

convention INTERNATIONAL

DAS MAGAZIN FÜR VERANSTALTUNGSPLANER

Monaco



Catering im Wandel:

Mehr Engagement für Nachhaltigkeit und Zero Waste | von Tell Roth

Nachhaltigkeit hat schon längst die Catering-Branche erreicht. Doch wo „grün“ draufsteht, ist nicht immer „grün“ dahinter. Die tatsächliche Überzeugung des Catering-Unternehmens ist dabei wichtig. Setzen wir regionale und saisonale Produkte ein? Wie gehen wir auf Vegetarier oder Veganer ein? Wie fair behandeln wir unsere Mitarbeiter? Trennen wir Müll? Halten wir die Abfallproduktion gering? Wie umweltbewusst sind unsere Zulieferer? Wie nachhaltig sind die eingesetzten Deko-Materialien? All das sind Fragen, die auf dem Weg zu ernst gemeinter Umweltverträglichkeit hohe Relevanz haben.

NACHHALTIGKEIT IST EINE Frage der Verantwortung und der Tradition. Denn alles, was wir tun und weitergeben, beeinflusst unsere Umwelt und unsere Mitmenschen. Gegenseitige Wertschätzung und ein stärkeres Bewusstsein für jeden unserer Schritte sollte in jedem Catering-Unternehmen mittlerweile Standard sein. Wir als Roth Catering & Events mit über

30 Jahren Tradition haben bereits einen langen Weg mit vielen bewährten, aber auch ausbaufähigen Schritten hinter uns. Sein Verständnis für Nachhaltigkeit war damals mit Tradition fest verankert, aber auch mit einer schonenden Verarbeitung der Lebensmittel und dem Angebot von Fleischwaren, die nicht von der Stange stammten. Was heute als „Nose to tail“-Foodtrend deklariert wird – also dass sämtliche Teile des Tieres verarbeitet werden –, war früher schon Usus. Heute gehen wir als Nachfolge-Generation mit der Expertise unserer Eltern natürlich einen Schritt weiter und mit der Zeit.

Mehr vegetarische und vegane Buffets gefragt

Im Zeitalter einer sich stetig verändernden Gesellschaft, die sich ihrer Verantwortung für Umwelt und Mitgeschöpfe immer bewusster wird sowie versucht, immer weniger Fleisch zu konsumieren, sind kreative Ideen auch bei uns gefragt. Als Familie mit Metzgereitradition, die verantwortungsbe-

wusst mit der Fleischverarbeitung umzugehen weiß, können wir gezielt auch auf andere Food-Trends setzen. Die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Buffets bei Veranstaltungen ist dabei angestiegen. Und klar ist, dass wir hier auch Kreativität beweisen und neue Speisen im Portfolio haben, die zudem auch eine gluten- und laktosefreie Auswahl bieten und komplett auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Klar ist auch, dass alle Lebensmittel, die wir verwenden, aus der Region und von Produzenten stammen, die wir persönlich kennen und wo wir wissen, dass der Anbau ebenso umweltschonend vollzogen wird.

Ziel: Zero Waste

Ein weiterer Verhaltenskodex, mit dem sich alle unsere Mitarbeiter identifizieren können, ist das Thema Müllvermeidung. Zero Waste ist dabei unser Ziel, das weit über den Verzicht von Plastikverpackungen hinausgeht. Es geht uns darum, nur das zu kaufen, was wirklich benötigt wird, und den Blick auf die Mengen nicht verschwimmen zu lassen. Bei unseren regionalen Lieferanten achten wir sehr darauf, dass die Produkte so frisch und natürlich wie möglich in wiederverwendbaren Materialien und über eine kurze Transportkette geliefert werden. Speziell zu diesem Thema sprechen wir auch unsere Kunden gezielt an und planen mit ihnen bis ins kleinste Detail den Wareneinsatz, um auch ihr Bewusstsein und das ihrer Mitarbeiter und Gäste zu schärfen. Mit dieser Strategie fahren wir sehr gut. Trotzdem gibt es manchmal Events, wo Essen übrig bleibt. Aber auch hier haben wir eine Lösung und kompostieren den Rest in unseren Gärten oder beliefern nach Absprache und Wunsch die regionalen Tafeln.

