

Nachhaltige(re) Menügestaltung, umwelt- und klimafreundlich kochen in der professionellen Gastronomie

Was bedeutet eigentlich umwelt- und klimafreundliche Küche, wie lässt sie sich betriebswirtschaftlich sinnvoll umsetzen und welche Möglichkeiten und Prioritäten können im eigenen Betrieb identifiziert und umgesetzt werden?

Kaum ein Thema ist im Kontext nachhaltiger Entwicklung aktuell relevanter als unsere Ernährung. Sie ist einer der größten Hebel im Kampf gegen den Klimawandel und gleichzeitig eines der emotionalsten Themen überhaupt. Im weitesten Sinne werden durch unsere Ernährung etwa ein Drittel der weltweiten CO₂-Emissionen verursacht. Daher ist es von hoher Bedeutung, dass sich Restaurants und vor allem die Küchen dieser Restaurants dieser Thematik stellen und mit den Aspekten einer nachhaltigen, zeitgemäßen Küche auseinandersetzen. In der Praxis ist aber aufgrund enormer Personalnot und hohem Arbeitspensum oft kein Spielraum dafür vorhanden.

Die blueContec GmbH hat in diesem Kontext den Zuschlag für ein Projekt im Rahmen einer Förderung durch den Bund bekommen, bei dem 7 bundesweit ausgewählte Betriebe über einen Zeitraum von ca. 10 Monaten in diesen Themen geschult und begleitet werden können. Im Vordergrund steht dabei eine praxisnahe, rationale und betriebswirtschaftlich sinnvolle Herangehensweise. **Die Teilnahme ist kostenlos** für die ausgewählten Betriebe. Ein zu stellender Eigenleistungsanteil erfolgt durch die Freistellung der Mitarbeiter für die Projekttermine und die damit verbundenen Tätigkeiten.

TEILNEHMER GESUCHT

Bei Interesse melden Sie sich gerne und wir besprechen, unverbindlich, ob Sie als Teilnehmer in Frage kommen und ob das Projekt zu ihrem Betrieb passt.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

INTERESSIERT?



0171 15 16 810



h.gratenau@bluecontec.com

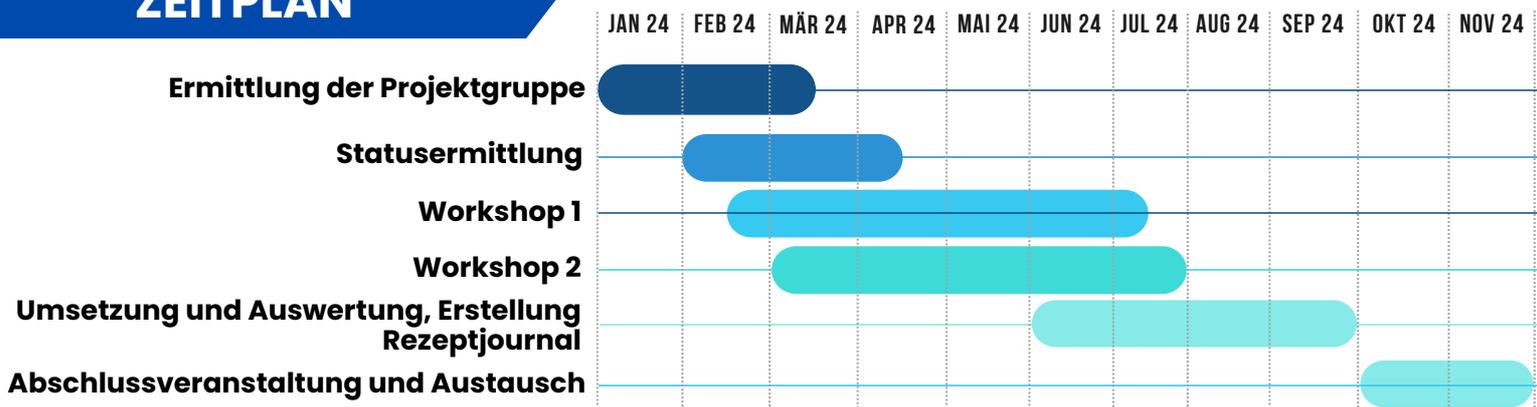
aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ABLAUF

- Ermittlung einer **Projektgruppe** aus 7 Betrieben
 - Aufnahme und Bewertung des aktuellen **Status** der bisherigen Nachhaltigkeitsbestrebungen der teilnehmenden Betriebe. Welche Umweltauswirkungen werden aktuell in Küche und Restaurant direkt und indirekt verursacht.
- Themenauswahl Projekttermin 1**

 - Aktuelle Trends in der Gastronomie
 - Feststellung einer Haltung/Positionierung des Betriebes zu dem Thema
 - Umwelteinflüsse von Produkten (CO2-Emissionen, Pestizide, Wasser, Fläche, ...)
 - Energieverbrauch in der Küche
 - Zubereitungs- und Garmethoden
 - Abfälle und Verhalten
 - Bewertung der eigenen Speisekarte (Hilfsmittel Emissionsrechner)
 - Entwicklung von alternativen Gerichten und allgemeinen Maßnahmen
 - Bewertung und Vor-Auswahl der Tauglichkeit entwickelter Gerichte
- **Projekttermin 1:** 2-Tagesschulung im Betrieb in Form eines Workshops mit Küchen- und Servicepersonal zur Kompetenzerweiterung
 - **Projekttermin 2:** 2-tägige Kochwerkstatt in jedem Betrieb. Umsetzung von entwickelten Ideen in der Praxis
- **Umsetzung** entwickelter Gerichte und Testläufe auf der Karte. **Auswertung** der Ergebnisse und Erstellung eines gebündelten Rezeptjournals mit zusätzlichen Infos zu den jeweiligen Betrieben, den gemachten Erfahrungen und Fortschritten, sowie einer Gegenüberstellung von Gerichten (vorher-nachher) mit entsprechend reduzierten Umwelteinflüssen.
 - **Austausch- und Abschlussveranstaltung** zur Präsentation der Ergebnisse und Austausch mit der Branche sowie innerhalb aller teilnehmenden Betriebe.
 - Darüber hinaus erhalten die teilnehmenden Betriebe für einen Zeitraum von 3 Monaten kostenlosen Zugang zu einem **Emissionrechner** für Speisen und Gerichte. Die blueContec GmbH steht während des gesamten Projektzeitraumes als Ansprechpartner und für Hilfestellungen zur Verfügung. Im Sinne der Praxisnähe wird dieses Projekt von gelernten und erfahrenen Köchen betreut.

ZEITPLAN



TEILNAHMEVORRAUSSETZUNGEN

- Generell alle gastronomischen Betriebe mit a la Carte Angebot, egal, wie weit fortgeschritten in Sachen Nachhaltigkeit
- Betriebe mit mehr als 10 Mitarbeitenden
- Betriebe, deren Küchen und Serviceteams Bereitschaft zur Teilnahme zeigen. (min 50% der Teams bei den Schulungen)
- Überzeugungstäter aber auch Zweifelnde, solange die Bereitschaft zur Teilnahme vorhanden ist und entsprechende zeitliche Freiräume für die Mitarbeitenden geschaffen werden können.
- Regelmäßiger Austausch und Bereitstellung aller relevanten Daten (Energieverbräuche, Einkauf, Müll, ...)