

IDEEN & KONZEPTE

Nachhaltige Gastronomie



Die HeimWerk-Restaurants in München und Düsseldorf setzen auf nachhaltige Gastronomie / Foto: HeimWerk

Gute Köche können gut kochen. Erfolgreiche Köche können gut rechnen. Wie beides zusammen gut für die Umwelt sein kann, macht das Beispiel der HeimWerk Restaurants in München und Düsseldorf deutlich.

Durch die passgenaue Portionierung der Speisen in den Formaten Snack und Normalmahl erreicht man dort gleich zwei Nachhaltigkeitsziele: Der Produkteinsatz wird optimiert und die Menge der Essensabfälle minimiert. Neben den individualisierten Portionsgrößen sorgt eine flexible Zusammenstellung der Gerichte selbst für mehr Nachhaltigkeit über die gesamte gastronomische Wertschöpfungskette hinweg. Zu den kulinarischen Protagonisten? Schnitzel-Variationen von klassisch bis vegan? können die Gäste das Beiwerk in Form von Pommes, Salat, Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln frei wählen.

Für Gäste sichtbar: Info-Tafeln zum Ursprung der Produkte

Das 2016 gegründete Unternehmen verfolgt mit drei Restaurants in München und einem in Düsseldorf klare Leitlinien für mehr Nachhaltigkeit. „Hochwertige Gastronomie, wie wir sie in unseren Restaurants bieten, muss heute nachhaltig sein“, sagt Geschäftsführer Archibald Graf von Keyserlingk. „Einerseits ist das unabdingbar für den Schutz unserer Lebenswelt, andererseits wollen unsere Gäste mit gutem Gewissen genießen können.“ Für die Gäste gut sichtbar, wird in jedem Restaurant anhand von Info-Tafeln der Ursprung der Produkte dokumentiert. Der Großteil der Zutaten stammt aus der Region des jeweiligen Restaurants, das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, gekocht wird frei von künstlichen Zusatzstoffen und die Speisen werden täglich frisch zubereitet.