

Nachhaltigkeit bei der Cateringkultur...

„Bewusst wirtschaften für eine gesunde Umwelt“

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.

Da wir nur 200m vom Rinter Zelt entfernt sind, fallen hier nur sehr kurze Wege an.

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

Durch ein Wärmerückgewinnungskonzept wird auch bei der Belüftung Energie gespart.

Auch nach unseren Events gehen wir sorgsam mit übrig gebliebenen Speisen um. Hier arbeiten wir seit Jahren mit der Caritas Wien zusammen und beliefern oft die Männerschlafstelle im 18. Bezirk.

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