

Startseite > magazin > Berlin Cuisine präsentiert das Event-Catering der Zukunft

Berlin Cuisine präsentiert das Event-Catering der Zukunft

3. September 2021 Nele Hofmann magazin, Zero Waste 0

NEWSLETTER ABONNIEREN UND NEUES ÜBER DIE GRÜNE STARTUP-SZENE ERFAHREN

Email Indem Du fortfährst, akzeptierst Du unsere Datenschutzerklärung.

ABONNIEREN



INTERVIEW | Event-Catering geht auch nachhaltig. Berlin Cuisine zeigt mit ihrem innovativen Konzept, wie Nachhaltigkeit, Zero-Waste und Klimaschutz in der Catering-Branche der Zukunft funktionieren.

Für das Berliner Event-Catering Unternehmen **Berlin Cuisine** war Nachhaltigkeit schon immer ein fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Die qualitativ hochwertigen Gerichte werden deshalb in ihrer ursprünglichen Schale präsentiert – so entsteht kein zusätzlicher Abfall. Im Interview mit CEO Max Jensen erfährst du, wie Unternehmen bei Events aktiv ein Zeichen für mehr Umweltschutz setzen können.

Max, für alle die Berlin Cuisine noch nicht kennen: Stell das Unternehmen doch gerne einmal vor.

Berlin Cuisine ist ein Event-Catering, das 2013 in Berlin gegründet wurde. Wir erstellen für unsere Kunden individuelle Food-Konzepte für jegliche Art von Live-Events wie Teamveranstaltungen, Sommerfeste, Kongresse und auch Hochzeiten. Unser Ziel ist es: Die Message des Produkts bzw. des Kunden in unserem Menü zu verarbeiten und einem jedem Gast, ein kulinarisches Geschmackserlebnis zu ermöglichen. Das beste Beispiel ist hier unser Zero Waste Konzept, was wir für Porsche für die Vorstellung des Elektro-Porsche Taycan ausgearbeitet haben.

Woher kam die Idee, ein nachhaltiges Cateringunternehmen zu gründen?

Die Idee für unser Nachhaltigkeitskonzept war ein Prozess und passierte nicht von heute auf morgen. Doch uns war von Anfang an klar: Sustainability und Berlin Cuisine – das gehört zusammen! Denn auch wir beobachten die aktuelle Lage unserer Umwelt und sehen sie als extrem alarmierend an. Deshalb wollen wir aktiv einen Teil zum Klimaschutz beitragen und zeigen, dass auch Branchen wie Gastro und Catering, Vorbilder beim Thema Umweltschutz sein können.

Nachhaltigkeit ist in eurer Philosophie fest verankert. Was bedeutet das Konzept „Sustainable Pleasure“ in diesem Zusammenhang?

Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern fester Teil unserer Unternehmensstrategie. Mit unserem Sustainable Pleasure Konzept wollen wir Genuss kreieren, ohne viel Müll zu produzieren. Die Idee: Wir servieren Gerichte in ihrer natürlichen Schale. Bedeutet: Wir verzichten auf Teller und präsentieren das Essen in dem, was normalerweise vorher weggeworfen wird, beispielsweise im ausgehöhlten Kohlrabi, in der Zwiebelschale oder im Salatblatt. Zusätzlich achten wir darauf, dass all unsere Zutaten aus Deutschland kommen, um lange Transportwege zu vermeiden. Als Highlight auf unseren Live-Events, darf jeder Gast seine Reste selbst kompostieren. Mit diesem Catering Konzept geben wir unseren Kunden die Möglichkeit, ihren Gästen zu zeigen, dass ihnen Nachhaltigkeit wichtig ist.



Berlin Cuisine handelt nach dem Sustainable Pleasure-Konzept (Bild: Berlin Cuisine).

Ihr beschreibt euren Geschmack als „contemporary“. Was können wir uns darunter genau vorstellen?

Wir entwickeln unsere Konzepte und Gerichte kontinuierlich weiter und wollen traditionelle Gerichte modern interpretieren. Contemporary bedeutet: Wir bieten unseren Gästen internationale Klassiker an, die sie bereits lieben und machen aus ihnen neue Geschmackserlebnisse. Indem unsere Köche jedes Gericht zeitgemäß abschmecken und spektakulär in Szene setzen, haben wir zum Schluss immer den gewünschten Wow-Effekt auf Kundenseite.

