

# Umweltbewusste und nachhaltige Produkte in der Gastronomie

---

Das Thema ist natürlich nicht neu, aber selten so aktuell. Die Medien überschlagen sich gerade und nie gingen mehr Leute auf die Straße.

Auch in der Gastronomie wird mehr Druck aufgebaut.

**Keiner wird daran vorbeikommen-  
warum nicht jetzt damit anfangen.**



---

Einwegverpackungen im Hotelzimmer, Plastikgeschirr, Strohalme aus Kunststoff in der Bar, Portionsverpackungen beim Frühstück, Drecksschleudern im Fuhrpark oder Industrieprodukte in der Küche. Es gibt viele Ansatzpunkte für Verbesserungen, doch Ausreden gibt es reichlich. Unpraktisch, zu teuer, keine Zeit, fehlende Angebote oder den Gästen fällt das eh nicht auf.

Diese Einwände zählen in der heutigen Zeit einfach nicht mehr. Zahlreiche Unternehmen und Betriebe haben das schon längst erkannt und werben fleißig mit ihrem grünen Gewissen.

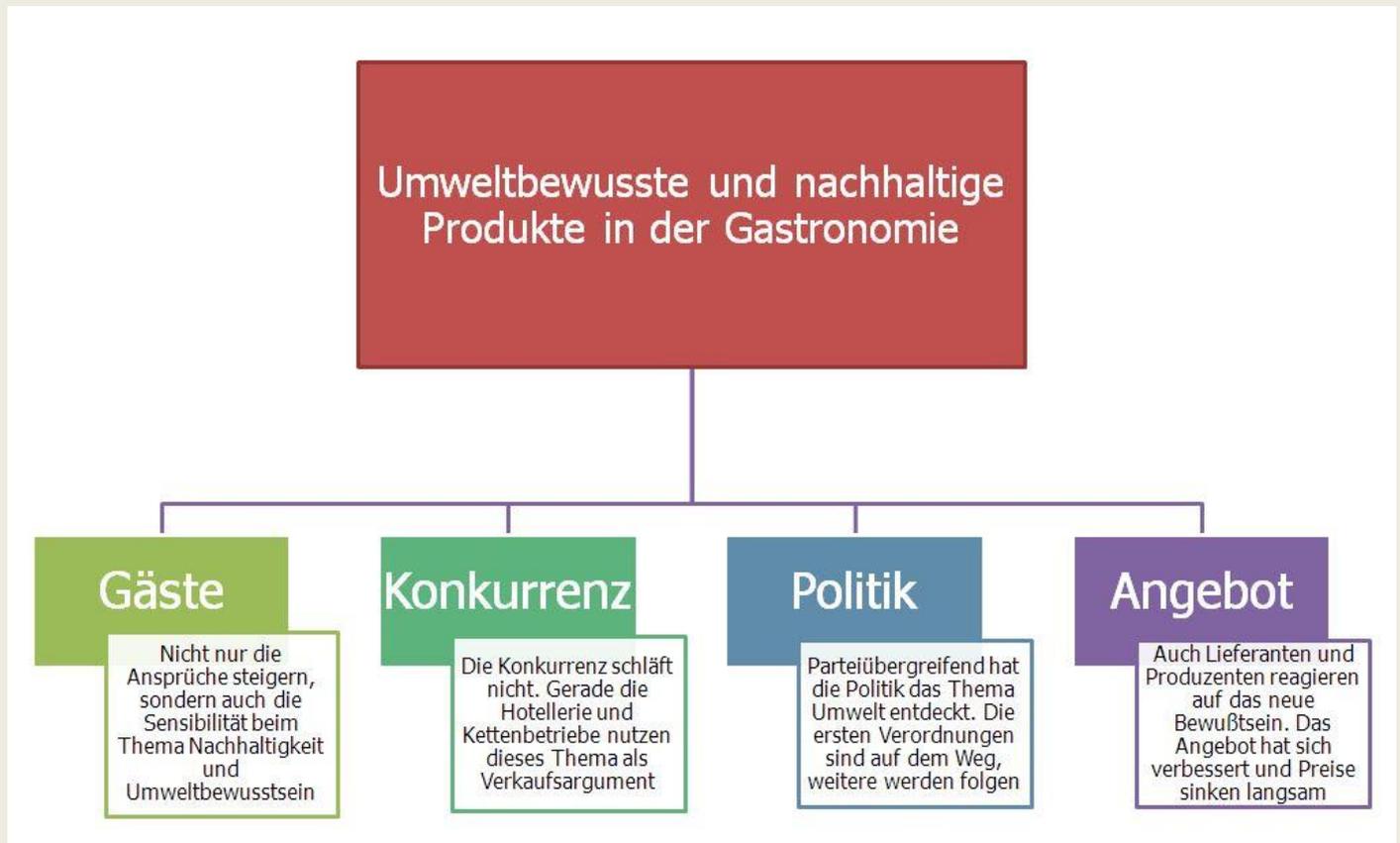
Warum auch nicht? Tu Gutes und sprich darüber !

Es wird Zeit sich mit diesem Thema mal wieder ausgiebig auseinander zu setzen. Gäste sind beim Thema Umwelt sehr sensibel. Viele würden dafür bei der Bequemlichkeit Einschränkungen hinnehmen. Auch gibt es eine Bereitschaft mehr Geld auszugeben. Bemühungen werden erkannt und anerkannt. Verfehlungen werden gar verurteilt.

Auch die Politik reagiert langsam aber mit Nachdruck. Strohalme und Verpackungen die Mikroplastik verursachen werden in den kommenden Jahren verboten. Sicherlich erst einmal ein Anfang.

Wenn Lieferanten und Anbieter bezahlbare Alternativen bieten, ist es sicherlich auch der richtige Weg. Bei den Strohalmen ging das in wenigen Wochen. Nach Bekanntgabe des Verbotes sprudelte es nur vor Ideen. Glasstrohalme, Strohalme aus Bioprodukten oder aus Nudelteig. Manche Barkeeper verzichteten sogar ganz auf den beliebten Saugstab und wundern sich, dass die Gäste gerne darauf verzichten.

Die Gastronomie und Hotellerie kann hier in Zukunft an ihrem Image feilen. Vielleicht klappt es ja diesmal mit wenigen Verboten und der Einsicht, dass nachhaltige Produkte der bessere Weg für einen langfristigen Erfolg sind.



Die Grafik zeigt, dass die Gastronomie und Hotellerie jetzt und in Zukunft gar nicht anders kann als nachhaltig und umweltbewußt zu handeln. Der Druck wird weiter und stetig wachsen. Das Angebot von Lieferanten und Produzenten wird sich anpassen und auch bezahlbar. Gäste werden gerne Kompromisse eingehen und nachhaltig geführte Unternehmen bevorzugen.

Und wenn man ehrlich, ist gibt es einem auch als Unternehmer ein gutes Gefühl etwas für die Umwelt zu tun.