WIR
wie WIRtschaft

REZEPT – DAS KANN ICH TUN

# Zukunft servieren statt Reste entsorgen – Nachhaltigkeit à la carte

Dauer
einige Monate

Level
fortgeschritten

Menge
ab 1 Restaurant / Cafe / Kantine

## ZUTATEN

* Kreativität bei der Rezeptewahl
* Kooperationswille
* Wissen um vegetarische und vegane Küche
* Mut und Humor
* Kommunikationsfähigkeit

Nachhaltigkeit schmeckt – und rechnet sich! Gerade in der Gastronomie zeigt sich, wie ökologisches und faires Handeln mit Genuss und Wirtschaftlichkeit zusammenspielen können.

**Unser Rezept-Tipp für deinen Betrieb:**
**Regional. Saisonal. Bio. Fair. Abfallfrei.**

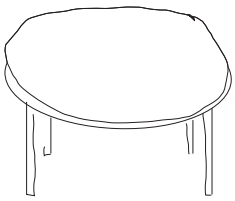
Setze auf frische, möglichst unverarbeitete (Bio)-Zutaten aus der Region, ergänzt durch fair gehandelte Produkte mit klarer Herkunft. Vermeide Food Waste durch kreative Resteverwertung und plane Portionen clever – z.B. mit kleineren Fleischanteilen, dafür hochwertig und bewusst eingesetzt.

**Hier sind fünf konkrete Tipps für deinen nachhaltigen Gastro-Alltag:**

**1. KLEIN, ABER FEIN**
**Weniger Fleisch – mehr Geschmack.**
Gäste schätzen kreative vegetarische Alternativen oder „weniger, dafür besser".

Mache Deine Gäste auf die Veränderungen Deiner Portionen aufmerksam. Plane einen Tag, an dem Du Dein neues Konzept im Finger-Food-Stil vorstellst und schaffe Raum und Zeit, Deine Entscheidung zu kommunizieren. Informiere die Gäste: Warum ist Bio und Regionalität

WWW.WIR-TSCHAFT.JETZT
KONTAKT@WIR-TSCHAFT.JETZT





wichtig? Lade einen Verein, der sich mit der Thematik befasst zu einem Themen-Abend ein und serviere hier Deine neuen Gerichte.

**2. WENIGER WEGWERFEN**
**Klare Menüplanung, flexible Tagesgerichte und gute Lagerhaltung senken Abfall und Kosten.**

Rezeptiere Deine Gerichte präzise. Wiege jede Zutat ab. Kalkuliere die Abschnitte, um genaue Bestellungen durchführen zu können (Kochverlust, Anrichte-Verlust, Schäl-/Parierverlust etc.) Etabliere ein kurzes Meeting nach dem Service: Welche Portionen sind zu groß? Wovon wird viel weggeschmissen?

**3. GUTE WAHL TRIFFT GUTE WIRKUNG**
**Bio-Produkte, regionale Lieferketten und Fairtrade-Zutaten machen deine Küche zukunftsfähig.**

Informiere deine Gäste über die Umstellung in deinem Menüplan, nehme sie mit auf deine Reise. Mach die Gäste zu Mitgestalter:innen. Welche Ideen und konkreten Vorschläge haben deine Gäste?

**4. MEHRWEG STATT MÜLL**
Verwende wiederverwendbare Strohhalme, serviere Milch, Marmelade oder Ketchup in Glasbehältern statt Portionsplastik – hygienisch, stilvoll und umweltfreundlich.

**5. NACHHALTIG FEIERN**
Bei Hochzeiten & Events die Reste nicht verschwenden
– Gästegefäße bereitstellen
– mit Lebensmittelretter-Organisationen kooperieren
– über „Too Good To Go“ Reste anbieten

Mach mit – für eine Gastronomie, die Zukunft hat!

**Viel Spaß beim kochen!**

**Wenn Sie dieses Rezept ausprobiert haben, posten Sie gerne Ihre Erfahrungen!**

Dieses Rezept ist von
**Frank und Marius**

WWW.WIR-TSCHAFT.JETZT
KONTAKT@WIR-TSCHAFT.JETZT