Alpine Elements – Umweltrichtlinie

1. Grundsatzerklärung

Alpine Elements ist davon überzeugt, dass kulinarische Qualität, Gastfreundschaft und ökologische Verantwortung untrennbar miteinander verbunden sind. Unser Catering verfolgt das Ziel, hochwertige Genuss- und Veranstaltungserlebnisse zu schaffen und gleichzeitig die Umweltbelastungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette so gering wie möglich zu halten.

Als **Bio-Caterer** und nach unserem Kenntnisstand **einziger Fulle-Service-Bio-Caterer im Bundesland** ist Nachhaltigkeit für Alpine Elements kein Muss, sondern ein wesentlicher Bestandteil unseres Geschäftsmodells. Dieser Anspruch wird durch fundierte **ESG-Expertise** in der Unternehmensführung zusätzlich gestärkt und in operative Entscheidungen integriert.

Wir verpflichten uns zu kontinuierlicher Verbesserung, transparenter Kommunikation und konkreten Maßnahmen in den Bereichen Klimaschutz, Ressourceneffizienz, Biodiversität, Kreislaufwirtschaft, Tierwohl und nachhaltige Ernährung.

2. Geltungsbereich

Diese Umweltrichtlinie gilt für sämtliche Tätigkeiten von Alpine Elements im Bereich Catering, insbesondere für:

- Eventcatering
- Business- und Corporate-Catering
- Private Veranstaltungen
- Menüplanung und Einkauf
- Lebensmittelverarbeitung und Logistik
- Service vor Ort
- Abfallmanagement und Nachbereitung
- Zusammenarbeit mit Lieferanten und Partnern

3. Unsere Umweltgrundsätze

3.1 Bio-Qualität und verantwortungsvoller Einkauf

Wir bevorzugen Rohstoffe aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Erzeugung und stellen **biologische Qualität** in den Mittelpunkt unserer kulinarischen Ausrichtung.

Unsere Beschaffungsgrundsätze umfassen:

- Bevorzugung von **Bio-zertifizierten Zutaten**, soweit verfügbar und sinnvoll einsetzbar
- Bevorzugung von **regionalen und saisonalen** Produkten
- Zusammenarbeit mit Produzenten und Lieferanten, die unsere **Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen** teilen
- Berücksichtigung von **Herkunft, Transparenz, Rückverfolgbarkeit** und verantwortungsvollen Produktionsstandards

3.2 Regionalität und Saisonalität

Wir sehen regionale und saisonale Beschaffung als einen wesentlichen Hebel zur Reduktion von Umweltbelastungen und zur Stärkung lokaler Wertschöpfung. Kurze Lieferwege, frische Produkte und saisonale Menügestaltung tragen zu einer ressourcenschonenden und glaubwürdigen Catering-Philosophie bei.

Wir verpflichten uns daher zu:

- **saisonal orientierter** Menüplanung
- bevorzugter Zusammenarbeit mit **regionalen Lieferanten**
- Reduktion unnötiger Langstreckentransporte, soweit praktikabel
- offener Kommunikation gegenüber Kundinnen und Kunden hinsichtlich saisonaler Verfügbarkeiten

3.3 Pflanzenbasierte und zukunftsfähige Kulinarik

Wir betrachten eine pflanzenbetonte Küche als wichtigen Beitrag zur Reduktion von Umweltwirkungen und als zeitgemäßen Bestandteil **nachhaltiger Gastlichkeit**.

Daher verfolgen wir folgende Ziele:

- Ausbau hochwertiger **vegetarischer und veganer** Angebote
- Entwicklung von Menüs, bei denen pflanzenbasierte Speisen als vollwertige kulinarische Hauptoptionen positioniert sind
- bewusster und reduzierter Einsatz tierischer Produkte
- Unterstützung klima- und gesundheitsbewusster Ernährungsstile

3.4 Ganzheitliche Nutzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung

Ein **verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln** ist ein zentraler Bestandteil unseres Umweltverständnisses. Wir orientieren uns an einer möglichst vollständigen Nutzung von Produkten und Rohstoffen.

Unsere Grundsätze in diesem Bereich sind:

- **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung** durch vorausschauende Planung und bedarfsorientierte Produktion
- möglichst umfassende Verwertung von Zutaten im Sinne von **Root-to-Leaf und Nose-to-Tail**, sofern sinnvoll und hygienisch zulässig
- laufende Analyse von Übermengen, Produktionsverlusten und Buffet-Retouren
- Förderung einer **ressourceneffizienten** Küchenorganisation

3.5 Natürliche Zutaten und handwerkliche Zubereitung

Wir stehen für eine Küche, die auf Qualität, Handwerk und Natürlichkeit basiert. Wo immer möglich, **vermeiden** wir **unnötig stark verarbeitete Produkte**, industrielle Zusatzstoffe und standardisierte Convenience-Lösungen.

Daraus ergeben sich folgende Grundsätze:

- Bevorzugung **frischer** und **hochwertiger Zutaten**
- Fokus auf **handwerkliche Verarbeitung**
- Reduktion unnötiger Zusatzstoffe
- Verbindung von Genuss, Bekömmlichkeit und **Umweltverantwortung**

3.6 Nachhaltige Durchführung von Veranstaltungen

Umweltverantwortung endet nicht bei der Auswahl der Zutaten. Auch in Logistik, Eventplanung und operativer Durchführung verfolgen wir **ressourcenschonende Lösungen**.

