

## Steigendes Bewusstsein



Nachhaltig: Das Restaurant Beba in Berlin verfügt über einen vertikalen Innengarten mit Kräutern und Gemüse, die kurz vor dem Servieren geerntet werden. Das Team nutzt lokale und Bioprodukte wie Eier aus Freilandhaltung, regionales Fleisch und achtet darauf,

Zutaten nicht vor dem Essen zu kochen. **Zero Waste-Bewegung, Veganismus und Fridays for Future:** Kaum ein Thema steht derzeit so im Fokus der Öffentlichkeit wie Nachhaltigkeit. Längst ist ein nachhaltiger Lebensstil

weit mehr als nur ein Trend - das gilt auch für die Gastronomie. OpenTable fand in einer landesweiten Umfrage heraus, dass das Bewusstsein hierfür auch bei den Gästen steigt. Demzufolge bringen zwar viele Gäste nachhaltiges Handeln noch nicht direkt mit der Gastronomie in Verbindung, ein Trend zu einer bewussteren Auswahl ist jedoch zu erkennen. Immerhin beziehen rund 40 Prozent der Befragten die Nachhaltigkeit des potenziellen Restaurants bereits manchmal, häufig oder immer mit in ihre Entscheidung ein, wenn sie essen gehen möchten. Beispielsweise berücksichtigen sie einen geringen CO2-Fußabdruck oder ein gut durchdachtes Abfallmanagement des Restaurants. Besonders die 18- bis 24-Jährigen entscheiden bei der Restaurantwahl bewusster und sind tendenziell eher bereit, einen Aufpreis für Gerichte in einem nachhaltig agierenden Restaurant zu zahlen. Nachhaltiges Essen ist nicht unbedingt teurer, dennoch kann beispielsweise eine bewusste Auswahl hochwertiger ökologischer Zutaten durchaus kostspielig sein. Mit zunehmendem Alter der Befragten nimmt das Verständnis für teurere umweltbewusst produzierte Gerichte deutlich ab: Mehr als 50 Prozent der über 55-Jährigen sind nicht bereit, einen Aufpreis zu bezahlen, während bei den 18- bis 24-Jährigen 64 Prozent einen höheren Preis zahlen würden. Wirft man einen Blick auf die Gesamtbevölkerung, ist fast die Hälfte bereit, mehr zu zahlen.

Nachhaltigkeit durch bessere Planung

Die Mehrheit der Befragten würde den Restaurants vorab direkt bei ihrer Online-Tischreservierung Informationen zu ihrem gewünschten Essen liefern, um übermäßige Lebensmittelabfälle zu vermeiden. 53 Prozent der Befragten, besonders Frauen, würden gerne im Vorhinein die Portionsgröße als Information zur Verfügung stellen. Jeder Dritte kann sich sogar vorstellen, sich bereits vor dem Restaurantbesuch auf ein konkretes Gericht festzulegen.

Deutlich verbesserungswürdig ist bei den deutschen Gästen das Bewusstsein für eine umweltschonende Erreichbarkeit des Restaurants. Eine Anreise zu Fuß, mit der Bahn oder mit dem Fahrrad zum Restaurant trägt positiv zum CO<sub>2</sub>-Fußabdruck bei. Jedoch beziehen lediglich elf Prozent der Befragten diesen Aspekt in ihre Auswahl mit ein.

Auf dem Weg in die Nachhaltigkeit

Im gastronomischen Umfeld steht das Thema Nachhaltigkeit nun noch nicht so sehr im Fokus wie in anderen Lebensbereichen. Dennoch bahnt sich die Problematik auch hier immer schneller einen Weg in das Bewusstsein der Gäste und Gastronomen, so Daniel Simon, Country Manager Deutschland, OpenTable. Ein Profil auf OpenTable gibt Restaurants die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsreferenzen an die Gäste zu kommunizieren und ihre Menüs mit biologischen oder nachhaltig produzierten Gerichten zu präsentieren. Dies hilft den Gästen, fundierte Entscheidungen darüber zu treffen, wo sie essen sollten, um gleichzeitig den Aspekt der Nachhaltigkeit zu berücksichtigen.