

Britischer Nachhaltigkeitspreis für Meiko Green



Meiko konnte sich Ende März über den britischen Nachhaltigkeitspreis des Medienunternehmens Foodprint freuen. Ausgezeichnet wurde die Nassmüllanlage Biomaster von Meiko

Green als nachhaltiges und umweltfreundliches Werkzeug für den Umgang mit Nassmüll im Gastgewerbe und in der Lebensmittelbranche.

Seit zehn Jahren zeichnet der Footprint Award Unternehmen für verantwortungsvolle Geschäftspraktiken, unternehmerischen Einfallsreichtum und nachhaltige Technik aus. So auch Ende März, als sich 1.200 Teilnehmer aus allen Sparten der Branche zur virtuellen Preisverleihung einfanden. In der Kategorie Sustainable Catering Equipment Manufacturer durfte sich die Meiko-Gruppe über die Trophäe freuen. Ausgezeichnet wurde die Eingabestation Biomaster von Meiko Green als nachhaltiges und umweltfreundliches Werkzeug für den Umgang mit Nassmüll im Gastgewerbe und in der Lebensmittelbranche. Aus organischen Küchenabfällen, Speiseresten und Fetten entsteht durch das Gerät eine homogene Biomasse, die als Rohstoff in Biogasanlagen umgewandelt und anschließend wieder in den Energiekreislauf eingespeist werden kann. Der Meiko-Beitrag zur Nachhaltigkeit überzeugte die Jury.

Wir wussten vom ersten Tag an, dass wir mit unseren Ideen und innovativen Technik einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer gemeinsamen Ressourcen leisten können, freut sich Patrick Hoffmann, CEO Meiko Green. Der Footprint Award ist eine weitere Bestätigung dafür, wie wichtig es ist, unsere Branche und Märkte zu verändern, unsere Kunden und Partner zum Umdenken zu bewegen, ohne dass sich daraus wirtschaftliche Nachteile ergeben. Im Gegenteil! Weil sich dieser Schritt sogar bezahlt macht, entsteht so etwas wie ein profitabler Umweltschutz. Eben solche Dynamiken sind notwendig, um der Branche die Chancen von echter Nachhaltigkeit aufzuzeigen, die mehr ist als eine Werbefloskel. Darüber hinaus verpflichtet meiner Meinung nach auch der schonende

Umgang mit Lebensmitteln.?

Nachhaltigkeit im Fokus

Unter dem Motto Sustainable Responsible Business widmet sich das britische Medienunternehmen Footprint der Aufklärungsarbeit in diesem Themenfeld. Im Fokus stehen die Foodservice- und Lebensmittelbranche sowie die gesamte Hotellerie und Gastronomie. Mit Hilfe eigener Medien und Veranstaltungen vermittelt Footprint technische Lösungen, liefert Hintergrundinformationen und berichtet über verantwortungsvolles Geschäftsgebaren. Zudem werden die Nachhaltigkeitsbeauftragten der Lebensmittel- und Getränkeindustrie miteinander vernetzt und die Umsetzung umweltfreundlicher Praktiken sowie Forschungsprojekte gefördert. So wird Nachhaltigkeit vielschichtig in ihren ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Facetten beleuchtet. Auf diese Weise prägt Footprint den Diskurs in Großbritannien aktiv und gilt als wichtige Institution für Entscheider.

Entsprechend aussagekräftig ist die Auszeichnung. Das betont auch Paul Anderson. Der Geschäftsführer von Meiko UK und Verantwortlicher für Meiko Green in Großbritannien nahm den Award in einer der digitalen Preisverleihung entgegen: ?Das Thema Nachhaltigkeit rückt auf der Agenda der britischen Catering-Branche immer weiter nach oben ? und das muss es auch. Denn das Wasser geht uns aus und wir erfahren immer mehr über den Schaden, den wir unserem Planeten zugefügt haben. Nachhaltigkeit zahlt sich langfristig aus und Produkte wie Biomaster stehen für eine Art des Denkens einer neuen Generation, das uns helfen wird, unseren Planeten wieder auf ein nachhaltiges Niveau zu bringen.?