

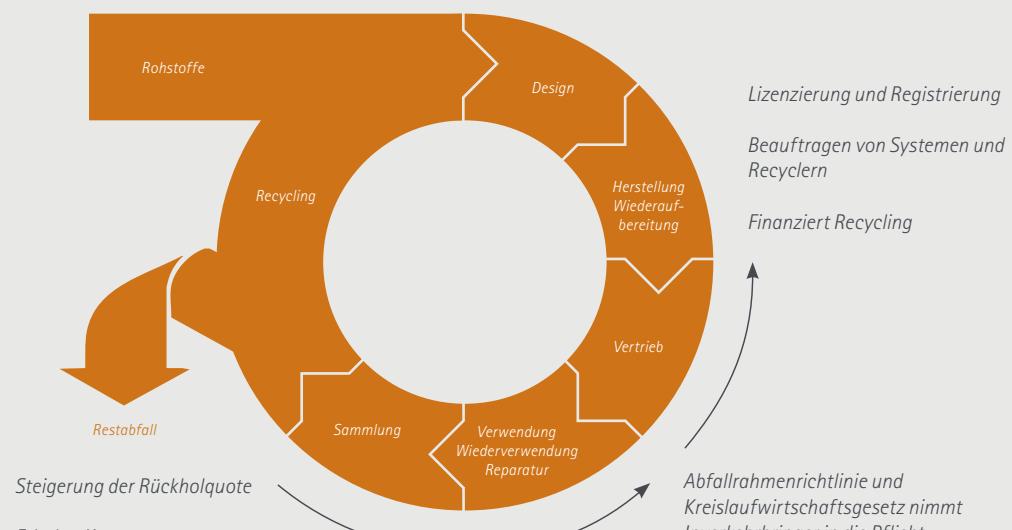


NACHHALTIGKEIT BEGINNT BEIM EINKAUF:  
WIE GASTRONOMIEBETRIEBE MIT KLUGEN  
ENTSCHEIDUNGEN KLIMA SCHONEN UND  
KOSTEN REDUZIEREN.

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.



## 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 Lebensmittelverschwendungen

**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.*