

Text: Martina Gawenda Fotos: aveato, FPS Catering, FSGG, Kirberg Catering, lemonpie, LPS Event Catering, Taste of Now [ID 6726]

Nachhaltiges Catering

Mit einem guten Gewissen schmeckt's einfach doppelt so gut! Das wissen auch die Eventcaterer, und so engagiert man sich in der Branche für Nachhaltigkeit, Bio-Qualität, „Nose to Tail“-Verarbeitung, gegen Lebensmittelverschwendung, nutzt Ökostrom und Elektrofahrzeuge und vieles mehr. Verantwortungsbewusstes Catering liegt eben voll im Trend – und ist gut für Umwelt und Gesellschaft! Lesen Sie nachfolgend mehr über das grüne Engagement der Caterer.

LPS Event Catering: Verantwortung tragen

Alles, was wir tun, beeinflusst die Welt, in der wir leben. Deshalb ist es LPS Event Catering wichtig, verantwortungsvoll zu handeln, faire Arbeitsbedingungen zu schaffen, nachhaltig einzukaufen und Energie zu sparen. Ein tolles Beispiel ist das Catering für die Weltklimakonferenz in Bonn, bei der 2017 Tausende Besucher zu Gast waren. Natürlich sollte hier alles besonders gut schmecken. Aber auch größtmögliche Klimaneutralität und Nachhaltigkeit waren oberstes Gebot. Kurze Transportwege für Speisen, Getränke und Equipment gehörten zu den Vorgaben. LPS selbst war es wichtig, nur regionale und möglichst Bioprodukte zu verwenden. Strohhalme waren kompostierbar, Pappbecher FSC-zertifiziert, Speisen wurden auf Bio-Geschirr serviert und Servietten waren mit einem Eco-Label ausgezeichnet.

Am Ende jeden Tages wurden die restlichen Speisen in enger Abstimmung an örtliche Organisationen weitergegeben, die es dann an Bedürftige weiterverteilt haben. Gemeinsam mit der Compass Group ist LPS Event Catering Partner und Mitglied des United against Waste e.V. Hier wird das Bewusstsein für Lebensmittelverluste und das enorme Potenzial, das in der Abfallvermeidung steckt, geschärft.

