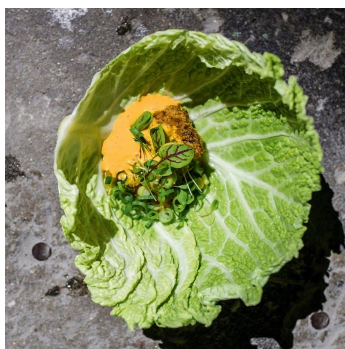


Pressemitteilung

Green is the new Black - Berlin Cuisine wird “Advanced Performer” im Audit des Sustainable Meetings Berlin Netzwerks

Im November 2019 erreichte Berlin Cuisine im ersten Audit des regionalen Nachhaltigkeitsstandards “Sustainable Meetings Berlin” bereits die dritte von fünf möglichen Leistungsstufen und wurde als “Advanced Performer” in das [Partnernetzwerk](#) aufgenommen. Der Eventcaterer kann so durch die Zertifizierung des Kriterienkatalogs des Visitberlin Convention Centers sein Geschäftsmodell stetig nachhaltiger ausrichten.

Schon im Sommer 2019 bot Berlin Cuisine das neue Eventformat “Sustainable Pleasure” an. Die Idee: Gerichte in ihrer natürlichen Schale. Dabei verzichtet der Caterer auf Teller und präsentiert das Essen in dem, was normalerweise vorher weggeworfen wird: im ausgehöhlten Kohlrabi, in der Zwiebelschale oder im Salatblatt. Dieser Teller-Ersatz nimmt dann am ökologischen Kreislauf teil und wird direkt auf der Veranstaltung kompostiert.



Dieses nachhaltige Veranstaltungsformat reiht Berlin Cuisine seit November 2019 in ein ganzheitliches Konzept ein. Das Thema Nachhaltigkeit ist für Berlin Cuisine kein Trend, sondern wesentliches Element der Unternehmensstrategie. Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt zu übernehmen, steht nicht im Widerspruch zu Effizienz und ökonomischem Erfolg. Das Ziel dabei klar definiert: Berlin Cuisine wird nachhaltigster Eventcaterer im gehobenen Business-Segment in Deutschland.

Durch die Zertifizierung des umfangreichen Kriterienkatalogs des Visitberlin Convention Centers kann der Caterer mehr unternehmerische

Sustainable Partner



Gesamtpformance

Advanced Performer



Verantwortung übernehmen. Und das in allen Bereichen seiner Geschäftstätigkeit - nicht nur bei der Angebotskonzeption. Im ersten Audit erreichte Berlin Cuisine die dritte von fünf möglichen Leistungsstufen und wurde somit als "Advanced Performer" in das Partnernetzwerk aufgenommen.

Der Kriterienkatalog orientiert sich an international geltenden anerkannten Rahmenwerken und wurde zusammen mit Experten in tiefgreifenden Prozessen entwickelt. Das Ziel: stetige Verbesserung, statt bloßes Abhaken. Durch die Arbeit an insgesamt 62 Kriterien in den vier Themenfeldern "Governance, Risk und Compliance", "Wirtschaft", "Umwelt" und "Gesellschaft und Soziales" hat Berlin Cuisine etwas, das viele Mitbewerber nicht haben: Einen Überblick über die Auswirkungen seiner Geschäftstätigkeit. So kann das Unternehmen in einer personal- und ressourcenintensiven Branche zu einem systematischen und kontinuierlichen Verbesserungsprozess beitragen.



Besonders gut schnitt Berlin Cuisine im Bereich "Governance, Risk und Compliance" ab. Die Integration einer Nachhaltigkeitsstrategie und eines Verhaltenskodex, die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen und die Sicherstellung des gesetzeskonformen Datenmanagement wurden hier, unter Anderem, gut bewertet.



Der besondere Teamzusammenhalt bei Berlin Cuisine garantiert nicht nur einen reibungslosen Ablauf vor, auf und nach dem Event, sondern fördert direkt die Mitarbeiterbindung und -motivation. Diese bildet zusammen mit der Personalstrategie und dem Diversitymanagement wichtige Kriterien im Bereich "gesellschaft und Soziales".



Im Bereich "Wirtschaft" kann Berlin Cuisine im Rahmen des Audits durch ein strukturiertes Qualitäts- sowie Beschwerdemanagement punkten. Auch regelmäßige Stakeholder-Dialoge zur Qualitätsverbesserung und das nachhaltige Produkt- & Innovationsmanagement sind hier wichtige Bestandteile. Durch die schrittweise nachhaltige Ausrichtung der Lieferkette kann Berlin Cuisine die Chancen und Risiken der Geschäftstätigkeit auch außerhalb der Unternehmensgrenzen einordnen.



Der planvolle Umgang mit Abfall, Emissionen und Energie bilden im Rahmen des Umweltmanagements die Kriterien für den Bereich "Umwelt". Berlin Cuisine beschäftigt sich hier intensiv mit dem betrieblichen und behördlichen Umweltschutz. Die schrittweise Erfassung des CO₂-Ausstoßes, die Etablierung eines ökologischen Büromanagement und die Planvolle Müllvermeidung, -trennung und das Recycling stellen hier nur einige nennenswerte Punkte dar.

Detaillierte Informationen zur Nachhaltigkeitsleistung im Rahmen des Audits finden sich auf der Seite <https://convention.visitberlin.de/meetingguideberlin/servicepartner/berlin-cuisine>.



Inzwischen hat Berlin Cuisine ein weiteres nachhaltiges Eventformat ins Leben gerufen: Beautiful Misfits. Hierbei zeigt Berlin Cuisine, dass Foodwaste gleich Foodtaste sein kann und verwendet fast ausschließlich gerettete Lebensmittel. Vor allem Obst und Gemüse werden oft schon auf dem Feld aussortiert und fallen somit der Lebensmittelverschwendung zum Opfer - hiergegen möchte Berlin Cuisine aktiv vorgehen und mit seinem neuen Eventformat zu der Thematik informieren.

Über Berlin Cuisine:

Taste ist immer contemporary. Standard war gestern. Seit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Cateringunternehmen und erfindet Geschmack täglich neu. Für die Zufriedenheit der Kunden geht Berlin Cuisine Hand in Hand mit Kopf durch die Wand, kompromisslos im Anspruch an Qualität und Effizienz. Contemporary Taste und contemporary Service machen dabei die perfekte Dienstleistung aus – vor, auf und nach dem Event. Mit „MyMenu die Digitale Speisekarte“ ist Berlin Cuisine in der Catering-Branche Vorreiter der Digitalisierung. Die Web-App bildet das Food pro Event individuell planbar für die Vorlieben und Intoleranzen der Gäste ab.

Berlin Cuisine – Contemporary Taste.

Pressekontakt

media@berlin-cuisine.com

Instagram - <https://www.instagram.com/berlin.cuisine/>

Facebook - <https://www.facebook.com/berlincuisine/>

YouTube - https://www.youtube.com/channel/UCek6PIR1_zJuOkQPeKYsibg

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Beusselstraße 44 N-Q Haus 25 / 10553 Berlin

T +49 30 60 98 97 86 0 / F +49 30 60 98 97 86 9

info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com