



Müllvermeidung und Sauberkeit in der Küche

Beim Party- und Cateringservice Münster wird Sauberkeit groß geschrieben! Wenn man, wie ich, seinen Kunden gutes, **gesundes und qualitativ hochwertiges Essen** liefern möchte, ist die wichtigste Grundvoraussetzung eine saubere und keimfreie Küche. Heutzutage kommt es leider immer wieder vor, dass in Küchen die Hygienevorschriften nicht eingehalten werden und somit unter Umständen verdorbene Lebensmittel in Umlauf gebracht werden, was in der Vergangenheit ja bekanntermaßen schon zu Krankheitsausbrüchen mit nicht ganz geringen Ausmaßen geführt hat.

Aus genau diesem Grund gelten für die Gastronomie *scharfe Richtlinien, an die sich jeder Gastronom halten muss*. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird in regelmäßigen Abständen und natürlich ohne Vorankündigung vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Münster überprüft. **Diese Kontrolle hat der Partyservice Stefan Hüls anstandslos bestanden**. Den Kontrollbericht des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Münster können Sie sich [hier](#) herunterladen.

Wir achten aber nicht nur ganz besonders auf Sauberkeit und Hygiene, sondern versuchen auch immer und überall Abfall zu vermeiden. Denn laut dem Verbraucherschutzministerium wirft jeder Deutsche pro Jahr Lebensmittel im Wert von rund 330,00 Euro weg. Dies gilt es zu vermeiden, Lebensmittel sind ein sehr wertvolles Gut und sollten nicht verschwendet oder gar weggeworfen werden.

Cateringservice Münster | So vermeiden wir Lebensmittelabfälle in der Küche

Wir planen zusammen mit Ihnen Ihre Veranstaltung und rechnen genau durch, wie viel Essen sie tatsächlich benötigen. Im Durchschnitt isst ein Mensch 600 bis 700 Gramm an einem Abend. Wir liefern Ihnen die passende Menge, so dass Ihre Gäste am Ende des Abends satt und zufrieden sind. Trotzdem bleibt immer mal etwas über. Das übriggebliebene Essen werfen wir aber nicht weg, wir geben Ihnen lebensmittelechte Schalen mit. So können Sie, wenn Sie mögen, Ihren Gästen noch etwas von dem Essen mit nach Hause geben, oder Sie nehmen es selbst mit und essen es später oder am nächsten Tag.

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir durch unsere umfassende Planung des Caterings und unser Bemühen, die Gäste zum Mitnehmen von übrig gebliebenem, leckerem Essen zu motivieren, jährlich über 8 Tonnen Biomüll vermeiden. Zu diesem Thema habe ich, Stefan Hüls, dem Team von WM-TV auch bereits Ende 2011 ein Interview gegeben. Diesen sehr interessanten Beitrag können Sie sich [hier](#) anschauen:

Wenn Sie Fragen zur Sauberkeit, Hygiene und [Müllvermeidung](#) in unserer Küche haben, stehe ich Ihnen mit meinem Team gerne zur Verfügung. Sie können sich auch gerne vor Ort selbst ein Bild von der Sauberkeit der Küche sowie von der Qualität und Frische unserer Lebensmittel machen.

Nutzen Sie einfach den **Call-Backservice 0251.4841722**. Ich freue mich auf Ihren Anruf.