

Zertifiziert nachhaltig: fairgourmet erhält Zertifikat GreenSign Gastro

Als erstes Cateringunternehmen einer Messengesellschaft erhält fairgourmet die Nachhaltigkeits-Zertifizierung GreenSign Gastro. In einer umfassenden Selbstevaluation und einem Audit vor Ort konnte das Unternehmen sein nachhaltiges Engagement unter Beweis stellen. Die Zertifizierung unterstreicht die erfolgreichen Bemühungen, die Gastronomie für Messen, Kongresse und Events verantwortungsbewusst und im Sinne der Nachhaltigkeit kontinuierlich zu verbessern.

„Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung unseres nachhaltigen Engagements und die Maßnahmen, die wir seit vielen Jahren kontinuierlich weiterentwickelt haben. Bereits seit 2011 werden bei fairgourmet über die komplette Wertschöpfungskette kontinuierlich neue Maßnahmen entwickelt. Das heißt, Einkauf und Logistik spielen genauso eine Rolle wie Ressourcenschonung und Recycling, Geschäftsbeziehungen und soziales Engagement“, sagt Detlef Knaack, Geschäftsführender Direktor der fairgourmet.



Ausgezeichnet mit GreenSign Gastro: fairgourmet der Leipziger Messe Unternehmensgruppe (© GreenSign Institut)

„Mit fairgourmet konnten wir erstmals ein Gastronomieunternehmen einer Messengesellschaft zertifizieren. Wir sehen hier die besonderen Herausforderungen, stets in kürzesten Zeiten große

Besuchermengen zu versorgen. Dass fairgourmet diese Anforderungen erfolgreich mit nachhaltigen Maßnahmen verbindet, hat sich im Zertifizierungsprozess gezeigt. Es lohnt sich, dieses Engagement an Kunden und Besucher aktiv zu kommunizieren, um das Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Gastronomie weiter zu schärfen“, sagt Suzann Heinemann, Gründerin und CEO vom GreenSign Institut.

Jüngste nachhaltige Maßnahmen bei fairgourmet sind die Umstellung von Papp- auf Mehrwegpfandbecher für Heißgetränke und Mehrwegpfandbecher bei Events, um maßgeblich Abfall zu reduzieren, wenn aus logistischen Gründen kein Geschirr oder Gläser verwendet werden können. Um nach Messen und Kongressen so wenig Lebensmittel wie möglich zu entsorgen, gibt es eine Stunde vor Veranstaltungsende eine Happy Hour mit Speisen zum halben Preis. Vorproduzierte Angebote wie belegte Brötchen, Wraps und Brezeln werden kurzfristig an Einrichtungen wie die Leipziger Tafel, den Leipziger Straßenkinderverein oder die Bahnhofsmission vermittelt. „Die intensive Zusammenarbeit mit dem GreenSign-Team während Evaluierung und Audit hat uns zugleich aufgezeigt, wo sich die nächsten Schritte lohnen, um noch nachhaltiger zu werden. Damit haben wir einen guten Wegweiser“, so Detlef Knaack.

Zertifizierung für die Bedürfnisse der Gastronomie

Die GreenSign Gastro Zertifizierung wurde für die spezifischen Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt und legt einen besonderen Fokus auf Umweltschutz, faire Praktiken sowie die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern. Basierend auf internationalen Standards und mit 135 Kriterien in zehn Kernbereichen, darunter Einkauf, Speisenangebot und soziale Verantwortung, zielt die GreenSign Gastro Zertifizierung darauf ab, die Nachhaltigkeitsleistung der Betriebe zu verbessern.

Der mehrstufige Zertifizierungsprozess mündet in einem detaillierten Bericht. Dieser berücksichtigt unter anderem Management und Kommunikation, die Umweltthemen Energie, Wasser und Abfall, Einkauf und Speisenangebot, Qualitätsmanagement sowie wirtschaftliche und soziale Verantwortung. Die abgefragten Kriterien des Prüfkatalogs orientieren sich an den globalen Nachhaltigkeitszielen (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen. Diesen hat sich fairgourmet als Teil der Leipziger Messe Unternehmensgruppe bereits verpflichtet.

Mehr über Nachhaltigkeit bei fairgourmet: www.fairgourmet.de/de/fairgourmet/nachhaltigkeit

Zeichenzahl inkl. Leerzeichen: 6.635

Abdruck frei, Beleg erbeten

Bildmaterial zum Download auf: www.greensign.de/presse



Über das GreenSign Institut

Das GreenSign Institut bewertet seit 2015 Nachhaltigkeitsleistungen mit dem Zertifikat GreenSign. Ursprünglich wurde das Konformitätsbewertungsprogramm für die Hotellerie entwickelt. Heute gibt es weitere Bewertungsprogramme für andere Branchen, wie beispielsweise Office oder Gastronomiebetriebe mit den jeweiligen Besonderheiten. GreenSign ist praxisnah und berücksichtigt Vorgaben aus Standards wie EMAS, DIN ISO 14001 oder ISO 26000. Das Konformitätsbewertungsprogramm evaluiert und dokumentiert den Status zu ökologischen, sozialen und ökonomischen Maßnahmen eines Betriebes. Die Ergebnisse aus mehr als 130 Kriterien in zehn Kernbereichen zählen auf die 17 SDGs ein. Das durch ein Audit bewertete und bestätigte Ergebnis wird in einem Zertifikat - GreenSign - mit Ausweis des Konformitätsgrades abgebildet. Mit dem transparenten Bewertungsprogramm können Betriebe ihr nachhaltiges Wirtschaften geprüft dem Markt aufzeigen.

Das GreenSign Institut bietet ebenfalls die Berechnung eines CO₂-Fußabdrucks für den Betrieb an. Dieser ist neben der eigenen Orientierung häufig im Geschäft mit Firmenkunden gefragt. Das vom

Global Sustainable Tourism Council (GSTC) anerkannte Zertifikat GreenSign für Hotels ist in Deutschland Marktführer. Insgesamt befinden sich bereits mehr als 850 Betriebe in der Zertifizierung, hauptsächlich in Deutschland aber auch in weiteren 18 Ländern.



Pressekontakt:

Anja Engel, PR & Communications Manager

GreenSign Institut GmbH

Nürnberger Straße 49 | 10789 Berlin

Tel. +49 (0)30 318 62 8 0

E-Mail: anja@greensign.de

Web: www.greensign.de

fairgourmet Über die fairgourmet GmbH

fairgourmet gehört zur Leipziger Messe Unternehmensgruppe. Sie ist ein Spezialist für Großcatering und die gastronomische Betreuung von Messen, Kongressen und Events. Für Veranstaltungen in ganz Mitteldeutschland entwickelt der Gourmet-Caterer individuelle Konzepte, perfekt inszeniert von den Speisen bis zur Dekoration. Das Portfolio reicht vom exklusiven Galadinner über Firmenfeiern und Public Events bis zum individuellen Catering für Veranstaltungen und Locations. Gegründet wurde die fairgourmet GmbH 1996. Sie ist der leistungsstärkste Großcaterer in Mitteldeutschland.

Pressekontakt:

Claudia Laßlop, Kommunikation Unternehmensgruppe

fairgourmet GmbH

Seehausener Allee 2 | 04356 Leipzig

Tel. +49 (0)341 / 678 65 79

E-Mail: c.lasslop@leipziger-messe.de

Web: www.fairgourmet.de