

„Nachhaltigkeit muss kein Verzicht sein“: Umweltbewusstsein in der Porsche Gastronomie

01/03/2024 In der Genussmeisterei von Porsche werden jährlich über 3,6 Millionen Speisen zubereitet – dabei spielt auch Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle. Qualitätsmanager Felix Schultheisz berichtet von regionalen Lebensmitteln, CO2-Wolken und einem Projekt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Felix, woher kommt deine Leidenschaft für die Gastronomie und welchen Bezug hast du zu Nachhaltigkeit?

Felix Schultheisz: Ich bin als gelernter Koch schon lange in der Gastronomie tätig und beschäftige mich auch privat viel mit dem Thema Ernährung. Ich lege viel Wert auf frisches und gesundes Essen, sodass ich beispielsweise mein Gemüse selbst bei mir im Garten anbaue und dabei auf die Umwelt achte. Auch in meinem Job als Qualitätsmanager in der Porsche Gastronomie wird mir vor Augen geführt, welche ökologischen Auswirkungen in der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln entstehen können – zum

Beispiel durch CO2-Emissionen in der Lebensmitterzeugung, dem Transport oder der Lagerung. Daher möchte ich etwas Positives bewirken und meinen Teil dazu beitragen, die Umweltauswirkungen in der Porsche Gastronomie zu reduzieren.

In der Porsche Gastronomie verpflegt ihr nicht nur Mitarbeiter, sondern auch Gäste und Kunden. Was fällt alles unter diesen Bereich und was sind deine Aufgaben?

Felix Schultheisz: Im Vordergrund unserer Arbeit steht die Mitarbeiterversorgung an unseren Porsche-Standorten in Deutschland. Das umfasst unsere 15 Mitarbeiterkantinen, die sogenannten Betriebscasinos, und SB-Shops. Darüber hinaus bewirten wir interne Veranstaltungen sowie öffentliche Großveranstaltungen wie beispielsweise den Porsche Tennis Grand Prix. Das Porsche Museum mit seinem Restaurant Christophorus und unser Kundenzentrum in Leipzig ergänzen unser gastronomisches Angebot. In meiner Position bin ich für die Koordination der Speisepläne und Rezepturen zuständig – mit einem besonderen Fokus auf regionale Produkte. Darüber hinaus überwachen wir die Einhaltung der Lebensmittelhygieneverordnung und planen Qualitätsprozesse. Unser Ziel ist eine Gastronomie, die nicht nur kulinarisch begeistert, sondern auch Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit verkörpert.

Wie könnt ihr die Qualität eurer Angebote steigern und zugleich den ökologischen Fußabdruck in der Porsche Gastronomie verringern?

Felix Schultheisz: Wir sind überzeugt davon, dass ein auf Nachhaltigkeit ausgelegtes gastronomisches Konzept die Qualität unserer Speiseangebote steigern kann und haben hierzu vier Handlungsfelder definiert: Lebensmittel, Verbrauchsmaterialien, Kommunikation und Betriebsmittel. Jedes einzelne Handlungsfeld haben wir wiederum in verschiedene Themenschwerpunkte geclustert. Einen echten Erfolg konnten wir als Team bereits im Bereich Lebensmittel verzeichnen. In Kooperation mit der Initiative „United Against Waste e.V." haben wir Maßnahmen ergriffen, um Lebensmittelabfälle um bis zu 50 Prozent zu reduzieren. Dies konnte u.a. durch Optimierungen in der Bestellung, Zubereitung und der Essensausgabe erreicht werden, vergleichbar mit der bedarfsgerechten Just-in-Time-Produktion unserer Fahrzeuge. Im Handlungsfeld Verbrauchsmaterialien haben wir biologisch abbaubare Reinigungsmittel in allen Bereichen eingeführt. Für unsere Betriebsmittel haben wir zudem neue Spülmaschinen eingebaut, wodurch der Wasserverbrauch, der Spülmitteleinsatz und insgesamt der Energieverbrauch gesenkt werden kann.

Werfen wir einen tieferen Blick auf euer Handlungsfeld „Lebensmittel": 2022 wurdet ihr vom Land Baden-Württemberg mit der ersten Stufe des Qualitätssiegels „Schmeck den Süden – Genuss Außerhaus" ausgezeichnet. Was bedeutet das für die Porsche Gastronomie und eure Gäste?

