



Das Unternehmer-Magazin

12. Dezember 2018

Es tut sich was!

Nachhaltiges Catering war bis vor Kurzem eine Nische. Doch die Nachfrage zieht an. g&h-Autorin Esther von Krosigk hat sich in der Branche umgehört.

Leitthema der Zukunft

Auch der Party Service Bund Deutschland e.V. will die Bereiche Green Catering und Green Meetings nach eigener Auskunft künftig noch intensiver betreuen. Das Thema sei kein Hype, sondern Leitthema der Zukunft, erklärt Pressesprecher Thomas Klaus. Der 1998 gegründete Verband mit Sitz in Bremen ist ein Netzwerk für Unternehmer. Seine Mitglieder profitieren von Dienstleistungen, Rabatten durch Partner-Unternehmen und Zertifizierung. Geschäftsführer ist Wolfgang Finken.

Der Verband sieht nachhaltiges Catering in unterschiedlicher Ausprägung bereits praktiziert. So verzichtet das Partyservice-Bund-Mitglied BerGourmet komplett auf Geschmacksverstärker und weitgehend auf Farbstoffe. Die eingesetzten Produkte werden hauptsächlich aus der Region bezogen. Möglichkeiten der Lebensmittelverschwendung Contra zu geben, sieht der Verband u. a. in der Trennung von Küchenabfällen, Verarbeitung von Resten zur Neukompositionen, Angebot an Gäste der Restemithnahme oder Spenden an genannten Tafeln.

Weitere Informationen und Veranstaltungen dazu finden sich auf der Website des Verbandes: partyservicebund.de