Der Einsatz von umweltfreundlichen Produkten im Unternehmen und gesamten Catering-Prozess sowie fairer Einkauf bei regionalen Lieferanten sollte heute in jedem Catering-Betrieb Standard sein. Das garantiert auch faire Preise. Hochwertiges Gemüse vom Spargelhof um die Ecke, Geflügelprodukte aus artgerechter Haltung mit getreidebetonter Fütterung in der Nähe, Bäckereiprodukte nach überlieferten Rezepturen aus der Region sind nur einige Beispiele der Zusammenarbeit mit unseren langbewährten Partnern.

Umweltbewusstsein bei Mitarbeitern ebenso wichtig

Nachhaltiges Denken und Handeln der Mitarbeiter zu fördern, ist ebenso von immenser Bedeutung. Denn auch sie sind Multiplikatoren für eine bessere Zukunft.



Mit Tell Roth und seinen Geschwistern hat bereits die zweite Generation das Ruder im traditionsreichen Familienbetrieb übernommen.

30 Jahren Tradition haben bereits einen langen Weg mit vielen bewährten, aber auch ausbaufähigen Schritten hinter uns.

Vor uns liegt ein Weg für mehr „echtes grünes Engagement“ in der Catering-Branche. Unser Vorteil: das Schweizer Qualitätsversprechen, das aus der Feder meines Vaters und Gründers Heinrich Roth stammt, der vom Metzger zum leidenschaftlichen Pionier für Partyservice wurde – gemeinsam mit meiner Mutter, mit der er von der Schweiz in ihr Heimatland Niedersachsen zog. Zu Zeiten, als noch kaum eine andere Metzgerei Partyservice anbot, kochten sie bereits fleißig hinter den Kulissen – alles in den 80er-Jah-



Die Qualität der eingesetzten Produkte und die Regionalität werden immer wichtigere Kriterien – und das in allen Bereichen des Lebens. Dieser nachhaltige Trend macht natürlich auch vor Catering-Anbietern nicht halt. Fotos: Roth Catering

Klare Regeln in Bezug auf Energieverbrauch, Mülltrennung und -vermeidung sowie Umgang mit Speiseresten gehören ebenso dazu wie regelmäßige Umweltschulungen und Gesundheitstrainings, aber auch Betriebsbesichtigungen bei Lieferanten, um zu verdeutlichen, wie wichtig genau diese Lebensmittel für die Vorbereitung der Events sind.

Flexible Arbeitszeiten, gerechte Bezahlung und Coachings sowie ein moderner Arbeitsplatz sind weitere Maßnahmen, die für ein zufriedenes Team und damit für glückliche Kunden sorgen.

Beispiele für gesundes Catering

Roth Catering & Events nutzt zudem auch eigene und gepachtete Locations

in der Harz-Heide-Region, um durch bewährte Betriebsprozesse den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten. Im hippen Campus Fallersleben zum Beispiel, in direkter Nachbarschaft der Bürogebäude von Volkswagen-Marketing, wird auf Mehrweg-Kaffeebecher umgestellt und auf Plastikbehälter komplett verzichtet. Die Suppen werden täglich hausgemacht und bieten zusammen mit der veganen und vegetarischen Speisenauswahl besonders Büroangestellten eine leichte und gesunde Ernährung. Das einzigartige Mühlenmuseum Gifhorn bietet verschiedene Eventflächen und verfügt auch über eine Bäckerei vor Ort. Hier werden Brote und verschiedene Blechkuchen

noch nach traditionellen Rezepten gebacken, die komplett ohne Zusatzstoffe oder Backtriebmittel auskommen. In der Stadthalle Gifhorn wurde das Angebot für Tagungen nachhaltig optimiert. Die Auswahl an leichten Speisen mit regionalen Zutaten kommt besonders gut an.

Auch bei den angebotenen Weber-Grill-Seminaren im Roth-Feierwerk in Isenbüttel, die jetzt gestartet sind, dreht sich nicht mehr alles um Fleisch. Vegetarische oder vegane Kost wird beim Catering auch auf dem Grill immer mehr nachgefragt. Ganz neu hat das Team daher vegane und vegetarische Grillvarianten als festen Bestandteil in das Angebot aufgenommen und auch in die Grillkurse integriert.

Anzeige



Tagen in neuen Dimensionen

- Veranstaltungen bis 7.000 Personen
- 5.000 m² Ausstellungsfläche
- Multifunktionale Nutzungsmöglichkeiten
- Modernste ICT-Infrastruktur und Konferenztechnik
- Einzigartiges Ambiente im ehemaligen Plenarsaal
- Zentrale Lage am Rhein

Weitere Informationen unter Telefon: +49 (0)228 9267-0 oder www.worldccbonn.com

