

BRANCHENNEWS

L'Osteria setzt auf mehr Nachhaltigkeit



Die Markengastronomie L'Osteria findet mit dem Green Radar zur neuen Nachhaltigkeitsstrategie / Foto: L'Osteria

Seit Beginn der Pandemie und den damit verbundenen Auswirkungen steht L'Osteria ? wie viele andere Gastronomien ? unter enormen wirtschaftlichen Druck. Lockdowns und zögerliche Gäste haben zu einem Umsatzrückgang von in der Spitze bis zu minus 70 Prozent geführt. Hinzu kommt die aktuelle Kostenexplosion im Bereich Rohware und Energie. Doch das Management nutzt die Krise als Chance für mutige Veränderungen. Bereits im ersten Lockdown ging L'Osteria in die Offensive und baute in Windeseile einen eigenen Lieferdienst inklusive eigener Flotte auf. Nun übernimmt die Markengastronomie im Rahmen der neuen Wachstumsstrategie ökologische und gesellschaftliche Verantwortung. ?Mit Wachstum und Größe steigt auch die Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt. Ein paar grüne Vorzeigeprojekte reichen da nicht aus. Deshalb hatten wir von Anfang an den Anspruch, eine ganzheitliche Strategie zu entwickeln?, erklärt Mirko Silz, Projektleiter und CEO der FR L'Osteria SE.

Zusammenarbeit mit Green Radar

Dafür hat das Unternehmen auf das Nachhaltigkeits-Screening Green Radar zurückgegriffen, zu dem eine Kundenumfrage sowie die Entwicklung einer Strategie samt Maßnahmenpaket gehört. Die bei 1.000 Teilnehmer durch Innofact durchgeführte Studie zeigte dabei, wie wichtig Tierwohl, ein nachhaltiges Sourcing und faire Behandlung der Mitarbeiter ist ? gerade wenn es um ein verantwortungsvolles Handeln von Gastronomen geht. Zusammen mit Nachhaltigkeitsexperten des Green Radars entstand die neue Nachhaltigkeitsstrategie der L'Osteria unter dem Motto: ?Bringing the diversity of people and food to one table?. Silz

fasst das neue Selbstverständnis wie folgt zusammen: "Unternehmen müssen heute mehr denn je ihrer Rolle als Social Citizen gerecht werden. Und wir bei der L'Osteria glauben daran, dass "Food" Menschen verbindet und dass Vielfalt uns und unseren Planeten bereichert."

Mit einem neuen Maßnahmenpaket setzt die Markengastronomie zudem neue Maßstäbe. Dazu gehören die schrittweise Umstellung auf Fisch, Fleisch und Eier aus nachhaltiger Tierhaltung.

Die ersten wichtigen Schritte hierfür sind bereits gegangen: Nach der systemweiten Einführung von Eiern aus Freilandhaltung unterstützt L'Osteria seit diesem Jahr zudem die Europäische Masthuhn-Initiative und verpflichtet sich damit freiwillig bis 2026 in allen europäischen Standorten nur noch Hähnchenfleisch einzusetzen, das den strengen Tierschutz-Standards der Initiative entspricht. Außerdem ist nach der erfolgreichen Teilnahme am Veganaury 2022 und der Umstellung der Pizzateig-Rezeptur auf eine vegane Variante sowie der dauerhaften Einführung eines veganen Pizzaschmelzes auch weiterhin eine deutliche Ausweitung der Plant Based Produktalternativen auf der Speisekarte geplant. Darüber hinaus plant L'Osteria Lebensmittelabfälle zu reduzieren und ein Mehrwegsystem einzuführen. Auch das Thema "Diversität und Chancengleichheit" soll noch verstärkter in den Fokus gerückt sowie die Einbeziehung des Personals in Innovations- und Entscheidungsprozesse ausgebaut und Talente gefördert werden.

Das Beispiel der L'Osteria zeigt, wie Unternehmen die Vielzahl an Nachhaltigkeitsherausforderungen in konkrete Maßnahmen und Roadmaps gießen können. Der Innovationsstrategie und Mitentwickler des Green Radars Alexander Kovrigin sieht im Ergebnis eine Weichenstellung für die ganze Branche: "Nachhaltigkeit ist bei vielen Gastronomen noch kein großes Thema. Das wird sich in Zukunft gravierend ändern. Es freut mich, wenn das Green Radar der L'Osteria helfen konnte, sich auf das Richtige zu fokussieren und dabei neue Standards in der Branche zu setzen."