

17.06.2020

Der WeltverbEsserer-Wettbewerb 2020 hat seine GewinnerInnen gekürt: FREA (Kategorie Restaurants), completeorganics (Food-Produkte) und biond (Betriebsrestaurants) sind die nachhaltigsten Food-Konzepte Deutschlands! Im Online-Finale setzten sie sich mit ihren Präsentationen im Finale des Nachhaltigkeits-Awards durch.

Der im Jahr 2018 – damals als Deutschlands erster Wettbewerb für nachhaltige Restaurants – initiierte WeltverbEsserer-Wettbewerb hat in seiner 2020er Edition mit einem spannenden Showdown geendet. In acht 10-Minuten-Präsentationen stellten die FinalistInnen ihre Arbeit vor und zeigten, wie sie neue, nachhaltige Wege bereiten.

Zu gewinnen gab es beim diesjährigen WeltverbEsserer-Wettbewerb Preise im Gesamtwert von 32.500,00 EUR. Gekürt wurden von der siebenköpfigen Expertenjury diejenigen jeder Kategorie, die in bestmöglicher Weise die Nachhaltigkeitskriterien des Wettbewerbs erfüllten.

Mit weiteren Sonderauszeichnungen – die als direktes Feedback zu den bewegenden Präsentationen während der finalen Jurysitzung eigens geschaffen wurden – zeigt der WeltverbEsserer-Wettbewerb eindrucklich, dass er mehr sein möchte, als ein Auszeichner der nachhaltigsten Food-Konzepte Deutschlands. Die zusätzlichen, in der Ausschreibung nicht vorgesehenen Preise, haben zum Ziel, auch die nicht erstplatzierten Food-Konzepte voranzubringen und machen den WeltverbEsserer-Wettbewerb zu einem engagierten Förderer nachhaltiger Restaurant- und Lebensmittelkultur in Deutschland.

Die Preise des WeltverbEsserer-Wettbewerbs 2020

Die Gewinner wurden über drei Juryrunden ermittelt. Auf eine erste Vorauswahl folgte eine Jurysitzung im März, bei der die FinalistInnen für das Pitch-Event nominiert wurden.

Gewonnen hat FREA die Branding Cuisine Agenturleistung bzw. Nachhaltigkeitskommunikation im Wert von 10.000 EUR. completeorganics kann sich über Medienleistung von enorm, dem Magazin für gesellschaftlichen Wandel, im Wert von 15.000 EUR (enorm-magazin.de) freuen. biond, die Schulmensa mit Bio-Buffer, erhält nachhaltige Speisenentwicklung von 10 Rezepten inklusive zwei Schulungs-Workshops mit Giulia Raw Chef (giuliarawchef.com) im Wert von 7.500 EUR.*

Zusätzlich können die GewinnerInnen das Logo “WeltverbEsserer-Wettbewerb 2020 / GewinnerIn der jeweiligen Kategorie” in ihrer Kommunikation verwenden. Die FinalistInnen werden auf der WeltverbEsserer-Wettbewerbswebseite präsentiert.

Die Sonderpreise wurden in den Kategorien Restaurants, an Bunte Burger aus Köln sowie in der Kategorie Food-Produkte, an die Arche SAM (Soziales Agrarprojekt Agrarschleife) vergeben.

Plant based, zero waste!

FREA ist der Gewinner des WeltverbEsserer-Preises 2020 in der Kategorie Restaurants

FREA aus Berlin ist das weltweit erste 100 % pflanzenbasierte und müllfreie Restaurant und Deutschlands nachhaltigstes Restaurant 2020. Das Konzept hat sich vorgenommen, die deutsche Küche und ihre Lebensmittel wiederzubeleben und zu 80 % mit deutschen Lebensmitteln zu arbeiten. Die restlichen 20 Prozent ergänzen die Lebens- und Geschäftspartner David und Jasmin Suchy mit südlichen Komponenten wie Zitrone aus Italien oder Olivenöl aus Spanien.

