

8 TIPPS

FÜR DIE GASTRONOMIE VON MORGEN

Mit diesen Tipps kannst du deinen Betrieb nachhaltiger gestalten.

1 Wähle Lieferanten, die den nachhaltigen Weg gemeinsam mit dir gehen.

Wähle Produkte und Zutaten für deine Küche, deren Verpackung bereits aus recyceltem Material besteht. Wie zum Beispiel die neuen Eimer aus dem Bouillon Sortiment von Knorr Professional. Achte einfach auf das Recycling-Logo auf der Verpackung!



2 Kaufe lokal und passend zur Saison.

Biete deinen Gästen Gerichte mit saisonalen Zutaten und Sorge so für ein frisches, aufregendes Menü, während du die lokale Gemeinschaft unterstützt. Lokale Zutaten und Produkte haben geringere Transportkosten und verringern so den CO2-Fußabdruck, der durch den Transport entstehen würde.



3 Nutze die biologische Vielfalt und zeige sie deinen Gästen.

12 Pflanzen und 5 tierische Eiweiße machen etwa 75% der menschlichen Ernährung aus. Wir essen zu viel von denselben Nahrungsmitteln und das macht die Umwelt anfällig für Dürre. Mehr Vielfalt in den Gerichten lässt sich einfach umsetzen. Bevorzuge alternative Zutaten, die Future 50 Foods sind ein großartiger Ausgangspunkt, wenn du neue Gerichte kreierst oder auf der Suche nach spannenden Aromen, Texturen und Ideen bist. Mehr dazu unter ufs.com/knorrprofessional



4 Denke an Recycling und mache deine Küche zukunftssicher.

Trenne die Lebensmittelabfälle von den wiederverwertbaren Abfällen und prüfe, wie und wo du diese entsorgen kannst. So sorgst du für ein effizienteres Recycling und machst deinen Betrieb nachhaltiger und zukunftssicher.



5 Spare Energie, spare Zeit, spare Geld.

Kleine Dinge können einen großen Unterschied machen. Spare Energie und Zeit, wenn du Topfdeckel benutzt, Gerichte in größeren Mengen zubereitest, Wasser im Wasserkocher statt auf dem Herd aufkochst oder den Ofen ausschaltest, wenn du ihn nicht benutzt. Damit kannst du dann auch am Ende viel Geld sparen.



6 Senke die Betriebskosten durch effiziente Bestell- und Lagersysteme.

Bestelle in kürzeren Abständen und wähle zuverlässige Lieferanten um sicherzustellen, dass deine Bestellungen immer rechtzeitig ankommen, um so Lagerraum zu sparen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.



7 Pflanzliche Gerichte sind IN!

Reduziere den Anteil von tierischem Fleisch in deinen Gerichten – damit verringerst du den CO2-Ausstoß bei der Herstellung drastisch, ohne Kompromisse beim Geschmack eingehen zu müssen. Entdecke unter ufs.com/plantmade vielfältige pflanzenbasierte Gerichte und eine große Auswahl an Produkten, die dich bei der Kreation neuer Rezepte unterstützen.



8 Tu Gutes und rede darüber.

Auch für deine Gäste wird Nachhaltigkeit immer wichtiger. Spreche über deine Bemühungen und teile deine Erfahrungen mit deinen Gästen – zum Beispiel mit Tischaufstellern und in der Speisekarte, aber auch auf der Webseite und in den sozialen Medien.

