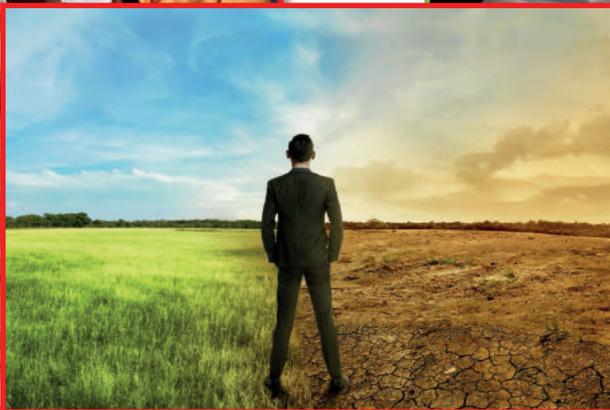


## Nachhaltig Gäste begeistern



Der einfache Einstieg in ein nachhaltigeres  
Gastronomiekonzept

## Vorwort

In unserem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht habe ich meine ganz persönliche Sichtweise dargelegt, warum ich das Thema Nachhaltigkeit für besonders wichtig halte. An dieser Stelle möchte ich aber einen anderen Aspekt betrachten.

Viele Menschen sehen unser wirtschaftliches Handeln zunehmend kritischer. Gleichzeitig werden Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und pflanzenbasierte Ernährung flankiert durch ethische Diskussionen um Tierwohl, Chancengleichheit und vieles mehr. Einerseits gilt es, den neuen Ansprüchen der Stammgäste gerecht zu werden. Gleichzeitig bieten sich viele Möglichkeiten, neue Gäste zu gewinnen.

Damit ist nicht gemeint, weniger bewusste Menschen abzuwerten oder vielleicht sogar als Gäste zu verärgern. Wozu in „Entweder-oder“ denken? „Sowohl als auch“ bietet viel mehr Möglichkeiten.

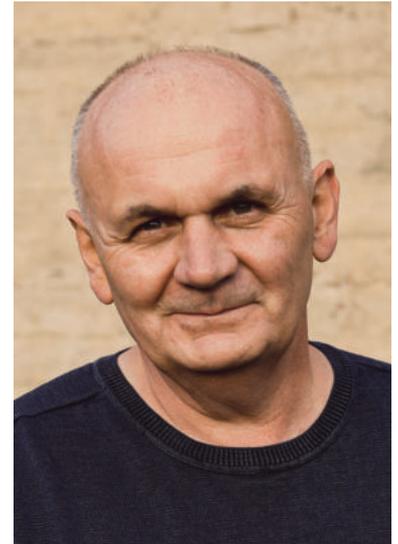
Nachhaltigkeit wird oftmals mit Verzicht in Verbindung gebracht. Wenn man sich mit dem Thema intensiver beschäftigt, stellt man fest, dass das nicht stimmt. Vielmehr bietet Nachhaltigkeit eine Fülle an neuen Möglichkeiten und kann dadurch ein Wachstumsmotor sein. Sie als Gastgeber bieten den Rahmen dafür, dass Menschen auch außer Haus ohne schlechtes Gewissen genießen können. Ihre Gäste erhalten durch Sie die Möglichkeit, ihren Beitrag zu etwas Großem leisten zu können - und das mit Freude und Genuss. Damit erschaffen Sie ein Gewinnerspiel für alle Beteiligten.

Mit dieser ersten Broschüre zu dem Thema wollen wir Sie bei der Entwicklung Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie unterstützen. Unsere Absicht wird aus unserem Leitsatz klar: „Nichts macht erfolgreicher als andere erfolgreich zu machen.“ Nur wenn Sie erfolgreich sind, haben wir überhaupt die Möglichkeit, Ihnen unsere Produkte zu verkaufen.

Wir betreten damit einmal mehr Neuland und werden uns natürlich auch in Sachen Nachhaltigkeit weiterentwickeln. Vielleicht sind Sie selbst schon nachhaltig aktiv und können uns wertvolle Hinweise geben.

Herzliche Grüße

Ihr André Schell



André Schell  
Geschäftsführung und  
Vertriebsleitung



Hier finden Sie mehr zum  
Thema Nachhaltigkeit sowie  
unseren Nachhaltigkeitsbericht.

# Gastronomie nachhaltig gestalten

Die Notwendigkeit einer nachhaltigen Entwicklung wird immer offensichtlicher und drängender. Das zeigen uns die täglichen Nachrichten, in denen von Extremwetterereignissen, Skandalen der Fleischindustrie und „Fridays for Future“ Demonstrationen berichtet wird. Diese Entwicklung stellt auch Gastronomen vor neue Herausforderungen und offene Fragen.

Erfahren Sie im Folgenden, wie Sie das Konzept des Goldenen Kreises darin unterstützen kann, eine nachhaltige Entwicklung möglich zu machen und Ihre Gäste zu begeistern. Wir haben einige Tipps und Tricks für Sie zusammengefasst, um Ihnen den Einstieg in ein umweltfreundliches Wirtschaften so leicht wie möglich zu machen. Damit folgen wir unserer Absicht, Sie, als Kundinnen und Kunden, langfristig erfolgreich und zukunftsfähig zu machen und in Ihrer Weiterentwicklung zu begleiten.