Felix Schultheisz: Diese Auszeichnung unterstreicht unsere enge Partnerschaft mit regionalen Zulieferern, durch die wir Transportwege und damit auch CO2-Emissionen reduzieren können. Dieses Siegel ist zudem ein Qualitätsbeweis gegenüber unseren Gästen, denn unsere direkten Zulieferer müssen als Qualitätszeichenträger des Landes Baden-Württemberg strenge Anforderungen erfüllen. Diese beinhalten Anforderungen rund um die Wertschöpfungskette der Produkte, wie zum Beispiel

Regionalität, Tierhaltung und Pflanzenproduktion. Auch bei uns werden regelmäßig Lieferscheine, Warenlager und Speisekarten unter die Lupe genommen. Bei Porsche als auch bei unseren unmittelbaren Zulieferern wird die Erfüllung einmal im Jahr geprüft.

Welche Impulse könnt ihr den Porsche-Mitarbeitern für eine umweltbewusste Ernährung geben?

Felix Schultheisz: In unseren Betriebscasinos werden pro Tag in etwa acht- bis zehntausend Mitarbeiter mit Essen versorgt – dementsprechend spielen diese eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, die Dekarbonisierung der Porsche Gastronomie voranzutreiben. Im Zuge dessen haben meine Kollegin Linea Rettberg, Koordinatorin im Bereich Lebensmittelsicherheit, und ich ein sogenanntes CO2-Scoring auf dem Speiseplan eingeführt. Jeder eingekaufte Artikel wird hinsichtlich seiner angenommenen CO2-Emissionen über die gesamte Wertschöpfungskette bewertet. Daraus ergibt sich eine Gesamtsumme an Emissionen je Gericht. Unter Berücksichtigung von Portionsgröße und Nährstoffdichte wird das Gericht anschließend mit dem Durchschnitt einer Mahlzeit im deutschsprachigen Raum verglichen und farblich auf den digitalen Speiseplänen in den Betriebscasinos dargestellt. Eine gelbe Wolke entspricht dem Durchschnitt, während eine rote oder grüne Wolke eine über- oder unterdurchschnittliche Menge an CO2-Emissionen repräsentiert. So möchten wir unsere Mitarbeiter für eine umweltbewusste Ernährung sensibilisieren.

Welche Wünsche hast du für die Zukunft?

Felix Schultheisz: Allgemein wünsche ich mir mehr Wertschätzung für Lebensmittel und Lebensmittelqualität in unserer Gesellschaft, denn gutes und gesundes Essen ist nicht überall eine Selbstverständlichkeit. In der Porsche Gastronomie freut es mich zu sehen, wie die Gäste unsere Impulse annehmen und Neues probieren. Ihre positiven Rückmeldungen und ihre Bereitschaft motivieren uns, diesen Weg fortzusetzen und weitere Initiativen für mehr ökologische Nachhaltigkeit anzustoßen, denn jede Maßnahme, jeder Erfolg und jeder Fortschritt beruhen auf einer gemeinsamen Teamleistung. Gleichzeitig hilft uns das direkte Feedback auch, um uns stets weiterzuentwickeln und zu verbessern. Wir möchten niemanden zu einem anderen Essverhalten zwingen, sondern neue Angebote schaffen und Alternativen aufzeigen. Meine Botschaft ist dabei klar: Nachhaltigkeit muss kein Verzicht sein.

Info

In der Interviewreihe „Perspektive Nachhaltigkeit“ erzählen Porsche-Mitarbeiter von ihren fachspezifischen Themengebieten. Das Interview mit Felix Schultheisz ist Teil 10 der Serie.

MEDIA ENQUIRIES



Maximilian Steiner

Team Lead Stakeholder Networks and Society
+49 (0) 170 / 911 6083
maximilian.steiner@porsche.de

Bildunterschriften

Pfad: „Nachhaltigkeit muss kein Verzicht sein“: Regionalität und Umweltbewusstsein in der Porsche Gastronomie/Bilder/Bild_2.jpg
Titel: Linea Rettberg, Koordinatorin im Bereich Lebensmittelsicherheit, Felix Schultheisz, Qualitätsmanager, Porsche Gastronomie, 2024, Porsche AG
Bildunterschrift: Felix Schultheisz mit Linea Rettberg, Koordinatorin im Bereich Lebensmittelsicherheit

Linksammlung

Link zu diesem Artikel
https://newsroom.porsche.com/de/2024/nachhaltigkeit/porsche-perspektive-nachhaltigkeit-interview-felix-schultheisz-35379.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/646e5a25-1f8d-47b9-bef8-4788cebe5c77.zip

Externe Links
https://newsroom.porsche.com/de/nachhaltigkeit/porsche-perspektive-nachhaltigkeit.html
https://newsroom.porsche.com/de/nachhaltigkeit.html