# Leipziger Messe Unternehmensgruppe

**fairgourmet GmbH**

Leipzig, 28. Oktober 2024

**Zertifiziert nachhaltig: fairgourmet erhält Zertifikat GreenSign Gastro**

**Als erstes Cateringunternehmen einer Messegesellschaft erhält fairgourmet die Nachhaltigkeits-Zertifizierung GreenSign Gastro. In einer umfassenden Selbstevaluation und einem Audit vor Ort konnte das Unternehmen sein nachhaltiges Engagement unter Beweis stellen. Die Zertifizierung unterstreicht die erfolgreichen Bemühungen, die Gastronomie für Messen, Kongresse und Events verantwortungsbewusst und im Sinne der Nachhaltigkeit kontinuierlich zu verbessern.**

„Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung unseres nachhaltigen Engagements und die Maßnahmen, die wir seit vielen Jahren kontinuierlich weiterentwickelt haben. Bereits seit 2011 werden bei fairgourmet über die komplette Wertschöpfungskette kontinuierlich neue Maßnahmen entwickelt. Das heißt, Einkauf und Logistik spielen genauso eine Rolle wie Ressourcenschonung und Recycling, Geschäftsbeziehungen und soziales Engagement“, sagt Detlef Knaack, Geschäftsführender Direktor der fairgourmet.

„Mit fairgourmet konnten wir erstmals ein Gastronomieunternehmen einer Messegesellschaft zertifizieren. Wir sehen hier die besonderen Herausforderungen, stets in kürzesten Zeiten große Besuchermengen zu versorgen. Dass fairgourmet diese Anforderungen erfolgreich mit nachhaltigen Maßnahmen verbindet, hat sich im Zertifizierungsprozess gezeigt. Es lohnt sich, dieses Engagement an Kunden und Besucher aktiv zu kommunizieren, um das Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Gastronomie weiter zu schärfen“, sagt Suzann Heinemann, Gründerin und CEO vom GreenSign Institut.

Jüngste nachhaltige Maßnahmen bei fairgourmet sind die Umstellung von Papp- auf Mehrwegpfandbecher für Heißgetränke und Mehrwegpfandbecher bei Events, um maßgeblich Abfall zu reduzieren, wenn aus logistischen Gründen kein Geschirr oder Gläser verwendet werden können. Um nach Messen und Kongressen so wenig Lebensmittel wie möglich zu entsorgen, gibt es eine Stunde vor Veranstaltungsende eine Happy Hour mit Speisen zum halben Preis. Vorproduzierte Angebote wie belegte Brötchen, Wraps und Brezeln werden kurzfristig an Einrichtungen wie die Leipziger Tafel, den Leipziger Straßenkinderverein oder die Bahnhofsmission vermittelt. „Die intensive Zusammenarbeit mit dem GreenSign-Team während Evaluierung und Audit hat uns zugleich aufgezeigt, wo sich die nächsten Schritte lohnen, um noch nachhaltiger zu werden. Damit haben wir einen guten Wegweiser“, so Detlef Knaack.

**Zertifizierung für die Bedürfnisse der Gastronomie**

Die GreenSign Gastro Zertifizierung wurde für die spezifischen Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt und legt einen besonderen Fokus auf Umweltschutz, faire Praktiken sowie die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern. Basierend auf internationalen Standards und mit 135 Kriterien in zehn Kernbereichen, darunter Einkauf, Speisenangebot und soziale Verantwortung, zielt die GreenSign Gastro Zertifizierung darauf ab, die Nachhaltigkeitsleistung der Betriebe zu verbessern.

Der mehrstufige Zertifizierungsprozess mündet in einem detaillierten Bericht. Dieser berücksichtigt unter anderem Management und Kommunikation, die Umweltthemen Energie, Wasser und Abfall, Einkauf und Speisenangebot, Qualitätsmanagement sowie wirtschaftliche und soziale Verantwortung. Die abgefragten Kriterien des Prüfkatalogs orientieren sich an den globalen Nachhaltigkeitszielen (Sustainable Developement Goals, SDGs) der Vereinten Nationen. Diesen hat sich fairgourmet als Teil der Leipziger Messe Unternehmensgruppe bereits verpflichtet.

**Über das GreenSign Institut**

Das GreenSign Institut bewertet seit 2015 Nachhaltigkeitsleistungen mit dem Zertifikat GreenSign. Ursprünglich wurde das Konformitätsbewertungsprogramm für die Hotellerie entwickelt. Heute gibt es weitere Bewertungsprogramme für andere Branchen, wie beispielsweise Office oder Gastronomiebetriebe mit den jeweiligen Besonderheiten. GreenSign ist praxisnah und berücksichtigt Vorgaben aus Standards wie EMAS, DIN ISO 14001 oder ISO 26000. Das Konformitätsbewertungsprogramm evaluiert und dokumentiert den Status zu ökologischen, sozialen und ökonomischen Maßnahmen eines Betriebes. Mit dem transparenten Bewertungsprogramm können Betriebe ihr nachhaltiges Wirtschaften geprüft dem Markt aufzeigen.

**Über die fairgourmet GmbH**

fairgourmet gehört zur Leipziger Messe Unternehmensgruppe. Sie ist ein Spezialist für Großcatering und die gastronomische Betreuung von Messen, Kongressen und Events. Für Veranstaltungen in ganz Mitteldeutschland entwickelt der Gourmet-Caterer individuelle Konzepte, perfekt inszeniert von den Speisen bis zur Dekoration. Das Portfolio reicht vom exklusiven Galadinner über Firmenfeiern und Public Events bis zum individuellen Catering für Veranstaltungen und Locations. Gegründet wurde die fairgourmet GmbH 1996. Sie ist der leistungsstärkste Großcaterer in Mitteldeutschland.

**Mehr über Nachhaltigkeit bei fairgourmet:**

www.fairgourmet.de/de/fairgourmet/nachhaltigkeit

**Ansprechpartner für die Medien**

Claudia Laßlop

Kommunikation Unternehmensgruppe

Telefon: +49 (0)341 / 678 65 79

E-Mail: c.lasslop@leipziger-messe.de

www.fairgourmet.de

www.fairgourmet-onlineshop.de

www.leipziger-messe.de