



RESSOURCENSCHONUNG GEHT NUR GEMEINSAM:
SO MACHEN SIE NACHHALTIGKEIT
ZUR TEAMSACHE IN IHREM BETRIEB

Diese Unterlage macht Nachhaltigkeit zur Teamsache – mit Maßnahmen für ein gesundes Arbeitsumfeld, motivierte Mitarbeitende, ein gemeinsames Engagement für Nachhaltigkeit und ein stärkeres Wir-Gefühl. So stärkst du dein Team und dein Image bei den Gästen.

WARUM NACHHALTIGKEIT NICHT NUR IN DER KÜCHE ZÄHLT, SONDERN AUCH VORTEILE FÜR DIE MITARBEITERBINDUNG UND DAS ARBEITSKIMA SCHAFFT:

Nachhaltigkeit umfasst auch den Umgang mit Menschen, denn zukunftsähige Betriebe brauchen engagierte, gesunde und loyale Mitarbeitende. Dann sind Mitarbeitende auch Botschafter für nachhaltiges Handeln.

TIPPS FÜR GESUNDE ARBEITSKULTUR

- 1. Offene Kommunikation fördern**
 - regelmäßige 1:1-Gespräche zum Wohlbefinden
 - Raum für emotionale Themen schaffen
- 2. Führungskräfte schulen**
 - z. B. „Mental Health First Aid“-Kurse, Workshops, Sensibilisierungstrainings
- 3. Arbeitsumfeld stärken**
 - Flexible Arbeitszeiten, Pausenregelungen, Rückzugsorte
 - Work-Life-Balance ermöglichen
- 4. Anforderungen anpassen**
 - realistische Aufgabenverteilung
 - Belastung regelmäßig evaluieren
- 5. Flexible Arbeitszeitmodelle**
 - Mehr Selbstbestimmung
 - bessere Vereinbarkeit mit dem Privatleben (z. B. Jobsharing, Gleitzeit)
- 6. Innovative Schichtplanung**
 - Zufriedenheit steigt, Planungsaufwand sinkt (z.B. feste Dienstage, Erholungsphasen planen 2 freie Tage hintereinander, KI zur effizienten Planung nutzen)
 - Spielerischer Wettbewerb mit wichtigem Ziel

POSITIVE EFFEKTE:

- Höhere Mitarbeiterzufriedenheit & langfristige Bindung
- Weniger Krankheitstage geringere Kosten
- Besseres Arbeitsklima & höhere Teamleistung
- Wettbewerbsfähigkeit als Arbeitgeber steigt

WIE KANN MAN MITARBEITER FÜR NACHHALTIGKEIT BEGEISTERN?

Nachhaltiges Verhalten belohnen statt befehlen

- Mitarbeitende aktiv einbinden in die Erreichung der Nachhaltigkeitsziele
- Motivation steigern – besonders durch intrinsische Anreize

MASSNAHMEN IM ÜBERBLICK:

1. **Nachhaltigkeits-KPIs ins Performance Management integrieren**
 - z. B. Müllreduktion, Energieverbrauch, soziales Engagement
 - Boni & Prämien an Nachhaltigkeitsbeiträge koppeln
2. **Green Benefits anbieten**
 - Nachhaltige Mobilität & Ernährung aktiv fördern
 - z.B. Bahnticket, Fahrradleasing, Fair-Trade-Essen
3. **Nachhaltige Incentives & Investments**
 - Betriebliche Altersvorsorge in nachhaltige Fonds
 - Urban Gardening oder Solaranlagen als sichtbare Zeichen
4. **Transparenz & Fairness**
 - Klar definierte Kriterien für Boni, Gehälter & Zielsysteme
 - Regelmäßige Updates über Fortschritte & Teambeiträge
5. **Punktesystem für nachhaltige Aktionen (Gamification)**
 - Punkte für umweltfreundliches Verhalten – Prämien oder Urlaub



Wer Nachhaltigkeit sichtbar macht und spielerisch fördert, gewinnt Menschen – nicht nur Maßnahmen.

Checklisten im Anhang:

- Checkliste Arbeitsschutz

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.