

GAUL CATERING

PASSION FOR THE FUTURE



Beschaffung von Lebensmitteln:

Kauf von lokalen und saisonalen Produkten, um Transportwege zu minimieren und die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.

Vorzugsweise Bio-Produkte verwenden, um den Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln zu reduzieren.

Auswahl von Lieferanten, die selbst die Nachhaltigkeit fördern.

Abfallmanagement:

Reduzierung von Einwegverpackungen durch den Einsatz von wiederverwendbaren oder kompostierbaren Verpackungsmaterialien.

Einführung von Mülltrennung und Recyclingprogrammen im Restaurant.

Nutzung von Lebensmittelresten für die Herstellung von Dünger oder die Energiegewinnung.

Energieeffizienz:

Einsatz energiesparender Geräte und Technologien in der Küche.

Beleuchtung durch energieeffiziente LEDs ersetzen.

Regelmäßige Wartung von Geräten, um deren Effizienz zu optimieren.

Wasserverbrauch minimieren:

Schulung des Personals zur bewussten Nutzung von Wasser in der Küche und im Servicebereich.

Nachhaltige Speisenauswahl:

Angebot von vegetarischen und veganen Optionen, um den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

Verwendung von Zutaten, die ethisch und nachhaltig produziert wurden.

Premiertes Foodkonzept "food as medicine"

Konzeption einer Nachhaltigkeitslinie seit 2014 "Greenline"

GAUL CATERING



Verantwortungsbewusste Getränkeauswahl:

Bevorzugung von lokalen und fairen Getränken.

Reduzierung des Einsatzes von Einweg-Plastikflaschen und -bechern.

Bewusstseinsbildung und Schulung:

Schulung des Personals im Hinblick auf nachhaltige Praktiken und die Bedeutung von Umweltschutz.

Sensibilisierung der Gäste für nachhaltige Initiativen durch Informationsmaterial und Schulungen.

Gemeinschaftsengagement:

Teilnahme an lokalen Gemeinschaftsprojekten und Unterstützung von Wohltätigkeitsorganisationen.

Organisation von Veranstaltungen, die Umweltbewusstsein fördern.

Zertifizierungen und Auszeichnungen:

Streben nach anerkannten Umweltzertifizierungen, um das Engagement für Nachhaltigkeit zu dokumentieren.

Teilnahme an Wettbewerben und Programmen zur Anerkennung nachhaltiger Praktiken.

Fortlaufende Verbesserung:

Regelmäßige Überprüfung der Nachhaltigkeitsbemühungen und Anpassung des Konzepts entsprechend.

Offene Kommunikation mit Mitarbeitern, Lieferanten und Gästen, um Feedback zu erhalten und das Konzept weiterzuentwickeln.

Fuhrparkoptimierung (Elektromobilität)

Kontaktdaten:

Gaul Catering Wiesbaden GmbH
In den Weinbergen 5
55130 Mainz
rmcc@gauls-catering.de

Ulf Kleinert
Betriebsleiter
+49 611 1729 17 14
+49 176 10 22 03 03
kleinert@gauls-catering.de

Lisa Marie Erler
Projektleiterin Verkauf
+49 611 1729 17 15
+49 152 56 88 18 38
erler@gauls-catering.de



RheinMain
CongressCenter