



News

Klassentreffen der Extraklasse: Meiko Green aktiv bei FCSI-Konferenz

An internationale Veranstaltungen war in den vergangenen Monaten nicht zu denken und auch die jährliche Konferenz der Foodservice Consultants Society International (FCSI) war da keine Ausnahme. Nach langem Warten war es nun Mitte Mai wieder so weit. Der Verbandszweig für Europa, Afrika und den Nahen Osten (FCSI EAME) lud führende Branchenexpertinnen und -experten nach Chantilly, nahe Paris.

Seit der letzten Konferenz war viel geschehen und das Gastgewerbe ist auch weiterhin mit den Nachwehen der Pandemie und globalen Lieferengpässen konfrontiert. Mehr noch: In den vergangenen zwei Jahren wurde die Existenz der gesamten Branche auf die Probe gestellt. Umso wichtiger waren der persönliche Austausch und wechselseitiges Lernen voneinander, wofür der Consultant Event eine ideale Plattform bietet. Und so wurde die Veranstaltung ihrem Image als Ideenschmiede und Zukunftsforum auch 2022 wieder gerecht. Die Meiko Group war als Sponsor mit von der Partie. Meiko Green unterstützte den Event mit einer Masterclass zum Thema „Biogas aus Speiseresten“ sowie der Teilnahme am Round Table aktiv. Besonderen Anklang fanden die Ausführungen zu Kleinbiogasanlagen.

Monatelange Lockdowns, explodierende Energiekosten, ein gravierender Personalmangel und vieles mehr; Gründe für gemeinsames Nachdenken gab es reichlich. Und über alledem schweben die zukünftigen Folgen des Klimawandels. Nachhaltigkeit stand also ganz oben auf der Agenda, wobei eine ganzheitliche Nachhaltigkeit gemeint war, jenseits von bloßen Buzzwords. Dazu passte das Motto *Together, Action, Change, Transformation (#TACT)* und der symbolische Auftritt Remko van der Graaffs. Der FCSI EAME-Vorsitzende radelte zum Auftakt auf die Konferenzbühne des Hyatt Regency Chantilly und schwor das Publikum darauf ein, die Transformation der Branche gemeinsam aktiv zu gestalten.

Wirtschaftlichkeit, Mensch und Umwelt müssen in Zukunft als Einheit gedacht werden, das wurde schnell ersichtlich. Der bunte Fächer an Themen der Masterclass und Keynote Speaker unterstrich diesen Eindruck explizit. Globale Trends der Lebensmittelmärkte, Welthunger, Landwirtschaft, CO₂-Emissionen, Einsparung von Kunststoffen und die Verschwendung von Lebensmitteln sind nur einige Beispiele hierfür. Zusammenhalt und Wissensaustausch waren das Gebot der Stunde des Netzwerks und aus verschiedenen Spezialkompetenzen entstand



News

ein gemeinsamer Wissensfundus, von dessen Impulsen das Gastgewerbe nur profitieren kann.

Dr. Michael Meirer, Head of Consulting bei Meiko Green, nahm zum einen am Round Table zum Thema *Nachhaltigkeit und CO₂-Fußabdruck* teil. Zum anderen gab er in einer eigenen Masterclass Einblicke zum Thema *Anaerobic Digestion: Turn Food Waste into Renewable Energy and Fertilizer*. Dieses Feld stieß auf breites Interesse bei allen Beteiligten. Wie lässt sich in Zukunft eigener Strom aus Rohstoffen erzeugen, die in Küchen ohnehin anfallen? Eine Frage, die angesichts der Herausforderungen im Außer-Haus-Markt und explodierender Energiekosten enormes Potenzial besitzt. Die Chancen dieses ganzheitlichen Rest-Managements überzeugte das Fachpublikum, zumal das Konzept von Kleinbiogasanlagen einer kleinen Energierevolution gleichkäme.

Flankiert wurde die Veranstaltung auch 2022 von der FCSI EAME Student Challenge 2022 und der Preisverleihung für das Hospitality-Konzept der Zukunft. Gewonnen haben 2022 beide internationalen Teams. Und auch die Konferenz selbst sollte – passend zum Thema – klimaneutral ausgetragen werden, was auch in Zukunft das Ziel der FCSI EAME sein wird. Ausflüge, Abendprogramm und beeindruckende Locations schufen darüber hinaus ein würdiges Rahmenprogramm. Patrick Hoffmann, CEO von Meiko Green, blickt mit einem guten Gefühl auf die Veranstaltung zurück: „Unsere Branche konnte endlich wieder zusammenfinden, sich vernetzen und voneinander lernen. Es tat gut, diese Lebendigkeit und Leidenschaft wieder zu spüren. Doch auch der Ernst der Angelegenheit war greifbar, denn der offene und intensive Austausch hat gezeigt, wie entscheidend die kommenden Jahre sein werden. Wir müssen alle Kräfte bündeln und gemeinsam anpacken, um das Gastgewerbe möglichst krisenfest zu gestalten. Ich bin aber sehr optimistisch, denn die Ideen und technischen Möglichkeiten hierfür sind da, es gilt sie nun zu etablieren.“