

PRESSEMITTEILUNG

Nachhaltigkeitssiegel für zwei Betriebsrestaurants der WISAG Catering

Ausgezeichnet: Zwei Leuchtturmbetriebe der WISAG Catering erhalten Greentable-Siegel

Frankfurt am Main, den 07. September 2023 – Als Zeichen für den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, regionalen und saisonalen Einkauf und soziales Engagement: Zwei Gastronomiebetriebe der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG haben das Greentable-Siegel „Nachhaltige Gastronomie“ erhalten. Für die Gäste schafft die Auszeichnung mehr Transparenz – sie können die erfüllten Kriterien online bei Greentable einsehen.

Die PAUL HARTMANN AG in Heidenheim sowie die Landesfinanzschule Bayern in Ansbach tragen seit August 2023 das Greentable-Siegel. Von der fairen Vergütung und Förderung der Beschäftigten bis hin zu umwelt- und klimaschonenden Prozessen im Gastronomiebetrieb – die beiden Betriebsrestaurants der WISAG Catering erfüllen die unabhängig entwickelten Kriterien.

Im Rahmen des transparenten Auszeichnungssystems bewertet Greentable e. V. die Nachhaltigkeitsleistungen gastronomischer Betriebe. Hierbei werden Aktivitäten anhand unterschiedlicher Handlungsfelder in Bezug auf die ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung betrachtet. „Wir sind stolz auf die Auszeichnung mit dem Greentable-Siegel. Denn damit zeigen wir unser Engagement für eine nachhaltige Betriebsgastronomie – sei es durch den Einkauf regionaler und saisonaler Produkte oder die Wertschätzung von Lebensmitteln“, betont Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering Holding.

Nachhaltige Prozesse im Alltag: Ressourcen schonen, Abfall reduzieren

Ganz alltäglich für die Küchenteams der WISAG: Lebensmittelabfälle werden genau analysiert. Auf dieser Basis können die Zubereitungsmengen angepasst werden, um Überproduktionen zu vermeiden. Darüber hinaus setzt der Caterer nachhaltige Verpackungsmaterialien ein, damit weniger Abfall entsteht.

Die WISAG geht immer wieder neue Wege, um die Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben: Gemeinsam mit Organic Garden verfolgt das Dienstleistungsunternehmen einen Ansatz, der auf zusammenhängende und ressourcenschonende Kreisläufe setzt – von der Produkterzeugung bis hin zum fertigen Gericht. Seit 2014 ist der Caterer zudem Mitglied bei United Against Waste e. V. (UAW). In diesem Zuge hat das Unternehmen bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken.

Gemeinsam für eine nachhaltige Betriebsgastronomie

Auch das Konzept der Leuchtturmbetriebe zielt darauf ab, die Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung weiter auszubauen, wie Heike Conrad, Leiterin Qualitätsmanagement/Qualität, Umwelt, Gesundheitsschutz und Sicherheit für die WISAG Catering Betriebe, erklärt: „In unseren Leuchtturmbetrieben testen wir gezielt verschiedene Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Die Betriebe sind Vorreiter und schaffen die Basis für das Ausrollen der Maßnahmen an weiteren Standorten. Damit können wir unsere Gastronomiebetriebe sukzessiv weiterentwickeln und die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger gestalten.“ Auch die Prämierung mit dem Greentable-Siegel strebt die WISAG in weiteren Betriebsrestaurants an, um flächendeckend mehr Transparenz für Kunden und Gäste zu schaffen.

„Die Auszeichnung bestärkt uns darin, unsere nachhaltigen Ziele mit Hochdruck weiter voranzutreiben. Im Rahmen unserer Mitgliedschaft bei Greentable können wir auf ein großes Netzwerk zugreifen. Der Austausch

innerhalb der Branche ist wichtig, denn nur zusammen können wir die Gemeinschaftsgastronomie nachhaltiger gestalten“, bekräftigt Peter Theissen.

Greentable e. V. besteht seit 2015 und ist die führende Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie im deutschsprachigen Raum. Das Netzwerk, in dem sich gastronomische Betriebe mit Erzeugern, Zulieferern und Gästen zusammenschließen, bietet eine Austauschplattform. Das Ziel, mehr Aufmerksamkeit für das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu schaffen und die Wertschätzung von Lebensmitteln, regionaler und saisonaler Küche, Klimaschutz sowie sozialem Engagement zu fördern, verfolgt die gemeinnützige Organisation ebenso wie die WISAG.



Zwei Betriebsgastronomien der WISAG Catering sind seit August 2023 mit dem Greentable-Siegel ausgezeichnet. Im Bild (v. l.): Stephan Rasche, Stephan Höhndorf, Andreas Schönauer, Heike Conrad und Peter Theissen im Betriebsrestaurant der Landesfinanzschule Bayern in Ansbach. Bildquelle: WISAG



Die Gäste können die erfüllten Kriterien online bei Greentable einsehen, sodass mehr Transparenz in punkto Nachhaltigkeit geschaffen ist. Im Bild (v. l.): Peter Theissen, Martin Schmid, Michelle Peters und Heike Conrad am Standort der PAUL HARTMANN AG in Heidenheim. Bildquelle: WISAG

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2022.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 20.000 Kunden, rund 33.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,366 Mrd. Euro im Jahr 2022 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Weitere Informationen:

WISAG Facility Service Holding SE
Alena Stephan
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 173 6105501
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de