

Earth Day Press - Pressedienst für Umweltbildung, April 2012

Sonder-Edition: Pionier des Monats – Earth Day sucht Pioniere mit nachhaltigen, sozialen und ökologischen Engagement!

So gut schmeckt Klimaschutz!

ARAMARK ist aktiv für nachhaltigen Genuss, beste Qualität und originelle Innovationen in der Gastronomie



„Wir setzen bevorzugt auf hochwertige Produkte und Projekte, die auf ein verantwortungsbewusstes Wirtschaften abzielen.“ **Jürgen Vogl, Vorsitzender der ARAMARK Geschäftsführung**

Neu Isenburg (pm). Klimaleicht genießen - unter diesem Anspruch erleben mehrere hunderttausend Gäste vom Catering – Dienstleister ARAMARK im April rund um den Earth Day eine kulinarische Reise. Dieser geschmackvolle Streifzug führt durch die heimische und europäische Küche mit köstlichen Rezepten, die dem Klima gut tun. Eine tolle Idee, sagt Earth Day Deutschland und zeichnet die nachhaltige Unternehmensstrategie mit dem **Earth Day Pionier April 2012** aus. „Eine fleischarme oder -freie Ernährung mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln kann den Ausstoß klimaschädlicher Treibhausgase im Vergleich zu einer fleischreichen, konventionellen Ernährung um bis zu 70 Prozent vermindern,“ betont Earth Day Präsident Thomas Dannemann. „ARAMARK leistet mit seiner Aktion - Earth Week Klimaleicht genießen - echte Pionierarbeit. Denn mehr als 20 Prozent der in Deutschland ausgestoßenen Treibhausgase werden vom Ernährungssektor verursacht. Das Worldwatch Institute (WWI) hat sogar errechnet, dass die weltweite Produktion von Fleisch und anderen Lebensmitteln für 51% der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich sein kann.“

Tag für Tag seine Gäste mit frischen Ideen und einem vielfältigen kulinarischen Angebot zu begeistern – das ist das Ziel von ARAMARK. Trendsetzende Catering-Konzepte, absolute Kunden-

orientierung, ein ausgefeiltes Qualitätsmanagement sowie eine zukunftsweisende Nachhaltigkeitsstrategie kennzeichnen das Erfolgskonzept des Catering-Dienstleisters.



Ein Saisonkalender für frisches Obst und Gemüse aus der Region ist nicht nur gut für's Klima!

In Deutschland startete ARAMARK 1959 mit dem Betrieb eines Automatenrestaurants auf dem Werksgelände der Adam Opel AG in Rüsselsheim. Heute sind rund 7.500 Mitarbeiter bundesweit für die ARAMARK Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu Isenburg tätig. Etwa 4.000 Gastronomie Kunden machen ARAMARK zum zweitgrößten Catering-Unternehmen in Deutschland.

Earth Day Press - Pressedienst für Umweltbildung, April 2012

Sonder-Edition: Pionier des Monats – Earth Day sucht Pioniere mit nachhaltigen, sozialen und ökologischen Engagement!

Ob in der Betriebsgastronomie, in Krankenhäusern, in Senioren- und Pflegeeinrichtungen, in Kitas und Schulen, in Bundesligastadien, im Eventbereich, bei Messen oder in Kongresszentren: ARAMARK setzt auf ausgezeichnete Qualität und innovative Catering-Lösungen. Das beste Rezept für ein gelungenes Essen besteht aus gekonntem Handwerk, ausgezeichneten Zutaten und echter Leidenschaft fürs Kochen. Bei ARAMARK sorgen professionelle Küchenchefs persönlich dafür, dass die Gäste tagtäglich mit einem Höchstmaß an Frische kulinarisch begeistert werden.

Zukunft fairantworten!

Nachhaltigkeitsorientiertes Wirtschaften gehört zu den wichtigsten Eckpfeilern der Unternehmenspolitik von ARAMARK. Unter dem Motto „Zukunft fairantworten“ hat der Caterer sein Nachhaltigkeitsengagement fest im Unternehmensleitbild verankert. Ziel ist es, die natürlichen Lebensgrundlagen zu schützen und für die Zukunft zu erhalten. „Wir setzen deshalb bevorzugt auf hochwertige Produkte und Projekte, die auf ein verantwortungsbewusstes Wirtschaften abzielen“, erklärt Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung. So forciert der Dienstleister beispielsweise den Bezug regionaler und fair gehandelter Lebensmittel wie Bio-Rindfleisch, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei oder Bio-Gewürze. Im Januar 2010 eröffnete ARAMARK das

bundesweit erste klimaneutrale Betriebsrestaurant. Weitere Zertifizierungen nach dem anerkannten System „Stop Climate Change“ folgten. Soziale Verantwortung zeigt das Unternehmen mit umfassenden Sicherheits- und Gesundheitsmaßnahmen sowie umfangreichen Trainings- und Entwicklungsangeboten für die Mitarbeiter.



