

Müllvermeidung durch Digitalisierung



„Um wirklich eine Veränderung herbeizuführen, müssen alle am Wertschöpfungsprozess Beteiligten involviert werden. Und jede Ebene braucht eine andere Art von Beratung“, sagt Philipp Weckert von den Green Guides / Foto: Green Guides

„Wie wir immer wieder sehen, ist es in Sachen Klimaschutz nicht fünf vor zwölf, es ist fünf nach“, sagt Gastro-Fachmann Philipp Weckert von den Green Guides. Deshalb sind die schonende Nutzung von Ressourcen und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln eine zentrale Säule des Start-Ups. Mit handfesten und greifbaren Lösungen stellen die Green Guides den Außer-Haus-Markt mit fundiertem Branchen-Know-how und individuellen digitalen Lösungen nachhaltig auf.

„Nachhaltigkeit ist in aller Munde, jeder möchte etwas tun“, sagt Projektleitung Birgit Welte. „Wir unterstützen Betriebe dabei, ihr Engagement in konkrete Handlungen zu übersetzen.“ Dabei steht das Start-Up für eine allumfassende Herangehensweise an das Thema Nachhaltigkeit, denn sie helfen Unternehmen, die eigenen Prozesse effektiver, durch den Einsatz digitaler Lösungen ressourcenschonender und mit Hilfe von kompetenter Beratung und Unterstützung prozessoptimiert zu gestalten. Gleichzeitig machen sie Erfolge transparent und motivieren durch einfache Lösungen, die jeder Mitarbeiter im Betrieb umsetzen kann.

Schritt für Schritt zum nachhaltigen Betrieb

Wie genau lässt sich das komplexe Thema so herunterbrechen, dass greifbare, plausible Handlungsempfehlungen herauskommen? Hierfür nutzt das operative Experten-Netzwerk verschiedene Werkzeuge.

Ganzheitliches Food Waste Management

Die Green Guides setzen auf einen umfassenden Betreuungs- und Beratungsansatz, der

Küchenprozesse und Schnittstellen mit dem Ziel optimiert, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und den Wareneinsatz langfristig zu verbessern. In diesem Bereich liegt der Fokus auf der Abfallmessung und dem Monitoring, das Angebot richtet sich an alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, wie auch Hotels, Zentralküchen und Betriebsrestaurants. Digitale Lösungen und branchenspezifische Expertise

Mit einer speziell entwickelten Software bieten die Green Guides ein digitales Monitoring-Tool zur Lebensmittelabfallmessung an, das alle komplexen Küchenprozesse abdeckt. Ebenso wichtig sind die menschliche Ebene und fachspezifische Kompetenz; so begleitet das Start-Up seine Kunden persönlich bei der Entwicklung von Maßnahmen und ist für Coachings, Beratungen und gemeinsame Workshops bei Bedarf auch vor Ort. Planzahl-Management

Absatzprognosen unterstützen bei der punktgenauen Produktion, helfen bei der täglichen Bestellung und sorgen für eine effektive Mengenplanung in der Zukunft. Die Green Guides prognostizieren mit Hilfe verschiedener Kennzahlen, Daten und KI-Technologien unterschiedliche Absatzszenarien, die plangenaue bei Einkauf und Produktion helfen.

Foodprint4U

Um das Speisenangebot im Hinblick auf Umwelt und Gesundheit zu optimieren und beispielsweise eine bessere Nährwert- oder Klimabilanz zu erzielen, analysieren die Green Guides bestehende Gerichte und passen die Rezepturen auf Basis des ökologischen Fußabdrucks sowie ernährungsphysiologischer Erkenntnisse an.

Jeder kann etwas tun

„Um wirklich etwas zu bewegen, braucht es konkrete Lösungen“, so Welte. Die von den Green Guides entwickelten Werkzeuge kann jeder Betrieb ganz einfach für sich einsetzen, denn sie lassen sich in alle Personenebenen, Arbeits- und Prozessabläufe integrieren. „Das ist zentral wichtig“, so auch Weckert, „schließlich bringt es nichts, wenn nur der Einzelne mit anpackt. Um wirklich eine Veränderung herbeizuführen, müssen alle am Wertschöpfungsprozess Beteiligten involviert werden. Und jede Ebene braucht eine andere Art von Beratung.“

Konkrete Umsetzung

Um den Markt für das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren, braucht es eine mehrgleisige Strategie. Daher bedienen sich die Spezialisten nicht nur langjähriger Gastro-Expertise, sondern machen sich auch künstliche Intelligenz und Algorithmen zunutze. Das Team der Green Guides erarbeitet gemeinsam mit den Kunden nachhaltige Werkzeuge, entwickelt sie weiter, wertet die Daten aus und betreut und begleitet die Betriebe. „Wir sind jeden Schritt des Weges an der Seite unserer Kunden“, so Welte.

Und wie sieht das genau aus, wenn die Green Guides aktiv werden? „Zuerst einmal schauen wir uns im Rahmen eines Betriebsaudits den Status Quo an, die Größe der Gastronomie, das Angebot, den konkreten Speiseplan“, erklärt Weckert. „Anschließend definieren wir Messstellen, und nach einer Systemschulung, an der alle Beteiligten teilnehmen, findet eine Abfallmessung statt. Gleichzeitig bilanzieren wir das Speisenangebot im Hinblick auf Umwelt, Klima und Gesundheit.“ Rezepte werden kreativ optimiert, um Zutaten mit hohem CO₂-Footprint zu reduzieren oder durch Zutaten mit niedrigerem Wert zu ersetzen.“

Ist der ganzheitliche Analysezeitraum vorbei, werden die Daten ausgewertet und auf Basis dieses Reports erste Maßnahmen erarbeitet und Planzahl-Empfehlungen ausgesprochen.

Nach einer Implementierungsphase, die in der Regel zwei bis drei Monate dauert, prüfen die Green Guides, wo es weitere Einsparungspotenziale gibt. Ziel ist, die Maßnahmen in allen Bereichen entlang der Küchenprozesse zu optimieren und neue Methoden zu integrieren.