TIPPS
für eine nachhaltigere Gastronomie

IST-Studieninstitut | Erkrather Straße 220 a–c | D-40233 Düsseldorf | tourismus@ist.de | www.ist.de

Für eine gesunde Zukunft!

Nachhaltiges Leben steht mehr denn je im Vordergrund. Müll reduzieren, auf unnötige Verpackungen verzichten und weniger Wasser verschwenden. All dies sind Themen, auf die auch in der Gastronomie immer mehr geachtet wird. Ein nachhaltiger und bewusster Umgang mit den Ressourcen unserer Erde ist für viele Menschen mittlerweile zur Selbstverständlichkeit geworden. Trotz allem fehlt vielen Betrieben noch das nötige Know-how, um auf nachhaltige Konzepte umzusteigen und dem Anspruch der Gäste nach einer regionalen, gesunden und nachhaltigen Küche gerecht zu werden.

Wir möchten Ihnen hier fünf einfach umsetzbare Tipps geben, die erwiesenermaßen einen großen Einfluss auf unsere Umwelt haben.

www.pexels.com

Top5 für Ihren Betrieb

1 Steigen Sie auf LED-Beleuchtung um und setzen Sie auf energiesparende Geräte! So können Sie Ihren Energieverbrauch einfach und effektiv reduzieren.

2 Optimieren Sie die Arbeitsabläufe in Ihrem Betrieb so, dass Sie Wasser sparen können – z. B. mit einer wassersparenden Spülmaschine.

3 Alles, was an Kunststoff, Papier und Biomüll in der Restmülltonne landet, ist verschwendetes Geld, weil eine unnötig große Restmülltonne bezahlt werden muss – trennen Sie richtig!

4 Erdbeeren im Winter? Alles kann aus anderen, wärmeren Ländern importiert werden. Dabei entstehen enorme Mengen CO_2. Kaufen Sie saisonal und regional ein.

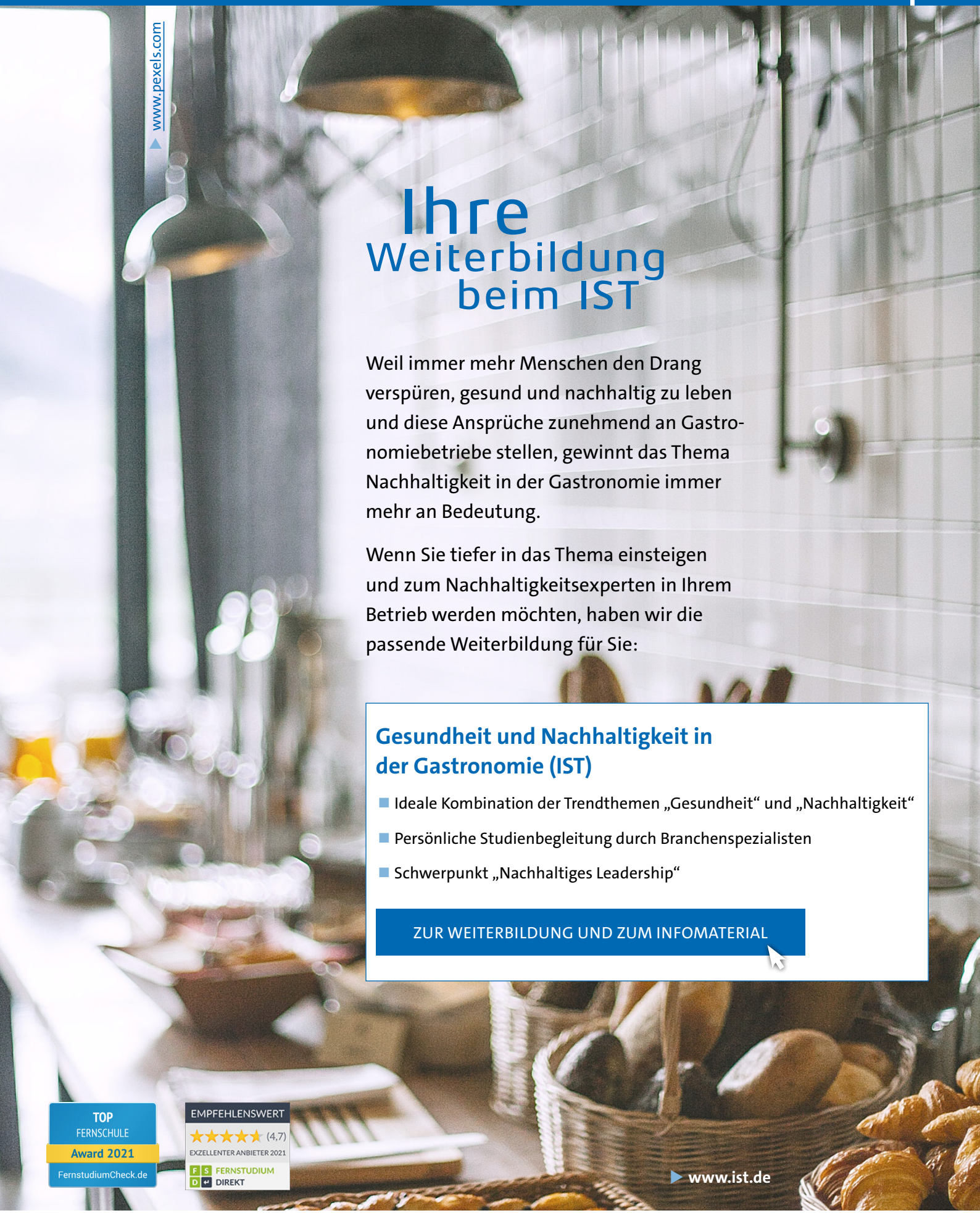
5 Regional einkaufen hat noch einen weiteren Vorteil – Sie unterstützen heimische Produzenten und stärken die lokale Wirtschaft.