Nachhaltigkeitsbeirat mit Vertretern aus Wissenschaft, Politik, Wirtschaft berät ARAMARK

Ein externer Nachhaltigkeitsbeirat mit Vertretern aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft berät ARAMARK und schlägt Themenschwerpunkte, Ziele, Richtlinien, Standards und Maßnahmen vor. Für die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie ist ein internes Lenkungsgremium verantwortlich, dem

die Geschäftsführung sowie Vertreter aus den Bereichen Einkauf, Marketing und Operative angehören. Diese arbeiten projektbezogen mit der Produktentwicklung, dem Vertrieb sowie Regional- und Betriebsleitern zusammen.

Gesunde Ernährung leicht gemacht

Eine ausgewogene Ernährung beeinflusst positiv die Gesundheit und Leistungsfähigkeit. „Wir stehen in der Verantwortung, für eine gesunde und vollwertige Ernährung unserer Gäste zu sorgen“, so Jürgen Vogl. Wichtig ist, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, was dem eigenen Körper gut tut und welche Nährstoffe essenziell sind. Diesem Anspruch begegnet ARAMARK unter anderem mit einem innovativen Online-Ernährungsportal, das Gästen hilft, die eigene Ernährungskompetenz zu erweitern.

Unter www.aramark-ernaehrung.de finden Interessierte Informationen und persönliche Beratung rund um das Thema gesunde Ernährung. Neben einer individuellen Typen- und einer ausführlichen Ernährungsanalyse bietet das Portal viele weitere interessante Tools: eine Vielzahl raffinierter Rezepte, ein Nährstoff-Finder, der aufzeigt, welche Lebensmittel für eine optimale Nährstoffversorgung sinnvoll sind, sowie ein Energie-Rechner, der den individuellen Kalorienbedarf bestimmt.

Earth Day Press - Pressedienst für Umweltbildung, April 2012

Sonder-Edition: Pionier des Monats – Earth Day sucht Pioniere mit nachhaltigen, sozialen und ökologischen Engagement!

„Earth Week“ – Klimaleicht genießen



Eine wichtige Initiative mit dem Ziel, bei Kunden und Gästen das Bewusstsein für eine klimafreundliche, nachhaltige Ernährung zu stärken sowie das Thema Klimaschutz kulinarisch erlebbar zu machen, ist das kulinarische Highlight „Earth Week.“ Die Aktion ging 2012 in die zweite Runde. An-

lässlich des Internationalen Earth Day genießen die Gäste in den bundesweit rund 500 ARAMARK-Betriebsrestaurants sowie in mehreren Krankenhauscafeterien und Schulmensen vom 16. bis 27. April 2012 klimafreundliche Menüs. Zwei Wochen lang präsentiert ARAMARK heimische und europäische Spezialitäten, die sich durch eine enorme Geschmacksvielfalt auszeichnen und dem Klima gut tun – mit saisonalen Zutaten, viel frischem Gemüse und kulinarischen Köstlichkeiten. Auf dem Menüplan stehen spannende Kreationen wie

Cremiges Süppchen von der Petersilienwurzel oder Forellenfilets mit Frühlingskräutern. Besonderes Highlight ist ein Gewinnspiel, bei dem die Gäste eines von zehn Wochenenden in einem Klima-Hotel gewinnen.



TIPP: Klimaleicht genießen ist auch gesund:

- Öfter mal fleischlos essen
- Genießen, was die Saison anbietet
- Regionale Produkte bevorzugen
- Auf Flugware verzichten
- Auf Bio-Produkte achten
- Frische, gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugen
- Fair gehandelte Lebensmittel kaufen

Tipp: CO₂ - oder Footprint Rechner:

Wieviele Ressourcen sind nötig um Deinen Lebensstil zu ermöglichen? Was kannst Du tun um Deinen CO₂ -Ausstoß zu verringern?

<http://www.footprint-deutschland.de/>

http://wwf.klimaktiv-co2-rechner.de/de_DE/popup/

Werden Sie Earth Day Pionier des Monats!

Ihr Engagement ist gefragt:

„Frischer Pioniergeist: ökologisch, sozial engagiert, nachhaltig.“ Sie können sich für einen Bericht in den kommenden Monaten in „Earth Day Press“ qualifizieren, wenn Sie diese Kriterien erfüllen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Ihr "Earth Day Press" Team.

E-Mail: tamara@earthday.de oder
praesident@earthday.de
Betreff „ Earth Day Press-Pionier des Monats“

Impressum

Earth Day Deutsches Komitee e.V.
Earth Day Press, Pressedienst für
Umweltbildung und Gesundheit
Hasselborning 24
35619 Braunfels
www.earthday.de

praesident@earthday.de

Tel.: 0151 - 18615005

Verantwortlich: Tamara Dannenmann

Text wenn nicht anders angegeben

Thomas Dannenmann &

Tamara Dannenmann