

Henkel

Reingen schärft grünes Profil

Die Henkel-Betriebsgastronomie zählt zu den großen Gemeinschaftsverpflegern in Deutschland. In den vier Betriebsrestaurants am Standort Düsseldorf werden zurzeit täglich rund 5.500 Mitarbeiter versorgt. Zukünftig will der Konzern verstärkt sein grünes Profil schärfen und mit einer transparenten Kennzeichnung und einem adäquaten Angebot einen wichtigen Beitrag zur Mitarbeitergesundheit leisten. Erst vor kurzem wurde die Betriebsgastronomie in Rekordzeit bio-zertifiziert. Und wo es nur geht kommen saisonale Produkte aus der Region

zum Einsatz, Kaffee und Tee stammen aus fairem Handel. Mit dem Claim „Gründer und wirtschaftlich lenken“ fasst Christoph Reingen, seit Oktober 2014 Leiter der Henkel-Betriebsgastronomie, die Strategie des Nachhaltigkeitsmanagements zusammen. „Die Leistungsfähigkeit unserer Gastronomie sowie der Genuss und das Wohlbefinden unserer Gäste und Kunden stehen bei uns im Vordergrund. Wir wollen aber auch ökologische Verantwortung übernehmen“, sagt Reingen. Da würden Bio-Lebensmittel eine wichtige Rolle spielen. Gleich-



In Workshops wurde den Henkelanern das nachhaltige Ernährungs-konzept erläutert.

zeitig baut das Team der Betriebsgastronomie das Angebot an vegetarischen und veganen Speisen aus. Dabei können sich die Gäste detailliert über enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der Speisen informieren. Die Ampelkennzeichnung zeigt zudem auf einen Blick, wie gesund die angebotenen Gerichte sind. Auch beim Abfall- und

Hygienemanagement werden die Prozesse in puncto Nachhaltigkeit optimiert, beispielsweise in Bezug auf den Wasser- und Energieverbrauch bei den Reinigungsarbeiten. Jüngst erhielten die Henkel-Mitarbeiter und Pensionäre die Möglichkeit, das nachhaltige Ernährungs-konzept der Betriebsgastronomie näher kennenzulernen.