



El Gouna/Berlin/Burghausen, 27. Juli 2017

QTA unterstützt Futouris-Projekt in Ägypten

El Gounas erfolgreicher Weg zur Nachhaltigkeit in der Hotelküche

Mit der Qualität des Essens steht oder fällt oftmals der gute Ruf eines Hotels oder Restaurants. Verschwenderische Buffett-Schlachten in den Urlaubs-Destinationen gehören jedoch zunehmend der Vergangenheit an. Vor allem deutsche Urlauber legen immer mehr Wert auf nachhaltig produzierte und zubereitete Speisen aus frischen lokalen Produkten. Einen Wettbewerbsvorteil verschaffen sich daher Betriebe, die diesem Trend folgen. Die Nachhaltigkeitsinitiative der deutschen Touristik, Futouris e. V., hat im ägyptischen Badeort El Gouna am Roten Meer ein auf mehrere Jahre angelegtes Pilotprojekt „The Sustainable Kitchen“ gestartet, das nachhaltiges Speiseangebot fördert und damit die Zukunftsfähigkeit der Hotels stärkt. Das Projekt gehört zum größeren Futouris-Vorhaben „Sustainable Food on Holiday“ in verschiedenen Urlaubsdestinationen. Schon der Startschuss für das ägyptische Aufklärungs- und Trainingsprogramm im vergangenen Februar geriet mit 13 teilnehmenden Hotels zu einem unerwarteten Erfolg. In der vergangenen Woche sind über 50 Teilnehmer der Hotels erneut zu einem mehrtägigen Best-Practice-Austausch, weiteren Schulungen und Coachings im Steigenberger Golf Resort in El Gouna zusammengekommen.

Der gemeinnützige Verein Futouris führt das Projekt am Roten Meer in Zusammenarbeit mit der Egyptian Chefs Association durch. Unterstützung gibt es dabei unter anderem von Europas größter Reisebürokooperationen-Allianz QTA sowie der Hotel-Management-Gesellschaft Orascom, die in El Gouna mehrere Hotels betreibt. Trainer für die Nachhaltigkeitsoffensive stellt die Egyptian Chefs Association – unter anderem mit ihrem Ehrenpräsidenten und Gründer, dem Schweizer Koch Markus Iten.

„Mit der Nachhaltigkeitsidee in Küche und am Büfett wollen wir sensibilisieren, ein Umdenken bewirken und zugleich lokale Koch-Kulturen bewahren, die biologische Vielfalt erhalten und die Umwelt schützen“, erläutert Sabine Gnyp, die als Geschäftsführerin von Neckermann Reisen Partner das Projekt für die QTA betreut. „Damit fördern wir die Zukunftsfähigkeit von Restaurants und Hotels in für uns wichtigen Urlaubsdestinationen. Denn wer dem Nachhaltigkeitstrend folgt,



Neckermann Reisen Partner
alpha Reisebüropartner GmbH
Thomas-Cook-Platz 1
61440 Oberursel



Reiseland
GmbH & Co. KG
Osterbekstraße 90a
22083 Hamburg



rtk
rt reisen GmbH
Burgkirchener Straße 143
84489 Burghausen



Schmetterling International
GmbH & Co. KG
Hauptstraße 131
91286 Geschwand



TUI TRAVELStar
TRAVELSTAR GmbH
Baumschulentallee 16
30625 Hannover

hat große Wettbewerbsvorteile bei der Vermarktung, wird dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein der Kunden gerecht und reduziert zum Beispiel durch Abfallvermeidung deutlich Kosten.“

In der vergangenen Woche sind die Teilnehmer des Futouris-Projekts in El Gouna zusammengekommen, um erste Erfolge miteinander zu teilen. „Von der Einrichtung eines Kräutergartens bis hin zur kompletten Umgestaltung der Buffets ist seit Projektstart im Februar schon sehr viel passiert“, freut sich Mirjam van IJssel von der Egyptian Chefs Association. „Wir müssen nun aber laufend am Ball bleiben, denn viel wichtiger als theoretische Diskussionen ist die Umsetzung der Ideen in eine ertragreiche Praxis.“

„The Sustainable Kitchen“ besteht aus mehreren Seminaren, einem regelmäßigen Best-Practice-Austausch und Coachings in den Hotels. Basis der Fortbildung ist ein von Futouris herausgegebenes knapp 40-seitiges Handbuch mit Grundlageninformationen, Checklisten, Tipps und Anwendungsbeispielen.

