



## **Das sind die Nominierten für den Deutschen Systemgastronomie-Preis 2019: Jury hat drei Nominierte ausgewählt Die Verleihung findet am 20. September 2019 beim BdS-Mittagsempfang in München statt**

(Mynewsdesk) Traditionell findet beim BdS-Mittagsempfang am Tag vor der Eröffnung des Münchner Oktoberfests die Verleihung des Deutschen Systemgastronomie-Preises statt, der in diesem Jahr bereits zum neunten Mal vergeben wird.

Der BdS-Mittagsempfang ist ein Branchentreffen, bei dem sich führende Kenner und Köpfe der Systemgastronomie zu aktuellen Themen austauschen. Auch in diesem Jahr erwartet der Verband mehr als 160 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Verbands- und Medienwelt.

Seit 2011 wird der Deutsche Systemgastronomie-Preis verliehen. Mit ihm werden Personen, Unternehmen, Initiativen oder Einrichtungen in Deutschland geehrt, die sich in besonderer Weise um die Branche der Systemgastronomie bzw. um deren Herausforderungen verdient gemacht haben.

Preisträger in den vergangenen Jahren waren u.a. der damals amtierende Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Dieter Hundt, die McDonald's Kinderhilfe Stiftung, das Integrationsteam der Bundesagentur für Arbeit und des Bundesamts für Migration und Flüchtlinge sowie im letzten Jahr Jürgen Rachold und Prof. Dr. Juliane Fuchs von der Berufsakademie in Plauen für die Entwicklung und Etablierung eines speziell auf die Bedürfnisse der Systemgastronomie zugeschnittenen Dualen Studiengangs.

In diesem Jahr hat sich die zwölfköpfige Jury entschlossen, den Preis zum Thema Nachhaltigkeit zu verleihen und drei Nominierungen ausgesprochen.

Nominiert für nachhaltigen Genuss: Andrew Fordyce

Der ?EATrepreneur? Andrew Fordyce besteht darauf, dass nachhaltiger Genuss, der dem modernen Zeitgeist entspricht, absolut nichts mit geschmacklichem Verzicht zu tun haben darf. Im Gegenteil: seine Produkte passen deshalb genau wie seine Philosophie perfekt zur Systemgastronomie, die für ihre Kunden den Spaß am Genuss in den Mittelpunkt stellt und trotzdem dem nachhaltig-orientierten Zeitgeist folgt. Diese Gedanken leiten den gebürtigen Südafrikaner bei der Entwicklung und seinem Engagement für neue und innovative Produkte. Er ist der Pionier für fleischfreie Alternativen.

Nominiert für nachhaltiges Umweltmanagement: HAVI Logistics

Die globale Vernetzung von Herstellern, Händlern und Kunden wird durch die Logistikbranche garantiert. Dass nachhaltiges Umweltmanagement und die Gewährleistung von funktionierenden Warenströmen möglich ist, zeigt HAVI Logistics ? ein führendes Logistikunternehmen der Systemgastronomie. Neben der nachhaltigen Gestaltung aller logistischen Prozesse hat HAVI eine der größten LNG-Flotten Deutschlands und wurde im Mai 2019 in die vom WWF gesteuerte Initiative ?Scienced Based Targets? aufgenommen. Damit verpflichtet sich das Unternehmen, den CO2-Ausstoß bis 2030 um 40% zu senken. Ein vorbildlicher ökologischer Fußabdruck auf ganzer Linie.

Nominiert für nachhaltiges Lebensmittelmanagement: Too Good To Go

Lebensmittel sind nach den Worten der Bundesernährungsministerin Julia Klöckner ?Mittel zum Leben?, die nicht in den Müll gehören. Derzeit sollen nach Plänen der Bundesregierung Lebensmittelabfälle um sechs Millionen Tonnen pro Jahr verringert werden. Auch die Systemgastronomie beteiligt sich an diesem Vorhaben. Die Plattform ?Too Good To Go? hat hierzu eine praktikable und für alle Seiten effektive Lösung gefunden. Kurz vor Ladenschluss können fertig produzierte Speisen zu vergünstigten Preisen erworben und so vor der Vernichtung bewahrt werden. Dass dies bestens funktioniert, zeigen eindrucksvolle Zahlen, die auch vom BdS-Mitglied NORDSEE bestätigt werden. Die systemgastronomische Marke kooperiert seit über einem Jahr mit Too Good To Go und konnte bislang über 250.000 Portionen vor dem Müll retten.

BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante zeigt sich von den Nominierungen für den Deutschen Systemgastronomie-Preis 2019 begeistert und lobt die Auswahl der Jury: ?Das Thema Nachhaltigkeit ist ein Thema, welches gesellschaftspolitisch zu Recht im Fokus steht. Die Systemgastronomie hat viele Möglichkeiten, sich bei der Umsetzung der Ziele zu beteiligen, hat in der Vergangenheit bereits Verbesserungen erzielt und wird sich dieser Aufgabe weiterhin stellen. Dass der Deutsche Systemgastronomie-Preis 2019 nun auch zu diesem Thema verliehen wird, ist ein Zeichen in die richtige Richtung?, so Belegante, die sich schon heute auf die Preisverleihung am kommenden Freitag, den 20. September 2019, in München freut.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

### **Pressekontakt**

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20  
80807 München

juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

### **Firmenkontakt**

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20  
80807 München

shortpr.com/mbpo7k  
juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonalds, NORDSEE, Pizza Hut, Starbucks, Vapiano, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise GinYuu, Five Guys oder Meateery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken erwirtschafteten 2018 mit 120.000 Beschäftigten über 6 Milliarden Euro in rund 3.000 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

Anlage: Bild

