

JB-GASTRO FILM - EVENT CATERING NACHHALTIGKEIT

- Als rein mobiles Catering-Unternehmen freuen wir uns auf die (fast täglich) wechselnden Herausforderungen durch neue Standorte und haben dabei immer das größtmögliche Wohl aller Mitwirkenden im Auge, dabei achten wir besonders auf unsere Umwelt!
- Wir kochen täglich frisch vor Ort und verköstigen alle Mitarbeiter:innen abwechslungsreich, dabei kann jeden Tag aus verschiedenen Menüs gewählt werden. Somit gewährleisten wir, dass neben fleischhaltigen auch vegetarische/vegane Speisen in unserem Angebot zu finden sind.
- Selbstverständlich nehmen wir bei unserem Speiseangebot auf etwaige Allergien und Intoleranzen unserer Gäste Rücksicht.
- Wir achten beim Einkauf darauf, möglichst saisonal verfügbare Produkte zu beziehen, wenn es das Angebot erlaubt in Bio-Qualität.
- Wir streben danach, die Transportwege unserer Lebensmittel zu minimieren, durch die Wahl lokaler Anbieter:innen.
- Wir vermeiden die Überproduktion unseres Speise-Angebots durch exakte Planung und Kalkulation der Lebensmittel, Reste am Ende eines Tages dürfen und sollen gern von allen Mitwirkenden mitgenommen werden.
- Energie und Wasser setzen wir an jedem Ort ressourcenschonend ein.
- Getränke bieten wir in Gallonen (Wasserspender Aqua Alpina) und in Mehrweggebinden an.
- Wir verwenden Mehrweg-Getränkebecher sowie Mehrweg-Geschirr an allen Orten und Tagen.
- An allen Drehorten wird der Müll strikt getrennt und entsprechen entsorgt, in enger Zusammenarbeit mit unseren Auftraggeber:innen, der Filmproduktionsfirma.
- Die eingesetzten Wasch- und Reinigungsmittel sind umweltschonend und mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I zertifiziert, wie dem Österreichischen Umweltzeichen, Blauer Engel oder EU-Ecolabel.
- Wir haben bereits erfolgreich Filmprojekte betreut, die nach der Richtlinie UZ76 „Green Producing in Film & TV“ des Österreichischen Umweltzeichens ausgerichtet wurden.