

## Presseinformation

30.12.2014

### Henkel-Betriebsgastronomie setzt auf Nachhaltigkeit

**Düsseldorf – Eine ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz ist wichtig, denn sie fördert das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter. Deshalb setzt die Betriebsgastronomie von Henkel auf ein gesundes, nachhaltiges Angebot. Bei 1,1 Millionen Portionen Mittagessen, die jährlich in der Henkel-Zentrale in Düsseldorf zubereitet werden, ist die Organisation eine große Herausforderung.**

Die Betriebsgastronomie von Henkel verfolgt das Konzept „gelebtes Nachhaltigkeitsmanagement“. Das bedeutet: regionale und saisonale Produkte und ein transparentes Kennzeichnungssystem. Vier Betriebsrestaurants empfangen die rund 5.500 Henkel-Mitarbeiter täglich in ihrer Mittagspause. Hier können diese zwischen wechselnden Menüvarianten und einem reichhaltigen Buffet wählen. Dabei legt das Team der Betriebsgastronomie besonderen Wert darauf, ökologische Verantwortung zu übernehmen. Bio-Lebensmittel spielen eine wichtige Rolle, verstärkt werden auch vegane und vegetarische Speisen angeboten. Kaffee und Tee kommen aus fairem Handel. „Grün denken und wirtschaftlich lenken“ – so fasst Christoph Reingen, Leiter der Betriebsgastronomie von Henkel, das Konzept des Nachhaltigkeitsmanagements zusammen. „Die Leistungsfähigkeit unserer Gastronomie sowie der Genuss und das Wohlbefinden unserer Gäste und Kunden stehen bei uns im Vordergrund.“

#### **Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit – längst kein Widerspruch mehr**

Einen Einblick in das Nachhaltigkeitsmanagement der Betriebsgastronomie von Henkel erhielten Mitte November einige Studenten der HGS Rheinland, Fachschule für Hotellerie, Gaststätten und Systemgastronomie an der Albrecht-Dürer-Schule in Düsseldorf. Die Studenten lernten die unterschiedlichen Prozesse der Betriebsgastronomie kennen: von der Lieferanten- und Produktauswahl über die Produktlagerung und Zubereitung der Speisen bis hin zum Abfall- und Reinigungsprozess. Außerdem erfuhren sie, wie das Team der Betriebsgastronomie mit der neuen gesetzlichen Kennzeichnungsverordnung umgeht. Durch die

Kennzeichnung von Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen können sich die Mitarbeiter im Detail über ihre Ernährung informieren. Die Ampelkennzeichnung zeigt auf einen Blick, wie gesund die angebotenen Speisen sind. Auch beim Abfall- und Hygienemanagement werden die Prozesse in ihrer Nachhaltigkeit optimiert, zum Beispiel in Bezug auf den Wasser- und Energieverbrauch bei Reinigungsarbeiten.

Aber nicht nur für externe Interessierte öffnete die Betriebsgastronomie von Henkel ihre Pforten. Auch die eigenen Mitarbeiter und Pensionäre erhielten jüngst die Möglichkeit, das nachhaltige Ernährungskonzept der Betriebsgastronomie näher kennenzulernen. Unter dem Motto: „Alte Genüsse neu entdeckt! Gesunde und nachhaltige Ernährung“ konnten im November rund 30 Henkel-Mitarbeiter und -Pensionäre an verschiedenen Workshops teilnehmen. Das Team der Betriebsgastronomie erklärte den Teilnehmern die gesundheitlichen Vorteile einer vorwiegend pflanzlichen Ernährung, ging aber auch auf die Umwelteffekte ein: Der Anbau von Gemüse, Salat und Obst belastet die Ressourcen der Erde und das Klima weitaus weniger als die Aufzucht von Schlachtvieh. Von den richtigen Lebensmitteln über die schonende Zubereitung der Speisen bis hin zum appetitlichen Anrichten – die Teilnehmer erhielten einen Rundumblick in eine perfekte Zubereitung von gesunden Gerichten. Der erste Workshop der Betriebsgastronomie fand so viel Anklang, dass mindestens ein zweiter folgen wird.

Henkel ist weltweit mit führenden Marken und Technologien in den drei Geschäftsfeldern Laundry & Home Care, Beauty Care und Adhesive Technologies tätig. Das 1876 gegründete Unternehmen hält mit rund 47.000 Mitarbeitern und bekannten Marken wie Persil, Schwarzkopf oder Loctite global führende Marktpositionen im Konsumenten- und im Industriegeschäft. Im Geschäftsjahr 2013 erzielte Henkel einen Umsatz von 16,4 Mrd. Euro und ein bereinigtes betriebliches Ergebnis von 2,5 Mrd. Euro. Die Vorzugsaktien von Henkel sind im DAX notiert.

Kontakt	Hanna Philipps	Rabea Möllers
Telefon	+49 (0)211 797 3626	+49 (0)211 797 6976
Telefax	+49 (0)211 798 4040	+49 (0)211 798 4040
E-Mail	hanna.philipps@henkel.com	rabea.moellers@henkel.com

Henkel AG & Co. KGaA