



6 Tipps für mehr
Nachhaltigkeit in der
Gastronomie



1. Energie sparen

Durch eine effiziente Energieverwendung kann jede:r Gastronom:in bei sinnvoller Investition nicht nur Geld sparen. Die CO²-Emissionen werden reduziert und der Rohstoffabbau gesenkt.

Den Grundstein hierzu legt die richtige Ausstattung. Energiesparende Geräte und die Umstellung auf LED-Beleuchtung sind ein erster Schritt. Entscheidend sind jedoch achtsames und vorausschauendes Verhalten. Hierzu sollte das ganze Küchenteam sensibilisiert werden. Herdplatten sollten nicht unnötig laufen und gefrorene Lebensmittel rechtzeitig aufgetaut werden.

Auch bei der Spülmaschine kann viel Energie gespart werden. Speisereste sollten umgehend von Tellern entfernt und die Maschine direkt nach Befüllen eingeschaltet werden. So spart man überflüssige Spülgänge. Zusätzlich sollte man regelmäßig reinigen.

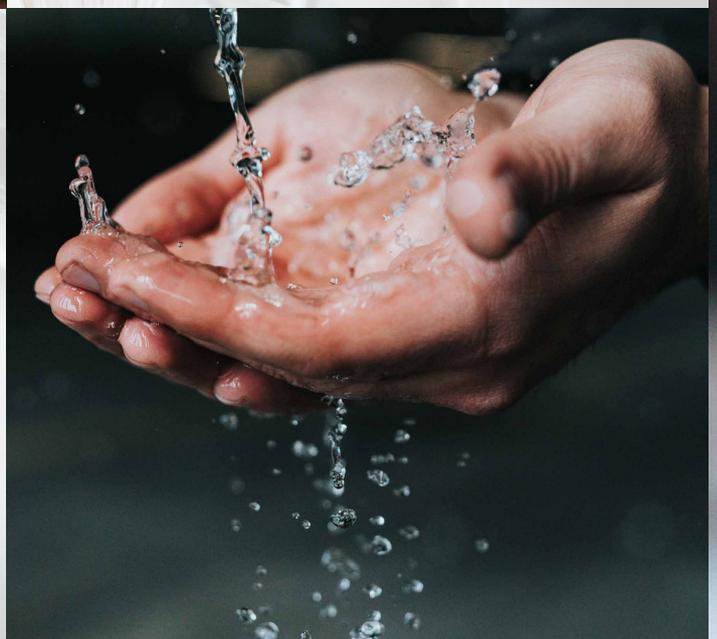
Auch eine Umstellung der Speisekarte hin zu mehr vegetarischen/veganen Gerichten spart CO².

2. Wasser sparen

Auch wenn es nicht so scheint: Wasser ist eine endliche Ressource.

Arbeitsabläufe sollten so optimiert werden, dass Wasser eingespart werden kann. Sowohl beim Kochen, als auch bei der Reinigung.

Ein achtsamer Umgang mit Wasser schont nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Umwelt!