Wir achten insbesondere auf:

- effiziente Touren- und Einsatzplanung
- Reduktion transportbedingter Emissionen
- bevorzugten Einsatz von Mehrwegsystemen, soweit Rahmenbedingungen dies zulassen
- Vermeidung unnötiger Einwegprodukte und Verpackungen
- Abstimmung mit Kundinnen, Kunden und Veranstaltungsorten über nachhaltige Veranstaltungsstandards
- Partner der Initiative **„Green Events Tirol”**

3.7 Abfalltrennung, Recycling und Kreislaufwirtschaft

Wir verfolgen das Ziel, **Abfälle zu vermeiden, Stoffströme zu optimieren** und Materialien möglichst lange im Nutzungskreislauf zu halten.

Dies umfasst insbesondere:

- ordnungsgemäße Trennung von Abfallfraktionen
- Bevorzugung von wiederverwendbaren, recyclingfähigen oder insgesamt ressourcenschonenderen Materialien
- Reduktion von Einwegartikeln
- verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmittelabfällen, Verpackungen und Betriebsmaterialien

3.8 Tierwohl und bewusster Einsatz tierischer Produkte

Dort, wo tierische Produkte eingesetzt werden, legen wir Wert auf Qualität, Herkunftstransparenz und einen **verantwortungsvollen Umgang** mit diesen Ressourcen.

Unser Ansatz umfasst:

- bewussten und maßvollen Einsatz tierischer Zutaten
- bevorzugte Zusammenarbeit mit Produzenten, die hohe Standards vertreten
- möglichst wertschätzende und vollständige Nutzung eingesetzter tierischer Produkte
- Ausbau attraktiver pflanzenbasierter Alternativen

3.9 Zusammenarbeit mit Lieferanten und Partnern

Wir erwarten von unseren Lieferanten und Partnern, dass sie unsere Grundhaltung zu Qualität, Nachhaltigkeit und verantwortungsvollem Wirtschaften mittragen.

Bei der Auswahl und Zusammenarbeit berücksichtigen wir nach Möglichkeit:

- Einhaltung geltender gesetzlicher Anforderungen
- transparente Angaben zu Herkunft und Qualität
- regionale Wertschöpfung
- verantwortungsvolle Produktions- und Lieferbedingungen
- Umwelt- und Sozialaspekte im Rahmen unserer Beschaffungsentscheidungen

3.10 ESG-Verantwortung und kontinuierliche Verbesserung

Durch unsere ESG-Kompetenz werden Umweltaspekte systematisch in Unternehmensführung und operative Abläufe eingebunden. Wir verstehen Nachhaltigkeit als fortlaufenden Entwicklungsprozess.

Daher verfolgen wir folgende Ziele:

- regelmäßige Überprüfung unserer Umweltleistungen
- laufende Weiterentwicklung interner Standards
- Verbesserung der Datenqualität in den Bereichen Einkauf, Logistik und Abfall
- nachvollziehbare und glaubwürdige Kommunikation gegenüber Kundinnen, Kunden und Partnern
- Ausrichtung an den Nachhaltigkeitsanforderungen professioneller Ausschreibungen und internationaler Hospitality-Standards

4. Rechtliche Konformität

Alpine Elements verpflichtet sich zur Einhaltung aller anwendbaren gesetzlichen Vorgaben in den Bereichen Umwelt, Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Arbeitsschutz und Beschaffung.

Soweit Kundenvorgaben, Hotelstandards oder vertragliche Anforderungen über gesetzliche Mindeststandards hinausgehen, streben wir deren Erfüllung im vereinbarten und operativ umsetzbaren Rahmen an.

5. Schulung und Sensibilisierung

Die erfolgreiche Umsetzung dieser Umweltrichtlinie setzt informierte und sensibilisierte Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Partner voraus. Daher fördern wir Umweltbewusstsein und nachhaltiges Handeln in allen relevanten Bereichen unseres Betriebs.

Schwerpunkte sind insbesondere:

- Vermeidung und Trennung von Abfällen
- ressourcenschonende Verarbeitung von Lebensmitteln
- bewusster Umgang mit Energie, Wasser und Materialien
- nachhaltige Veranstaltungsabwicklung
- Berücksichtigung kundenspezifischer Nachhaltigkeitsanforderungen

6. Kommunikation und Transparenz

Wir kommunizieren unsere Umweltgrundsätze offen, ehrlich und nachvollziehbar. Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit nicht nur zu behaupten, sondern in unseren Prozessen und Leistungen sichtbar zu machen.

Das bedeutet für unsere Kunden und Partner insbesondere:

- transparente Kommunikation unserer Beschaffungs- und Nachhaltigkeitsgrundsätze
- ehrliche Darstellung saisonaler und operativer Rahmenbedingungen
- nachhaltigkeitsorientierte Menü- und Veranstaltungskonzepte
- kooperative Zusammenarbeit bei der Umsetzung verantwortungsvoller Eventlösungen

7. Überprüfung der Richtlinie

Diese Umweltrichtlinie wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf aktualisiert, um betriebliche Entwicklungen, neue gesetzliche Anforderungen, Kundenanforderungen sowie anerkannte Best Practices im Bereich nachhaltiges Catering und Hospitality zu berücksichtigen.

8. Freigabe

Freigegeben durch:
Dietmar E. Fröhlich / Alpine Elements

Version: 1.0
Gültig ab: 01.01.2025