



Bilder: Christian Lietzmann/ Optimahl Catering GmbH

Optimahl Catering verwendet fürs Flying Food Teller aus Palmblatt.

## Nachhaltige Catering-Konzepte

# Alternativen zum Plastikgeschirr

Viele Catering-Anbieter haben bereits nachhaltige Betriebsmodelle eingeführt, unter anderem mit der Zielsetzung, die Abfallmengen in der Eventgastronomie zu reduzieren. Dies schließt insbesondere den Verzicht von Einweggeschirr und -besteck aus Plastik ein. Inzwischen gibt es viele Alternativen, die sich in der Praxis bewähren.

Von Stefan Girschner

Kürzlich hat die EU-Kommission den Entwurf für eine neue Verordnung vorgestellt, die das Verbot bestimmter Kunststoffprodukte wie Einweg-Plastikgeschirr und -Plastikbesteck oder auch Plastikstrohhalm zum Schutz der Umwelt vorsieht. Ein solcher Einhalt hätte auch Auswirkungen auf die Eventgastronomie. Um mehr über die Auswirkungen zu erfahren, haben wir ausgewählte Catering-Anbieter sowie einen Non-Food-Caterer über ihre aktuellen Konzepte hinsichtlich Nachhaltigkeit und Einsatz von Einweggeschirr befragt.

### ZUCKERROHR UND PALMBLÄTTER ALS ESSBARE ALTERNATIVE

Inspiziert durch die Betreuung von Veranstaltungen wie der Weltklimakonferenz in Bonn, setzt sich die **Broich Premium Catering GmbH** schon länger mit dem Thema Nachhaltigkeit und auch mit der Verwendung von Einweggeschirr auseinander. So verwendet das Team um Georg W. Broich schon seit 2009 beim Cateringkonzept *Traiteur Carl 18.91* Geschirr aus natürlichen Rohstoffen wie Palmblättern oder Zuckerrohr. Diese seien zwar etwas kostspieliger, dafür optisch jedoch auch um einiges hochwertiger als Plastikge-

schirr und eine beliebte Wahl bei Veranstaltungen jeder Art.

Georg W. Broich ist jedoch überzeugt, dass es die Catering-Branche zweifelsohne vor eine große Herausforderung stellen würde, sollten Einweg-Kunststoffprodukte gänzlich verboten werden: „Ein reduzierter, bewusster Umgang mit Strohhalmen, Einweggeschirr und -Besteck sollte daher eine Selbstverständlichkeit sein.“

Robert Gössel, Geschäftsführer der *festcatering.de GmbH*, zeigt sich gegenüber den Plänen der EU eher skeptisch: „Die nächste Vorschriftenwelle rückt an, wehren können wir uns dabei nur bedingt, müssen diese dann aber umsetzen.“ Seiner Ansicht nach liegt das Problem nicht beim Einweggeschirr, sondern in der Entsorgung:



Innovatives Porzellan liegt voll im Trend.

„Wird alles wieder fachgerecht beseitigt und recycelt, sieht es nicht mehr so dramatisch aus. Da sind wir Deutschen schon einen Schritt weiter, denn wir befanden zumindest schon mal die Plastikflaschen“, so Gössel. Von einem Verbot von Plastik-Strohhalmen hält er wenig.

Im Konzertbereich setzt *festcatering.de* zum Großteil Mehrwegbecher ein. Bei Verwendung von Einwegbechern werden diese mit Pfand versehen und lassen sich so fachgerecht entsorgen. Bei Banketten und Festen kommt ohnehin nur Glas und Porzellan zum Einsatz. Die alternative Verwendung Holz, Bio- oder Maisgeschirr würde sich auf den Endpreis auswirken und somit auch auf die Umwelt, ist Gössel überzeugt. Wichtiger sei es, den Verpackungsmüll zu reduzieren, da hier im Vergleich zum Einweggeschirr wesentlich größere Mengen anfallen.

