Nachhaltigkeit im Catering und der Gastronomie

Peter Dietrich – Murtal Catering

Klaus Reiter – Hofladen Plus





Nachhaltigkeit Energie und Ressourcen

Verbreitete Maßnahmen, welche als grundsätzliche Nachhaltigkeit gesehen werden.

- Photovoltaik
- Solaranlage
- Hackschnitzel
- Wärmerückgewinnung Kühlung, Lüftung
- Lastabschaltung an den Elektrogeräten zur Restwärmenutzung
- Aufbereitung von Frittierfett und Verwertung als BioOil
- Wertstofftrennung und Sammlung zum Recyceln





Nachhaltigkeit Lebensmittel

- Aus der Region f
 ür die Region
- Vieles von regionalen Lieferanten und Produzenten
- Hab auch schon Aufträge verloren weil ich mich nicht an die Lieferantenvorgabe halten wollte

- Milch
- Mehl
- Kartoffel
- Eier
- Rindfleisch
- Spanferkel
- Honig
- Kernöl





Nachhaltigkeit Arbeitsplatz

- Gesundheitsvorsorge
- Faire Löhne
- Generationenschutz

- Viele unserer Mitarbeiter wohnen in der unmittelbaren Umgebung... Hausfrauen, Mütter, Pensionisten, aber auch Ferialjobs und Aushilfen die sich ein Taschengeld verdienen
- Nachhaltigkeit heißt für uns auch junge Menschen in die Prozesse einzubinden und ihnen etwas zuzumuten
- Kauf bei regionalen Großhändlern, auch das sind Arbeitsplätze





Die smarte Kantine, regionale
 Konvenienz aus dem Automaten



• Essen im Glas..



• Hofladen Plus



Genussakademie









Nachhaltigkeit Hofladen PLUS

- Kurze Lieferwege
- Genaue Kalkulation der benötigten Produkte
- Menüvorschläge für zu viel gekaufte Produkte
- Schmale Vertriebsstruktur
- Faire Preise für Erzeuger,
 Vertrieb und Kunden

Die meisten leben Nachhaltigkeit durch das Offensichtliche. Wir hingegen leben die Nachhaltigkeit, die im Verborgenen ist, nämlich "Nachhaltigkeit anders gelebt". Das beginnt bei der

Bereitstellungsenergie und bei viel zu viel produzierten Produkten die in den Geschäften nur

zur Schau gestellt und nicht gekauft werden