Alles, was FREA anbietet, möchte es am liebsten selbst herstellen: So geschehen mit der hauseigenen Schokolade, dem Sauerteigbrot oder der Kombucha. Die Unterstützung regionaler Bauernhöfe und damit die Verwendung saisonaler Lebensmittel ist FREA ein wichtiges Anliegen, um Transportwege kurz halten und das saisonale Gemüse zu fördern. Das Konzept ist zwar nicht bio-zertifiziert, achtet jedoch bei seinen Bezugsquellen darauf, dass dort ökologisch-biologisch angebaut wird.

Alles, was bei FREA nicht verarbeitet bzw. von den Gästen nicht aufgegessen wird, kommt in die hauseigene Kompostiermaschine, wird dort zu Erde zersetzt und findet seinen Weg zurück zu den Bauern, die die Erde Ihrem Feld verarbeiten.

FREA möchte ein Vorbild für andere Gastro-Konzepte sein und zeigen, dass Nachhaltigkeit, Qualität und Service miteinander vereinbar sind. Für die Entscheidung der Jury war es ausschlaggebend, dass FREA in Sachen Best Practice für die Gastronomie-Branche eine plakative Wirkung entfalten und eine Leuchtturm-Funktion einnehmen kann. "Das Konzept FREA ist sowohl skalierbar, als auch für unterschiedliche Speisenangebote umsetzbar und könnte sogar eine Art Consultingrolle für andere Restaurants spielen", so das Urteil der Jury. Zudem erreicht das Konzept Zielgruppen mit unterschiedlichen Essgewohnheiten.

"Man braucht keine Kompostiermaschine, um ein zero waste Restaurant zu führen, wir wollten aber ein Zeichen setzen, dass wir alles verwerten. Entscheidend ist, sich die fünf R's Refuse, Reduce, Reuse, Recycle und Rot immer vor Augen zu führen", erklärt David Suchy die Idee hinter FREA. "Sollte mal etwas plastikverpackt bei uns ankommen, rufen wir sofort beim Lieferanten an und erklären, dass es es auch anders geht."

David findet es wichtig, dass sich GastronomInnen, unabhängig von der Art ihres Restaurants, ihrer Verantwortung bewusst werden, da sie mit ihrem Angebot und dem, was für sie angebaut wird, einen sehr großen Einfluss auf den Konsum der Menschen haben: "Für unsere Gäste, Familie, Kinder, Umwelt und unsere Zukunft", so David Suchy.

<https://www.frea.de/>

Bunter Burger – der denkbar knappste zweite Platz

Es war eine lange, über zwei-stündige Diskussion, nach der FREA aus Berlin die Nase ganz knapp vor Bunte Burger aus Köln hatte. Die Jury brachte mit ihrer Zeitinvestition in diese Entscheidung ihre hohe Wertschätzung für beide Konzepte zum Ausdruck.

Bunte Burger ist Deutschlands erstes bio-vegane Burger-Restaurant und erreicht mit seinem Angebot, ein Massenprodukt wie den Burger mit einer bio-veganen Umsetzung zu kombinieren, viele Menschen. Die beiden Macher Dr. Mario Binder und Ulrich Glemnitz

bauen auf die drei P's des nachhaltigen Wirtschaftens "People, Planet und Profit" und machen sich stark für gesunden und bewussten Genuss, u.a. indem sie mittlerweile auch Catering und Handelsprodukte anbieten.

Mario und Ulrich demonstrierten im Finale auf authentische Weise ihr ganzheitlich nachhaltiges Konzept, mit dem sie aktiv daran arbeiten, "dass die Welt sich langfristig weg vom goldenen M und hin zum bunten B entwickelt – zu gesunden, pflanzlichen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln". BUNT, das ist für die beiden Bio + Unverwechselbar + Nachhaltig + Tierfrei.

Auf Grund der knappen Entscheidung und der einstimmigen Meinung der Jury ob der hochwertigen Arbeit von Bunte Burger bietet Branding Cuisine dem Zweitplatzierten einen kostenlosen Workshop zur Markenanalyse und -schärfung als Sonderpreis. "Wir möchten durch eine Marken-, Kommunikations- und Vertriebsanalyse dem Team von Bunte Burger Impulse geben, die sie weiterbringen und die sie in ihrer Außendarstellung umsetzen können," erklärt Balázs Tarsoly, CEO und CCO von Branding Cuisine.

