

# Nachhaltigkeitskonzept



Jede Veranstaltung ist für uns eine Herzensangelegenheit, die nicht nur Ihnen, sondern auch Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bereiten soll. Das werden Sie sehen, schmecken, spüren und genießen. Aber auch hinter den Kulissen legen wir uns mächtig ins Zeug: Mit unserem Nachhaltigkeitskonzept punkten nicht nur Sie, sondern auch unsere Umwelt, unsere Mitmenschen und unsere zukünftigen Generationen.





Wir lieben Eventcatering

## Aus dem Herzen der Metropolregion Nürnberg ...

Nachhaltigkeit beinhaltet für uns nicht nur die Gewährleistung umweltfreundlicher Prozesse, sondern auch die Förderung der regionalen Wirtschaft. Das Nürnberger Knoblauchsland ist dabei nicht nur unser Produktionsstandort — es ist der Ursprung unserer qualitativ erstklassigen Produkte.

Das große Spektrum an regionalen und frischen Zutaten, die wir in unserer Küche verwenden, bietet eine einzigartige und geschmacklich unverwechselbare Vielfalt. Wir setzen deshalb auf saisonale Produkte und beziehen diese direkt von lokalen Bauern und Erzeugern, mit denen wir langjährige und vertrauensvolle Partnerschaften pflegen.



#### ... direkt auf Ihren Teller!

So wissen wir genau, wo unsere Zutaten herkommen und können sicherstellen, dass sie unter fairen und nachhaltigen Bedingungen produziert werden. Zudem bieten wir unseren Gästen die Gewissheit, dass sie frische, gesunde und umweltbewusst produzierte Lebensmittel genießen dürfen.

Die geografische Nähe zu unseren Lieferanten hilft uns, den mit dem geringen Transport- und Lagerungsaufwand verbundenen CO2-Ausstoß zu mindern und garantiert zudem, dass unsere Zutaten besonders frisch den Weg auf Ihren Teller finden.









#### ... statt Verschwendung!

Die Reduktion von Plastik und unnötigem Abfall ist ein wichtiges Anliegen für uns. Wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen und arbeiten ständig daran, den Abfall in allen Bereichen zu minimieren. Durch Recycling und die Verwendung nachhaltiger Materialien in der Produktion leisten wir einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.

#### It's not Magic, it's Handwerkskunst.

Wie können wir Ihren Event besonders nachhaltig gestalten? Sprechen Sie uns an!

> Lehrieder Event-Location-Service GmbH Christina Schießl christina.schiessl@lehrieder.eu Tel.: 0911 / 322 36 824

### Wertschätzung ...

Wir legen großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, um unseren ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten. Durch die Optimierung von Arbeitsabläufen und den effizienten Einsatz von Energie und Materialien sorgen wir dafür, dass jede Entscheidung im größtmöglichen Einklang mit unserer Umwelt steht.

Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln ist dabei für uns selbstverständlich. Wir setzen auf eine präzise kalkulierte Planung sowie eine sorgsame Verarbeitung, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, und arbeiten kontinuierlich an innovativen Speisekonzepten, die auch in der Zubereitung und Lagerung höchste Effizienz garantieren.

