



19. Dezember 2018

Party Service Bund Nachhaltigkeit auch für Caterer ein Zukunftsthema

Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Branchen- und Berufsfachverbandes Party Service Bund 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. Wolfgang Finken: „Bei Buffets oder Tagungen bleiben oft viele Lebensmittel und Getränke



FOTO: THOMAS KLAUS

Erfreulicherweise hätten die meisten Partyservice-Unternehmer und Caterer das Thema Nachhaltigkeit bereits in ihre betriebliche Praxis integriert, meint Wolfgang Finken.

übrig. Deshalb tischen verantwortungsbewusste Caterer bei Buffets nicht von Anfang an alles auf. Vielmehr servieren sie Schritt für Schritt und richten sich auf diese Weise nach der konkreten Gäste-Nachfrage.“ Die Küchenabfälle sollten getrennt erfasst und entsorgt werden. Eventuelle Reste können zu kreativen Speisen-Neukompositionen weiter verarbeitet werden. Alternativ können sie den Gästen aktiv zur Mitnahme angeboten oder an die Tafeln gespendet werden.