### STROHHALME AUS MACCARONI STATT AUS PLASTIK

Für **Käfer Party Service** ist es schon lange ein Anliegen, so nachhaltig und umweltfreundlich wie möglich zu agieren, entsprechend der Philosophie, den Kunden nur Produkte in höchster Qualität zu bieten. Das reicht von der hochmodernen

Produktionsküche, bei der Strom und Wasser eingespart wird, über eine präzise Transportplanung, bis hin zum Veranstaltungsbetrieb vor Ort.

Da der Einsatz von Plastikgeschirr nicht der Vorstellung von hochwertigem Catering entspricht, verwendet Käfer Party Service fast ausschließlich Geschirr aus Porzellan, Glas und anderen Materialien. Mit dem Partner *ProfiMiet* hat Käfer verschiedene Konzepte entwickelt, wie sich auf Veranstaltungen, bei denen auch Einweggeschirr zum Einsatz kommt, Mehrwegsysteme umsetzen oder umweltfreundliche Einwegverpackungen aus Papier verwenden lassen. Als Strohhalme werden übrigens Maccaroni als natürliche Alternative verwendet.

Die **Kofler & Kompanie GmbH** setzt ebenfalls auf Nachhaltigkeit. So verwendet der Anbieter regionale Erzeugnisse sowie Fair-Trade- und Bio-Produkte. Außerdem wird auf effektive Produktionsprozesse zum Einsparen von Energiekosten und eine Abfalltrennung geachtet. Wie Kristin Posch, Head of PR & Marketing bei *Kofler & Kompanie GmbH*, berichtet, kommt beim Catering hauptsächlich Porzellan oder Weißgeschirr zum Einsatz. „Wenn der Kunde Einweggeschirr wünscht, greifen wir auf Holz- oder Bambusbesteck sowie Geschirr aus Palmblatt, Bambus und Bagasse zurück. Von einem Verbot von Einweg-Plastikgeschirr wäre der Betrieb daher nur minimal betroffen, da wir in diesem Bereich hauptsächlich mit anderen Produkten arbeiten“, erläutert Posch. Allerdings müssten Veranstalter dann

definitiv mit höheren Kosten kalkulieren, da das alternative Geschirr deutlich teurer in der Anschaffung ist.

„Wir unterstützen alles, was der Umwelt zu Gute kommt, wobei zu prüfen ist, ob die Nutzung eines alternativen Produkts oder Rohstoffs die Umwelt weniger belastet als die aktuell genutzten, denn auch Holz oder Bambus sind letztendlich Rohstoffe“, lautet das Fazit von Posch.

### DURCHGÄNGIG NACHHALTIGES CATERING-KONZEPT

Für Janine Bähge, Leitung Marketing bei der **Optimahl Catering GmbH**, ist die Nachhaltigkeit des Bio-zertifizierten Unternehmens schon seit vielen Jahren eine Herzensangelegenheit. Das Unternehmen hat hierfür die *OctoPlus-Methode* entwickelt, mit der man Arbeitsabläufe synchronisiert und dem Kunden einen ökologisch nachhaltigen Event garantieren will. „Catering ohne Einweggeschirr ist möglich, aber ab einer bestimmten Größenordnung mit einem enormen logistischen Aufwand verbunden. Es gibt aber bereits so viele kompostierbare Alternativen, dass ein Verbot von Plastik im Einwegbereich kein Problem für uns darstellt“, erklärt Bähge.

