

Pressemitteilung

## **Mehr Bio und Nachhaltigkeit: Dussmann betreibt weiterhin die Kantinen des Bundestags**

- Dussmann Food Services gewinnt Catering-Neuausschreibung
- Mehr Bio, mehr veggie: neue Ernährungsstrategie auf dem Speiseplan
- Dussmann Food Services setzt Meilenstein für die Ernährungswende auf dem Teller

Berlin, 5. Juni 2024 – Der Deutsche Bundestag hat Ende vergangenen Jahres die Bewirtschaftung seiner Kantine und weiterer gastronomischer Einrichtungen an das Berliner Dienstleistungs- und Cateringunternehmen Dussmann vergeben. In den kommenden fünf Jahren sorgt Dussmann weiterhin mit einem vielfältigen und nachhaltigen Speiseangebot für das kulinarische Wohl der Abgeordneten und Mitarbeitenden des Deutschen Bundestags im Jakob-Kaiser-Haus, im Paul-Löbe-Haus sowie im Marie-Elisabeth-Lüders-Haus, insgesamt ca. 8.000 Personen.

Dussmann Food Services setzte sich in einem europaweiten Ausschreibungsverfahren gegen die Mitbewerber durch. Dussmann betreut im Jakob-Kaiser-Haus die Mitarbeiterkantine, die Cafeteria und das Bedienrestaurant sowie im Paul-Löbe-Haus das Selbstbedienungsrestaurant, den sogenannten „Lampenladen“, die Espresso-Bar und das Besucherrestaurant. In den beiden Häusern sowie im Marie-Elisabeth-Lüders-Haus ist Dussmann zudem für den Konferenzservice verantwortlich. In den Sitzungswochen des Parlaments werden täglich bis zu 4.500 Tischgäste bewirtet.

Philipp Conrads, Vorsitzender der Geschäftsführung Dussmann Service Deutschland, sagte anlässlich des Vertragsabschlusses: „Wir freuen uns, die Abgeordneten und Mitarbeitenden des Bundestags weiterhin mit leckerem und ab jetzt noch nachhaltigerem Essen gastronomisch versorgen zu dürfen.“

## **Nachhaltigkeit im Fokus**

Der neue Speiseplan orientiert sich zusätzlich an den Vorgaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für eine Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie. Diese Vorgaben richten sich an dem Ziel einer ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegung aus. Diese ist gekennzeichnet durch einen hohen Anteil an saisonal-regionalen Produkten sowie ökologisch erzeugtem Gemüse und Obst, Getreide, Hülsenfrüchten sowie Nüssen. Das neue Angebot umfasst täglich ein vegetarisches und ein veganes Gericht. Dabei werden Produkte regionaler Bio-Betriebe bevorzugt. Kaffee, Tee, Kakao und Bananen stammen aus fairem Handel und nachhaltigem Anbau. Gemäß der Bundeskantinenrichtlinie setzt Dussmann in allen Kantinen und Restaurants des Deutschen Bundestags auf Fischgerichte aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei.

## **Klimafreundlichkeit und Transparenz**

Dussmann weist den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck aller Gerichte aus, um den Tischgästen eine klimafreundliche Menüwahl zu ermöglichen. Renate Künast (MdB) begrüßt das neue Konzept: „Die abwechslungsreichen Gerichte in der Bundestagskantine beweisen, dass Genuss, Nachhaltigkeit und Ernährungswende bravourös auf einen Teller passen.“ Darüber hinaus können die Tischgäste im Deutschen Bundestag zukünftig mit „Retter-Tüten“ nicht-verkaufte Produkte zu einem günstigeren Preis vor der Mülltonne retten und so ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen.

## **Planet!Based-Gericht für mehr Nachhaltigkeit**

Die neue Ernährungsstrategie der Bundesregierung setzt zudem wichtige Impulse für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Dussmann Food Services bietet dafür eigens entwickelte Planet!Based Gerichte an, die bereits bundesweit in mehr als 60 von Dussmann betriebenen Betriebsrestaurants auf dem Speiseplan stehen. Diese pflanzenbasierten Gerichte zeichnen sich dadurch aus, dass sie gut für den

Menschen und den Planeten sind. Die Rezepte dafür entwickelt Dussmann nur wenige hundert Meter vom Bundestag entfernt im Dussmann-Haus in der Friedrichstraße und rollt sie später dann in der Gemeinschaftsgastronomie aus.

## **Über Dussmann:**

Dussmann ist Lösungspartner aus Leidenschaft in den Bereichen integriertes Facility Management, Food Services und technischer Anlagenbau. Dussmann Facility Management umfasst mit vielfältigen Dienstleistungen und langjährigem Know-how alle Services des integrierten Facility Managements: Gebäudereinigung, Sicherheitsdienstleistungen, Gebäudetechnik und E-Mobilitäts-Lösungen. Das Angebot von Dussmann Food Services vereint vielfältige und nachhaltige Verpflegungskonzepte für Kinder, Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten sowie Seniorinnen und Senioren mit herzlicher Gastfreundschaft. Dussmann Technical Solutions bietet in den Bereichen Elektrotechnik, Kälte- und Klimatechnik und Aufzugstechnik vielfältige Produkte und Dienstleistungen in Verbindung mit dem Know-how des Spezialisten für Anlagenbau und für technische Services. Dussmann ist der größte Geschäftsbereich des international aufgestellten Familienunternehmens Dussmann Group mit Hauptsitz in Berlin, das mit 68.200 Mitarbeitenden in 21 Ländern Dienstleistungen rund um den Menschen bietet.