

## Der kollex-Nachhaltigkeitsguide



Motivbild: [www.pexels.com](http://www.pexels.com)

Taschenrechner zur Hand ? zum Ende des Jahres steht die alljährliche Pflicht ins Haus. Beim Jahresabschluss messen Gastronomen, wie nachhaltig sie mit ihrem unternehmerischen Denken und Handeln aufgestellt waren. kollex zeigt versteckte Potentiale auf.

Neben genereller Wirtschaftlichkeit zählen ökologische und soziale Aspekte in die Rechnung. So stellt sich einerseits die Frage: Wie ressourcenschonend hat das Unternehmen gewirtschaftet? Genauso wichtig ist es aber auch zu wissen, wie fair der Umgang miteinander war. ?Es hilft immer, versteckte Potentiale zu identifizieren, egal wo Restaurantbetreiber zum Ende des Jahres stehen. Auch kleine Maßnahmen können eine große Wirkung auf die Nachhaltigkeitsbilanz entfalten?, sagt Stefan Kellner, Geschäftsführer von kollex. Von der Warenbestellung bis zum To-Go-Geschäft kennt der Experte für die Digitalisierung in der Gastronomie Tricks und Kniffe für mehr Nachhaltigkeit.

Der Weg ins Lokal

### 1. Local Exotics: Regionalität bevorzugen

Gastronomen entscheiden, wie nachhaltig sie handeln, noch bevor die Waren überhaupt im Betrieb eingetroffen sind. Und zwar zählt, woher die Lebensmittel kommen. Einige Restaurantinhaber bevorzugen Regionalität und berücksichtigen dabei das saisonale Angebot. Ein Teil dieser Gastronomen greift dabei sogar auf Local Exotics zurück und schont damit sowohl die Umwelt als auch den eigenen Geldbeutel. Ob Hirse, Buchweizen oder Graupen ? auf den Feldern vor Ort gedeihen viele lokale Alternativen zu exotischen Nahrungsmitteln. Sie stehen den bekannten Lebensmitteln in nichts nach.

Landwirtschaftliche Betriebe wie die Feldhelden Rheinland bauen beispielsweise seit 2019 Quinoa an. Auch Reis oder Feigen wachsen auf den Feldern und in den Gärten Deutschlands.

## 2. Unnötige Transportwege vermeiden

Wer lokal bestellt, hat mehr Einfluss darauf, wie nachhaltig der Weg ist, auf dem die Waren im Restaurant eintreffen. Ins Gewicht fallen die Transportfahrten, selbst wenn die Händler aus der nahen Umgebung kommen. Unerwünschte Überraschungen in Form von Fehllieferungen können Restaurantbetreiber jedoch vermeiden. Wenn sie ihre Warenbestellung über den digitalen Weg statt über das Telefon tätigen, passieren weniger Fehler. Um Getränke oder Nahrungsmittel nicht nachordern zu müssen, empfehlen sich für Restaurantbetreiber außerdem Bestelllisten mit Sollbestandabgleich. Letztlich ermöglichen Apps eine papierlose Bestellung und verbinden Gastronomen und Lieferanten unkompliziert miteinander.

## Das Restaurant unter der Lupe

Vom Angebot auf der Speisekarte bis zum Material der Serviette? Gastronomen entscheiden sich bei ihrer Bestellung immer häufiger für umweltschonende Varianten. Im eigenen Lokal geht die Suche nach schlummernden Nachhaltigkeitspotenzialen weiter.

## 3. Traditionell und nachhaltig à la carte

Während ein regionales Angebot auf der Speisekarte und wechselnde saisonale Tagesgerichte längst gang und gäbe sind, bleibt Fleisch häufig noch das Gemüse vieler Gastronomen. Dabei steigt die Nachfrage der Gäste nach vegetarischen und veganen Alternativen. Im Umkehrschluss heißt das aber nicht, dass viele gänzlich auf die deutsche Hausmannskost verzichten wollen. Gerade Restaurantinhaber, die eine Brücke zwischen Tradition und den gewachsenen Ansprüchen an ein nachhaltiges Speisenangebot schlagen, sichern sich hier Wettbewerbsvorteile. Was und wie gekocht wird, ist der Kern jedes nachhaltigen Restaurants.

## 4. Mit smarten Helfern Energieverbrauch senken

Die wichtigste Stellschraube für mehr Nachhaltigkeit ist die des Energieverbrauchs. Zum Ende dieses Jahres empfiehlt sich nun der Rundumblick. Dabei zeigen auch moderne Tools auf, wie Betriebe ihren Verbrauch noch weiter senken und damit Kosten reduzieren. Mit smarten Thermostaten etwa, die auf kurzfristige Veränderungen wie beispielsweise beim Lüften reagieren, sparen Restaurantinhaber bis zu zehn Prozent Heizkosten. Kühl- und Heizsysteme, die lernfähige KI-Technologie nutzen, beziehen sogar Wetterprognosen mit ein. Schätzungen zufolge senken Gastronomen dabei ihren Energiebedarf nochmal um 20 bis 40 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Klimatisierungslösungen.

