

Nachhaltigkeit bei der Cateringkultur...

„Bewusst wirtschaften für eine gesunde Umwelt“

Wir bieten Nachhaltigkeit in allen Bereichen – beginnend bei der Speisenzusammenstellung mit nahen Lieferanten. Weiters werden Zutaten möglichst in großen Gebinden eingekauft. Fisch kaufen wir nur mit MSC Siegel für nachhaltige Fischwirtschaft ein.

Wir verwenden zu 100% Mehrweg-Geschirr, welches auf umweltschonende Weise gereinigt wird. Mülltrennung bei Events und am Produktionsstandort sind ein weiterer Baustein unseres Umwelt-Bewusstseins.

Getränke werden nur in Mehrweggebinden angeboten. Anstelle von stillem Wasser in Flaschen wird bei Caterings gratis Leitungswasser in Karaffen angeboten.

Wir verwenden saisonale Produkte, die regional eingekauft werden, z.B. Marchfelder Spargel oder niederösterreichische Kürbisse.

Auf Wunsch der Kunden können jederzeit auch BIO-Produkte bei Speisen und Getränken angeboten werden.

Obst, Gemüse und Kartoffeln stammen aus Betrieben, die mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert sind.

Wir verwenden im Büro nur mit dem blauen Engel zertifiziertes Papier.

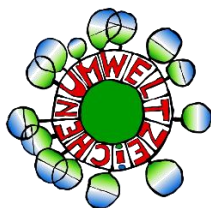
Als Transportüberverpackung (Rollcontainer etc.) werden Mehrwegsysteme genutzt.

Auch neuen Mitarbeitern wird das Umweltbewusstsein unseres Unternehmens gleich zu Beginn vermittelt und erklärt.

Auch nach unseren Events gehen wir sorgsam mit übrig gebliebenen Speisen um. Hier arbeiten wir seit Jahren mit der Caritas Wien und der Volkshilfe zusammen und beliefern oft die Notschlafstellen.

Alle von uns angebotenen Speisen werden mit Allergenauszeichnung bei den Events angeboten. Damit auch hier jeder Gast informiert ist.

Seit unserer Gründung im Jahr 2002 ist es uns ein besonderes Anliegen, durch eine nachhaltige und ökologisch optimierte Wirtschaftsweise eine lebenswerte und gesunde Umwelt auch für kommende Generationen zu erhalten. Wir bemühen uns, unsere Arbeitsabläufe kontinuierlich zu verbessern und durch unabhängige Instanzen überprüfen zu lassen.



Wir sind Träger des Umweltzeichens Tourismus