<https://www.bunteburger.de/>

SIGGIS – der dritte Platz für eine weitere vegane Inspiration

Der dritte Platz geht an das Münchener Konzept SIGGIS, das Menschen der veganen Lebensweise näher bringen möchte. Sigrid Lutz, der Kopf hinter SIGGIS, ist es wichtig, jenseits der Speisen Menschen insgesamt eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensweise bewusst zu machen und zu begeistern. Dafür bietet SIGGIS vegane Ernährung in Bioqualität aus Fairtrade-Produktionen auf verschiedenen Vertriebswegen an.

<https://siggis.jetzt/>

Kategorie Food-Produkte: completeorganics wird Weltverbesserer-Preisträger 2020

completeorganics ist Deutschlands nachhaltigstes Food-Produkt 2020. completeorganics verfolgt den Ansatz, unpasteurisierte Lebensmittel, frei von jeglichen Zusatzstoffen, in den überregionalen Naturkostfachhandel zu bringen. Es werden ausschließlich natürliche bio-vegane Zutaten verwendet, die vornehmlich saisonal aus regionalem Anbau und fairem Handel bezogen werden. Statt Plastik wird in der Verpackung Glas verwendet.

completeorganics nimmt mehr Aufwand und Risiko in Kauf, um Plastik so gut wie möglich zu vermeiden, während die meisten anderen Produkte im Kühlregal vornehmlich in Plastikverpackungen distribuiert werden. Fermentiertes Gemüse gast nach – Plastik wäre einfacher und günstiger gewesen, weil es nachgibt.

completeorganics bleibt aber im Glas, kommt in lässigem Design daher und kreiert so eine neue Kategorie im Kühlregal auf Basis einer in Vergessenheit geratenen Konservierungsmethode.

Die Bio-Zutaten von completeorganics sind zu ca. 50 Prozent Demeter-Qualität. "Weniger Verarbeitung frei von jeglichen Zusätzen geht nicht," erklärt Sebastian Koch, einer der drei Gründer von completeorganics. Denn Fermentation erlaubt einen maximal niedrigen Verarbeitungsgrad, der lediglich auf komplett natürlich-biologischen Prozessen basiert.

Die Einhaltung möglichst kurzer Lieferketten und damit das Verwenden von saisonalem Gemüse sowie faire Partnerschaften und Zahlung sind für completeorganics ebenfalls wichtige und nicht wegdenkbare Nachhaltigkeitskriterien im unternehmerischen Handeln.

"Die Jury sieht in der Vision von completeorganics, die Welt mit fermentiertem Gemüse gesünder, nachhaltiger und fairer zu machen, große gesellschaftliche Wirksamkeit in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung", so das Urteil der Jury.

www.completeorganics.de

Die Linse ist wieder da: Knapp Platz 2 für die Linsenmanufaktur

Der Platz 2 in der Kategorie Food-Produkte ging an die Linsenmanufaktur. Die Linsenmanufaktur stellt selbst entwickelte, biozertifizierte Fertigmischungen auf Basis von Linsen her. Die vegane, hefefreie Mischung für Linsenbratlinge wird ebenso wie die anderen Mischungen in der Manufaktur in Paderborn hergestellt.

Petra Kaiser und ihr Team von der Linsenmanufaktur hat gesunde, nachhaltige Produkte entwickelt, die die mittlerweile wieder regionale Linse zum Helden macht. Die Linse selbst hat u.a. einen hohen Eiweißgehalt, einen hohen Gehalt an Kohlenhydraten und eine sehr gute CO2 Bilanz.

Besonders wichtig ist der Linsenmanufaktur der nachhaltige Umgang mit Ressourcen. Vermarktet werden die Linsenprodukte deutschlandweit in 80 Unverpacktläden, im Onlineshop und durch den Linsenmanufaktur Food-Truck.

