



NOMINIERTER  
CORPORATE



Nachhaltigkeit, fairer Handel und die Erhaltung von Ressourcen – das sind einige der Grundsätze der A&Z Foodmanufaktur.



## SALAT, GESCHÜTTELT

A&Z Foodmanufaktur, Bergheim

„Wer von Einmachen oder Einkochen spricht, der verbindet dieses mit Einwecken“, sagt Michael Haupt, einer der Geschäftsführer der A&Z Foodmanufaktur. Er sagt auch: „Es gibt (fast) nichts, was man damit nicht haltbar machen kann.“

Die A&Z Foodmanufaktur ist ein modernes Unternehmen, das seit mehr als zehn Jahren in der Betriebsverpflegung tätig ist, derzeit 16 Betriebsrestaurants bewirtschaftet und sich dabei auf Grundsätze wie Nachhaltigkeit, Regionalität, fairen Handel, Saisonalität und die Erhaltung von Ressourcen fokussiert. Dann kam Corona. „Die tägliche Besucherfrequenz unse-

rer bewirtschafteten Objekte ging, wie bei allen Gastronomen, stark zurück; wir kamen auf 85 Prozent Umsatzverlust“, erzählt Haupt. Schnelles Reagieren war gefragt, jedoch ohne die erarbeiteten Erfolge der letzten Jahre infrage zu stellen. „Es war für uns entscheidend, nicht von unseren Richtlinien abweichen zu müssen und trotzdem arbeitsfähig zu bleiben“, so Haupt. „Unseren Geschäftspartnern wollten wir zeigen, dass wir auch in solchen Situationen als zuverlässiges Unternehmen agieren.“ Die Idee, Weckgläser in den Betrieben zu nutzen, gab es schon länger, sie wurde auch partiell schon umgesetzt, wie beispielsweise bei Büfets für Desserts oder auch bei Flying Buffets. Haupt und Mitgeschäftsführer Ralf Mandt dachten bei der Lösungssuche auf dieser Idee herum – und schnell war klar: Das ist es! Alle Gerichte kommen ins Glas! Das System von Weck ist über Jahrzehnte erprobt und bietet eine hohe Lebensmittelsicherheit. Sollten die Gläser wegen Beschädigungen nicht mehr eingesetzt werden können, sind sie über das Altglas recycelbar. Die Dichtringe sind aus Naturkautschuk und enthalten keine Weichmacher. Naturkautschuk wiederum ist biologisch abbaubar und zersetzt sich ohne Giftstof-

fe. Auch bei der Abfallvermeidung ist das Weckglas nahezu unerreicht.

Zeitnah wurde das Ganze in den Betriebsrestaurants umgesetzt: mit Erfolg. Die Gerichte in den Weckgläsern sind ein Renner. „Am Produktionsort Bonn begannen wir mit 9.000 Gläsern im Monat und produzieren heute fast 18.000. Am Produktionsort Köln waren es am Anfang 800 Gläser im Monat, jetzt sind es fast 1.700“, so Haupt: „Die Betriebe bestellen ihre benötigten Gläser bis 6 Uhr und bekommen diese bis 11 Uhr geliefert. Mit unserem speziellen Herstellungsverfahren erreichen wir eine Haltbarkeit der Speisen von mindestens fünf Tagen. Bei Gerichten, die vor dem Verzehr wieder erhitzt werden, sind es über zehn Tage.“ Besonders beliebt ist das Salatbüfett. In neuer Form: als Schüttelsalat. Und der ist sogar vier Tage haltbar. Wichtig sei das richtige Befüllen, so Haupt. „Zuerst kommt das Dressing, dann festes, unempfindliches Gemüse wie Paprika, Gurke oder Weißkohl, gefolgt von festen, unempfindlichen Zutaten wie Mais, Kidneybohnen oder Couscous. Darauf werden eiweißhaltige Zutaten gesetzt (Thunfisch, Putenbrust, gekochter Schinken, Hähnchenbrust oder Käse). Nun folgen empfindliche Salate und die Toppings. Vor dem Verzehr wird der Salat geschüttelt, damit sich die Zutaten miteinander vermischen.“ Die Gäste seien von den Schüttelsalaten so begeistert, dass man diese auch nach Corona in das feste Sortiment aufnehmen werde.



Ralf Mandt und Michael Haupt setzen auch nach Corona auf Weckgläser.