



NACHHALTIGKEIT IN DER ANGEBOTSGESTALTUNG
WIE GASTRONOMIEBETRIEBE DURCH IHR ANGEBOT
DIE UMWELT POSITIV BEEINFLUSSEN UND GLEICHZEITIG
MEHRWERT SCHAFFEN KÖNNEN

Diese Unterlage unterstützen Sie dabei, ihr Speisenangebot nachhaltiger zu gestalten – durch bewusste Entscheidungen, die Klima und Umwelt entlasten, den Mehrwert für Ihre Gäste erhöhen und gleichzeitig die Identität Ihres Betriebs stärken.

KONKRET: WAS KÖNNEN GASTRONOMEN TUN?

1. Anteil pflanzlicher Lebensmittel erhöhen
2. Regionale und saisonale Zutaten verwenden, wo sinnvoll
3. Lebensmittelabfälle reduzieren
4. Ursprung der Lebensmittel kommunizieren
5. Speisekarte gestalten
6. Digitalisierung der Speisekarte und Rezepte
7. Übergeordneten Nachhaltigkeitsinitiativen beitreten

EINORDNUNG DER WIRKUNG:

- Maximale Umweltwirkung durch pflanzliche Produkte: Verringerung von CO₂-Ausstoß, Wasserverbrauch und Flächenbedarf
- Regionalität und Saisonalität: Nachhaltigere Beschaffung mit niedrigeren Transportemissionen (Achtung: genau aufs Produkt achten)
- Präzisere Planung zur Minimierung von Lebensmittelverschwendungen

QUALITÄTS- UND PRODUKTVORTEILE:

- Frischere Produkte

WIRTSCHAFTLICHE UND SOZIALE VORTEILE:

- Stärkung der lokalen Wirtschaft
- Kostenvorteile durch günstigeres pflanzliches Warensortiment
- Steigert das Vertrauen & die Identifikation mit dem Angebot
- Positionierung als ehrlicher, verantwortungsvoller Betrieb

MASSNAHMEN FÜR DIE PRAXIS:

- Hochwertiges Fleisch in kleineren Portionen als Beilage oder Highlight, nicht immer als Hauptgericht
- Direkter Kontakt zu Produzenten (Bauern, Gärtner, Imkern) und Vorstellung ihrer Geschichten z. B. auf der Rückseite der Karte
- Flexible Planung mit saisonalen Zutaten durch Einkochen, Fermentieren und Einlagern
- Aktive Restemitanahme mit Mehrwegoption anbieten und Reste kreativ integrieren
- Wahlmengen und kleinere Portionen ermöglichen
- Nachhaltigere Gerichte bewusst platzieren (oben auf der Karte, Empfehlungen)
- Nutzung von Tools für Planung, Kalkulation und Nährwertinformationen
- CO₂-Footprint-Berechnungen, z. B. über KlimaTeller
- Mitgliedschaft bei Initiativen und Labels wie Greentable oder KlimaTeller

GÄSTEAKZEPTANZ – VORAUSSETZUNGEN:

- Geschmack und Präsentation von pflanzlichen Gerichten auf höchstem Niveau
- Zutaten benennen statt Labels wie „vegan/vegetarisch“ verwenden
- Vertraute Begriffe nutzen („Wirsingroulade“ statt „veganer Wrap“)
- Optionale Erweiterung mit Fleisch oder Fisch ermöglichen
- Emotionales Storytelling mit Herkunftsgeschichten
- Saisonale Produkte feiern statt als Einschränkung darstellen (z. B. Wert durch Herkunftssymbole oder kurze Texte vermitteln)
- Wahlfreiheit bieten, ohne zu überfordern
- Kreative Resteverwertung als Qualitätsmerkmal präsentieren
- Vertrauensvolle, nicht belehrende Sprache verwenden
- Verwendete Labels verständlich erklären

CHECKLISTEN IM ANHANG:

- Checkliste: Nachhaltige Angebotsgestaltung in der Gastronomie
- Beispiel-Speisekarte

LESEEMPFEHLUNG:

- Verkaufssteuerung mit der Speisekarte:
<https://www.food-management.online/speisekarte>



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.