„nachhaltiger Harz… kein Hexenwerk“

To Do Liste für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Hier finden Sie kleine und große Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb.

Checken Sie Ihren Status Quo mit unserer To Do Liste zum Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Einkaufsmanagement

- Binden Sie regional erzeugte Lebensmittel in Ihr kulinarisches Angebot ein?
- Sind Sie vielleicht sogar Teil des regionalen Netzwerks zur Förderung regionaler Spezialitäten „Typisch Harz“ oder fördern Sie die Bekanntheit und Verbreitung regionaler Spezialitäten durch das Angebot oder die Integration von Produkten, die mit der Regionalmarke „Typisch Harz“ ausgezeichnet sind?
- Ist dies in Ihrer Speisen- und Getränkekarte zu erkennen?
- Stellen Sie Ihre wichtigsten regionalen Lieferanten mit ihren Besonderheiten am Anfang oder Ende Ihrer Karte oder anderweitigen Informationsangeboten vor?
- Legen Sie beim Einkauf Ihrer Lebensmittel Wert auf Saisonalität?
- Legen Sie beim Einkauf Ihrer Lebensmittel Wert auf Bio-Zertifizierung?
- Legen Sie beim Einkauf Ihrer Lebensmittel Wert auf das Fairtrade Siegel?
- Sind Sie bemüht möglichst verpackungsreduziert einzukaufen und wenn notwendig auf sortenreine Verpackungen wie Papier/Pappe oder Glas auszuweichen?
- Sollten Plastikverpackungen unvermeidbar sein, achten Sie dann auf Siegel und Angaben zur Recyclebarkeit und der richtigen Entsorgung des Materials?
- Verwenden Sie wiederverwendbare Transportboxen oder Taschen für Ihre Einkäufe?
- Gibt es in Ihrem Betrieb ein Konzept zum nachhaltigen Einkauf, dass bspw. die Priorisierung genannter Attribute zu Produktherkunft und Verpackung festhält?
- Liegt der Auswahl Ihrer Lieferanten ein festgehaltener Verhaltenskodex zu Grunde, der Nachhaltigkeitskriterien zu bspw. umweltfreundlicher Produktionsweise und grundlegende Werte (z.B. zu den Arbeitsbedingungen der Angestellten) integriert?
- Bauen Sie nach Möglichkeit Kräuter, Obst oder Gemüse zu Teilen selber an und integrieren Sie diese in Ihr kulinarisches Angebot?

Am Tisch

- Verzichten Sie auf Papierservietten und nutzen stattdessen Stoffservietten?
- Verzichten Sie auf das Eindecken von Gläsern, um diese nach Bedarf und Getränkebestellung zur Verfügung zu stellen und unnötiges Spülen zu vermeiden?
- Sind Ihre Mitarbeitenden ausreichend informiert oder geschult, um den Gästen transparente Informationen zur Herkunft der einzelnen Lebensmittel zu geben?

- Verzichten Sie vollständig auf Einzelverpackungen (z.B. bei Milch, Zucker oder Keksen)?
- Verzichten Sie weitestgehend auf den Einsatz von Einwegprodukten wie Plastikstrohhalmen oder Bierdeckeln?
- Verzichten Sie auf konventionelle Teelichter oder Wachskerzen und greifen stattdessen auf nachhaltigere Alternativen ohne Paraffin (z.B. Bienenwachskerzen oder Kerzen aus ökologischem Wachs) oder elektrische Stimmungslichter zurück?
- Bieten Sie Ihren Gästen die Mitnahme übriggebliebener Speisen an?
- Greifen Sie bei der Verpackung Ihrer Speisen ausschließlich auf biologisch abbaubare Materialien oder Mehrwegverpackungen zurück?

Angebot von Lunchpaketen

- Hat der Gast die Möglichkeit sich die Inhalte des Lunchpakets selber auszusuchen, sodass wahrscheinlicher ist, dass er alle Komponenten mag und diese auch gegessen werden? (eventuell gegen Aufpreis)
- Gibt es unterschiedliche angebotene Portionsgrößen, z.B. für Erwachsene und Kinder oder zur individuellen Auswahl des Gasts?
- Enthalten diese Pakete regionale, saisonale oder Bio-zertifizierte Lebensmittel?
- Stellen Sie Ihren Gästen diese Pakte in wiederverwendbaren To-Go-Verpackungen zur Verfügung? (eventuell gegen Pfand)
- Achten Sie ansonsten bei der Verpackung auf recyclebare oder biologisch abbaubare Materialien und generell auf den sparsamen Einsatz von Verpackungsmaterialien?

In der Küche und dem Lager

- Haben Sie bereits ein System zur Lagerung der Lebensmittel etabliert, dass es Ihnen ermöglicht die Lebensmittel und deren Haltbarkeit dauerhaft zu überblicken und nach Nähe zum Ablaufdatum priorisiert zu verwenden?
- Werden Kühlaggregate und Dichtungen der Kühlgeräte regelmäßig kontrolliert und gereinigt?
- Sind Ihre Köche für die restlose Verwertung von Lebensmitteln, insbesondere tierischer Herkunft, geschult?
- Verfolgen Sie den „Nose to Tail“-Ansatz und verarbeiten ganze Tiere in Ihrer Küche?
- Sind die Köche dazu angehalten oder werden dazu ermutigt, regelmäßig neue Gerichte zu kreieren und die Speisenkarte umzustellen?
- Sind die Köche gewillt oder werden Sie dazu ermutigt, verstärkt vegetarische oder vegane Gerichte zu entwickeln?
- Werden Ihre Köche in die Auswahl von Lieferanten miteinbezogen?

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Überprüfen Sie regelmäßig die Beliebtheit angebotener Speisen und Getränke und ziehen Sie daraus Konsequenzen für die Gestaltung Ihrer Speisenkarte?
- Wechselt das Angebot auf Ihrer Karte regelmäßig, um regionale und saisonale Verfügbarkeiten und Besonderheiten auszunutzen?

- Achten Sie auf bedarfsgerechtes Nachlegen beim Angebot von Buffets?
- Portionieren Sie wenn möglich und sinnvoll die Buffetangebote vor?
- Achten Sie beim Bereitstellen von Geschirr für das Buffet auf das Eindecken von Besteck am Platz und die Verwendung kleiner (max. 21 cm Durchmesser) bis maximal mittelgroßer Teller (max. 25 cm Durchmesser)?

Kooperationen

- Kooperieren Sie mit Initiativen, die kostenfrei Lebensmittelreste abholen und weiterverteilen, mit dem Ziel Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?
- Nehmen Sie bei To-Good-To-Go teil, einer App in der man Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, nicht verkaufte Backwaren oder Portionen tagesaktueller Gerichte melden kann und zu einem vergünstigten Preis einzeln oder in Paketen anbietet, um diese nicht wegschmeißen zu müssen?
- Kooperieren Sie zur Entsorgung von dennoch anfallenden Lebensmittelabfällen oder auch Altölen mit der Firma ReFood?
- Sind Sie Partner von VYTEL, einem Pfandsystem für Mehrwegverpackungen in der außer Haus Gastronomie?
- Kooperieren Sie für die Reinigung Ihrer Tischwäsche mit sozialen Einrichtungen, wie bspw. Wäscherein der lokalen Lebenshilfe?

Weiterführende Informationen und Anlaufstellen finden Sie auf unserer Website unter ***www.harzinfo.de/nachhaltiger-harz***

Harz
Harzer Tourismusverband

Marktstraße 45
38640 Goslar
Telefon: 05321 3404-0
Fax: 05321 3404-66
E-Mail: info@harzinfo.de