

messe, 19



VIESSMANN

for life

Bio? Logisch!

Von Null auf Vierhundert – so fühlte sich für Melles & Stein der Neustart der Messebranche im April 2022 an. Ab dann ging es Schlag auf Schlag und es blieb kaum Zeit zum Luftholen – geschweige denn zum Nachdenken über neue Konzepte oder Strategien. Doch zum Glück hatten wir die Zeit des Lockdowns bereits genau dafür genutzt. Bei aller Sorge um unsere Branche war uns schnell klar: Das war auch eine Chance etwas zum Besseren zu verändern. Bis es wieder losging, wollten wir wichtige Schritte in Sachen Nachhaltigkeit gegangen sein, um unseren Kunden durchdachte Lösungen anbieten zu können.

Die ersten, bei denen Melles & Stein sein neues nachhaltiges Catering-Konzept nach dem Re-Start umsetzen konnte, war die Firma Viessmann. Mit der IFH Nürnberg, der SHK Essen und der GetNord Hamburg standen 2022 gleich drei regionale Messen im Sanitärbereich an, bei denen es nachhaltiges Catering geben sollte. In Corona-Zeiten war der Fahrplan hierzu gemeinsam entwickelt worden – jetzt galt es ihn in die Tat umzusetzen.

Wie das gelungen ist? Sehen sie selbst.

Nachhaltiger Auftritt



Regionale und saisonale frische Speisen und bio-zertifizierte Getränke spielten die Hauptrolle beim nachhaltigen Messe-Catering. So gab es zum Beispiel Bio-Stullen in Verpackung aus Maisstärke, Bio-Äpfel zur Selbstbedienung, Kaffee in Recup-Bechern und Bio-Limonaden in Glasflaschen.



Auch die Nebenrollen des Caterings wurden nachhaltig besetzt. Wo es ging, kam Mehrweg statt Einweg zum Einsatz, Verbrauchsmaterial wie Servietten entsprach Öko-Standards und auf Müll produzierende Portionsverpackungen wurde weitestgehend verzichtet.



Die Zusammenarbeit mit Viessmann war dabei besonders spannend für uns, weil die Viessmann Group Vorreiter in Sachen ganzheitlicher Nachhaltigkeitsstrategie ist. Dabei werden wissenschaftlich fundierte Instrumente genutzt – mit dem klaren Ziel langfristig den sozialen und ökologischen Break-Even zu erreichen. Das ist der Punkt, ab dem es keine negativen, sondern nur positive Auswirkungen auf Mensch und Umwelt gibt. Ein nachhaltiges Cateringangebot ist dabei ein Schritt von vielen, den Viessmann gemeinsam mit seinen Partnern geht.

Im Gespräch:

Zum nachhaltigen Messekonzept der Firma Viessmann hat unser Vorstand Nicole Stein die Senior Project Managerin der Viessmann Climate Solutions SE, **Ina Hömberg**, auf der IFH in Nürnberg befragt.



Frau Hömberg, welche Schritte geht die Firma Viessmann in Sachen Nachhaltigkeit auf Messen?

Das Thema Nachhaltigkeit steht bei Viessmann schon seit mehreren Jahren in allen Bereichen auf der Agenda. Beim Messebau heißt das, dass wir den Messestand aus 2020 auch 2022 verwendet haben. Mit unserem Messebauer erheben wir eine Emissionsbilanzierung des Messestandes. Für die nächsten Jahre ist das Ziel, den Messestand und die mit einer Messteilnahme verbundenen Prozesse bis zu 100 % nachhaltig zu gestalten.

Was ist Ihnen beim Catering besonders wichtig?

Wir möchten wissen, wo die Getränke und Speisen herkommen und haben uns auf regionale, saisonale und bio-zertifizierte Produkte konzentriert. Gleichzeitig soll das Catering etwas Besonderes sein und vor allem schmecken. Wir möchten unseren Gästen nicht einfach nur etwas hinstellen – wir möchten ihnen bei Viessmann etwas Gutes tun. Sie sollen sich auf unserem Messestand wohl und wertgeschätzt fühlen.

Weswegen fiel die Wahl auf Melles & Stein als Partner?

Melles & Stein ist für uns ein langjähriger und verlässlicher Partner und strebt genau wie Viessmann danach, möglichst nachhaltige Lösungen zu realisieren – hier greift ein Rad wie von selbst in das andere. Die Corona-Zeit haben wir gemeinsam genutzt, um ein neues, leckeres und nachhaltiges Catering-Konzept zu entwickeln.