Was unterscheidet euch im Vergleich zu anderen Cateringunternehmen?

Mit uns ist Umdenken angesagt. Unsere Stärke liegt vor allem darin, jedem Kunden ein einzigartiges und individuelles Konzept zu kreieren und ihm darüber hinaus die Möglichkeit zu bieten, eine klare Botschaft nach außen zu kommunizieren. Entscheidet sich ein Unternehmen beispielsweise für unser Sustainable Pleasure Konzept, setzt das wiederum ein Zeichen und sendet Signale an die Stakeholder. Bedeutet: Mit uns können Unternehmen ein Ausrufezeichen hinter ihre Veranstaltung setzen und bekommen nicht nur ein unvergessliches Geschmackserlebnis, sondern werden auch noch zu Vorbildern ihrer Branche.

Ihr bezeichnet euch selbst als „bestes Team der Welt“. Was macht euch aus und wie lautet euer „Geheimrezept“?

Bei uns im Team ist jede*r Einzelne ein*e Vollgasgeber*in. Keine*r hat Angst, sich die Hände schmutzig zu machen. Wir sind als Geschmacksmacher*innen und Geschmackstester*innen, die sich nie mit dem Mittelmaß zufriedengeben. Unser Geheimrezept: Wir sind kompromisslos im Anspruch an Qualität und Effizienz, denn für die perfekte Dienstleistung geben wir alles – vor, auf und nach dem Event. Und das hat einen Grund, denn für die Zufriedenheit unserer Kund*innen gehen wir Hand in Hand mit dem Kopf durch die Wand.



Max Jensen ist CEO von Berlin Cuisine (Bild: Berlin Cuisine).

Welche sind die wichtigsten Ziele und Innovationen, die ihr in Zukunft erreichen möchtet?

Fakt ist: Wir wollen der beste Caterer Deutschlands werden und ein Vorbild für die gesamte Branche sein, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht. Denn die Catering-Szene ist nicht gerade für ihre Nachhaltigkeit bekannt. Und wo grün draufsteht, ist nicht unbedingt grün drin. Daher sind transparente Umweltnormen und Nachhaltigkeitsziele wichtig für Verbraucher. Gerade haben wir eins unserer großen Ziele in diesem Zusammenhang erreicht. Im Rahmen der Einführung des Umweltmanagements nach EMAS wurden wir als erstes Berliner Event-Catering Unternehmen ISO 14001 zertifiziert und haben eine Registrierung im Europäischen Eco-Management and Audit Scheme (EMAS) erhalten. Zusätzlich können wir uns auch seit ein paar Wochen nun offiziell als klimaneutral bezeichnen! Heißt: Wir als Unternehmen und all unsere Produkte sind klimaneutral. Über unser ClimatePartner-Label mit ID-Nummer: 16697-2108-1001 können unsere Kunden also ab jetzt nachvollziehen, wie und wo der CO2-Ausgleich stattgefunden hat.

Vielen Dank für das Interview, Max!

Direkt schwebt nun auch noch eine Frage im Kopf herum, die du gerne an Berlin Cuisine stellen möchtest?

Dann schreib sie in die Kommentare – wir freuen uns auf den Austausch mit dir!

Das könnte dich auch interessieren: Mit Glasflaschen von Doli weniger Plastikmüll produzieren. Folge uns auf Instagram, um keine nachhaltige Alternative mehr zu verpassen: LifeVERDE. Social media icons for Twitter, Facebook, and LinkedIn. Navigation buttons for BERLIN CUISINE, CATERING, NACHHALTIGKEIT, NELE HOFMANN, ZERO WASTE.

VORHERIGER ARTIKEL NÄCHSTER ARTIKEL. Ähnliche Artikel section with three article thumbnails.

ÄHNLICHE ARTIKEL. True Popcorn – der gesunde Snack "ohne" Schale. Der Traum aus Schaum – Sauber in einem Stück. Konzert-Tickets können Bäume Pflanzen – Nachhaltigkeit bei Veranstaltungen.

HINTERLASSE JETZT EINEN KOMMENTAR. Kommentar hinterlassen. E-Mail Adresse wird nicht veröffentlicht. Kommentar text area. Name*, E-Mail*, Webseite. Ich bin kein Roboter. KOMMENTAR ABSCHICKEN.