www.pexels.com

Checkliste für Ihren nachhaltigen Betrieb

Nutzen Sie die Möglichkeit und verschaffen sich selbst einmal einen Überblick, was Sie bereits alles tun, um ihren Betrieb nachhaltig zu führen. Indem Sie Ihre Bemühungen dokumentieren, machen Sie sich bewusst, wo Sie bereits gut aufgestellt sind und was Sie nachhaltig verbessern können, um Ihren ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten.

Was?	Maßnahme	Verantwortlich	Bereich	Status
Einsatz von Leuchtmitteln	LED-Leuchtmittel			
	Maximale Nutzung des Tageslichts			
	Minimale Nutzung der Beleuchtungsstärke			
	Ungenutzte Lichtquellen ausschalten			
	Energiesparende Geräte einsetzen			
Wasser-verschwendung	Wassersparende Geräte einsetzen			
Abfallvermeidung	Müllvermeidung			
	Müll trennen (Bio, Plastik, Restmüll, Papier)			
Wareneinkauf	Saisonales Obst und Gemüse			
	Regionale Lieferanten und Händler			
Sonstiges				



www.pexels.com

Ihre Weiterbildung beim IST

Weil immer mehr Menschen den Drang verspüren, gesund und nachhaltig zu leben und diese Ansprüche zunehmend an Gastronomiebetriebe stellen, gewinnt das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung.

Wenn Sie tiefer in das Thema einsteigen und zum Nachhaltigkeitsexperten in Ihrem Betrieb werden möchten, haben wir die passende Weiterbildung für Sie:

Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)

- Ideale Kombination der Trendthemen „Gesundheit“ und „Nachhaltigkeit“
- Persönliche Studienbegleitung durch Branchenspezialisten
- Schwerpunkt „Nachhaltiges Leadership“

ZUR WEITERBILDUNG UND ZUM INFOMATERIAL

TOP FERNSCHULE Award 2021 FernstudiumCheck.de

EMPFEHLENSWERT (4,7) EXZELLENTER ANBIETER 2021 FERNSTUDIUM DIREKT

www.ist.de

Bildung, die bewegt