## Der Weg aus der Küche

Langfristig zahlt es sich aus, neben dem Energie- auch den Nahrungsmittelverbrauch kritisch unter die Lupe zu nehmen. Was passiert mit den Speisen und Resten, die Gäste nicht im Lokal selbst verzehren?

## 5. Low-Waste zur Chefsache machen

Es nutzt weder der Umwelt, dem Betriebsklima noch dem Geldbeutel etwas, wenn Speisereste direkt in der Tonne landen. Am nachhaltigsten wirtschaften Gastronomen, wenn sie von vornherein so kalkulieren, dass so wenig Müll wie möglich anfällt. Die Zero-Waste-Bewegung bietet hier viel Inspiration. Mit einem andauernden

Low-Waste-Prinzip bewegen Restaurantbetreiber im Alltag aber immer noch den größeren Hebel. Ein erster Schritt: Mitarbeitende dürfen am Ende der Schicht Reste mit nach Hause nehmen. Das spricht für einen wertschätzenden Umgang miteinander und ist für viele Gastronomen selbstverständlich. Dennoch bleiben häufig darüber hinaus noch Gerichte und überschüssige Waren übrig.

Für Food Waste gibt es einige spannende Lösungen, die für Gastronomen wenig Aufwand bedeuten. Die Initiative ?SPRK? setzt sich zum Beispiel dafür ein, dass verbleibende Lebensmittel rechtzeitig innerhalb der Lieferkette umverteilt werden. SPRK vereint dabei die Verkäuferseite, wie Lebensmitteleinzelhandel und Logistik, mit der Abnehmerseite, zu der Gastronomen gehören. Das hilft zum Beispiel dem Küchenchef der Großkantine, die zu viel Kürbis eingekauft hat. Dieser wird wiederum an die Restaurantchefin vermittelt, die ein Kürbissuppen-Spezial geplant hat und den übriggebliebenen Kürbis gut gebrauchen kann. Bleiben am Ende noch ein paar Kuchen und Muffins übrig, helfen zum Beispiel ?Foodsharing? oder ?Too Good To Go?. Diese Initiativen leiten Supermarkt- und Gastronomiebetreibende an Privatpersonen weiter, die ihnen die restlichen Lebensmittel und Gerichte zum Beispiel für einen kleineren Preis abnehmen. Win-Win für alle.

6. To-Go-Geschäft, aber bitte mit Mehrweg

Doch Speisereste sind nicht der einzige Abfall, der ein Lokal verlässt. Auch das To-Go-Geschäft hat sich für viele Restaurants, Cafés und Imbisse als fester Teil etabliert. Den meisten Inhabern ist bewusst: Mehrwegsysteme top, Einmalbehälter flop. Ein funktionierendes Kreislaufsystem umzusetzen und Alternativen ausfindig zu machen, steht jedoch auf einem anderen Blatt geschrieben. Dafür sind Gastronomen seit diesem Jahr dazu verpflichtet, Mehrwegbehälter als Alternative zur Einwegvariante anzubieten. Die Initiative ?Reusable-To-Go? macht sich für solche Mehrweglösungen stark. In Webshops, wie sie beispielsweise in der kollex Bestell-App integriert sind, wählen Restaurantbetreiber mit wenigen Klicks zwischen Mehrwegbehältern von Anbietern wie Sykell, Nette und Heag Fair Cup, die sich an teilnehmenden Stellen zurückgeben lassen. Mit wenig Aufwand machen Gastronomen damit ihr To-Go-Geschäft nachhaltiger.

Fazit: Mit kleinen Schritten große Wirkung erzielen

Wer die eigene Gastronomie 2024 nachhaltiger aufstellen will, sollte den Blick weiten. Von der Warenbestellung bis zum To-Go-Geschäft gibt es während der ganzen Wertschöpfungskette Potenziale für mehr Nachhaltigkeit. Davon sollten sich Gastronomen nicht überwältigen lassen, sondern sich auf jene Schritte konzentrieren, die mit geringem Aufwand viel Wirkung erzielen. Eine große Zahl an digitalen Lösungen von Drittanbietern unterstützen Restaurantinhaber dabei, nachhaltiger zu wirtschaften. Egal, ob mit Blick auf die Transportwege der Waren oder die Reduzierung der Abfälle ? der Jahresabschluss eignet sich perfekt, um den eigenen Betrieb gründlich zu analysieren. So wird das neue Jahr noch nachhaltiger.