

FCKSTRAWS!

Bobby&Fritz feiert den heutigen „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ mit dem sofortigen Verzicht auf Plastik-Strohhalme in allen Bobby&Fritz-Outlets.

Essen, 18. Juni 2018 – Heute findet zum ersten Mal in Deutschland der „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ statt. An dem von den United Nations vor einigen Jahren ins Leben gerufenen Welt-Tag stehen weltweit Aktionen, Statements und Ideen von Gastronomen und ihren Gästen gegen den Klimawandel im Fokus. Ziel ist es, ein Zeichen für mehr Verantwortung zu setzen und Anregungen und Impulse zu geben, wie Restaurants, Cafés, Bars, Hotels und Kantinen – und deren Gäste – zukünftig noch nachhaltiger handeln können.

Auf EU-Ebene wird aktuell schon über ein Verbot von Plastikgeschirr in der Gastronomie diskutiert – bis zu dessen Verabschiedung und Umsetzung werden aber voraussichtlich noch Jahre vergehen. Zu lange für Bobby&Fritz, deshalb hat das Unternehmen als erste bundesweite Fastfood-Kette ab sofort Plastik-Strohhalme aus all ihren Outlets verbannt. Durch den Verzicht werden jährlich rund 110.000 Plastikhalme eingespart.

Wenn es nach Bobby&Fritz-Geschäftsführer Tim Koch geht, ist das nur der erste Schritt: *„Unser langfristiges Ziel ist es, komplett auf Plastik zu verzichten. Wir führen bereit mit allen relevanten Zulieferern und Großhändlern entsprechende Gespräche und sind zuversichtlich, schon in naher Zukunft eine weitere deutliche Reduzierung des Plastik-Mülls erreichen zu können. Als moderner Gastronomie-Betrieb steht Waste-Management ganz oben auf unserer Nachhaltigkeitsagenda – nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen. Natürlich ist nachhaltiges Handeln längst zu einem Wettbewerbsfaktor geworden, es aber darauf zu reduzieren, wäre zu kurz gedacht. Als leidenschaftlicher Gastgeber sehen wir Ökonomie und Ökologie als Einheit und uns in der Verpflichtung, ressourcenschonend zu agieren und unseren Gästen die Chance zu geben, es ebenfalls zu tun. Das fängt für uns mit der Erstellung der Rezepturen an, führt über die Auswahl unserer Lieferanten und eine effektive Lagerhaltung und mündet in Kooperationen mit Viva con Agua und Fair-Trade-Produkten wie Lemonaid und Charitea.“*

Immer auf der Suche nach innovativen Wegen für nachhaltiges Handeln geht Bobby&Fritz neben dem Komplet-Verzicht auf Plastik-Strohhalme gleich noch einen weiteren ungewöhnlichen Schritt in Richtung Waste-Management: Im Zuge eines Pilotprojektes wurden alle Outlets mit fleischfressenden Pflanzen ausgestattet...

www.bobby-fritz.com

Bobby&Fritz ist eine Gastronomiemarke, die für eine hochwertige Produktrange mit perfekter Qualität steht. Alle Fleischprodukte, Saucen, Dips und Gewürze werden nach eigenen Rezepturen hergestellt. #issgeil Mithilfe einer modernen und unkonventionellen Interpretation von Food-Klassikern will das Gastronomiekonzept Kultgerichten wieder den Stellenwert geben, den sie verdient haben. Mittlerweile gibt es deutschlandweit 37 Standorte in mobiler Form von Foodtrucks und Trailern oder festen Outlets in der Verkehrsgastronomie, in Shopping-Centern, Fußgängerzonen oder in Stadien und Arenen – Tendenz steigend. Eine aktuelle Übersicht aller Standorte und weitere Informationen unter www.bobby-fritz.com.

BOBBY&FRITZ GmbH
Goethestr. 89 | 45130 Essen | Germany
T +49 201. 74 9350-0 | mail@bobby-fritz.com | www.bobby-fritz.com