FOOD SERVICE
Portal für den Außer-Haus-Markt

ODS

20-jähriges Jubiläum mit klimafreundlichem Buffet

von Markus Roman
Montag, 23. April 2018

ods-Geschäftsführer Rainer Wellen und Prokurist Marko Behling lassen bei der Jubiläumsfeier die Unternehmensgeschichte Revue passieren.

Die ods GmbH feierte Mitte April 20-jähriges Bestehen. Dazu lud das Stuttgarter Beratungsunternehmen für Dienstleistungen im Sozialbereich ins Haus der Architekten in Stuttgart. In einem Gastvortrag stellte Manuel Klarmann von Eaternity aus Zürich die Ansätze seines Unternehmens vor, das Küchen hilft, den CO^2- und Wasserabdruck ihrer Menüs zu verbessern. Passend dazu gab es ein Buffet, das nach den Eaternity-Methoden nachhaltig optimiert wurde.
"Wichtig waren von Anfang an Prinzipien", sagte Rainer Wellen, Geschäftsführer der ods GmbH, als er kurz die Unternehmensgeschichte referierte. Schon 1997 trug Wellen sich mit dem Gedanken, eine Beratungsfirma zu eröffnen, die endgültige Entscheidung fiel während eines Radurlaubs auf Mallorca. Seit der Gründung berät die ods vor allem Kunden aus dem sozialen Bereich wie Kliniken oder Schulen. Hier sei eine besondere Herausforderung, mit einem oftmals schmalen Budget das Beste für den Kunden herauszuholen.

Ods GmbH: Beratungsunternehmen feiert 20 Jahre Jubiläum

Ein Fokus der ods ist dabei Betriebsgastronomie und Küche. Der ehemalige Koch Wellen konstatierte in seinem Vortrag: "Bei allem sind wir Vollblutgastronomen geblieben". Sein Unternehmen sieht er für die Zukunft und weitere Entwicklungen gut aufgestellt.

Klimafreundliches Buffet als Deutschlandpremiere

Als Gastredner sprach Manuel Klarmann, Geschäftsführer des Unternehmen Eaternity in Zürich. In seinem Vortrag ging er darauf ein, wie wichtig eine nachhaltige Reduzierung des CO^2-Abdrucks sei. Die Ernährung sei dabei ein wichtiger Ansatz, da dabei etwa ein Drittel der CO^2-Emissionen anfallen. Mit modernen Analyse-Tools hilft Eaternity Kunden aus der Gastronomie, klimafreundlichere Menüs zu gestalten, sowie den CO2-Verbrauch, Wasserhaushalt und Vitalwerte bestimmter Speisen zu überwachen. Neben dem umweltpolitischen Aspekt rechnete sich die Methodik für bisherige Kunden auch wirtschaftlich, sagte Klarmann.

Die Eaternity-Methodik konnten die Jubiläumsgäste auch kulinarisch erfahren. Es gab ein fast veganes, klimaoptimiertes Buffet. Für alle Speisen wurden zudem die CO^2-Werte, der Wasserverbrauch und die Vitalwerte ermittelt und ausgewiesen wurden. Laut Klarmann und Wellen seien auch in Deutschland erstmalig alle Werte von Lieferung bis Zubereitung nach der Methodik erfasst worden. Normalerweise müsse man in Teilbereichen mit Schätzwerten arbeiten, wenn etwa die genaue Herkunft und Art der Lagerung bei Zutaten nicht bis ins Detail bekannt sei.

Denkanstöße und Lösungen
»Im-Puls« der Zeit

Haras Fyre

Wir beraten Sie neutral und informieren
nutzerorientiert zu Ihren Vorteilen.
Führendes Know-How in den Branchen
Einrichtung für Senioren
Reha

Veganes „Mett" mit roten Zwiebeln
und Schnittlauch
auf Pumpernickel
Auberginenpüree mit Zitrone, Knoblauch
und Gemüsesticks
im Glas
Climate Score
Vita Score
92% BETTER than an average menu.
78% BETTER than an average menu.
Rating
CO2 Emissions
Award
Rating
Risk Points
Award
Climate Score Award
Menus with at least 20% less CO2 Emissions earn the Climate Score Award.
Vita Score Award
Menus with at least 20% less Risk Points earn the Vita Score Award.
Water Footprint

Bartscher

Veranstaltung zum
20-jährigen Firmenjubiläum