

Pressemitteilung

Neue Wege in der Gastronomie: Transparenz auf dem Teller im Aktionsmonat Veganuary

Berlin, 10. Januar 2024 – Das Dienstleistungs- und Catering-Unternehmen Dussmann und die Traceability-Plattform Seedtrace schaffen erstmals Transparenz über die Lieferkette des pflanzlichen Schnitzels von Planted. Diese Schnitzel werden als Aktionsangebot im Januar deutschlandweit in über 60 Dussmann-Betriebsrestaurants serviert. Per QR-Code-Scan können die Besucherinnen und Besucher die Reise des Produkts von der Beschaffung der Grundzutaten bis zur fertig zubereiteten Speise nachvollziehen.

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie auszuweisen, ist in Deutschland bislang nicht gesetzlich verpflichtend. Entsprechende Regularien sind in den Nachbarländern Österreich und Schweiz dagegen bereits in Kraft.

„Mit unserem Transparenz-Projekt zum Veganuary gehen wir bewusst einen Schritt weiter. Unsere tägliche Arbeit bestätigt, dass es für die Menschen immer wichtiger wird, möglichst viel über die Herkunft ihrer Speisen zu erfahren. Konsumententscheidungen werden nicht nur auf Basis von Inhaltsstoffen und Nährwerten getroffen, sondern zunehmend auch mit Blick auf die Lieferkette“, sagt Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation bei Dussmann und Mitverantwortlicher für die „Kantinen-Speisekarte von morgen“.

Food-Tech Unternehmen Planted stellt seine pflanzlichen „Schnitzel Wiener Art“ ausschließlich aus natürlichen Zutaten in der Schweiz her. Sie verbrauchen 87% weniger Treibhausgase und 90% weniger Wasser als ihre tierischen Äquivalente.*

Die vollständige Produktionskette des pflanzlichen Schnitzels von Planted sowie die nachgewiesenen sozialen und ökologischen Wirkungsfaktoren macht die Plattform von Seedtrace nachvollziehbar. Auch die Möglichkeit, den Nachweis

fairer Bezahlung im Anbaugebiet zu erbringen – eine Funktion mit besonderer Relevanz für Kakao, Kaffee und Nüsse – ist auf der Plattform abgebildet.

„Transparenz ist der Schlüssel für fairere und nachhaltigere Lebensmittel-Lieferketten und nur durch entsprechende Kooperation aller Akteure möglich. Doch es braucht Druck aus verschiedenen Richtungen – neben nationalen und internationalen Regulierungen auch von den VerbraucherInnen. Hier ist die Distanz vom Ursprung der Produkte bis zur Speisekarte eine riesige Hürde“, erklärt Ana Selina Haberbosch, CEO und Mitgründerin von Seedtrace.

Um Transparenz auf dem Kantinenteller zu erreichen, ist noch eine Vielzahl an Hürden zu meistern. So führen komplexe Lieferketten über Ländergrenzen und Kontinente hinweg zu erschwerter Nachvollziehbarkeit, selbst für kleine Lebensmittelproduzenten. Es fehlen gesetzliche Anforderungen an die Offenlegung sowie die Nachfrage nach Systemen zur Herkunftsnachverfolgung, die mit entsprechenden Investitionen auf Seiten der Gastronomie verbunden ist. Umso mehr ist die eingegangene Kooperation zwischen Gastronomie, Hersteller und Transparenzanbieter ein gewichtiger erster Schritt.

** Dies ermittelte Eaternity, ein unabhängiger Experte für Ökobilanzen.*

Über Dussmann:

Dussmann

FOOD SERVICES

Dussmann ist der größte Geschäftsbereich der Dussmann Group mit Hauptsitz in Berlin und Lösungspartner in den Bereichen Facility Management, Food Services sowie Technical Solutions. Das Angebot von Dussmann Food Services vereint vielfältige und nachhaltige Verpflegungskonzepte für Kinder, Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten sowie Gäste in Senioreneinrichtungen mit herzlicher Gastfreundschaft. Das „Food Service Innovation Lab“ dient Dussmann als interne Dienstleistungs- und Transformationsplattform für Innovations- und Nachhaltigkeitsthemen. Dabei werden Rezepte nach den Regeln der Planetary-Health-Diet sowie mit pflanzenbasierten Alternativprodukten kreiert. Bevor die Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie ausgerollt werden, kommen sie in Europas erstem PLANET!BASED-Restaurant „Ursprung“ im Berliner Dussmann-Haus auf den Tisch. Dussmann-Kunden erhalten dadurch die Gewissheit, dass sie erprobte und skalierbare Mahlzeiten erhalten.

Pressekontakt

Miranda Meier, Pressesprecherin, miranda.meier@dussmanngroup.com Telefon: +49 172 4005314

Über Seedtrace:



Seedtrace ist eine digitale Plattform für Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette. Sie ermöglicht die Verwaltung, den Nachweis und die Kommunikation von Informationen zur Herkunft und Verarbeitung von Produkten mit Fokus auf den Food-Sektor. Die Seedtrace Mission besteht darin, dass alle Akteure entlang der Kette – Zulieferer, Hersteller, Händler und VerbraucherInnen – zusammenarbeiten. Für sie werden Produkttransparenz und nachgewiesener Impact zum Wettbewerbsvorteil. Das Unternehmen legt ein besonderes Augenmerk darauf, soziale und ökologische Wirkungsfaktoren entlang komplexer Lieferketten belegbar zu machen. Durch diese Transparenz können bewusste VerbraucherInnen die Auswirkungen ihres Konsumverhaltens besser verstehen und gleichzeitig alle an der Herstellung beteiligten Menschen von ihrer Arbeit profitieren. Seedtrace arbeitet an einer langfristigen und ganzheitlichen Perspektive. Das Ziel besteht darin, Rückverfolgbarkeit neu zu denken, und zwar unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit.

Pressekontakt

Katharina Elisa Davids, CEO & Co-Founder, contact@seedtrace.org, Telefon: +49 151 5807 1404

Über Planted



Planted kombiniert firmeneigene Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleisch aus pflanzlichen Proteinen herzustellen, wobei der Schwerpunkt auf einem köstlichen Geschmack und einer fleischigen und saftigen Textur liegt. Planted hat sich dazu verpflichtet, nur natürliche Zutaten und keine Zusatzstoffe in all seinen Produkten zu verwenden. Damit setzt Planted einen völlig neuen Standard in der Kategorie pflanzliches Fleisch und macht es zu einer gesunden und nachhaltigen Wahl für alle. Das in Zürich ansässige FoodTech-Spin-off der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) wurde 2019 gegründet und baute schnell geistiges Eigentum rund um seinen technologischen Ansatz auf und hält derzeit mehrere Patente. Planted ist eine zertifizierte B Corp. Planted produziert sein Fleisch hauptsächlich in einer Glashaushaus-Produktionsanlage in Kempththal (bei Zürich), der ersten transparenten Fleischproduktion, die der Öffentlichkeit zugänglich ist.

Pressekontakt: Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com