Die Jury sieht in den Produkten eine hohe gesellschaftliche Wirksamkeit auf Grund des Convenience-Grades und den natürlichen Qualitätsmerkmalen des Rohstoffes.

www.linsenmanufaktur.de

Platz 3 für das Vorzeigeprojekt Arche SAM

Die Arche SAM setzt sich mit dem Erhalt der ökologischen Vielfalt, bei der Anpassung an den Klimawandel und die Verbesserung der Bodenqualität eine wichtige Rolle spielen, auseinander und ist gleichzeitig ein soziales Projekt für „Systemsprenger“-Jugendliche. Hofeigene Früchte sind die Grundlage für den alkoholfreien Fruchtsecco „sparkling biodiversity“, mit dem die Arche SAM ins Rennen ging.

Wenn es auch nach der Nominierung für die Top 3 für eine Erstplatzierung nicht gereicht hat, hat die Jury sich dafür entschieden, für die Arche SAM einen Sonderpreis zu vergeben. David Diallo von enorm Magazin entwickelt den Preis in den nächsten Tagen im Detail, so dass dieses in Abstimmung mit den restlichen Jurymitgliedern dem SAM-Team übergeben und die Leistung der Jugendlichen und des gesamten Arche SAM Teams gesondert honoriert wird.

Bio für die Kinder: biond ist Deutschlands nachhaltigstes Betriebsrestaurant

biond ist Deutschlands nachhaltigstes Betriebsrestaurant. biond betreibt Mensen in Ganztagschulen mit dem Fokus auf gesunde und vielseitige Ernährung von Kindern und Jugendlichen in der Schule und möchte damit die Grundlage für ein gesundes körperliches und geistiges Wachstum legen. Vitale Mahlzeiten und ein rundes Konzept sollen die SchülerInnen zum Mittagessen in der Schulmensa halten.

Beeindruckt hat die Jury neben der Bio-Qualität, und dem gesunden und durch eine ausgeklügelte Logistik deutschlandweit zu 40 bis 70 Prozent regionalen Speisenangebot, gerade die smarte Realisierung durch biond. Da Kinder nicht von allein oder vom Elternhaus gestützt zu einer gesunden Ernährung tendieren, hat biond diverse spielerische Angebote und Gamification-Konzepte u.a. zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und zur Animation der Kinder zu einer gesunden Ernährung entwickelt. Die Wunsch-Waage, mit der sich die Kinder ihr Dessert für den nächsten Tag durch das Platzieren ihres Dessertlöffels auf der einen oder der anderen Seite wählen können, Schmecker-Checker-Workshops und Mithilfe in der Küche machen Kinder mit Lebensmitteln vertraut und motivieren sie, sich bewusst zu ernähren.

“Probieren und Spaß haben stehen bei biond im Vordergrund, um eine Vision von einer gesunden Bio-Ernährung für alle und umfangreiche Ernährungsbildung von Kindern zu realisieren: biond arbeitet mit Intelligenz und Bewusstsein für Nachhaltigkeit an einer gesunden und bewussten Gesellschaft der Zukunft“, begründet die Jury ihre Entscheidung zum ersten Platz.

Um in der Corona-Zeit, in der Kitas und Schulen und damit ihre Mensen geschlossen sind, weiterarbeiten zu können, hat biond auf www.biond-lieferservice.de einen Lieferservice für Menschen im Homeoffice bzw. alle Menschen Zuhause gestartet und liefert deutschlandweit im nachhaltig isolierten Paket.

www.biond.de

Viel Motivation und Engagement, Business-Betriebsrestaurants nachhaltig zu gestalten: innogy gewinnt den zweiten Platz

Innogy's Nachhaltigkeitskonzept definiert das Leitbild und wesentliche Grundlagen und basiert auf den vier Säulen Gesundheit, Ökologie, soziale Verantwortung und Ökonomie. Durch Experten/Wissenschaftler wurde das Thema Nachhaltigkeit konzeptionell ausgearbeitet. Innogy betreibt deutschlandweit 59 Betriebsrestaurants und kann damit wichtige Impulse zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung setzen.

<https://iam.innogy.com/fuer-unternehmen/kundenbereiche/fuer-gastronomie>

Ein dritter Platz wurde im Bereich Betriebsrestaurants nicht vergeben.

