

Catalogna Cologne Catering: Green Catering

Bio-Produkte, Fair-Trade-Handel und kurze Transportwege sind nur einige wenige Grundsätze rund um das Thema Nachhaltigkeit, die bei Catalogna Cologne Catering berücksichtigt werden. Das „Green-Meeting“, ein vollständig nachhaltiges Eventkonzept, geht noch einen Schritt weiter. Hier sind auch das Mobiliar, Buffetstationen, Dekoration und Ausstattung aus natürlichen Materialien wie Europaletten und Echtglas, dekoriert wird mit Holzplanken, Rollrasen, Wiesenkräutern, Obst und Gemüse.

Die ökologische und soziale Verantwortung für Umweltschutz, Gesundheit und Natur sind bei Catalogna jedoch kein Trend, der zu bestimmten Veranstaltungen gebucht werden kann, sondern vielmehr ein gelebtes Bewusstsein. Viele Veranstaltungen bringen eine Belastung für unsere Umwelt mit sich. Nicht nur übriggebliebenes Essen, welches entsorgt werden muss, auch weitgereistes Obst und Gemüse und Ware aus Massenbetrieben spielen eine tragende Rolle, wenn es um den Umweltschutz geht. Mit vollwertigen Lebensmitteln aus regionalen Betrieben, Bio-Lebensmitteln und durch eine gezielte Planung und Umsetzung garantiere Catalogna Cologne Catering, dass ihre Events und Veranstaltungen nachhaltig und umweltgerecht stattfinden.



FR Catering: Franken schmackhaft

De optimo rei publicae statu deque nova insula Utopia ... vom besten Zustand des Staates und der neuen Insel Utopia ... Nachhaltigkeit – eine Utopie, wie im 1516 erschienenen Roman von Thomas Morus? Es ist eher der Raubbau an der Begrifflichkeit, der einem zu denken geben sollte. Nachhaltigkeit im Catering ist ein Paket vieler Einzelmaßnahmen. Franken schmackhaft ist ein Punkt davon. Wild aus heimischen Wäldern, Fleisch regionaler Bauern, Fisch, Obst und Gemüse von der Mainschleife und aus dem Knoblauchsland treffen auf Rhönschafe und die Anpassung an Ernährungsmethoden wie vegane/vegetarische Küche.

Bei uns äußert sich Nachhaltigkeit nicht nur durch Tesla fahren und den Verzicht auf Alufolie, sondern auch in der Nutzung und

Beschaffung regionaler Gegebenheiten, Rohstoffe und Produkte. Einweg-Geschirr – als Begriff relativ unsexy – wird durch Beschaffung von Material (Palmblatt) ein optischer Hingucker. Gepaart mit regionalen, modern interpretierten Speisen (z. B. Sous Vide gegartes Rindfleisch, de Hohenlohe mit Gewürzgurken-Graupen, fränkischer Spargel, Kräuterhollandaise) kommen auch fair gehandelter Kaffee und Schokolade bei unseren Gästen an. „Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Aspekt der Nachhaltigkeit steckt in einem guten ‚Rückführungssystem‘ bei dem die ‚Tafel‘ und die ‚Lebensmittelretter‘ im Mittelpunkt stehen.“ So Heiko Kolb, Kreativ Direktor bei FR Catering.

Dallmayr: Simply Nature

„Simply Nature“ ist die konsequente Weiterentwicklung der Dallmayr-Philosophie, nur die allerbeste Qualität zu bieten und daraus Gerichte zu entwickeln, die im Einklang mit der Natur und den entsprechenden Jahreszeiten stehen. Auf Basis von rein saisonalen und regionalen Erzeugnissen ist dieses nachhaltige Catering-Konzept in Harmonie mit Natur und Umwelt entstanden. Das Ergebnis ist ein naturnahes Geschmackserlebnis, welches durch kreative und schonende Zubereitung perfektioniert wurde. Das Speisenangebot ist dabei jahreszeitlich saisonal gestaltet und als Flying Buffet verfügbar. Für jede Jahreszeit entwickeln die Köche etwa vier warme Gerichte, vier kalte Speisen, eine Auswahl an Fingerfood sowie drei bis vier Dessertvariationen. So vervollständigen die Faktoren nachhaltige Herstellung, regionale Erzeuger und ökologisches Denken und Handeln den integralen Teil der Wertschöpfungskette bei Dallmayr Party & Catering.

