

Nachhaltigkeitskonzept 40 SECONDS BERLIN

Die Welt sieht sich immer mehr globalen Herausforderungen ausgesetzt. Ein Leitsatz dieser Herausforderung ist „jeder kann mit kleinen Dingen etwas Gutes für die Umwelt machen“.

Warum also sollten sich nur Einzelpersonen für eine bessere Welt einsetzen? Gerade als Unternehmen tragen wir eine übergeordnete Rolle beim Bewältigen verschiedenster Herausforderungen und bei der Umsetzung nachhaltiger Konzepte.

Unsere Nachhaltigkeit fundiert auf drei Säulen:

- Ökologische Nachhaltigkeit
- Soziale Nachhaltigkeit
- Ökonomische Nachhaltigkeit

Die gelebte **ökologische Nachhaltigkeit** bezieht ressourcenschonend diverse Umweltfaktoren bei der Umsetzung von Veranstaltungen mit ein. Aus diesem Grund ist unser Haus mit drei zentralen Lüftungsanlagen, zwei für beide Konferenzsäle im Obergeschoss und eine für die Produktionsküche ausgestattet, die mit einer Wärmerückgewinnung versehen sind. Die Grundwärme oder -kühlung wird über eine energiesparende Fußbodenheizung- bzw. -kühlung sichergestellt.

Die Heizungsversorgung und die Warmwasseraufbereitung wird mit klimafreundlicher Fernwärme versorgt.

Die Steuerung der Anlagen erfolgt über moderne DDC-Technik, Temperaturfühler, Zeitschalter und eine cloudbasierte KI-gesteuerte Klima- und Heizungstechnik. Somit können wir im WECC eine optimale Nutzung der Energie- und Heizleistung ohne große Streuverluste gewährleisten.

Unsere Küche verwendet bei der Herstellung der Speisen ebenfalls umweltschonende, saisonale und regionale Produkte. Hierbei arbeiten wir mit größeren und kleineren Erzeugern – wenn möglich aus dem Berliner Umland – zusammen. Produkte, die gentechnisch verändert sind, haben bei uns keinen Platz.

Unser Grundsatz zieht sich auch durch unsere weiteren gastronomischen Betriebe und wird sogar bei der Konzeption von Sterne-Menüs im GOLVET berücksichtigt. Zum Beispiel bauen wir dort eigene Kräuter an, die zahlreichen Insekten ein Zuhause bieten.

Doch nicht nur bei der Herstellung von Speisen leben wir ökologische Nachhaltigkeit. Anfallende Reste aus der Produktion, wie z.B. Kaffee oder Gemüse, werden für die Herstellung von Cocktails oder Ähnlichem verwendet.

Wir optimieren die Ressourceneffizienz unserer Fertigungsprozesse kontinuierlich und achten auf nachhaltige Materialökologie.

Unsere Speisen und Getränke werden auf Porzellan und in Gläsern präsentiert. Sollte dies nicht möglich sein, achten wir darauf, ausschließlich recyceltes Material zu verwenden. Die Entsorgung dieses Materials wird ebenfalls streng umgesetzt und kontrolliert.

Auch auf unseren Buffetstrecken wird unsere umweltschonende Philosophie umgesetzt: Wir verzichten komplett auf das Verwenden von Brennpasten oder anderen chemischen Komponenten zum Warmhalten der Speisen. Unsere induktiven K-Pots werden ausschließlich elektrisch betrieben.

Ergänzend hierzu verzichten wir bei den Buffets auf Tischwäsche. So kann zusätzlich Wasser und Energie für Wäsche eingespart werden.

Unsere Mitarbeiter leben jeden Tag unsere Werte. Diese Werte werden regelmäßig im Rahmen der **sozialen Nachhaltigkeit** aufgefrischt. Aus diesem Grund werden nicht nur Ausbildungsplätze in allen Unternehmensbereichen (Produktion und Verwaltung) angeboten, sondern die Mitarbeiter auch regelmäßig geschult und gegenüber neuen sozialen Trends sensibilisiert. Hierbei geht es auch um (Geschlechter-) Gleichbehandlung sowie eine einheitliche, faire Bezahlung. In kooperativer Zusammenarbeit leben wir eine leitbildorientierte und transparente Unternehmenskultur.

Schulungen gehen jedoch über soziale Aspekte hinaus. Im Rahmen der **ökonomischen Nachhaltigkeit** werden bereits unsere Kleinsten miteinbezogen.

Im Bereich des Schulcaterings bieten wir vermehrt Informationstage für Kinder an, um sich dem Thema gesunde und umweltbewusste Ernährung zu nähern. Durch Praxisbeispiele (eigener Kräutergarten oder ein Blick hinter die Kulissen in einer unserer verschiedensten Küchen) bieten wir den Kindern diverse, erweiterte Lernmöglichkeiten an.

Nur durch ständige Verbesserung und Reflektion können wir ein lebenswertes Umfeld für die nächsten Generationen schaffen.

Sollte Ihnen bei Ihrer Veranstaltung oder im Rahmen unserer Cateringleistung etwas auffallen, was verbessert werden kann, sprechen Sie uns gerne an.

Jeder kann mit kleinen Dingen etwas Gutes für die Umwelt tun.