Ziel ist es, nicht nur die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung zu erläutern. Beleuchtet werden außerdem Anforderungen an den Einkauf, an die Menü-Gestaltung, -Zubereitung und -Präsentation sowie an die Müllvermeidung. „Vor allem wollen wir die Aufmerksamkeit für das wichtige Thema sowohl beim Hotelpersonal – vom Hotelmanager bis zum Küchenjungen – als auch beim Kunden erreichen“, sagt der Trainer und ägyptische Restaurant-Unternehmer aus Kairo, Ramy Hassan. „Wie sollen die Gäste erfahren, dass sie ein besonders hochwertiges Bio-Buffet genießen, wenn man es ihnen nicht zum Beispiel mit geeigneten Schildern oder über Marketingkampagnen erzählt.“

Dabei dürfe man nicht müde werden, Erfolge immer wieder zu evaluieren und sich neue Ziele zu stecken, meint Küchenspezialist Markus Iten. „Wir haben hier in El Gouna gute Schritte gemacht und müssen nun Touristen darauf aufmerksam machen, was Hotels hier schon alles umsetzen“, so der Ehrenpräsident der Egypt Chef Association. „Unterm Strich bleibt es aber ein Lebenswerk, ein Umdenken nachhaltig zu etablieren.“

Gunnar Wassong, General Manager des Steigenberger Golf Resort in El Gouna hält es für sehr wichtig, neue Ideen sofort umzusetzen. „Wir haben vor anderthalb Jahren unseren Restaurantbereich umgebaut und kochen bei wechselnden Themenbuffets viel mehr live vor Gästen. So erreichen wir eine bessere Frische und Qualität der Speisen, können zugleich aber auch die Nachfrage viel besser kontrollieren, so dass wir weniger wegwerfen müssen. Das ist positiv für alle.“

„Unsere Aufgabe als QTA ist es nun, unsere Reisebüropartner und damit die Urlauber über diesen Wandel zu informieren“, resümiert Sabine Gnyp. „Denn was nützt es, wenn das Personal gut geschult wird und Köche nachhaltig kochen, aber die Zielgruppen, die das wichtig finden, davon nicht erfahren und ihr eigenes Verhalten anpassen.“

Über die Quality Travel Alliance (QTA)

Als größte Reisebüro-Kooperationsallianz Deutschlands umfasst die QTA derzeit rund 8.000 Reisebüros und bündelt einen Umsatz von rund 4,9 Mrd. Euro. Die QTA besteht aus den Kooperationspartnern Neckermann Reisen Partner/Team, Reiseland GmbH & Co. KG, rtk/RT-Reisen GmbH, Schmetterling International GmbH & Co. KG und TUI TRAVELStar GmbH.

Über Futouris

Das natürliche und kulturelle Erbe unserer Welt bewahren und den Tourismus nachhaltiger gestalten – dafür steht die 2009 gegründete Nachhaltigkeitsinitiative Futouris e.V. Gemeinsam entwickeln

die bei Futouris engagierten Unternehmen Modellprojekte und Innovationen, die für mehr Verantwortung und Nachhaltigkeit im Tourismus stehen. Mitglieder des gemeinnützigen Vereins sind Mittelständler und Marktführer, nationale wie internationale Unternehmen – was sie vereint, ist ein gemeinsamer Spirit. Sie wirken nicht nur vor Ort in den Destinationen, sondern setzen die Ergebnisse auch im eigenen Unternehmen in die Praxis um. Um die höchsten Standards bei der Qualifizierung der weltweit aufgestellten Projekte zu gewährleisten, wird Futouris von einem international besetzten Wissenschaftsbeirat unterstützt, der beratend bei der Projektentwicklung mitwirkt und die Projekte akkreditiert.

Redaktionskontakt:

Jörg Nielsen
SK medienconsult GmbH
Tel.: 0211-55 79 45-0
Mobil: 0170-54 67 015