



# Pressemitteilung

LEONBERG, 14. AUGUST 2023

1 | 2

## „Schmeck den Süden“: GEZE-Betriebsrestaurant für nachhaltiges, regionales Foodkonzept ausgezeichnet

**Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (Dehoga) hat die Küche des GEZE Betriebsrestaurants am Hauptsitz in Leonberg mit dem Gütesiegel „Schmeck den Süden“ zertifiziert. Am 9. August übergab Peter Hauck, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, das Gütesiegel und würdigte damit die nachhaltige und regionale Ausrichtung der Gastronomie des Unternehmens.**

### **Neues nachhaltiges Foodkonzept**

Als Familienunternehmen ist es GEZE wichtig, dass sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Betriebsrestaurant wohl fühlen, sich gesund und abwechslungsreich ernähren können und die Speisen qualitativ hochwertig, biologisch und nachhaltig produziert sind. Deshalb verfolgt GEZE in Zusammenarbeit mit dem Partner Aramark seit Anfang 2022 ein völlig neues Foodkonzept. Es wurde konsequent auf die gesunde Ernährung der Mitarbeitenden, die Regionalität der Produkte, deren nachhaltige Produktion und das Tierwohl ausgerichtet. Zusätzlich wurde an der Reduzierung des Müllaufkommens gearbeitet: Unter dem Motto „Pfand statt Müll“ wurden für To-Go-Getränke und -Gerichte die Einwegplastikprodukte komplett durch das Mehrwegsystem RECUP und REBOWL ersetzt.

Die Preisverleihung erfolgte am 9. August im Rahmen einer kleinen Feier im GEZE-Betriebsrestaurant durch Peter Hauck, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg. Sie markierte den erfolgreichen Abschluss der Einführung des neuen Konzepts. „Mit dem GEZE-Foodkonzept geben wir nachhaltigem Konsum und der gesunden Ernährung unserer Mitarbeitenden einen besonderen Stellenwert. Das Zertifikat ‚Schmeck den Süden‘ beweist nun, dass wir es damit ernst meinen!“, sagt Sandra Alber, Chief Officer Legal & Finance.

### **Das Zertifikat "Schmeck den Süden"**

Das Qualitätssiegel, das vom Dehoga Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz entwickelt wurde, knüpft

## PRESSEMITTEILUNG

vom 14.08.2023



anspruchsvolle Kriterien an den Erwerb des Zertifikats: So müssen sowohl das Frischfleisch und alle sonstigen Fleischerzeugnisse von Rind, Schwein und Lamm als auch die verwendeten Eier das Qualitätszeichen Baden-Württemberg sowie die EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung und für geschützte geografische Angabe vorweisen. Zudem muss – um einen „Goldenen Löwen“ zu erhalten – an einem Aktionstag pro Woche mindestens ein vollständig regionales Gericht auf der Karte stehen. Der erfolgreich abgeschlossene Audit durch eine Prüfungskommission und die Auszeichnung des Partners Aramark bestätigt nun, dass das GEZE-Betriebsrestaurant all diese Anforderungen erfüllt. „Die Auszeichnung freut mich sehr, denn gutes gesundes und nachhaltiges Essen ist mir eine Herzensangelegenheit. Auch wenn die Kriterien und die Vorbereitung anspruchsvoll sind: Es lohnt sich! Vor allem dann, wenn man in die zufriedenen Gesichter der Gäste blickt“, so Frank Spieth, Betriebsleiter der GEZE-Kantine in Leonberg.

2 | 2

Weitere Informationen:

<https://www.dehogabw.de/vermarkten/gastronomie-initiativen/schmeck-den-sueden.html>

## ÜBER GEZE

GEZE gehört zu den weltweit führenden Unternehmen für Produkte, Systemlösungen und umfassenden Service rund um Türen und Fenster. Der Spezialist für innovative und moderne Tür-, Fenster- und Sicherheitstechnik erzielt mit fundierter Branchen- und Fachkenntnis seit 160 Jahren herausragende Ergebnisse, die Gebäude lebenswert machen. Weltweit arbeiten bei GEZE mehr als 3.000 Menschen. GEZE entwickelt und fertigt am Stammsitz in Leonberg. Weitere Fertigungsstätten befinden sich in China, Serbien und der Türkei. Mit 37 Tochtergesellschaften auf der ganzen Welt und 6 Niederlassungen in Deutschland bietet GEZE maximale Kundennähe und exzellenten Service. 2023 feiert das Familienunternehmen sein 160. Gründungsjubiläum.

## Kontakt