

EINFÜHRUNG NACHHALTIGKEIT IN DER GASTRONOMIE

Nachhaltigkeit in der Gastronomie eröffnet große Chancen: Sie stärkt das Image, senkt langfristig Kosten und macht Betriebe zukunftsfähig. Wer regionale und saisonale Produkte einsetzt, Lebensmittelverschwendung reduziert und ressourcenschonend arbeitet, verbessert nicht nur die eigene Umweltbilanz, sondern gewinnt auch das Vertrauen einer zunehmend umweltbewussten Gästeschaft. Gleichzeitig ist die Branche nicht nur Betroffene, sondern auch Mitverursacher des Klimawandels und weiterer Umweltbelastungen. Um die Zukunft des eigenen Geschäfts zu sichern, braucht es daher verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

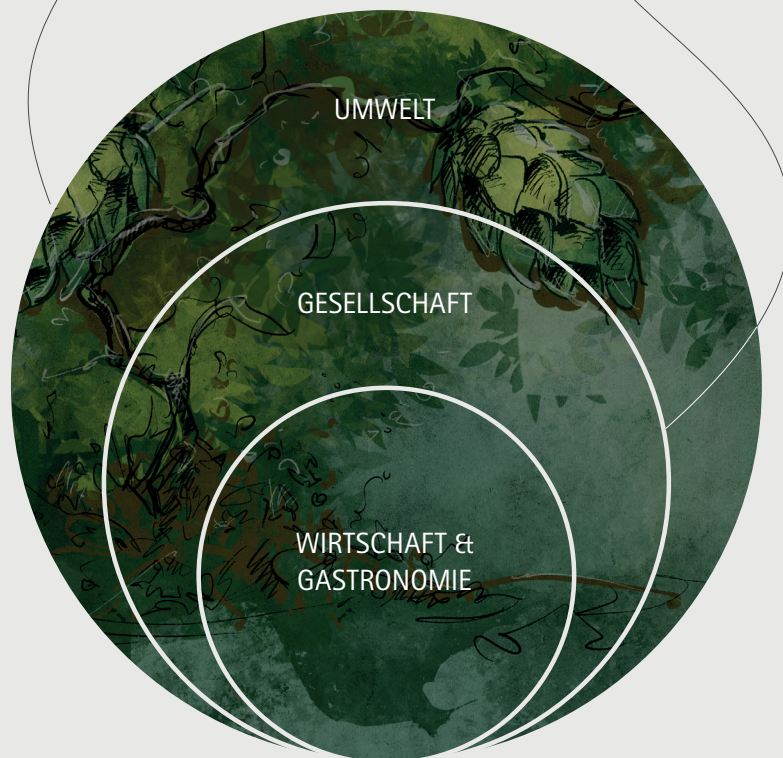
Die Radeberger Gruppe unterstützt die Gastronomie dabei mit konkretem Input zu fünf Stellschrauben und der Möglichkeit, systematisch ein Konzept für mehr Nachhaltigkeit im eigenen Gastronomiebetrieb zu entwickeln.

ZUSAMMENSPIEL VON UMWELT, GESELLSCHAFT UND WIRTSCHAFT:

Ressourcen (Wasser, Luft, Boden etc.) müssen so schonend genutzt werden, dass sie langfristig weiter zur Verfügung stehen, damit wir weiter Lebensmittel anbauen können.

Eine stabile Gesellschaft ist notwendig, damit die Gastronomie bestehen kann.

Die Arbeitskraft der Mitarbeitenden muss durch Werte, Normen, Gesetze (z. B. Vergütungsgerechtigkeit, Arbeits- und Gesundheitsschutz) bewahrt werden.



Eine gut wirtschaftende Gastronomie schafft Arbeitsplätze, Wohlstand, Innovationen, etc.

Die Gastronomie kann negativen Einfluss auf Gesellschaft und Umwelt nehmen: Ressourcenverbrauch, Emissionen, Versiegelung, ungleiche Bezahlung, etc.

Um die langfristige Wirtschaftlichkeit der Gastronomie zu garantieren, kann eine langfristig nachhaltig orientierte Ausrichtung eine stabile Grundlage bilden.

