



Landgut STOBER trifft btrr.live und setzt ein weiteres Statement für gelebte Nachhaltigkeit

LANDGUT
STOBER

Eine Initiative für mehr Nachhaltigkeit im Eventcatering – Einfach echt, positiv!

Das Nachhaltigkeitskonzept auf dem mehrfach national und international prämierten sowie zertifizierten **Landgut STOBER** ist nach 19 jährigem Bestehen nicht mehr nur eine Vision des Eigentümers Michael Stober, sondern eine gefestigte Unternehmensausrichtung mit dem Ziel Ressourcen und Natur zu schonen, ohne seinen Gästen Komfort und Qualität vorzuenthalten.

Das Konzept basiert auf drei wesentlichen Säulen der Nachhaltigkeit: Handeln nach ökologischen, sozialen und ökonomischen Gesichtspunkten. „Wir machen keine halben Sachen“, so Michael Stober, der sich mit seinem Team den täglichen Herausforderungen und Erwartungshaltungen seiner anspruchsvollen Gäste stellt, ohne sich jedoch der Verantwortung für künftige Generationen und seiner Umwelt zu entziehen. Von je her setzen Stober



und sein langjähriger Küchenchef, Andreas Schmidt, daher auf regionale und saisonale Bioprodukte von sorgfältig ausgewählten Lieferanten. Nur konsequent und folgerichtig, sich in diesem Kontext auch mit Fragen zur Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie auseinanderzusetzen und nach innovativen Lösungen zu suchen. Gesagt – getan. Unterstützung und fachkompetente Beratung erhielten Stober und Schmidt durch btrr.live.

btrr.live ist eine Initiative zum besseren und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und den zur Verfügung stehenden Ressourcen. Es geht dabei nicht allein um die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung, sondern auch und im Besonderen, das Eventcatering in seiner Gesamtheit umweltfreundlicher und umweltverträglicher zu gestalten, ohne dabei asketisch zu werden oder Verzicht zu üben.

Der Gedanke zu dieser Initiative reifte schon eine ganze Weile bei Christian Lehnert. Als gelernter Koch klassischer Schule und langjähriger und anerkannter Experte im Eventcatering hat sich Christian Lehnert einen Namen gemacht. Seine Erlebnisse und Erfahrungen im Eventgeschäft sowie das wachsende Bewusstsein für den sorgsamen Umgang mit den begrenzten Ressourcen beflügelten ihn schließlich. Gemeinsam mit seinen langjährigen Wegbegleitern Kathrin Schub und Klaus Baumgartner, beide ebenfalls ausgewiesene Profis der Branche, gründen sie btrr.live. Das Motto: Ressourcenschonung und Kosteneinsparung bei gleichzeitiger Qualitätsverbesserung durch den Einsatz von innovativen Nachhaltigkeitskonzepten.

... Einem belebenden und von gegenseitiger Sympathie geprägten Gespräch folgte eine Bestandsaufnahme und detaillierte Analyse der Cateringsituation auf dem Landgut.

Wareneinsätze-/ menge vs. Kundenvorgaben

Oftmals bestellen Kunden beim Catering nicht für die tatsächliche Anzahl der Gäste, sondern „nach Gefühl“, d.h. es werden einige Gäste hinzugerechnet, „damit das Essen auch wirklich ausreicht“ und der Anbieter handelt ähnlich „vorausschauend“ indem er entsprechenden Reserven bei der Veranstaltung bereithält. Gemeinsam mit



Landgut STOBER trifft btttr.live und setzt ein weiteres Statement für gelebte Nachhaltigkeit

LANDGUT
STOBER

Eine Initiative für mehr Nachhaltigkeit im Eventcatering – Einfach echt, positiv!

dem Verkauf und Andreas Schmidt wurden vergangene Veranstaltungen analysiert, ein besonderes Augenmerk galt dabei den Resten von Tisch und Teller, die bei vielen Anbietern deutliches Einsparpotenzial bieten. Daraus ergeben sich direkt Handlungsempfehlungen für den Bankett- und Cateringbetrieb: Künftig kalkuliert die Küche nicht nur mit genaueren Mengen, auch der Nährwert der einzelnen Komponenten wird berücksichtigt. Mit diesen Werten kann die Verkaufsabteilung Buffets und Speisenfolgen besser kombinieren, nicht nur für einen Abendservice, sondern - wie im Landgut Stober erfolgreich praktiziert - für eine Veranstaltung, die mehrere Pausen, ein Mittag- und ein Abendessen bucht.

Abstimmung des Speisenangebotes auf den Veranstaltungstyp

Ein weiterer und wichtiger Aspekt im Zusammenspiel zwischen den Verantwortlichen im Verkauf und den Ansprechpartnern der Kunden ist die genaue Betrachtung der Abläufe der geplanten Veranstaltung: muss das Eintreffen (und Sammeln) der Gäste vor einer Konferenz tatsächlich mit Snacks begleitet werden oder haben die Gäste gerade erst gefrühstückt? Braucht es zu jeder Kaffeepause auch Speisen oder reicht ein Obstkorb? Bietet die Mittagspause ausreichend Zeit für ein ausgiebiges aber leicht verdauliches Essen oder soll man das Dessert erst am Nachmittag reichen? Einen wichtigen Punkt bei der Pausenversorgung wird das Landgut Stober verändern und gemeinsame Pausenbereiche für alle auf dem weitläufigen Gelände installieren. Dort werden neben Heißgetränken auch Säfte und Wasser ununterbrochen vorgehalten, weiterhin konzentriert man sich auf „Brainfood“ bei den Snacks.

[**Übrigens:** Das Landgut Stober plant im kommenden Jahr die Trinkwasserversorgung aus eigener Quelle. Zukünftig wird den Gästen dann aufbereitetes und luftangereichertes Quellwasser mit und ohne Kohlensäure angeboten.]



Ein erstes Ergebnis aus den daraus abgeleiteten Maßnahmen ergibt eine errechnete Kosteneinsparung von bis zu -10%, ohne Qualitätsverlust bei den produzierten Speisen und Cateringaufwendungen. Das kommt nicht nur dem Budget des Veranstalters zu Gute. Dieser Aspekt fundiert den selbstaufgelegten Anspruch auf Klimaneutralität sowie eine ausgewogene ökologische und ökonomische Unternehmensführung. Zertifiziert seit 2013 durch CO₂OL – unterstützt dies evident die Entscheider, eine klimaneutrale Veranstaltung oder Tagung auf dem Landgut Stober durchzuführen.

Und dabei soll es nicht bleiben! Gemeinsam arbeiten Stober, Schmidt und Lehnert bereits an weiteren Lösungen für den nächsten STEP, das Catering 4.o.

Mitglied von



Redaktion: Christian Lehnert & Sebastian Kernchen

©Foto: Sebastian Kernchen, Landgut STOBER

<https://www.landgut-stober.de>

<https://btttr.live>