

Nachhaltig nicht nur auf dem Teller

Nachhaltigkeit ist alles andere als nur ein „nice to have“ für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. Verbraucher*innen werden gerade wenn es ums Essen geht immer kritischer. An vielen Stellen bietet nachhaltiges Denken aber auch ökonomische Vorteile, z.B. beim Energiemanagement oder der Abfallvermeidung. Nehmen Sie ihre Kund*innen mit, wenn Sie sich engagieren. Weisen Sie z.B. die CO2-Bilanz ihres Essens mit Hilfe von Eaternity (<http://www.eaternity.org/>) auf der Speisekarte aus. So liefern Sie neben Genuss auch noch ein Stück

Bewusstseinsbildung. Auch das Thema Lebensmittelverschwendung ist sowohl ökonomisch als auch ökologisch ein Faktor. Hier hilft gute Planung in der Küche und/oder Kooperationen mit Organisationen wie Foodsharing. Solche Partnerschaften werden von Verbraucher*innen mehr und mehr honoriert. Es darf auch mal was aus sein, wenn es denn richtig kommuniziert wird, im Gegenteil Wertschätzung und Kundenbindung lassen sich durch solche Maßnahmen oftmals verbessern. Noch ist der Markt für nachhaltige Produkte jenseits der Lebensmittel komplex und unübersichtlich aber es gibt in allen Branchen ein wachsendes Angebot nachhaltiger Produkte

Dieser kleine Leitfaden soll einen ersten Überblick geben, worauf bei **nachhaltiger Beschaffung** im Bereich Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geachtet werden kann.

Tue Gutes und sprich darüber

Durch das Angebot von Produkten, die unter Einhaltung von **ökologischen und sozialen Standards** produziert wurden, leisten Sie einen Beitrag zur globalen Einhaltung von Menschen- und Umweltrechten in ihrem Betrieb. So unterstützen Sie aktiv die Umsetzung der auch von Deutschland verabschiedeten nachhaltigen Entwicklungsziele bis 2030.

Mehr zur Agenda 2030 finden Sie unter: https://www.bmz.de/de/ministerium/ziele/2030_agenda/

Ein guter Ratgeber um sich einen ersten Überblick zu verschaffen ist auch der Kompass Nachhaltigkeit für kleine und mittlere Unternehmen. Diesen finden Sie unter: <http://kmu.kompass-nachhaltigkeit.de/nachhaltige-beschaffung/>

**Nicht vergessen:
Informieren Sie Ihre
Kund*innen über Ihre
Bemühungen!**

So können Sie Handeln

Lebensmittel: Bio, Fair, Regional, Saisonal – Egal was auf den Tisch kommt, es gibt in allen Warengruppen und Qualitätsstufen vielfältige Möglichkeiten um auf der Speisekarte die Nachhaltigkeit mit an den Tisch zu bitten

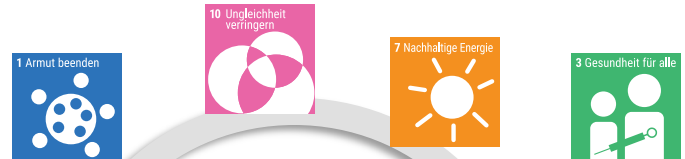


Berufsbekleidung: In diesem Bereich gibt es bereits einige Anbieter, die sowohl für Küche als auch für den Service ökologisch und/oder fair produzierte Ware anbieten. Es gibt verschiedenen Siegel/Initiativen an denen Sie sich orientieren können. Hier eine Auswahl der wichtigsten Siegel:



To-Go Produkte, Verpackung, Papier: Ob Kaffeebecher, Lunchbox, Servietten oder Folien/Papier für Aufbewahrung und Verpackung, es gibt eine Vielzahl nachhaltiger Alternativen. Fragen Sie nach biologisch abbaubaren und/oder recycelten Produkten. Wichtige Siegel in diesen Bereich sind die Bio-Siegel, der Blaue Engel und das FSC

Ausstattung: Ob Ökostrom, energiesparende Beleuchtungstechnik und Geräte, nachhaltig produzierte Möbel, Druckerzeugnisse oder Deko-Artikel. Sie haben in allen Bereichen öko-faire Alternativen.



Weitere Infos und kostenlose Beratung

Die hier genannten Beispiele sind nur ein kleiner Teil dessen, was Sie in ihrem Betrieb im Bereich nachhaltiger Beschaffung umsetzen können. Manchmal macht kompetenter Rat die Suche leichter. Gerne beraten wir Sie bei der Umsetzung

Frank Braun, Eine Welt-Promotor für die Region „Mittel- und Oberfranken-West“, berät Sie gerne!
Email: braun@cph-nuernberg.de
www.eine-welt-promotoren-bayern.de

Impressum:
Frank Braun
c/o Akademie Caritas Pirckheimer Haus
Königstr. 64, 90402 Nürnberg
Tel. Büro: 0911 / 2346 - 126
Tel. Mobil: 0171 / 4993272
www.eine-welt-promotoren-bayern.de



Illustrationen: Starline - Freepik.com

Ein kleiner Leitfaden für nachhaltige Beschaffung für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Unterstützen Sie die Agenda 2030

Durch NACHHALTIGE BESCHAFFUNG ...

... so berücksichtigen Sie bei der Herstellung soziale und ökologische (Mindest-) Anforderungen über die gesamte Lieferkette eines Produktes auf der Basis ökonomischer Nachhaltigkeit.