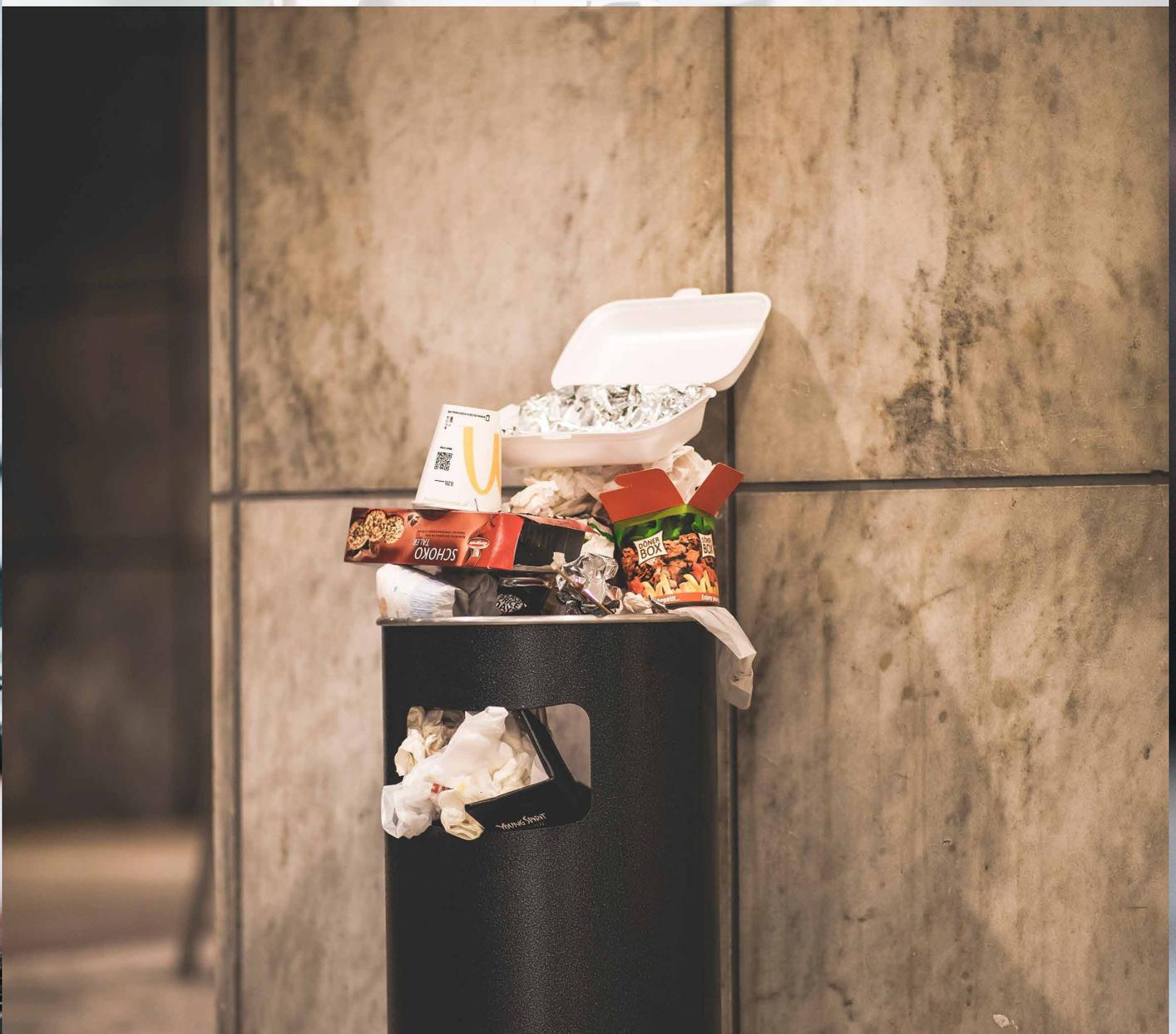
3. Lebensmittelabfälle vermeiden

Der stetig wachsende Müllberg und die Lebensmittelverschwendung gehen uns alle etwas an.

Sie sind sich nicht sicher, wo bei Ihnen die meisten Lebensmittelabfälle anfallen? Stellen Sie verschiedene Müllbehälter auf (1. Ungenießbare/Verdorbene Lebensmittel, 2. Abfälle während der Zubereitung, 3. Essensreste, die von Gästen zurückgegeben werden), analysieren Sie die Inhaltsmenge und optimieren die entsprechenden Prozesse.

Werden Salatgarnituren oft zurückgegeben? Entfernen Sie diese. Kommen Beilagen oft zurück? Optimieren Sie die Portionsgröße.

Auch hier ist eine Sensibilisierung der Mitarbeiter:innen von Vorteil. Bieten Sie Ihren Gästen an, Lebensmittelreste mit nach Hause zu nehmen. Mit diesem Engagement können Sie gerne auch werben. So verkleinert sich die Hemmschwelle der Gäste.



4. Mehrweg statt Einweg

Die meisten Gastronom:innen kommen um Take - Away - Verpackungen nicht herum. Auch dann sind ökologisch hergestellte Produkte sinnvoll!

Auch das Einführen eines Mehrwegsystems sollte geprüft werden. Hierzu gibt es eine Vielzahl von etablierten Anbieter:innen. „In Deutschland entstehen täglich 770 t Verpackungsmüll durch Take-Away-Einwegverpackungen.“ (<https://www.esseninmehrweg.de/>)

Sie könnten Ihre Gäste auch bitten, zur Abholung von bestellten Speisen eigene Behältnisse mitzubringen und als Anreiz einen kleinen Rabatt gewähren.

5. Überlegt einkaufen

Wir bekommen jedes Produkt zu jeder Zeit. Erdbeeren im Winter sind absolut kein Problem. Diese werden aus wärmeren Ländern über viele km hinweg zu uns transportiert. Hierbei entsteht viel CO². Durch wenige Umstellungen in der Speisekarte kann viel schädliches Treibhausgas eingespart werden.

Binden Sie hierzu Ihre Kund:innen ein und machen Sie Ihre Entscheidungen transparent. Loben Sie zum Beispiel regionale Gerichte auf der Speisekarte aus. Viele Gästen werden es zu schätzen wissen!

Zudem unterstützen Sie ohne viel Aufwand regionale Betriebe und Landwirt:innen.



6. Entscheiden Sie sich für die richtigen Partner

Nicht nur Sie und Ihr Team können aktiv etwas für die Umwelt tun. Achten Sie darauf, dass Ihre Partner:innen entlang der Wertschöpfungskette Ihre Werte teilen.

Wählen Sie den für Sie passenden Großhandel. Eine gute Anlaufstelle sind hierfür DIE REGIONALEN, ein Netzwerk regionaler Naturkost-Großhändler. All diese Großhändler verbindet die Wertschätzung der Regionalität, denn kurze Wege, Transparenz und Unabhängigkeit sind für diese Händler wesentlicher Teil des ökologischen Gedankens.

Achten Sie bei der Produktauswahl nicht nur auf den Preis und die Qualität, sondern auch auf Gütesiegel. Neben dem EU-Biosiegel und den Verbandssiegeln (Naturland, Bioland, Demeter, Biokreis) lohnt sich auch der Blick auf weitere (oftmals regionale) Siegel, wie z.B. das Bayerische Biosiegel. Das Bayerische Bio-Siegel steht für ein regionales Bio-Qualitätsversprechen: Wenn ein Produkt das Siegel trägt, dann erfüllt es weit mehr als die gesetzlichen Vorgaben für Öko-Produkte. Es wird erzeugt, verarbeitet und gelagert in Ihrer Region. Achten Sie auch in Ihrer Region auf solche Qualitätssiegel. Bei Produkten, welche nicht hier erzeugt werden können, sollte auf das FairTrade-Siegel geachtet werden.

Hier den Durchblick zu behalten ist oftmals nicht einfach und im stressigen Arbeitsalltag schwer unterzubringen. Auch hier kann Sie Ihr Großhändler unterstützen.

