

Von Abfallreduzierung bis Wassereinsparung

Top-Caterer L & D wird immer nachhaltiger

Grafschaft, den 29.07.2019 - Mehr als 40.000 Gäste kommen täglich in einem L & D-Betriebsrestaurant in den Genuss eines umfangreichen gastronomischen Angebots. Nachhaltige und gesunde Speisen sowie Zwischenverpflegungsprodukte sind dabei stärker denn je in das Bewusstsein der Gäste gerückt. Die Kombination aus frisch, handgemacht, regional, trendig und umweltbewusst ist für L & D als Caterer unumgänglich mit einem nachhaltigen Handeln auf unterschiedlichen Ebenen verbunden.

Gesamtkonzept auf Nachhaltigkeit ausgerichtet

Mit einer Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit aus verschiedenen Abteilungen in der L & D-Zentrale gelingt es, die unterschiedlichen Bereiche vom Einkauf der Lebensmittel, Zubereitung der Speisen, über Warenpräsentation und Werbematerialien bis hin zur Kommunikation mit dem Gast zunehmend umweltfreundlicher und transparenter zu gestalten. „Das Recyclen vieler Materialien wird täglich neu betrachtet und ist ein stetiger Optimierungsprozess, in den zahlreiche Ideen mit einfließen“, sagt Geschäftsführer Jürgen Preuß. So setzt das Unternehmen im Bereich Warenpräsentation möglichst komplett auf plastikfrei. Alternativen wie PLA, Produkte aus Maisstärke oder Pfandsysteme sind im Einsatz und bringen – zum Beispiel in Form von Mehrweg-Kaffeetassen, Milchflaschen für die Konferenzbewirtung oder eines L & D To-Go-Glases für Schichtsalate & Co. – sehr positive Gäste-Feedbacks. „Auch Kreidetafeln, auf denen die täglichen Angebote fixiert werden, kommen bei unseren Gästen sehr gut an. Denn sie bringen eine natürliche und authentische Atmosphäre, die auch zu unserem Speisenangebot passt“, so Jürgen Preuß.

Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit

Vor circa anderthalb Jahren ist das Unternehmen in die Verwertung von Lebensmittelresten durch Initiativen wie To Good To Go eingestiegen. Inzwischen ist L & D einer von vier Modellbetrieben, die zusammen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, der Uni Münster, dem WWF und dem Verein United against Waste deutschlandweit Leitlinien entwickelt, um die Lebensmittelabfälle zu senken. „Unabhängig davon sind wir etwa zeitgleich mit einem Nachhaltigkeitsgericht gestartet, welches wir 2018 eingeführt haben. Das besondere Mittagsangebot verzichtet auf vorproduzierte Convenienceprodukte und besteht aus saisonalem Obst und Gemüse aus der Region und nachhaltig erzeugten Zutaten wie Fleisch aus Neuland-Haltung“, so Jürgen Preuß. In neu eröffneten Restaurants ist das Nachhaltigkeitsgericht bereits ein fester Bestandteil. Auch der Ausbau eines attraktiven vegetarischen Angebots und die Sensibilisierung von Mitarbeitern durch Schulungen sollen künftig dabei helfen, kostbare Ressourcen wie Wasser zu schonen und die CO₂-Bilanz zu verbessern. Hierzu bereitet der Top-Caterer sein erstes Restaurant darauf vor, schon bald zu jedem Gericht die CO₂-Bilanz am Speisenplan auszuweisen.

Pioniergeist und Engagement, das wahrgenommen wird

Bereits 2017 ist L & D mit seiner Betriebsverpflegung im Medienhaus der RTL-Gruppe vom Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW als Pionier-Restaurant für den Einsatz besonders regionaler Produkte ausgezeichnet worden. 2017 hat L & D mit dem TÜV Nord den Preis „Betriebliche Esskultur 3.0 – nachhaltig gut essen“ gewonnen. Für seinen „+punkt“, der für gesunde Gerichte und Produkte steht, wurde L & D bereits 2011 mit dem Health

Media Award ausgezeichnet. Last, but not least: Erst im Juli 2019 hat die Wirtschaftsfachzeitschrift gv-praxis im Rahmen seines Marketing.Awards der Gemeinschaftsgastronomie das L & D-„Earth Concept“ in der Rubrik „Beste Konzeptidee“ nominiert.

Aus Überzeugung nachhaltig

„Nachhaltigkeit ist bei uns mehr als nur ein Lippenbekenntnis und eine Marketingauflage, denn die Leitungspersonen aus der L & D-Zentrale stehen persönlich hinter einem nachhaltigen Handeln. Täglich werden aufs Neue Wege aufgespürt, um im Großen wie im Kleinen stetig einen größeren Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten. So holt L & D seine Lieferanten selbst ins Boot und fordert weniger Verpackung und Plastik sowie mehr Verpackungen im Mehrwegsystem“, so Jürgen Preuß.

Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz ist für den Top-Caterer L & D ein Gesamtkonzept, an dem viele Stufen beteiligt sind. Es ist daher schön zu wissen, dass Ressourcenschutz vonseiten der Gäste wahrgenommen und immer mehr geschätzt wird. Denn Umweltschutz mit Messer und Gabel betrifft jeden, der Speisen genießt – egal ob zu Hause oder eben auswärts.

Über L & D

Als führender Dienstleister für Catering und Verpflegungskonzepte vereint L & D die Tradition eines familiengeführten Unternehmens mit der Professionalität einer bundesweit agierenden Gesellschaft. Unter der Geschäftsführung von Jürgen und Phillip Preuß (in der 3. Generation) sorgen rund 1.200 Mitarbeiter in mehr als 90 Betriebsrestaurants für moderne und flexible Verpflegungsangebote. Event-Catering, Kinder- und Schulverpflegung sowie Freizeit-, Sport und Messecatering runden die auf Regionalität, Tierwohl und Nachhaltigkeit beruhenden Serviceleistungen des derzeit zehntgrößten Caterers von Betriebsrestaurants mit Sitz im Innovationspark Rheinland ab. Durch die langjährige Kooperation mit CAMST, einem der führenden italienischen Caterer aus Bologna, ist L & D ein starker Partner und Impulsgeber für die Betriebsgastronomie.

Für weitere Informationen, Fragen oder Fotowünsche steht Ihnen gerne zur Verfügung:

L & D GmbH

Ansprechpartnerin: Ira Schneider

Presse & Kommunikation

Lise-Meitner-Str. 6 | 53501 Grafschaft

Tel.: 02641-3080-262

Fax: 02641-3080-129

E-Mail: i.schneider@l-und-d.de

www.l-und-d.de | www.ld-catering.de