

## Nachhaltige Betriebsgastronomie: WISAG Catering startet Zertifizierungs-Initiative mit GreenSign und CHEFS CULINAR

Die WISAG Catering hat in Zusammenarbeit mit dem GreenSign Institut und CHEFS CULINAR einen bedeutenden Schritt in Richtung Nachhaltigkeitskommunikation unternommen. Ziel dieser Kooperation ist die umfassende Nachhaltigkeits-Zertifizierung der Betriebskantinen von WISAG Catering mit GreenSign Gastro. CHEFS CULINAR unterstützt dabei zusätzlich als Nachhaltigkeitsberater.

Im April 2024 wurde im Haus der Deutschen Wirtschaft in Berlin ein Probeaudit durchgeführt, das erfolgreich mit der Zertifizierung auf GreenSign Gastro Level 3 abgeschlossen wurde. Diese Auszeichnung reflektiert die exzellente Nachhaltigkeitsperformance des Standorts, insbesondere in den Bereichen Mitarbeiterschulung, Auswahl der Lieferanten und zentral gesteuerter Nachhaltigkeitsstrategien.



Team der WISAG Business Catering Nord-Ost GmbH & Co. KG im Haus der Deutschen Wirtschaft bei der GreenSign Gastro Zertifizierung (Foto: © WISAG)

Seit dem vergangenen Jahr sind einige Gastronomiebetriebe der WISAG Catering bereits Mitglied bei Greentable e.V.. Unter der Leitung von Axel Langheim, Gastronomieleiter der WISAG Business Catering Nord-Ost GmbH & Co. KG, wurde im Haus der Deutschen Wirtschaft ein umfassendes Audit zum GreenSign Gastro durchgeführt. Durch die Analyse des Ist-Zustands anhand eines detaillierten

Fragenkatalogs und einer gründlichen Betriebsbegehung konnte die Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen werden.

Florian Hermanns vom GreenSign Institut betont: „Ich bin sehr stolz darauf, dass die WISAG Catering von Beginn an als Referenzkunde an unserer Seite steht und somit als Vorreiter den nachhaltigen Weg für Betriebskantinen ebnet. Die erste Nachhaltigkeitszertifizierung der WISAG Catering mit GreenSign Gastro im Haus der Deutschen Wirtschaft ist ein absoluter Erfolg. Der gesamte Zertifizierungsprozess war geprägt von hoher Professionalität und einem reibungslosen Ablauf. Die strukturierten Nachhaltigkeitsmaßnahmen, vielversprechenden Schulungsmöglichkeiten sowie die innere Motivation nach Nachhaltigkeit in der Betriebskantine bieten ein großartiges Potenzial für eine nachhaltige Zukunft sowie eine fruchtbare Zusammenarbeit.“

### **Nachhaltigkeit als dauerhafter Unternehmensanspruch**

„Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit beständig zu leben“, bekräftigt Heike Conrad, Leiterin Qualitätsmanagement/Qualität, Umwelt, Gesundheitsschutz und Sicherheit der WISAG Catering Holding. „Die GreenSign Zertifizierung ermöglicht uns nicht nur eine Momentaufnahme, sondern eine fortlaufende Bewertung, um die Betriebsabläufe nachhaltig zu verändern und bewusster mit Lebensmitteln und anderen Ressourcen umzugehen. Damit können wir unsere Gastronomiebetriebe sukzessiv weiterentwickeln und die Gemeinschaftsverpflegung insgesamt nachhaltiger gestalten“, sagt Heike Conrad. Für die WISAG Catering fungiert die GreenSign Gastro Zertifizierung nicht nur als Leitfaden und Anreiz, sondern schafft auch mehr Transparenz für Kunden und die Gäste in den Betriebsrestaurants.



