

TKREPORT_{minus} 18

Das Fachmagazin rund um Tiefkühlkost

06. November 2018

TKREPORT GV kompakt

Catering: Nachhaltigkeit als „Leitthema der Zukunft“

Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Branchen- und Berufsfachverbandes Party Service Bundes Deutschland e.V., hat Nachhaltigkeit als ein „Leitthema der Zukunft“ bezeichnet. Erfreulicherweise hätten die meisten Partyservice-Unternehmer und Caterer das Thema bereits in unterschiedlichen Ausprägungen in ihre betriebliche Praxis integriert, so Finken. Einer der Ansatzpunkte sei zum Beispiel das Thema der Lebensmittelverschwendung.



Viel Potenzial für Nachhaltigkeit: Erfreulicherweise hätten die meisten Partyservice-Unternehmer und Caterer das Thema bereits in ihre betriebliche Praxis integriert, so Wolfgang Finken.

Die Küchenabfälle sollten getrennt erfasst und entsorgt werden. Eventuelle Reste können zu kreativen Speisen-Neukompositionen weiter verarbeitet. Alternativ können sie den Gästen aktiv zur Mitnahme angeboten oder an „Die Tafeln“ gespendet werden.