ÖKOLOGISCHE THEMEN

Die größten globalen Herausforderungen umfassen tiefgreifende Umweltprobleme wie das Artensterben, den Klimawandel, Ressourcenübernutzung, Umweltverschmutzung und Rohstoffknappheit. Diese Krisen sind eng miteinander verknüpft und erfordern dringende, koordinierte Maßnahmen, um die Lebensgrundlagen heutiger und zukünftiger Generationen zu sichern.

Die planetaren Grenzen beschreiben ökologische Belastungsgrenzen der Erde, deren Überschreitung das stabile Funktionieren des Erdsystems gefährdet. Derzeit sind laut aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen sechs von neun dieser Grenzen bereits überschritten, darunter Klimawandel, Biodiversitätsverlust und der Stickstoffkreislauf.

Der Earth Overshoot Day markiert den Tag im Jahr, an dem die Menschheit alle natürlichen Ressourcen verbraucht hat, die die Erde innerhalb eines Jahres regenerieren kann. Im Jahr 2024 fiel dieser Tag weltweit auf den 1. August – ab diesem Zeitpunkt lebt die Menschheit ökologisch gesehen auf Kosten der Zukunft. In Deutschland fiel dieser Tag im Jahr 2025 bereits auf den 3. Mai.

SOZIALE THEMEN

Entlang der Wertschöpfungskette gibt es häufig gravierende Probleme der sozialen Nachhaltigkeit:

Rohstoffherzeugung	Transport	Produktion	Vertrieb(skanal) Gastronomie	Konsument / Gast
Arbeitsbedingungen	Arbeitsbedingungen	Arbeitssicherheit	Arbeitszeiten und -bedingungen	Barrieren für Menschen mit Behinderung
Unzureichende Bezahlung/Löhne	Unzureichende Löhne	Lohngerechtigkeit	Unzureichende Bezahlung/Löhne	Mangelnde Transparenz über Herkunft
Diskriminierung	Sicherheitsprobleme	Chancengleichheit	Diskriminierung	Ungesunde Produkte
Verletzung Menschenrechte	Unfairer Wettbewerb	Weiterbildung	Fehlende Karrieremöglichkeiten	

ÖKONOMISCHE THEMEN

Der Trendreport Ernährung 2025 zeigt: Pflanzenbetonte Ernährung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Auch nachhaltige und ressourcenschonende Lebensmittel sind gefragter denn je. Regionale Zutaten und innovative Lebensmitteltechnologien spielen hierbei eine entscheidende Rolle. Bei den Gästen kann man mit diesen Trends punkten, indem man sie sinnvoll ins eigene Konzept einbaut.

DIE ZEHN ERNÄHRUNGS-TRENDS 2025

	1. <i>Pflanzenbetonte & flexitarische Ernährung</i>	2. <i>Personalisierte Ernährung</i>	3. <i>Nachhaltige & Klimafreundliche Ernährung</i>
4. <i>Funktionelle Ernährung</i>	5. <i>Ernährung für den Darm</i>	6. <i>Blutzucker- freundliche Ernährung</i>	7. <i>Alkoholfreie / Alkoholreduzierte Ernährung</i>
8. <i>„Terryapy“: Natürliche Ernährung</i>	9. <i>Snacking</i>	10. <i>Achtsamkeit & Bildung</i>	

Nachhaltigkeit kann für Unternehmen ökonomische Vorteile bedeuten:

Mehr Umsatz & geringere Kosten

- Bis zu 50 % Einsparung bei Wareneinsatz durch pflanzliche Zutaten
- 20–40 % weniger Energiekosten durch energieeffiziente Küchentechnik
- 30 % weniger Lebensmittelabfälle durch optimierte Portionsgrößen

Nachhaltigkeit zieht Gäste an und bindet sie

- 70 % der Gäste bevorzugen nachhaltige Restaurants
- Positive Presse & Social Media-Effekte – Nachhaltigkeit ist ein Verkaufsargument
- Gäste zahlen bis zu 5 % mehr für nachhaltigere Gerichte

Besseres Arbeitsklima und starke Arbeitgebermarke

- Motivierte Mitarbeiter durch klare Werte & nachhaltige Unternehmensführung
- Weniger Fluktuation – Mitarbeitende identifizieren sich mit dem Betrieb
- Employer Branding: Nachhaltige Konzepte ziehen Talente an

Bei weiterem Interesse an dem Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie wenden Sie sich gerne an Ihre/n bekannte/n Ansprechpartner/in oder die Vertriebsabteilung der Radeberger Gruppe KG.