



# COP23 – EVENT CATERING DER SUPERLATIVE



*Dutzende Köche, hunderte Kellner und Logistiker, umweltfreundliche regionale Produkte – die Weltklimakonferenz, die der Gastgeber Fidschi in Bonn ausrichtete, war eine riesige Herausforderung, die LPS Event Catering mit Bravour meisterte.*

## EINE WOCHE LANG TÄGLICH

- 4.000 Besucher
- 60 Köche
- 240 Servicekräfte

## CATERING

- VIP Catering
- Kantine mit 1.500 Sitzplätzen
- Food Court

## FOOD & CO

- Umweltfreundliche, regionale Produkte
- Schwerpunkt vegetarisches Food

Und so wurde im vergangenen November sieben Tage lang von frühmorgens bis in die Nacht hinein gekocht, um Tausende Besucher der Weltklimakonferenz 2017 zu verköstigen.

Zu ihnen gehörten hochrangige VIPs, wie der amerikanische Politiker und Umweltschützer Al Gore, der ehemalige US-Politiker Arnold Schwarzenegger, Frankreichs Staatspräsident Emmanuel Macron sowie die damalige deutsche Ministerin für Umwelt und Naturschutz Barbara Hendricks.

Für die VIP-Hospitality gab es ein besonderes Angebot. Al Gore zum Beispiel kam zu dieser Konferenz in einer klaren Mission. „We’ll try to make progress.“ Für ihn stand und steht der Fortschritt in Sachen Klima an allerster Stelle. Entsprechend war sein Essenswunsch: Er bekam ein veganes Gericht – einen Couscous-Bratling mit Artischocken-Ragout.



**LPS EVENT CATERING**  
Pioneers of Perfection



*Barbara Hendricks, ehemalige Ministerin für Umwelt und Naturschutz*

„  
**WIR  
VERSUCHEN,  
ALLES  
MÖGLICH  
ZU MACHEN  
FÜR UNSERE  
SPEZIALGÄSTE.“**

*Drazen Brujic, Küchenchef*

### **PERFEKTION BIS INS KLEINSTE DETAIL**

Auch die anderen Besucher der Konferenz – es waren täglich etwa 4.000 allein in der Bonn Zone in der Rheinaue – genossen die vorwiegend vegetarischen Speisen des LPS Event Catering. „Very delicious. It’s great.“ schwärmten sie. Jeden Tag gab es in den Kantinen und auf dem Food-Court neue Kreationen. „Wir versuchen, alles möglich zu machen für unsere Spezialgäste“, äußerte sich dazu Küchenchef Drazen Brujic.

Den Besuchern der Konferenz sollte es an nichts fehlen. Alles sollte reibungslos funktionieren. Deshalb hatte LPS unter anderem ein eigenes Kassensystem vor Ort, an dem es möglich war, komfortabel auch per Kreditkarte zu zahlen. Am

Hospitality-Desk konnten kurzfristige Sonderwünsche besprochen werden, die im Anschluss direkt in die Tat umgesetzt wurden. Jeder Winkel der LPS zur Verfügung stehenden Fläche wurde in enger Zusammenarbeit mit der verantwortlichen Agentur für dieses Event der Superlative sinnvoll genutzt.

### **NACHHALTIGKEIT ALS OBERSTES GEBOT**

Es sollte aber nicht nur gut schmecken. Regionale und mindestens zur Hälfte Bioprodukte, das waren beispielsweise zwei der Vorgaben, die der Premium



Eventcaterer LPS einhalten musste. „Wir besorgen alles aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern um Bonn herum“, berichtete Lars Schmidt, LPS-Project Manager. Zudem wurden alle Produkte des ausgefeilten Premiumcaterings auf Nachhaltigkeit geprüft. So waren die Strohhalme kompostierbar, die Pappbecher FSC-zertifiziert und die Speisen wurden auf Bio-Geschirr serviert. Selbst die Servietten waren mit einem Eco-Label ausgezeichnet.

Größtmögliche Klimaneutralität hieß das oberste Gebot für die Weltklimakonferenz. Und so war die COP23 auf Initiative des Bundesumweltministeriums die erste EMAS-zertifizierte Weltklimakonferenz. Ein Instrument der Europäischen Union, das über einen externen Umweltgutachter die Kontrolle der Umweltziele ermöglichte und dabei strenge Maßstäbe anlegte.

## EIN PARADEBEISPIEL AN IDEENREICHTUM, LOGISTIK UND PROFESSIONALITÄT

„Alles, was hier in der Rheinaue auf der grünen Wiese steht, haben wir eingebracht. Es geht über Kühlhäuser, alle Küchengeräte. Wir haben eine große Kantine mit 1.500 Sitzplätzen. Wir haben einen großen Food-Court“, betonte Lars Schmidt.

Größe sowie Motto des Events, EMAS-Zertifizierung und nicht zuletzt der extrem kurze Planungs- und Umsetzungszeitraum für LPS von nur fünf Monaten, von der Beauftragung bis zur Eröffnung der Konferenz, waren eine extreme Herausforderung.

Als Pioneer of Perfection hat LPS Event Catering bis ins kleinste Detail seinen Auftrag für die COP23 sehr ernst genommen und mit seinem Konzept und

# „VON KÜHLHÄUSERN BIS ZUM FOOD-COURT. ALLES HABEN WIR AUF DIE GRÜNE WIESE GESTELLT.“

*Lars Schmidt, Project Manager*

seinen Kreationen nicht nur den Geschmack der Delegierten getroffen, sondern auch seinen wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit der Konferenz geleistet.



*Links: Zeit für entspannte Gespräche.*

*Unten: Tausende kamen zur Weltklimakonferenz.*

*Rechts: LPS verwöhnte die Besucher kulinarisch.*





**BÜRO FRANKFURT**  
frankfurt@lps.de

**BÜRO MÜNCHEN**  
muenchen@lps.de

**BÜRO BERLIN**  
berlin@lps.de

**BÜRO HAMBURG**  
hamburg@lps.de

**BÜRO DÜSSELDORF**  
duesseldorf@lps.de

• Büro & Service / Logistikstandort • Service / Logistikstandort

# Standorte

## WIR SIND FÜR SIE DA

Sie planen ein Premievent? Und wünschen sich den perfekten Cateringpartner, der mit Ihnen gemeinsam aus einem großen Event ein großartiges Event macht? Dann sind wir gespannt, was wir mit Ihnen gemeinsam gestalten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

**LPS Event Catering**  
**Helfmann-Park 2**  
**65760 Eschborn**  
**Tel: +49 6196 478-5661**  
**www.lps.de**



**LPS EVENT CATERING**  
Pioneers of Perfection