

PRESSEINFORMATION

Ab sofort CO2 Kompensation buchbar – Geld fließt in effiziente Kochöfen in Peru

Neu Bei ROTH: Klimaneutrale Tagungen und Events



Roth Catering & Events verwendet 100 Prozent Ökostrom in ihrer Eventlocation Feierwerk in Isenbüttel

Foto-Credits: ROTH Catering & Events – Download über Hyperlink oder hier: <https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=roth>

Isenbüttel, 28. Februar 2020 (primo PR) – Nachhaltigkeit hat auch in der Gastronomie viele Facetten. Restaurants kaufen zunehmend in ihrer unmittelbaren Umgebung ein und setzen auf saisonale Rohstoffe im Speiseplan. ROTH Catering & Events handelt schon viele Jahre nach diesem Prinzip, geht aber noch viel weiter. So ist die Eventlocation Feierwerk in Isenbüttel energieeffizient gebaut, das Unternehmen verwendet 100 Prozent Ökostrom, erzeugt Wärme über eine Hackschnitzelheizung mit Holzabfällen der Forstwirtschaft und betreibt eine CO2-Kühlanlage, wodurch die Kühlhäuser kein FCKW freisetzen. Ab sofort ermöglichen die Catering-Profis ihren Kunden auch, bei jeder Veranstaltung die nicht vermeidbaren CO2 Emissionen zu kompensieren. Der Beitrag von einem Euro pro Gast fließt dabei über den Partner Arktik GmbH in effiziente Kochöfen in Peru. Weitere Informationen unter www.roth-catering.de, telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an info@roth-catering.de.

Roth Catering & Events setzt sich in allen Bereichen des Unternehmens für Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln ein. „Unser oberstes Ziel ist es, CO2 Emissionen zu vermeiden oder zu reduzieren“, erklärt Tell Roth, Geschäftsführer von Roth Catering & Events. „So beziehen wir unser Obst und Gemüse wenn möglich aus der Nähe von lokalen oder regionalen Produzenten und reduzieren so CO2 in der Lieferkette. In der gesamten Produktionskette setzen wir außerdem, wenn möglich eine Zero Waste Philosophie um“, erläutert er weiter.

Nachhaltigkeit auch bei Bau und Betrieb der Eventlocation Feierwerk

Wer sich bei seiner Veranstaltung für die ROTH Eventlocation Feierwerk entscheidet, unterstützt damit ebenfalls nachhaltiges Handeln. Lichtdurchflutete großzügige Räume und moderne Technik machen die schöne und moderne Atmosphäre dieses Tagungsortes aus. Er wird mit 100 Prozent Ökostrom betrieben und bezieht seine Wärme aus einer Hackschnitzelheizung mit Holzabfällen der Forstwirtschaft. „Bei unseren Kühlhäusern sorgt eine CO2

PRESSEINFORMATION

Kühlanlage außerdem dafür, dass wir FCKW vermeiden," erläutert Christina Roth, die als Gesellschafterin für die Leitung der Küche verantwortlich ist.

Neu: Tagungspauschale mit CO2 Kompensation buchbar

„Wir haben schon länger darüber nachgedacht, eine CO2 Kompensation in unser Catering-Angebot aufzunehmen. Die positive Resonanz in verschiedenen Gesprächen mit unseren Kunden hat uns nun darin bestärkt, diesen neuen Schritt zu gehen. Als Partner haben wir uns die Arktik GmbH ausgesucht“, so Marketing Managerin Kathrin Seyboth.

Die Arktik GmbH ist ein junges, mehrfach ausgezeichnetes und von führenden Klimaexperten empfohlenes Klimaschutzunternehmen aus Hamburg. Die Kompensation von Emissionen fließen über diesen Partner ausschließlich in Klimaschutzprojekte, die dem vom World Wildlife Fund WWF mitentwickelten Gold Standard oder auf Wunsch vergleichbaren Standards entsprechen. Im Fall von Roth Catering & Events sorgt der erhobene Beitrag aus der Tagungspauschale für effiziente Kochöfen in Peru. „Unsere Kunden erhalten für die Veranstaltung dann ein Klimazertifikat und ein Siegel, dass sie zur CO2 Neutralität beigetragen haben“, erklärt Eventberater Danny Thies.

Das gesamte Kompensationsverfahren bei der Arktik GmbH wird regelmäßig vom TÜV NORD geprüft und trägt das TÜV NORD-Siegel „Geprüftes Zertifikate-Management“ (TN-CC 002). Dieses garantiert, dass 100 Prozent der ausgewiesenen CO2 Emissionen auch tatsächlich ausgeglichen werden.

Von der Metzgerei zum Pionier für Partyservice

Es fängt alles in den 70er Jahren an. Ingeburg, waschechte Niedersäxsin, ist Verkäuferin in einer Metzgerei in der Schweiz und lernt dort Heinrich Roth kennen. Beide verlieben sich und entscheiden sich 1987 in die Heimat von Ingeburg zu ziehen und die Fleischerei des Schwagers zu übernehmen. Daraus gründen sie ROTH of Switzerland. Zunächst führen sie den Betrieb als Freibank für Fleisch weiter, bis Senior Roth in der Metzgerei ein Pionier für Partyservice wird. Zu Zeiten als noch kaum eine andere Metzgerei Partyservice anbietet, wird bei ROTH bereits hinter den Kulissen gekocht. Das ist der Start für ein zukunftssicheres Unternehmen, denn das klassische Metzgereigeschäft fängt an auszusterben. Zu der Zeit eröffnen nämlich immer mehr Supermärkte Frischetheken und stattdessen ihre Kühlschränke zunehmend mit Fleisch aus.

Die nächste Innovation kommt im Jahr 2001 mit der Pacht des Congressparks Wolfsburg. Heinrich Roth investiert stark in Equipment und kann Events so nicht nur mit Speisen versorgen, sondern auch mit kompletter Ausstattung wie Tische, Stühle, Heizpilze, Grills, mobile Bars, Dekoration und vieles mehr. So entwickelt sich das Cateringgeschäft mit dem Schwerpunkt: Für Events alles aus einer Hand. Eine eigene Floristik sowie weitere Leistungen wie Musik und Fotografen ergänzen das Komplettangebot.

Schweizer Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für hochwertiges kulinarisches Handwerk sowie Zeitgeist ist auch den Kindern Tell, Jörg und Christina eigen, die die zweite Generation im Familienbetrieb bilden und seit November 2019 als neues Führungstrio für weiteren Erfolg im Unternehmen ROTH sorgen.

Weitere Informationen zur Geschichte ROTH sind hier abrufbar: <https://www.roth-catering.de/de/ueber-uns/tradition-historie.php>