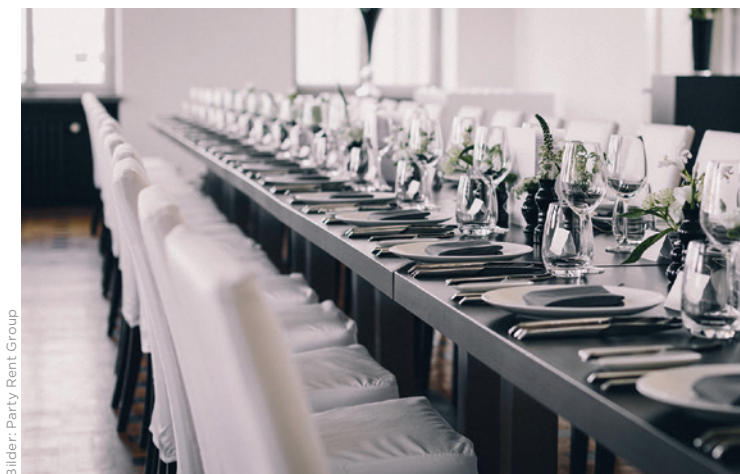
Ob Palmblattgeschirr, Laubblatteller oder Strohhalme aus Papier oder Bambus, für alles gibt es eine ökologische Alternative, ist Bähge überzeugt. Der Trend zu alten Vintage-Materialien wie Emaille und Melamin würden diese Alternativen eventfähig machen. Auch im Becherbereich gäbe es gute Mehrweglösungen aus Kork und Bambus und hochwertige,

kompostierbare Plastikbecher. Zu den höheren Kosten meint Bähge: „Diese werden sich anpassen müssen, doch die optische Qualität der Events erhält eine nicht unwesentliche Steigerung durch die Verwendung der nachhaltigen Materialien.“

### GESCHIRR, BESTECK UND EQUIPMENT EINFACH ANMIETEN

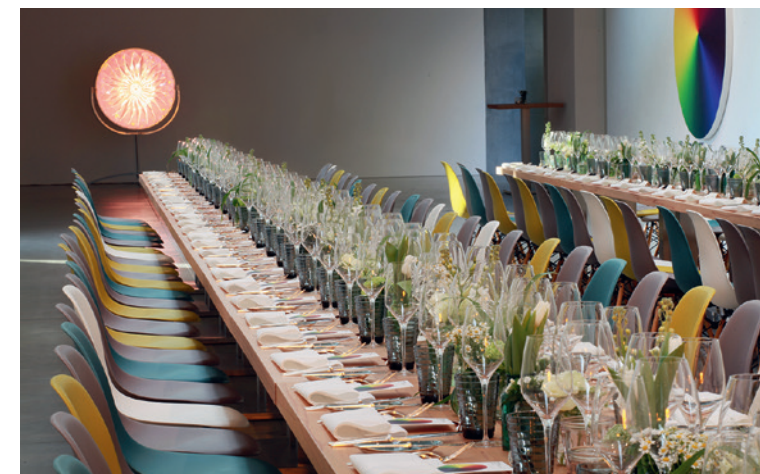
Die **Party Rent Group** bietet als Non-Food-Caterer eine hochwertige Eventausstattung für Veranstaltungen jeder Art und Größe. Für das Unternehmen ist Nachhaltigkeit ein starker Trend im Catering-Bereich. So würde die Verwendung regionaler Zutaten, der Verzicht auf überflüssige Verpackungen, die Abfallvermeidung und Ressourcenschonung die Arbeitsweise vieler erfolgreicher Caterer auszeichnen. Eine Alternative zu umweltschädlichem Einweggeschirr stelle daher das Mieten von Geschirr und Besteck bei Dienstleistern wie der *Party Rent Group* dar. Neben der Abfallvermeidung biete sich so die Möglichkeit, das Catering für die Gäste zu inszenieren und das passende Table Top anzumieten.

„Natürlich muss man klar sagen, dass sich die Investitionen dadurch erhöhen. Die Vorteile in punkto Nachhaltigkeit und Tischgestaltung sind jedoch so offenkundig, dass sich das auch vermitteln lässt“, erklärt Ben Cudok vom Standort München der *Party Rent Group*. Der Eventausstatter – mit europaweit 24 Standorten – ist in der Lage, Events in allen Größenordnungen und für fast jeden Anlass flexibel und mit kurzen Lieferwegen auszustatten.



Bilder: Party Rent Group

Der Gebrauch von stilvollem Porzellan wertet jeden Event auf.



Non-Food-Caterer wie Party Rent liefern hochwertiges Equipment.