

LEITBILD-BEISPIELE FÜR NACHHALTIGKEIT IM GASTRONOMISCHEN BETRIEB

Nachhaltigkeitskommunikation für Gastronomiebetriebe

Nachhaltigkeitswerkstatt.NRW



MODERNES FINE DINING IN 100% BIO-QUALITÄT

Leitbild-Beispiel

Erlebe im Restaurant XY eine moderne, konsequent biologische Spitzenküche, die tief in der schwäbischen Heimat verwurzelt ist. Das Menü ist kompromisslos regional, saisonal und 100 % BIO. Lass dich von Koch XY und seinem Team auf eine kulinarische Reise durch das Biosphären-gebiet Schwäbische Alb entführen.

Mit dem innovativen Konzept der Demeter- und Bioland-zertifizierten Sterneküche setzt das Restaurant XY Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und Genuss. 2022 wurde das Restaurant mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet – als erstes BIO-Restaurant Deutschlands mit dieser Ehrung. Seitdem zählt es zu den richtungsweisenden Adressen für Fine Dining mit Verantwortung.

Das Geschmackserlebnis im Restaurant XY wird durch die feine alkoholfreie Getränkebegleitung sowie eine sorgfältig kuratierte Weinauswahl ergänzt – abgerundet durch einen herzlichen Service, der Authentizität und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau vereint.

FAMILIENBETRIEB MIT HOHER INDIVIDUALITÄT: GENUSSHANDWERK

Leitbild-Beispiel

Wir sind ein Restaurant in XYZ, das von uns <Name> und <Name> geführt wird und für regionale Küche und persönliche Gastfreundschaft steht. Wir sind Gastgeberin und Koch mit Herz und mit einem klaren Ziel: Genuss erlebbar machen – nicht nur am Teller, sondern mit jedem Moment bei uns. Das Restaurant XYZ ist unser Zuhause, unser Spielplatz, unser täglicher Antrieb. Hier verbinden wir echte Gastfreundschaft, handwerkliche Küche und Freude am Miteinander, damit du bei uns nicht nur isst – sondern Erinnerungen schaffst.

Für uns ist Gastronomie kein Konzept, sondern ein Handwerk. Eines, das Aufmerksamkeit braucht, Zeit und den ehrlichen Wunsch, Menschen einen guten Moment zu schenken.

Wir arbeiten mit frischen, regionalen Produkten, wir denken Menüs von der Jahreszeit her und wir glauben daran, dass gutes Essen nur dann funktioniert, wenn auch das Miteinander stimmt.

Gastgeber zu sein bedeutet für uns nicht, im Mittelpunkt zu stehen. Es bedeutet, präsent zu sein. Zuhören zu können. Verantwortung zu übernehmen. Für das Essen, für den Raum, für die Menschen, die hier zusammenkommen - gemeinsam mit unserem Team. Wir mögen es unkompliziert, ehrlich und aufmerksam, und glauben daran, dass genau darin die Qualität liegt.

START UP: WIR RETTEN DEINE MITTAGSPAUSE! – LECKERE BOWLS & WARME GERICHTE

Leitbild-Beispiel

Weil wir wissen, dass der gesunde Pausengenuss im Alltag viel zu oft untergeht, liefern wir dir frische vollwertige Bowls und wohlig-warme Lieblingsgerichte in nachhaltigen Verpackungen ins Büro oder nach Hause – so kannst du deinen Tag energiegeladen meistern und deine Pause entspannt genießen! Damit wir so viele Mittagspausen wie möglich retten können, haben wir unsere Preise natürlich fair gehalten. Es ist also ganz easy: bestellen, abschalten und genießen.

nachhaltig verpackt. Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen. Als Lieferdienst lässt es sich allerdings nicht vermeiden, täglich viele Verpackungen zu nutzen. Wir haben uns also intensiv Gedanken gemacht, wie wir den Lieferprozess so nachhaltig wie möglich gestalten können (Kompostier-Kreislauf, Mehrweg, E-LKW).

nur aus frischen Zutaten. Bei uns hast du die Wahl zwischen vegetarischen, veganen und fleishhaltigen Bowls. Auch bei unseren Mittagsangeboten legen wir großen Wert auf Abwechslung und entwickeln ständig neue Kreationen für dich. Mit unserer Vielzahl an hausgemachten Toppings sorgen wir zudem für eine noch größere geschmackliche Vielfalt. Knackiges und saftiges Obst und Gemüse versorgen dich mit allen notwendigen Nährstoffen und bieten dir frischen Genuss. Dazu kaufen wir täglich bei regionalen Lieferanten und Partnern ein.

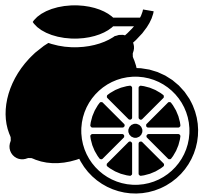
natürlich ohne Zusatzstoffe. Unsere vollwertigen Bowls kommen ganz ohne den Einsatz von Zusatz- und Konservierungsstoffen aus. Sie sind stattdessen vollgepackt mit jeder Menge Vitamine, Ballaststoffen und Proteinen. Gesunde Fette sorgen für eine extra Portion Genuss ohne schlechtes Gewissen. So erwartest dich nach deiner Mittagspause weder Völlegefühl noch Müdigkeit, sondern du kannst frisch gestärkt den Rest deines Arbeitstages meistern.

FAMILIENGEFÜHRTES CATERING-UNTERNEHMEN

Leitbild-Beispiel

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen mit einem jungen, dynamischen Team und können auf jahrelange Erfahrung in der Eventorganisation und hochwertigen Gastronomie zurückblicken. Kochen ist unsere Leidenschaft und für uns keine lästige Arbeit, sondern im Gegenteil die schönste Beschäftigung der Welt. Die Liebe zum Detail verfeinert mit besten, wenn möglich regionalen und saisonalen Zutaten schmeckt man. Überzeugen auch Sie sich einfach selbst.

ENTDECKE UNSERE MAßNAHMEN



Zutaten

Alle Zutaten stammen aus einem Radius von 25 km, das schließt aktuell den Einsatz der sonst üblichen Ersatzprodukte aus.



CO₂-Verbrauch

Das Restaurant steht auch für Transparenz. Bei jedem Gericht informieren wir unsere Gäste nicht nur über sämtliche Zutaten sowie deren Herkunft, sondern auch über den CO₂-Ausstoß und wie viele Kilometer sie vom Erzeuger bis ins Restaurant hinter sich gebracht haben.