

Zur Müllvermeidung legen wir Wert auf transparente Abfallsysteme, Mehrweglösungen oder nachhaltigen Einwegverpackungen. Als Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“ setzen wir uns für eine wertschätzende und vorurteilsfreie Organisationskultur ein.

Dieses nachhaltige Engagement stellen wir aktuell mit einer Nachhaltigkeitswoche im Betriebsrestaurant der Union Investment in Frankfurt am Main unter Beweis. Im Rahmen dieser Themenwoche können unsere Gäste einen Blick hinter die Kulissen von Genuss & Harmonie werfen und erhalten so einen Einblick in die nachhaltigen Maßnahmen. Dabei bekommen unsere Gäste umfangreiche Einblicke in die Abläufe in der Küche, von der Verwendung einzelner Zutaten über deren Zubereitung bis hin zur Resteverwertung und dem Umgang mit Speisenüberhängen.

Pressemitteilung_Nachhaltigkeit			Seite:	1 von 2
Revision: A	Revisionsdatum: 16.10.2019	Erstellt durch: Marketing	Freigegeben durch: MAT	

In den im Betriebsrestaurant stattfindenden Workshops können sich unsere Tischgäste außerdem selbst davon überzeugen wie unsere Saucen, Suppen, Pasta und Konditoreiprodukte täglich frisch vor Ort hergestellt werden. Natürlich können unsere Gäste auch selbst aktiv werden und gemeinsam mit unserem Küchenteam z.B. frisches Brot backen. Gemeinsam mit unserem Küchenteam wird dabei auch darauf eingegangen, wie wir vor Ort ressourcenschonend arbeiten und aktiv zur Müllvermeidung beitragen.

Neben unseren eigenen Mitarbeitern stehen unseren Gästen vor Ort auch unsere regionalen Lieferanten für Fragen über deren Produkten zur Verfügung und geben den ein oder anderen Tipp für den Umgang mit Lebensmitteln. Die vorgestellten Gemüsesorten finden sich zudem auch im Speiseplan wieder. Passend zum Thema ist die Ausgabe im Betriebsrestaurant mit Gemüse dekoriert, welches nicht den üblichen Formen oder optischen Idealen entspricht. Denn trotz der vielleicht ungewöhnlichen Optik ist der Geschmack einwandfrei, weshalb auch diese „Misfits“ bei uns im Topf landen.

Mit unseren Aktionswochen wollen wir bei unseren Tischgästen das Bewusstsein über die Auswirkungen unserer Ernährung auf unsere Umwelt und insbesondere auf unser Klima schärfen. Wir freuen uns, dass Nachhaltigkeit auch bei unseren Kunden im Fokus steht und danken der Union Investment für das Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit, nicht nur im Rahmen der Nachhaltigkeitswoche.

Über Genuss & Harmonie:

Genuss & Harmonie ist ein seit **1995** bestehendes und familiengeführtes Cateringunternehmen aus Mannheim. Das Unternehmen ist deutschlandweit mit ca. **125 Restaurants** und rund **1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern** aktiv und verwöhnt seine Kunden täglich aufs Neue mit handwerklicher und individueller Frischküche auf gehobenem Restaurantniveau.

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.
Wir sind Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“.

Pressemitteilung_Nachhaltigkeit			Seite:	2 von 2
Revision: A	Revisionsdatum: 16.10.2019	Erstellt durch: Marketing	Freigegeben durch: MAT	