

Medienmitteilung

Hilcona sorgt für CO₂-Reduktion in der Gemeinschaftsgastronomie

Initiative „So is(s)t Klimafreundlich“ forciert Appetit auf Nachhaltigkeit. Grosse Küche - kleiner Footprint.

Jeden Tag werden viele Entscheidung getroffen, die das Essen betreffen. Dieses Verhalten wirkt sich jedes Mal auch auf das Klima und die Umwelt aus. Hilcona und die Umweltspezialisten von "Eaternity" nehmen deshalb gemeinsam den Klima-Impact von Lebensmitteln unter die Lupe und sorgen damit in der Gemeinschaftsgastronomie für aktive Veränderungen.

Hilcona Initiative „So is(s)t Klimafreundlich“

„Klimaschutz kann nicht warten. Die Folgen der Klimaerwärmung sind unübersehbar. Die Zeit zum Handeln ist jetzt. Es ist wichtig, hier ein klares Zeichen zu setzen. Deswegen bündeln wir unsere Ressourcen, um den Klimawandel zu bekämpfen und forcieren neue Initiativen. Zusammen mit den Fachleuten des Schweizer Unternehmens „Eaternity“ wurde deshalb vom Hilcona Foodservice eine eigene Klima Bilanz für einmalige Menükreationen erstellt“, betont Hilcona CEO Martin Henck.

Klima Bilanz für einmalige Menükreationen - CO₂ Reduktion von über 60 %

Die moderne Gemeinschaftsverpflegung setzt zunehmend auf Angebote mit gesunden Produkten. Wie mit kleinen Änderungen im Speiseplan die Umwelt geschont werden kann, zeigt die neueste Hilcona Foodservice Kampagne „So is(s)t Klimafreundlich“. Das neue Programm zur Verminderung von Emissionen ist speziell für die Gemeinschaftsgastronomie ausgerichtet. Die Erfolge aus dem Team rund um Hilcona Manager Concept Development Axel Dröge sind eindrücklich. Gegenüber der «Standard-Mittags-Verpflegung» weist der einmalige „So is(s)t Klimafreundlich“ Speiseplan eine CO₂-Reduktion von über 60 % auf. Das neue Konzept zeigt auch auf, wie einfach es grundsätzlich ist, Top-Qualität mit einem ernährungspsychologischen Mehrwert zu produzieren. Praktisch und innovativ: Die Restaurateure/Caterer und Gäste können sehen, wie sich ihr persönliches Essverhalten auf die Umweltbelastung auswirkt.

Jedes Essen zählt

Nicht nur vegane oder vegetarische Rezepte, sondern auch Rezepte mit Rindfleisch, Geflügel und Fisch sind im Angebot enthalten. Diese tierischen Produkte sind durch innovative Lösungen reduziert, ohne dass der Gast etwas auf seinem Teller vermisst. Das Angebot enthält viele und abwechslungsreiche pflanzliche Zutaten. Diese sind nicht nur klimafreundlich, sondern auch eine gute Grundlage für ein gesundes Verpflegungsangebot.

Gesundes Verpflegungsangebot - geschonte Umwelt

„Unser innovative Hilcona Foodservice holt die Köche dort ab, wo sie stehen: in der Küche. Mit den vielen neuen Ideen kann das klimafreundliche Angebot vielfältiger aufgestellt werden. Die Hilcona Initiative „So is(s)t Klimafreundlich“ unterstützt diesen wertvollen Weg deshalb mit konkreten Rezeptvorschlägen. Bewusstsein schafft Veränderung“, betonte Hilcona CEO Martin Henck.

Kontakt:

Markus Amann

Unternehmenskommunikation



Hilcona AG | Bendererstrasse 21

9494 Schaan | Fürstentum Liechtenstein

T +41 58 895 95 72 | M +41 79 664 71 69

markus.amann@hilcona.com | www.hilcona.com