

Pressemitteilung

Genuss & Harmonie Holding GmbH

Harrlachweg 3
68163 Mannheim

Marc Matusch
Geschäftsleiter
Vertrieb und Marketing
– Mitglied der Geschäftsführung

T: +49 (0) 621-30600-663
E: matusch@die-frischemacher.de

www.die-frischemacher.de

Genuss & Harmonie betreibt „GreenCanteen“ Zertifizierte Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie

Mannheim, den 12.07.2022 – Das Betriebsrestaurant von Union Investment in Frankfurt zählt ab heute zu einer der europaweit nachhaltigsten Betriebsgastronomien – das vom Contract-Caterer Genuss & Harmonie aus Mannheim betriebene Betriebsrestaurant wurde als eines der ersten mit der „GreenCanteen“-Zertifizierung ausgezeichnet.

Die Zertifizierung wird nur für einzelne Betriebsstätten vergeben, also nicht für ein gesamtes Unternehmen oder einen Betreiber, sondern konkret für die jeweilige gastronomische Einrichtung vor Ort. Umso stolzer ist Genuss & Harmonie darüber, diese Auszeichnung als erster Contract Caterer erhalten zu haben und somit auch mit dem maßgeschneiderten sowie individuellen Konzept zu überzeugen.

Die Zertifizierung als „GreenCanteen“ folgt einem ganzheitlichen Ansatz, in dem alle für einen gastronomischen Betrieb wichtigen Nachhaltigkeitsfaktoren anhand wissenschaftlich belegter Kriterien bewertet werden. Das Siegel „GreenCanteen“ für besonders nachhaltige Gastronomie ist eine europäische Gewährleistungsmarke und wird seit Mai 2021 durch K&P Consulting vergeben.

„Das Bestreben der Partnerschaft zwischen Genuss & Harmonie und Union Investment liegt seit Beginn an darin, sich stets zu verbessern und sich dabei nachhaltig aufzustellen. Eine bedeutende Rolle spielt dabei der Einkauf von Waren bei regionalen und lokalen Lieferanten und die Schaffung von Bewusstsein, wie jede:r Einzelne täglich nachhaltiger handeln und einen Beitrag leisten kann. Mit dieser Zertifizierung können wir unsere nachhaltigen Maßnahmen im Betriebsrestaurant gegenüber den Gästen noch transparenter kommunizieren. Wir sind sehr stolz auf unsere Frischemacher und unsere Geschäftspartner, mit denen wir gemeinsam diese Auszeichnung erhalten konnten“, so Marc Matusch - Mitglied der Geschäftsführung.

Durch die Zertifizierung als „GreenCanteen“ wird dieser Fokus nicht nur unabhängig bestätigt, sondern auch ein besonderer Maßstab für die nachhaltige Gastronomie in der Betriebsgastronomie gesetzt. Um als „GreenCanteen“ zertifiziert werden zu können, durchläuft jede teilnehmende Betriebsgastronomie zunächst einen Prozess, in dem die vorgegebenen Punkte und deren Erfüllungsgrad bewertet werden. Der für diesen Prozess entwickelte Kriterienkatalog vereint die Bestandteile der

gastronomischen Wertschöpfungskette und einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Eine Gastronomie wird erst dann als „GreenCanteen“ zertifiziert, wenn die Summe aller erzielten Punkte gemäß diesem Kriterienkatalog mindestens 60% beträgt. Im Rahmen der kontinuierlichen GoGreen®-Beratung konnten die Nachhaltigkeitsmaßnahmen von Genuss & Harmonie somit bereits auf über 80% gesteigert und letztendlich auch ein aktiver Beitrag zur Verfolgung der Nachhaltigkeitsstrategie des Kunden geleistet werden.

Doch mit der Zertifizierung ist dieser Prozess nicht abgeschlossen, denn auch nach dem Erhalt kontrollieren unabhängige Prüfer die Einhaltung der Kriterien in regelmäßigen Abständen. Die Verzahnung soll langfristig auch dazu beitragen, dass ein stetiger Optimierungsprozess angestoßen wird und sich die Maßnahmen zur Nachhaltigkeit kontinuierlich steigern lassen.

Genuss & Harmonie blickt mit Stolz auf diese Zertifizierung und freut sich, seine Gäste täglich zu begeistern und gleichermaßen einen wichtigen Beitrag zur Verantwortung für unsere Umwelt zu leisten.

Über Genuss & Harmonie:

Genuss & Harmonie ist ein seit **1995** bestehendes, familiengeführtes Cateringunternehmen aus Mannheim. Es ist deutschlandweit mit **130 Restaurants** und knapp **1.500 Mitarbeitern** aktiv. Das Unternehmen legt besonderen Wert auf eine handwerkliche Frischeküche auf Restaurantniveau sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. Im ersten **Food & Health-Kantinentest** belegte der Caterer 2018 den 1. Platz. **2019** kam der nächste **1. Platz** mit dem Kunden Wago hinzu. Das Unternehmen zählt laut FOCUS Business zum **8. Mal in Folge** zu den **besten Arbeitgebern** und wurde zum **3. Mal in Folge** mit dem **Best Recruiter-Award** ausgezeichnet.