

FCSI CONVENTION IN FRANKFURT AM MAIN

360° Nachhaltigkeit im Fokus

Zu seiner Convention mit einem hochkarätigen Kongress- und Rahmenprogramm lud der Planer- und Beraterverband FCSI Deutschland-Österreich seine Mitglieder Ende September/Anfang Oktober ins Meliá-Hotel nach Frankfurt am Main.

FCSI-Präsident Frank Wagner kommentierte: „Wir freuen uns, dass mit mehr als 100 Teilnehmenden so viele bei diesem wegweisenden Event dabei waren!“

Ökologische und soziale Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Das Bemühen um Ressourcenschonung und Emissionsreduktion sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln und Mitarbeitenden wird in Zukunft ganz oben auf der Agenda stehen. Auch für PlanerInnen, BeraterInnen und Coaches, die dem Außer-Haus-Markt mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen zur Seite stehen, stellt sich unvermeidbar die Frage, wie sich die Bedürfnisse ihrer AuftraggeberInnen in Bezug auf Küchenequipment, Mitarbeiterführung und Gastansprache vor dem Hintergrund von Klimawandel und Fachkräftemangel verändern.

Die FCSI Convention in Frankfurt lieferte unter dem Titel „Sustainability Changes Our Business“ Antworten: „Die Menschen suchen im Außer-Haus-Markt wie auch zu Hause nach Erlebniswelten“, erklärte Trendforscherin Karin Tischer, food & more, Kaarst. „Dabei ist Nachhaltigkeit heutzutage ein Muss!“ Herausforderungen gebe es vor allem beim Thema Verpackung und Food Waste. „Inzwischen sind auch hier Lösungen wie Mehrwegsysteme für Take-away und Rework, also das Wiederverwenden von nicht verkauftem Brot zum Backen, auf dem Vormarsch“, fuhr Tischer fort und mahnte: „Das Profilierungs-Battle in Sachen Nachhaltigkeit ist in

vollem Gange und entfaltet immer mehr Dynamik. Für Greenwashing gibt es dabei keine Punkte.“

Ressourcenschonende Proteinquellen

Welche Rolle Insekten dabei spielen können, die Speisekarten von morgen nachhaltiger zu gestalten, erklärte Dr. Sonja Floto-Stammen von der Fontys Business School im niederländischen Venlo: Mit ihrem Team erforscht sie den Beitrag, den alternative Proteinquellen dazu leisten können, den Hunger in der Welt zu eliminieren und die durch die Nahrungsmittelproduktionen verursachten klimaschädlichen Emissionen zu reduzieren. „Es gibt mehr als 1.900 essbare Insektenarten, die rund 2 Milliarden Menschen täglich zu sich nehmen“, führte Floto-Stammen aus. „Die in der EU als Novel Foods zugelassenen Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken liefern viele wertvolle Nährstoffe und lassen sich deutlich ressourcenschonender produzieren als andere tierische Proteine.“ Die Herausforderung bestehe darin, sie zu so vermarkten, dass die KonsumentInnen hierzulande ihre Vorbehalte gegenüber für sie neuartigen Nahrungsmitteln überwinden.

Dem Thema nachhaltigere Verpackung hat sich das Startup Vytal verschrieben, das Dr. Tim Breker vorstellte: „Die Menge an



FCSI Deutschland-Österreich lud seine Mitglieder nach Frankfurt am Main.



Trendtour durch den Food Court Foodtopia.



Frank Wagner, Präsident FCSI Deutschland-Österreich.

Einwegverpackungen ist absurd groß“, führte der Co-Gründer den Teilnehmern einmal mehr vor Augen. Entscheidend für den Erfolg sei ein für den Endkunden günstiges und bequemes Modell. „Dann funktioniert Mehrweg in allen Bereichen – vom Lieferdienst bis zu Betriebsgastronomie.“

Generation Z zeigt den Weg

Katleen Häfele, International Head of Food Services & Events bei der Ernährungsorganisation ProVeg, wies anschließend auf die hohen Kosten des derzeitigen Systems der Nahrungs-

mittelproduktion hin. „Wir stehen vor dem Kollaps des Ökosystems. Die Lösung ist im Grunde kinderleicht umzusetzen: Wir brauchen mehr pflanzliche Alternativen, kultiviertes Fleisch und eine ausgewogene, klimafreundliche Küche, die Genuss und Nachhaltigkeit in Einklang bringt.“ Vorreiter seien aktuell Systemgastronomie und Betriebsverpflegung sowie die Studierendenwerke. „In Berliner Mensen sind bereits 96 % der Angebote vegetarisch oder vegan. Die Generation Z zeigt uns den Weg“, so Häfele abschließend.

Design Thinking als zukunftsweisende Methode der Zusammenarbeit

Bei ihrer Jahreshauptversammlung hatten sich die professionellen Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich zuvor auch mit ihrem Jahresthema Design Thinking als Unterstützung für BeraterInnen in einer immer komplexeren Welt beschäftigt. Bei diesem methodischen Ansatz helfen Kommunikation, Kollaboration und Kooperation dabei, in interdisziplinären Teams neue Perspektiven einzunehmen und – statt sofort Lösungen zu präsentieren – Probleme in ihrer ganzen Tiefe zu verstehen. Dabei steht der Nutzen für KundInnen immer im Fokus.

Nächste Convention im September 2023 in Berlin

Bei aller Wissensvermittlung dürfen bei einer FCSI Convention auch Netzwerken, Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen. „Das neue Format unserer Jahreshauptversammlung als kompakte Convention mit einem hochwertigen Tagungs- und Genussprogramm hat sich bei dieser gelungenen Premiere bewährt“, resümierte Präsident Frank Wagner abschließend zufrieden. „Wir freuen uns auf das nächste Jahr, wenn sich die Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich in Berlin treffen werden!“

Wir kriegen's gebacken!



Erfahren Sie mehr!

Die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt! Im Sekundentakt portioniert die Dosiermaschine Menüs, Salate, Feinkost, Leberkäse, Soßen oder Flüssigkeiten – präzise und gewichtsgenau. Dank der bewährten Boyens-Technologie bleiben auch ganze Stücke in den Speisen erhalten.

MASSIG POWER!

**EXAKTES Dosieren,
Portionieren und Abfüllen
für neue Markttrends!**

**boyens
backservice**