Unsere Premium Partner



Als Startup präsentieren

JOBVERDE – JOBS MIT SINN

WERKSTUDENT ACCOUNTING (M/W/D), SCHWERPUNKT SAP



ÜBER UNS: Erneuerbare Energien – das ist das Herzstück, um das sich bei den Experten in der VSB Gruppe mit Hauptsitz in Dresden alles dreht. Sie bilden das Geschäftsfeld der Gruppe ab und bringen auf den Punkt, wofür sich das Unternehmen seit 1996 engagiert. VSB zählt heute zu den führenden Komplettanbietern für Erneuerbare-Energien-Projekte. Das Kerngeschäft liegt in der Projektentwicklung, Betriebsführung und Instandhaltung von Wind- und Photovoltaikparks auf dem internationalen ... [..]

Pharmareferent im Außendienst (m/w/d) Apotheke und Fachhandel - Gebiet: München, Regensburg, Passau



Für unseren Außendienst suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Pharmareferent im Außendienst (m/w/d) Apotheke und Fachhandel/Gebiet: München, Regensburg, Passau Was Sie erwartet: Beratung, Betreuung und aktiver Verkauf bei Apotheken und Fachhändlern im Reisegebiet zu unseren Naturkosmetik-Produkten und Arzneimitteln zur Selbstmedikation Aktive Platzierung von Aktionspaketen, Beratung über die richtige Platzierung in der Sicht- und/oder Freiwahlberatung und ... [..]

Projektassistenz – Schwerpunkt Finanzen/Controlling (m/w/d)



Das 1991 gegründete Wuppertal Institut versteht sich als führender internationaler Think Tank für eine impact- und anwendungsorientierte Nachhaltigkeitsforschung. Im Fokus der Neugeschäft verantworten Sie die Entwicklung und Gewinnung von neuen, strategischen Unternehmenspartnerschaften und wirken an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Zivilgesellschaft, um gemeinsam mehr für Kinder zu erreichen. Dabei berichten Sie direkt an die Abteilungsleitung ... [..]

Senior Manager*in Personalauswahl (w/m/d)



Teach First Deutschland sucht Unterstützung durch eine*n Senior Manager*in Personalauswahl (w/m/d) Berlin / remote · 32-40h · ab sofort · befristet auf zwei Jahre · mit Aussicht auf Verlängerung Ihre Aufgaben bei uns Als Senior Manager*in haben Sie die Verantwortung für die standardisierte Auswahl geeigneter Kandidat*innen für unser Leadershipprogramm. Sie führen ein Team von aktuell fünf Festangestellten und zwei studentischen Mitarbeitenden und übernehmen ... [..]

WERKSTUDENT ACCOUNTING (M/W/D), SCHWERPUNKT SAP



ÜBER UNS: Erneuerbare Energien – das ist das Herzstück, um das sich bei den Experten in der VSB Gruppe mit Hauptsitz in Dresden alles dreht. Sie bilden das Geschäftsfeld der Gruppe ab und bringen auf den Punkt, wofür sich das Unternehmen seit 1996 engagiert. VSB zählt heute zu den führenden Komplettanbietern für Erneuerbare-Energien-Projekte. Das Kerngeschäft liegt in der Projektentwicklung, Betriebsführung und Instandhaltung von Wind- und Photovoltaikparks auf dem internationalen ... [..]

ANZEIGE

NEU: DER GS-NEWSLETTER!

Email Indem Du fortfährst, akzeptierst Du unsere Datenschutzerklärung. ABONNIEREN

FOLGE UNS BEI FACEBOOK



VIDEO DER WOCHE



DIE BELIEBTESTEN ARTIKEL

- Accelerator Programm von SpinLab geht in die nächste Runde (29. Oktober 2021)
Prokon: Nachhaltige Stromversorgung auch für Businesskunden (29. Oktober 2021)
Vegane Hundeleckerlis zum selber backen (26. Oktober 2021)
The nu company setzt sich für Wandel in der Schokoladenindustrie ein (20. Oktober 2021)
Pilotprojekt zur Dekarbonisierung der Lieferkette (19. Oktober 2021)

Als Startup präsentieren