

Nachhaltigkeit und 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

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.

