



BUSINESSECHO

DAS PARTNERMAGAZIN DES 1. FC KÖLN



Präsentiert von:



Neue Partner und ein besonderer Ärmel im Pokal
Neurungen zur kommenden Bundesliga-Saison

Bewusst Speisen beim FC
Umweltbewusste Caterer

Vertragsverlängerungen
Kreissparkasse Köln & Sparkasse KölnBonn



SPÜRBAR ANDERS.

Bewusst Speisen beim FC

WENIGER PLASTIK, DAFÜR MEHRWEGBECHER UND UMWELTBEWUSSTE CATERER

Der 1. FC Köln möchte seinen Partnern, Fans und Gästen im Businessbereich stets die bestmögliche Qualität bieten – auch bei den angebotenen Speisen. Insbesondere auf das Thema Ökologie wird dabei gemeinsam mit den Catering-Partnern DEINspeisesalon und Kleins Catering Wert gelegt.

Von kleinen Snacks über zahlreiche Hauptgerichte bis hin zu leckeren Desserts – bei Heimspielen des 1. FC Köln wird den Gästen im Businessbereich des RheinEnergieSTADION stets eine breite Palette an Speisen angeboten. Dabei wird großer Wert auf die hochwertige Qualität dieser Speisen gelegt, neben der frischen Zubereitung und einer großen Sorgfalt bei der Auswahl von Zutaten wird deswegen auch stark darauf geachtet, regional und umweltbewusst zu handeln. Auch in den vergangenen Spielzeiten wurde bereits viel getan, um ein ökologisch bewusstes Catering zu gewährleisten – so wurden zum Beispiel Strohhalme im Stadion abgeschafft, der Verpackungsmüll reduziert und bewusst auf Palmöl verzichtet. Mit dem ersten Heimspiel der Saison 2019/20 führt der FC zudem Mehrwegbecher aus Hartplastik im Stadion ein, die von den Fans und Partnern im Businessbereich zurückgebracht werden können.

Gemeinsam mit DEINspeisesalon und Kleins Catering, FC-Partnern im Bereich Catering Businessbereich und Logen, wird bei allen 17 FC-Heimspielen in der kommenden Saison noch mehr Transparenz beim Thema Catering gezeigt werden. Welche Lieferanten werden eingesetzt, woher stammen die verwendeten Lebensmittel und wer hat sie erzeugt oder produziert – diese Fragen werden beantwortet.

SAISONALE KONZEPTE MIT HOHEN QUALITÄTSSTANDARDS

„Richtig gute Küche erfordert richtig gute Lebensmittel, letztendlich steht immer die Qualität im Mittelpunkt. Die Speisepläne zu den Heimspielen werden von uns nach saisonalem Kalender zusammengestellt – viele unserer Konzepte fanden dabei bereits in der letzten Saison großen Anklang“, sagt Jutta Landkotsch, Inhaberin und Geschäftsführerin von DEINspeisesalon. So setzt der Caterer beispielsweise beim Geflügel auf die Qualität

aus der Oldenburger Region, wo eine traditionelle Aufzucht der Südoldenburger Ente betrieben und sorgfältig bei der Schlachtung der Tiere vorgegangen wird. „Ebenso viel Wert legen wir auf die Aufzucht des Kikok-Geflügels – ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, bei dem auf Antibiotika, Leistungsförderer und Medikamente selbstverständlich gänzlich verzichtet wird“, sagt Sebastian Zimmermann, Küchenchef von DEINspeisesalon.

Auch beim Rindfleisch wird auf Sorgfalt geachtet. Es stammt von den eigenen, artgerecht und in freier Natur aufwachsenden Charolais-Rindern vom Margarethenhof in Andernach. Das Olivenöl, das vom Familienbetrieb Karras per Hand auf der Halbinsel Peloponnes angebaut wird, und der Essig von Essigbrauer Theo F. Berl im Westen Baden-Württembergs, erfüllen die hohen Qualitätsstandards ebenso. „Beim Gemüse haben wir mit den Lieferanten Burgmühle in Kerpen, Bauer Ort in Brühl-Schwadorf und dem Spargel aus Bruchsal schon eine solide Basis geschaffen, die in den kommenden Wochen mit weiteren neuen Partnern ausgebaut wird“, sagt Landkotsch.

