

Kulinarisches Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Catering

NACHHALTIG AUS ÜBERZEUGUNG

Nachhaltiges Handeln ist eine der wichtigsten Unternehmensrichtlinien von Chef Partie Catering und zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Unternehmensgruppe. "Wir versprechen nicht das Blaue vom Himmel, sondern das Grüne aus der Erde. Ehrliches Essen macht Freude, schmeckt natürlich und hinterlässt Spuren, auch in der Umweltbilanz!", ist Andreas Birngruber überzeugt, der mit seiner Chef Partie im Juli 2019 die gastronomische Gesamtbetreuung des Messezentrum Salzburg übernommen hat. Nachhaltigkeit bedeutet für die Chef Partie auch an morgen zu denken und die Umwelt zu schonen – das Ziel: ein möglichst kleiner ökologischer Fußabdruck!

Chef Partie IS(S)T BIO

Die Chef Partie ist seit 2010 bio-zertifiziert und offizieller Partner der Bio Austria. Als biologisch und ökologisch, sowie nach dem Österreichischen Umweltzeichen zertifizierter Caterer, sind für das Unternehmen Frische, Qualität und Regionalität bei Auswahl und Zubereitung der Speisen und Getränke entscheidend. Auch die deutsche "Tochter" folgt dieser Philosophie: 2018 wurde die Birngruber Gastronomie Deutschland GmbH ebenso biologisch zertifiziert und verwöhnt mit dem "Deck12" in der Inselhalle Lindau samt dem internationalen Veranstaltungs-, Tagungs- und Kongresszentrum in Lindau - seine Gäste.

Chef Partie ist in aller Munde ...

... natürlich bio. Als einer der größten Bio-Caterer Österreichs legt das Unternehmen großen Wert darauf, bei der Produktion sowie bei der Auswahl von Produkten und Lieferanten Rücksicht auf die Umwelt zu nehmen. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit werden die von der Chef Partie verwendeten Lebensmittel und Produkte von regionalen Erzeugern und zertifizierten Lieferanten bezogen. "Für uns ist die Verwendung von regionalen Produkten ausschließlich aus biologischem Anbau nicht nur ein Lippenbekenntnis. Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt bewusst und leben diese auch. Und diese Nachhaltigkeit schmeckt man!", ist Andreas Birngruber überzeugt. Der Erfolg gibt der "grünen" Strategie des Unternehmens Recht. Zu den Referenzen der Chef Partie zählen hochkarätige Veranstaltungen im Rahmen der EU-Ratspräsidentschaft, wie das EU-Gipfeltreffen 2018 der Staats- und Regierungschefs im Mozarteum Salzburg, die Weltversammlung "ReligionForPeace" in Lindau oder auch die jährlich stattfindenden Lindauer Nobelpreisträgertagungen.

Chef Partie l(i)ebt nachhaltigen Genuss

Qualität und Umweltbewusstsein zu besonderem Genuss zu kombinieren, ist für die Chef Partie Ansporn und Herzensangelegenheit zugleich. Rohstoffe werden als wertvolles Gut betrachtet und dementsprechend konsequent und liebevoll verarbeitet. Dass Nachhaltigkeit, fairer Handel und sorgfältige Produktion den Geschmack nicht ausschließen, davon ist Andreas Birngruber überzeugt. "Bei uns schmeckt man die Verantwortung in jedem ausgelieferten Gericht!" Langjährig wiederkehrende Kunden vertrauen auf das Catering-Unternehmen und schätzen es mit gutem (Umwelt-)Gewissen zu tagen. Aber auch die steigende Nachfrage nach "grünen" Veranstaltungen und entsprechenden Catering-Angeboten geben der Unternehmensphilosophie Recht.

Die Chef Partie zeigt Verantwortung in vielen Details:

Nachhaltigkeit besteht aus kleinen, alltäglichen Schritten. Während des gesamten Organisationsablaufs werden Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte beachtet. Die Chef Partie ist in Fragen der Frische der Produkte und in der Wahl der Partner kompromisslos. Den nachhaltig

agierenden Produzenten und Lieferanten vertraut man meist schon seit Jahren. Auch in der Produktion handelt die Chef Partie nach den Maßstäben der Nachhaltigkeit. Die Chef Partie arbeitet ressourcenschonend in allen Bereichen. Dazu gehört auch der Zukauf umweltfreundlicher Produkte wie Büromaterial oder Reinigungsmittel, Optimierung der eigenen Transportwege sowie Anlieferungen und Abholungen, verantwortungsvoller Energie- und Wasserverbrauch, Abfallvermeidung und Abfalltrennung.

Über Chef Partie

Mit 20 Jahren Branchenerfahrung gehört das Unternehmen zu den Profis der Catering-Szene und hat sich als einer der ersten Bio-Caterer Österreichs etabliert. Zeitgemäßes Speisenangebot, nachhaltig produziert und professionell serviert, dafür steht die Chef Partie. Die Birngruber Gastronomie GmbH erhielt zahlreiche Auszeichnungen und ist in allen Sparten des Catering tätig – egal ob Publikumsmessen, groß angelegte Tagungen oder internationale Kongresse. Seit 2019 ist das Unternehmen exklusiver Cateringpartner des Messezentrum Salzburg. Zu den Referenzen im Bereich Kongress-Gastronomie zählen unter anderen: Ferry Porsche Kongress Zell am See, Kongress Lindau, Kongress Saalfelden, K3 Kitzbühel sowie zahlreiche Publikumsveranstaltungen wie Ars Electronica, Tollwood München, Jazzfestival Saalfelden, ...

Auszeichnungen:

Der stetigen Weiterentwicklung des Angebotes und der Orientierung an hohen Qualitätsstandards hat die Birngruber Gastronomie GmbH es zu verdanken, mehrfach ausgezeichnet zu werden.

GREEN CATERING

[[SEP]]Das „Österreichische Umweltzeichen Green Catering“ ist das einzige staatlich verliehene Zertifikat, das nach eingehender Prüfung für einen längeren Zeitraum vergeben wird. Es ist zugleich eine zuverlässige Garantie für jene, die durch bewusstes Konsumverhalten und eine nachhaltige Lebensweise ihren ökologischen Fußabdruck möglichst gering halten möchten. Alle Produkte und Dienstleistungen, die mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet sind, erfüllen nach strengster Prüfung höchste ökologische, gesundheitliche und qualitative Anforderungen. Die Zertifizierung steht für Qualität, umweltgerechte Produktgestaltung, Langlebigkeit, Gebrauchstauglichkeit und Normkonformität.

DIE BIO GARANTIE

[[SEP]]Die BIO Austria Partner-Auszeichnung stellt sicher, dass bei uns nur biologische Produkte verarbeitet werden. Alle Betriebe, von denen wir unsere Zutaten beziehen, werden regelmäßig von der Bio-Kontrollstelle darauf überprüft, ob sie alle dafür nötigen Voraussetzungen erfüllen. Die Birngruber Gastronomie GmbH – ist seit 2010 bio-zertifiziert und offizieller Partner der Bio Austria^{[[SEP]]}.

BIO GASTRO TROPHY

2016 ist die Chef Partie mit der Bio Gastro Trophy als Bester in der Kategorie „Mobile Gastronomie“ ausgezeichnet worden. Bio Gastro Trophy ist der Gastronomieführer, in dem die Bio Austria bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe auszeichnet. Die begehrte Trophy bedeutet großes Engagement für die Bio-Landwirtschaft und höchsten Genuss.



