



NACHHALTIGKEIT BEGINNT BEIM EINKAUF:
**WIE GASTRONOMIEBETRIEBE MIT KLUGEN
ENTSCHEIDUNGEN KLIMA SCHONEN UND
KOSTEN REDUZIEREN.**

Diese Unterlagen helfen dir, Abfälle und Foodwaste gezielt zu reduzieren,
Kosten zu sparen und gleichzeitig Klima und Umwelt zu schützen – konkret
und umsetzbar für deinen Gastronomiebetrieb.

DAS GASTGEWERBE PRODUZIERT ERHEBLICHE ABFALLMENGEN:

In Deutschland entstehen täglich **770 t Verpackungsmüll** durch Takeaway-Einwegverpackungen, allein in der Hotellerie werden **ca. 200.000 t Lebensmittelabfälle** pro Jahr produziert.

TOP 5 ABFALLARTEN IN DER GASTRONOMIE

Speisereste



120 - 240 Liter

Speseöle



60 - 120 Liter

Papier und Pappe



240 - 4500 Liter

Glas

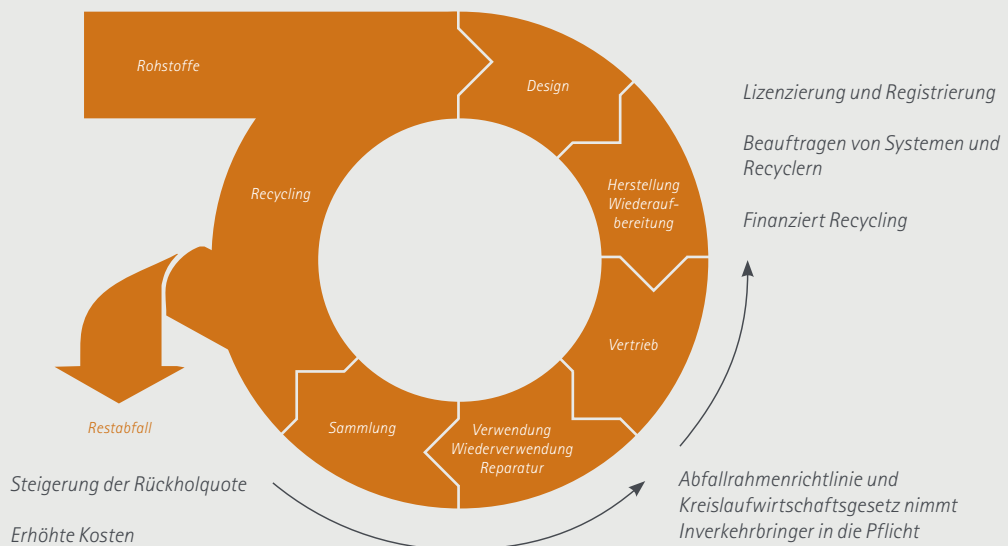


240 - 1100 Liter

Restabfälle



240 - 4500 Liter



ZIEL:

Weg vom linearen Modell („Produzieren – Nutzen – Wegwerfen“) hin zur Kreislaufwirtschaft bedeutet eine möglichst lange Erhaltung des Wertes von Produkten und Materialien in der Wirtschaft.

NACHHALTIGKEIT ZAHLT SICH AUS – AUF DREI EBENEN

1. Unternehmensvorteile

- Weniger Kosten & mehr Effizienz für Unternehmen. Im Durchschnitt kostet 1 Liter Lebensmittelabfall entlang der gesamten Wertschöpfungskette 4 Euro, das macht bei einer Abfalltonne mit 240 l Fassungsvermögen 960 Euro.

2. Umweltvorteile

- Mehr Umwelt- & Klimaschutz durch optimierte Abfallvermeidung Foodwaste

3. Vorteile für Kunden

- Nachhaltiges Angebot steigert Kundenloyalität & Zufriedenheit

Fazit:

- Nachhaltiges Wertstoffmanagement ist eine Win-Win-Situation!
Weniger Kosten & mehr Effizienz für Unternehmen
Mehr Umwelt- & Klimaschutz durch optimierte Abfallvermeidung
Nachhaltiges Angebot steigert Kundenloyalität & Zufriedenheit

HEBEL DER ABFALLREDUKTION:

1. Analyse durchführen

- z. B. messbare & belegbare Ergebnisse als Grundlage für Verbesserungen

2. Planungsoptimierung: Einkauf, Lagerhaltung, Menügestaltung

- z. B. bis zu 70 % der Lebensmittelabfälle in Restaurants sind vermeidbar

3. Standardisierte Rezepte und Portionierung

- z. B. bessere Kalkulation der Kosten & Verkaufspreise

4. Optimale Portionierung

- z. B. kleinere Portionen mit Nachbestellmöglichkeit

5. Kontinuierliches Controlling & Monitoring

- z. B. regelmäßiges Messen und Anpassen

6. Kundenkommunikation

- z. B. bewusstere Entscheidungen reduzieren Abfälle & steigern Kundenzufriedenheit

7. Recycling

- z. B. Reduziert Entsorgungskosten, erfüllt gesetzliche Vorgaben

8. Kooperationen

- z. B. Foodsharing wie digitale Plattformen reduzieren Lebensmittelverschwendung

Checklisten im Anhang:

- Strategien zur Reduzierung von Abfall und Foodwaste
- Checkliste Zu gut für die Tonne
- Inspirationsliste Resteverwertung
- Lebensmittelabfälle vermeiden Poster

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