
Bei Porsche isst man regional und nachhaltig

Mit einem Nachhaltigkeitskonzept hat Porsche die Qualität in seiner Gastronomie nochmals gesteigert und den ökologischen Fußabdruck verringert. Ein wesentlicher Bestandteil ist die Ausrichtung auf regionale Lieferanten und saisonale Produkte. Dafür gab es nun vom Land Baden-Württemberg das Qualitätssiegel „Schmeck den Süden“ aus.

Gemeinsam mit dem Verein United Against Waste hat Porsche vor zwei Jahren in einem ersten Schritt das Müllaufkommen Prozesse analysiert. Inzwischen gibt es rund 50 Prozent weniger Nassmüll in den Mitarbeitercasinos, weil beispielsweise die Nachproduktion der Speisen in einer höheren Frequenz und in kleineren Behältern erfolgt. Für die Verpackungen etwa in den SB-Shops wurden fast ausschließlich nachhaltige Lösungen gefunden. Und bei der Reinigung kommen heute nur noch biologisch basierte Mittel zum Einsatz. Bis Ende des Jahres möchte der Sportwagenhersteller noch den CO₂-Fußabdruck der einzelnen Gerichte auf dem täglichen Speiseplan anzeigen.

Die Porsche-Gastronomie betreibt in Baden-Württemberg und Sachsen aktuell 15 Mitarbeitercasinos. Pro Jahr werden rund 3,6 Millionen Essen hergestellt. Neben der Konferenzbewirtung bei internen Veranstaltungen wird auch die Verpflegung von Gästen bei Großveranstaltungen – etwa bei der traditionellen Mitarbeiter-Hocketse oder im VIP-Bereich des Porsche-Tennis-Grand-Prix in Stuttgart. Ebenfalls gefragt ist die Gastronomie bei Veranstaltungen von anderen Unternehmen auf den Veranstaltungsflächen des Porsche-Museum oder dem Kundenzentrum in Leipzig. Darüber hinaus gibt es auch öffentliche Gastronomiebereiche, unter anderem das Steakrestaurant im Werksfahrzeugmuseum in Zuffenhausen. (aum)

Bilder zum Artikel



Gespräch auf dem Erzeugermarkt in der Porsche-Gastronomie in Weissach (von links): Andreas Haffner (Vorstand für Personal- und Sozialwesen), Betriebsratsvorsitzender Carsten Schumacher und Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg.

Foto: Autoren-Union Mobilität/Porsche



Saisonal und regional – auf dem Erzeugermarkt im Porsche-Mitarbeitercasino in Weissach präsentieren die Lieferanten ihre Produkte (von links): Andreas Haffner (Vorstand für Personal- und Sozialwesen), Betriebsratsvorsitzender Carsten Schumacher und Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, sowie der stellvertretende Dehoga-Geschäftsführer Thomas Heiling, und Michael Raichle, Leiter Catering & Services und Geschäftsführer der Porsche Dienstleistungs GmbH.

Foto: Autoren-Union Mobilität/Porsche



Minister Peter Hauk (rechts) überreicht das Siegel „Schmeck den Süden“ an (v.l.) Andreas Haffner (Vorstand für Personal- und Sozialwesen), Felix Schultheisz (Qualitätsmanagement) und Michael Raichle (Leiter Catering & Services und Geschäftsführer Porsche Dienstleistungs GmbH). Thomas Heiling, stellvertretender Dehoga-Geschäftsführer in Baden-Württemberg gratuliert.

Foto: Autoren-Union Mobilität/Porsche
