

Nachhaltig bleibt – was von Herzen kommt! Messecatering mit nachhaltigen Prinzipien

Nachhaltige Entwicklungen sind heute keine Kür mehr – ökonomische, ökologische und soziale Aspekte wirken zielführend auf Unternehmensstrukturen ein und bringen hier einen Wandel der Besinnung unter dem Prinzip der Wirtschaftlichkeit.

Als erfolgreiches Cateringunternehmen setzt die lemonpie – Event- & Messecatering GmbH das Bewusstsein für den Umgang mit natürlichen Ressourcen sowohl innerbetrieblich als auch nach außen hin klare Regularien, um so nachhaltige Qualität zu schaffen. Es bedarf einer Notwendigkeit, das Bewusstsein für einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen zu schärfen.

Die Ernennung zur Nachhaltigkeitsbeauftragten und ein eigens entwickelter Verhaltenskodex, basierend auf den Wertevorstellungen nach ökonomischen, ökologischen und sozialen Schwerpunkten, sind so zum festen Leitfaden bei lemonpie geworden. Im Jahr 2014 wurde unser Unternehmen durch den FAMAB zur sustainable company ausgezeichnet. Diese fundierte, branchenspezifische Zertifizierung gilt als besonderes Merkmal für Unternehmen, die nachhaltig aufgestellt sind. lemonpie sorgt mit ganzheitlichem Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit für ein überzeugendes Konzept dahingehend und konnte so auch im Jahre 2016 eine Re-Zertifizierung erreichen.

Eine Notwendigkeit bei der nachhaltigen Strukturierung des Betriebes ist es, zu schauen, welche Schritte optimiert werden können. Dies können meist schon kleine Schritte sein, die in der Summe jedoch Großes leisten. Es gilt Wert zu legen auf eine ebenso nachhaltige Ausrichtung der Dienstleister und Partner, um die Wertschöpfungsprozesse transparent zu halten. Der Fokus liegt von der Bestellung über die Zubereitung bis zur Auslieferung und dem Geschmack der Speisen auf der richtigen Qualität, die für einen guten Caterer ausschlaggebend sind.

Rückbesinnung auf traditionelles Kochen

Für uns bedeutet gutschmeckendes Catering eine Rückbesinnung auf traditionelles Kochen und Zubereiten ohne industrielle Automatisierung und Convenience-Produkte. Natürlich beziehen auch wir Produkte bei externen Partnern, doch auch hier achten wir auf Regionalität und die Philosophie, nach derer die Speisen zubereitet werden. So reift beispielsweise der Teig für das Brot auf natürliche Weise bei Raumtemperatur und garantiert höchste Geschmacksqualität.

Messen bieten Unternehmen die optimale Gelegenheit, sich öffentlich zu präsentieren. Kunden und Gäste können sich auf der Messe und dem Messestand informieren. Ziel eines jeden Unternehmens ist hier, die Kunden zum Verweilen einzuladen. Je wohler ein Gast sich auf dem Messestand fühlt, desto positiver wird ihm der Besuch in Erinnerung bleiben. lemonpie möchte dem Besuch am Messestand, durch ein nachhaltiges Cateringangebot die geschmackliche Note geben. Nach geschmacklichen Vorlieben und kulturellen Besonderheiten von uns perfekt zusammengestellte Sets werden tagesfrisch zubereitet, gefertigt und ausgeliefert.



Stephanie Forstner, Lemonpie Eventcatering:

Durch den elterlichen Gastronomiebetrieb gab es schon früh kulinarische und vinophile Berührungspunkte, die sie in ihrem weiteren Werdegang prägten. Die Prüfung zum Sommelier vor der IHK Koblenz schloss sie mit hervorragenden Leistungen ab. Nach Stationen auf Schloss Bensberg und Gut Lärchenhof, sowie einer kurzen Elternzeit wechselte sie in die Event- und Cateringbranchen und ist heute Senior Projektleiterin bei lemonpie Event- & Messecatering. Sie wurde zur Nachhaltigkeitsbeauftragten bei Lemonpie ernannt und kümmert sich seitdem um die nachhaltigen Entwicklungen und Strukturen des Unternehmens.

www.lemonpie.de



Keine Kompromisse bei Frische und Qualität

So haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, den Besuch einer Messe durch eine feine Speisenauswahl zu untermalen. Die Feinheit und die Qualität der Speisen wird durch die perfekte Rezeptierung der Produkte zum Gütesiegel für lemonpie. Wir sorgen zum einen dafür, dass alle deklarierungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene zu jederzeit einsehbar sind und zum anderen für den geschmacklichen Genuss der Speisen. Wir verzichten weitestgehend auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, denn wenn es um Frische und Qualität geht, gibt es aus unserer Sicht keine Kompromisse.

Umdenken erforderlich?

Leider gibt es immer wieder Situationen und Anfragen, bei denen auch wir an die Grenzen der Nachhaltigkeit stoßen. So zum Beispiel bei der Deckung von Angebot und Nachfrage. Kurzfristige Anfragen für den Bezug von regionalem, biologischem Fleisch in hohen Mengen erweisen sich als sehr schwer. Man stelle sich vor, in der gleichen Veranstaltungszeit finden weitere Events mit nachhaltigem Catering und dem Wunsch nach biologischem und hochwertigem Fleisch statt. Wo sollen so spontan all die biologisch, glücklichen und preiswerten Rinder herkommen?

Ein weiterer Punkt ist, dass es oft an der Preisstruktur scheitert. So boten wir während Aktionstagen auf ausdrücklichen Kunden-Wunsch hin Bio Fair-trade Kaffee mit Demeter-Milch und regionalem Zucker in biologisch abbaubaren To-Go-Bechern von greenbox an. Natürlich zu einem geringen Aufpreis, da die Produkte nachhaltig und qualitativ hochwertig waren. Die Resonanz war enttäuschend: Der direkte Preisvergleich zu dem Kaffeefullautomaten neben unserem Stand ließ das nachhaltige Angebot unattraktiv werden – somit war der Wunsch nach nachhaltigen Produkten größer als die Bereitschaft, etwas mehr dafür zu zahlen.



Nachhaltiges Catering – das fängt bei der Auswahl unserer Zutaten an, geht über eine schonende Zubereitung und endet mit einer intelligenten Verpackungslösung in der praktischen und umweltfreundlichen lemonpie-Box für die Messe. Es wird darauf geachtet, dass nicht nur die Ware durch ökologische Aspekte nachhaltig ist, sondern ebenso dass das Catering und der Geschmack an dieses nachhaltig in Erinnerung bleibt. Ein guter Service ist der krönende Abschluss bei lemonpie.

Ein herzliches Lächeln, eine charmante Begrüßung – eben DIE kleine Aufmerksamkeit über den üblichen Rahmen hinaus, denn nachhaltig bleibt, was von Herzen kommt!