Ein Highlight des WeltverbEsserer-Finales 2020: Die Präsentation des Vorjahressiegers MOM'S TABLE

Das zertifizierte bio-vegane Restaurant mit seinem ganzheitlichen Ansatz durfte gemäß der Regeln des Wettbewerbs im Folgejahr nicht teilnehmen. Münir Kusanc stellte die Arbeit von MOM'S TABLE vor und schilderte die positiven Entwicklungen in der Wahrnehmung der Menschen und der Presse seit Gewinn des WeltverbEsserer-Wettbewerbs 2019 "weg von den verrückten Veganern hin zum nachhaltigsten Restaurant Deutschlands". Die Jury würdigte die Weiterentwicklung des Konzepts im Bereich Nachhaltigkeit mit einer Auszeichnung für nachhaltige Arbeit im Bereich Gastronomie 2020.

<https://momstable.com/>

Die 13 Kriterien des WeltverbEsserer-Wettbewerbs für Restaurants und Betriebsgastronomien:

1. Umsetzung pflanzenbasierter Ernährung
2. Verwendung von Bio-Zutaten und gering verarbeitete Lebensmittel; frische Zubereitung
3. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
4. Verwendung biologisch abbaubarer Verpackungen, bewusster Umgang mit Packaging
5. Verwendung regionaler Produkte
6. Verwendung saisonaler Produkte
7. Bewusster Umgang mit Wasser
8. Verwendung nachhaltiger Spül- und Putzmittel
9. Energieeffiziente, nachhaltige Prozesse in Restaurant und Lieferservice
10. Faire Arbeitsbedingungen und soziale Innovation
11. Faire Partnerschaften, Einkauf fair gehandelter Produkte
12. Aufklärung in Ernährung, Gesundheit und Umweltschutz
13. Nachhaltige Ausstattung (Kleidung, Interiors)

Die 10 Kriterien für Food-Produkte:

1. Umsetzung pflanzenbasierter Ernährung
2. Verwendung von Bio-Zutaten und gering verarbeitete Lebensmittel; frische Zubereitung
3. Kurze, transparente Produktionskette
4. Faire Partnerschaften, Einkauf fair gehandelter Produkte
5. Verwendung biologisch abbaubarer Verpackungen, bewusster Umgang mit Packaging
6. Bewusster Umgang mit Wasser
7. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Müll in der Produktion
8. Energieeffiziente, nachhaltige Prozesse und Ausstattung in der Produktion
9. Faire Arbeitsbedingungen und soziale Innovation
10. Aufklärung in Ernährung, Gesundheit und Umweltschutz

Die Jury:

Die Jurymitglieder des WeltverbEsserer-Wettbewerbs 2020 waren:

- Serena Carloni, Ernährungsexpertin / Partnerin Branding Cuisine <https://www.brandingcuisine.com/>
- David Diallo, Seriengründer und Nachhaltigkeitsexperte / Gründer von Good Impact, Geschäftsführer enorm Magazin, Vorstand Noah Foundation <https://enorm-magazin.de/>
- Dr. med. Ralf Hilbert, Ernährungsexperte / Ernährungswissenschaftler, Biochemiker, Arzt und Dozent
- Georg Kaiser, Nachhaltigkeitsexperte / Geschäftsführer BIO COMPANY <https://www.biocompany.de/>
- Johannes Kamps-Bender, Nachhaltigkeitsexperte / Vorstand Demeter <https://www.demeter.de/> (beim Finale verhindert)
- Boris Lauser, Ernährungsexperte / Raw Food Chef und Restaurantberater <https://www.borislouser.com/>
- Balázs Tarsoly, Gastronomie-Markenexperte / CEO & CCO Branding Cuisine <https://www.brandingcuisine.com/>

FACTS:

Wettbewerbswebsite: <http://www.brandingcuisine.com/weltverbesserer/>

Branding Cuisine wird im Juli über den WeltverbEsserer-Wettbewerb 2021 informieren.

Kontakt

Branding Cuisine GmbH & Co. KG

www.brandingcuisine.com

Ansprechpartnerin

Serena Carloni

T: +49 30 577 00 42 95

carloni@brandingcuisine.com

** Der Veranstalter behält sich vor, nach Absprache mit den Gewinnern, die Preise pro Kategorie um zuverteilen.*