Was waren die Herausforderungen auf dem Weg?

Maximal ökologische und nachhaltige Lösungen sowohl für das Catering sowie für das Equipment zu finden und die Verfügbarkeit für alle Viessmann Messe-Locations zu gewährleisten, war nicht leicht. Wir wollten einen Standard definieren, auf den bei den nationalen wie internationalen Viessmann Messe-Events aufgebaut werden kann – und das alles im Rahmen der Budgetvorgaben.

Nachhaltigkeit gibt es nicht zum Nulltarif. Wie ist die Auswirkung auf das Messebudget?

Nachhaltige, regionale und saisonale Speisen wirken sich auf das Budget aus – keine Frage. Um den Mehraufwand überschaubar zu halten, haben wir auf andere Dinge wie Werbegeschenke verzichtet. Unsere Kunden sollen einen nachhaltig positiven Eindruck von ihrem Besuch bei Viessmann mitnehmen – wir sind überzeugt, dass dies mit ökologischem und wertigem Catering deutlich besser gelingt als mit austauschbaren Werbegeschenken.



Wer mehr zur umfassenden Viessmann-Strategie wissen möchte, [findet diese hier](#).

Für unseren Planeten

Bevor es an nachhaltiges Messe-Catering ging, hatte Melles & Stein sich daran gemacht, den eigenen ökologischen Fußabdruck zu ermitteln. Mit unserer Nachhaltigkeitsbeauftragten Katrin Oberließ und unserem externen Partner „inova“ wurde in mühevoller Kleinarbeit jeder Aspekt des Unternehmens unter die Lupe genommen – ob Reisetätigkeit, Energieversorgung, Fuhrpark oder Büromaterial. Seitdem haben wir in vielen Bereichen umgestellt. Unser Büromaterial ist zum Großteil aus recyceltem Material, viele Prozesse wurden digitalisiert, Mitarbeiter können im Homeoffice arbeiten und erhalten Jobtickets, Inlands-Flugreisen wurden gestrichen etc. Ziel ist der Eintrag in den Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DKN) der Bundesregierung, um unsere ständige Weiterentwicklung für unsere Kunden und Partner transparent zu machen.

Im zweiten Schritt galt es, für unsere komplette Produktpalette im Speise- und Getränke-Catering nachhaltige Alternativen zu finden. Verpackungsmüll reduzieren, kurze Lieferwege, Produkte in Bio-Qualität, Verzicht auf Plastik, Einweg wenn überhaupt nur aus nachwachsenden Rohstoffen – viele Aspekte mussten berücksichtigt werden. Das alles brauchte ausgiebige Recherche und viele Gespräche mit unseren langjährigen Lieferanten. Jetzt sind wir in der Lage unseren Kunden ein nachhaltiges Messe-Catering als Baukasten-Prinzip anzubieten. Nicht jeder kann oder will gleich alles umstellen und fängt mit einem Bestandteil an. So bewegen wir uns gemeinsam Schritt für Schritt in die richtige Richtung.

Flashback

2023 ist ein besonderes Jahr für uns, denn Melles & Stein feiert sein 25jähriges Bestehen. Offiziell bereits am 1. Januar, aber wir haben uns entschlossen, die tatsächliche Feier auf den Sommer zu verschieben.

Weitere Infos
folgen ...

25 jahre
melles & stein

Neustart mit Hindernissen

Bei aller Begeisterung für unseren neuen Weg, die letzten drei Jahre bei Melles & Stein waren nicht leicht. Erst zwei Jahre Zwangspause und Sich-immer-neu-erfinden, dann Raketenstart mit inzwischen halbiertes Mannschaft. Das alles mit einer leergefegten Hostessen-Datenbank, Lieferanten, denen die Köche oder Fahrer abhanden gekommen waren, und Preisen, die durch Krieg und Energiekrise völlig unkalkulierbar waren.

Aber der Neustart ist gelungen, Dank eines tollen Teams, viel Zusammenhalt in der Branche und dem Vertrauen und der Treue unserer Kunden. Alles nicht selbstverständlich. Und deswegen an dieser Stelle einfach mal ein fettes **Dankeschön!**

Ohne Sie und Euch wären wir nicht hier.

Silke Melles & Nicole Stein