



NACHHALTIGKEITSKONZEPT POOL7 Catering

Als ökologisch nachhaltiger Produzent hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte, liegt uns die Natur besonders am Herzen. Das POOL7 Catering übernimmt mit dem Erwerb des Umweltzeichens im Bereich „Tourismus und Freizeitwirtschaft“ Verantwortung für unsere Umwelt, um diese für künftige Generationen zu erhalten und zu verbessern. Es ist uns ein Anliegen, unsere Gäste und KundInnen aktiv in unsere Werte miteinzubeziehen und als Botschafter für Umweltschutz zu fungieren.

Wir sind Caterer und Landwirte

Wir legen Wert auf regionale Produkte und bieten diese aus eigener Produktion an. Unsere „Austria Bio Garantie“-zertifizierten Bauernhöfe in der Buckligen Welt verfügen über ausgedehnte Weiden und Wälder – paradiesische Zustände für Aubrac- und Highland-Rinder sowie Bigorre- und Mangalitzza-Schweine. Die Tiere werden ganzjährig im Freien gehalten und nur mit saftigem Gras und Bio-Futter aus eigener Landwirtschaft gefüttert. Unser Gemüse, Obst und unsere Kräuter bauen wir mit Hilfe von „Arche Noah“-Saatgut an. Das schmeckt man!

Wir sind regional

Neben hausgemachten Köstlichkeiten verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen Spezialitäten aus der Genussregion Bucklige Welt. Einen Auszug unserer PartnerInnen finden Sie unter www.gruenerkreis.at/catering.





Wir sind fair

Unsere KundInnen können sicher sein, dass bei uns ausschließlich Kaffee und Tee aus fairem Handel zum Einsatz kommt. Wir sind Fair Trade Gastropartner für Wien, Niederösterreich und der Steiermark.

Wir sind Ausbilder

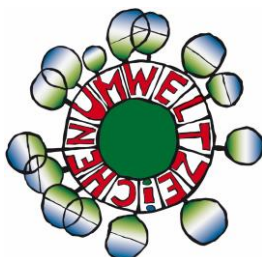
Unser Ziel ist, jungen Menschen in schwierigen Situationen wieder Perspektiven in ihrem Leben zu eröffnen. Nach einer stationären Therapie ist es wichtig, wieder den Weg in ein geregeltes Arbeitsleben zu finden. Eine Möglichkeit dazu ist die Ausbildung zur zertifizierten Hotel- und Gastgewerbefachkraft, in Zusammenarbeit mit dem ITM (International College of Tourism & Management) Bad Vöslau, dem AMS Niederösterreich und der Sucht- und Drogenkoordination Wien. Im Zuge der Ausbildung werden unsere MitarbeiterInnen in ressourcenschonendem und umweltfreundlichem Verhalten geschult.

Wodurch profitieren Gäste von einem umweltzertifizierten Betrieb?


- 🌿 **Qualitätsgarantie** durch umweltbewusstes Management
- 🌿 Genussvolle und **erholsame Events** mit gesunden und regionalen Lebensmitteln sowie durch Unterstützung bei der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel

Wodurch profitiert die Region von umweltzertifizierten Betrieben?

- 🌿 Beitrag zur **Verbesserung der Umweltsituation** in der Region
- 🌿 **Weniger CO₂ Ausstoß** durch Einsatz erneuerbarer Energie sowie Ressourceneinsparung und Vorzug für sanften Verkehr





 **Stärkung regionaler Wirtschaft** und Kultur durch bevorzugten Einkauf in der Region
„Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“

Anhand eines umfassenden Kriterienkatalogs wird ein Betrieb in den folgenden Bereichen beurteilt: Allgemeine Betriebsführung, Umweltmanagement, Energie, Wasser, Abfall, Luft, Lärm, Büro, Reinigung, Chemie, Hygiene, Bauen und Wohnen, Ausstattung, Lebensmittel, Küche, Verkehr und Außenbereich. Die verpflichtenden Grundlagen sind, abhängig von Betriebsart und Angebot, in den Muss-Kriterien dargestellt.

Mit wählbaren Soll-Kriterien wird auf die spezifische Betriebssituation wie Größe, Angebot, Ausstattung oder Lage eingegangen. Außerdem werden Besonderheiten honoriert wie beispielsweise die ausschließliche Verwendung von Bio-Lebensmitteln, spezielle Angebote für Wanderer und Radfahrer oder die Einrichtung nach baubiologischen Grundsätzen.

Klaus Tockner

Wien, 23. September 2015

Klaus Tockner
Geschäftsführer POOL7 Catering