GreenSign Auditoren Florian Hermanns und Julian Reingraber mit Axel Langheim und Heike Conrad (Foto: © WISAG)

Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering Holding, fügte hinzu: „Bei der WISAG Catering haben wir uns vorgenommen, maßgeschneiderte Konzepte für unsere vielen individuellen Kunden umzusetzen. Wir sehen und definieren uns als Cateringpartner, als Berater, als Konzeptentwickler. Mit Greentable haben wir einen sehr guten Einstieg geschaffen, den wir weiter ausrollen. Die GreenSign Zertifizierung setzt zusätzlich zur Verpflegungskonzeption auch auf die Technik, Ausstattung und viele weitere Bereiche. Die Kunden leisten einen erheblichen Beitrag zur Datenerhebung von Verbrauchsanalysen wie Wasser und Energie. Es erfordert also ein erhebliches Commitment aller Beteiligten. Wir sind stolz, in der Branche der erste Caterer mit GreenSign Zertifizierung zu sein und bauen auf viele weitere Kunden, mit denen wir etwas bewegen können.“

Mit der erfolgreichen GreenSign Zertifizierung im Haus der Deutschen Wirtschaft setzt die WISAG Catering ein starkes Zeichen für nachhaltiges Handeln in der Gemeinschaftsgastronomie. Diese Initiative unterstreicht das Engagement des Unternehmens, ökologische Verantwortung zu übernehmen und seine Betriebsabläufe kontinuierlich zu verbessern, um eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten.

Zeichenzahl inkl. Leerzeichen: 4.404

Abdruck frei, Beleg erbeten

Bildmaterial zum Download auf: [www.greensign.de/presse](http://www.greensign.de/presse)



### Über das GreenSign Institut

Verliehen wird die GreenSign Nachhaltigkeitszertifizierung vom GreenSign Institut. Die inzwischen branchenübergreifende Zertifizierung ist praxisnah, wurde zunächst für die Hotellerie entwickelt und ist auf hohen Standards gemäß EMAS und DIN ISO 14001 aufgebaut. Mit der GreenSign-Zertifizierung bietet das GreenSign Institut Hoteliers, SPAs und Unternehmen ein integriertes und ausgereiftes Prüfsystem, das ökologische, soziale und ökonomische Aspekte der Betriebsführung in über 130 Kriterien strukturiert, evaluiert und dokumentiert. Die Erstellung eines CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks ist optional buchbar. Der Betrieb erhält die Möglichkeit, die Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter auszubauen und die Betriebsprozesse effizient zu optimieren. In Deutschland ist das GSTC-anerkannte GreenSign als Nachhaltigkeits-Zertifizierung für Hotels bereits Marktführer. Es befinden sich bereits mehr als 850 Unternehmen in 19 Ländern in der Zertifizierung.



### Pressekontakt:

Suzann Heinemann, Geschäftsführerin

Anja Engel, Marketing & Communications Manager

### GreenSign Institut GmbH

Nürnberger Straße 49 | 10789 Berlin

Tel. +49 (0)30 318 62 8 0

Mail: [presse@greensign.de](mailto:presse@greensign.de)

Web: [www.greensign.de](http://www.greensign.de)



### **Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien**

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft. Mit mehr als 20.000 Kunden, rund 33.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,366 Mrd. Euro im Jahr 2022 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

#### **Pressekontakt WISAG:**

Alena Stephan

Unternehmenskommunikation

#### **WISAG Facility Service Holding SE**

Herriotstraße 3 | 60528 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 505044-335

Mail: [alena.stephan@wisag.de](mailto:alena.stephan@wisag.de)

Web: [www.wisag.de](http://www.wisag.de)



### **Über CHEFS CULINAR**

CHEFS CULINAR steht seit mehr als 100 Jahren für professionellen Service und echte Partnerschaft im Zustellgroßhandel für Food- und Nonfood-Produkte. Die Tochtergesellschaft CHEFS CULINAR Software und Consulting bietet mit maßgeschneiderten Beratungs- und Softwarelösungen einen wertvollen Mehrwert für Betriebe aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung über die Lebensmittelversorgung hinaus. Mit betriebswirtschaftlicher Fachexpertise, höchster Prozesskompetenz, Expertenwissen sowie jahrzehntelanger Branchenerfahrung im Software-Bereich unterstützt der Unternehmensbereich Betriebe bei sämtlichen ihrer Herausforderungen.

#### **CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co.KG**

Klaus Ommer, Leiter Consulting und Akademie

Katharina Messing, Marketingmanagerin

Holtumsweg 26 | 47562 Weeze

Tel. 0 28 27 / 80 602

Mail: [consulting@chefsculinar.de](mailto:consulting@chefsculinar.de)

Web: [cc-softwareundconsulting.de](http://cc-softwareundconsulting.de)