## Der Goldene Kreis

Mit dem Goldenen Kreis (engl. „Golden Circle“) veranschaulicht der US-amerikanische Autor und Unternehmensberater Simon Sinek die drei zentralen Fragen einer jeden Organisation: **Warum**, **Wie** und **Was**. Die meisten Unternehmen starten am äußeren Rand des Kreises und kommunizieren, was sie tun, das heißt, welche Produkte sie verkaufen oder welche Dienstleistung sie anbieten. Viele weisen darauf hin, wie sie dies tun, also was ihr Alleinstellungsmerkmal ist und worin die Vorteile des Kunden liegen. Aber nur sehr wenige können klar formulieren, warum sie tun, was sie tun. Das Warum meint nicht den finanziellen Profit, der vielmehr als Zweck oder Folge des Handelns bezeichnet werden kann, sondern die Triebfeder, die Wurzel der Leidenschaft.



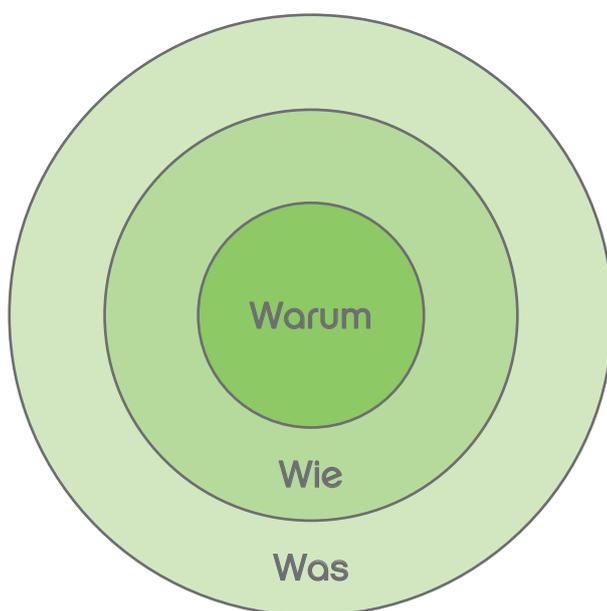
Sobald es Organisationen gelingt, diesen Kreis von innen heraus zu betrachten, also ihr Warum zu kennen und zu kommunizieren, werden sie laut Simon Sinek langfristig erfolgreicher sein. Sie werden größeres Vertrauen und mehr Loyalität von Mitarbeitenden und Kunden genießen, als ihre Konkurrenz. Diese Ansicht begründet er wissenschaftlich: Menschen sind keine rein rationalen Wesen. Oft sind Gefühle stärker als der Verstand. Das menschliche Gehirn koordiniert diese beiden Mechanismen, nach denen auch der Goldene Kreis aufgebaut ist. Es liegt dieselbe Funktionsweise zugrunde. Der äußere Ring, das Was, entspricht dem äußeren Teil des Gehirns, der für das rationale und analytische Denken verantwortlich ist. Er ermöglicht es uns, Daten, Fakten und Vorteile zu verstehen. Analog dazu sind die inneren beiden Ringe, das Warum und das Wie, mit dem inneren Teil des Gehirns vergleichbar, dem limbischen System. Dieser Teil des Gehirns ist für unser Verhalten und für unsere Entscheidungen zuständig. Er reguliert all unsere Gefühle, wie etwa Vertrauen oder Loyalität.

Eine Organisation, die ihr Warum in den Mittelpunkt der Kommunikation stellt und dieses glaubhaft vermittelt, spricht Kunden und Mitarbeitende emotional an, anstatt sie immer wieder aufs Neue mit rein rationalen Argumenten überzeugen zu müssen. Es ist das Warum, das Menschen inspiriert und bindet.

## Sie wollen Ihren Betrieb nachhaltiger gestalten, aber wissen nicht genau wie?

Angelehnt an die Idee von Simon Sinek, kann der Goldene Kreis auf den Bereich der Nachhaltigkeit übertragen werden. Er hilft Ihnen dabei, das eigene Warum der Nachhaltigkeit zu entdecken und dieses mit passenden Strategien und konkreten Maßnahmen in die Tat umzusetzen.

Gerne unterstützen wir Sie zusätzlich in den Fragen, nach dem Wie und dem Was, mit einer individuellen Beratung und unseren eigenen Nachhaltigkeitsinitiativen. Sprechen Sie uns gerne an!



### Warum

Mit welcher Absicht kann ich Nachhaltigkeit in mein Gastronomiekonzept integrieren?

### Wie

Mit welchen Strategien kann ich die Absicht einer nachhaltigen Entwicklung umsetzen?

### Was

Was sind geeignete Nachhaltigkeitsmaßnahmen für mein Gastronomiekonzept?



# Worum - Die Absichten einer nachhaltigen Entwicklung

Durch die Integration nachhaltiger Aspekte stehen Sie für **Qualität, Anspruch und Wohlergehen – nicht für Verzicht.**

Mit der Beachtung nachhaltiger Kriterien ermöglichen Sie Ihrem Gast den **Konsum mit reinem Gewissen.**

Nachhaltigkeit schafft **Kundenerlebnisse, Innovationen und Mehrwerte** für Sie, Ihren Gast, die Gesellschaft und die Umwelt.

Ihr Mehrwert ergibt sich durch folgende Aspekte:

- Gewinnung & Bindung von (Neu-)Kunden
- Gewinnung & Bindung von leistungsstarken, motivierten Mitarbeitenden, statt Fachkräftemangel
- Erhöhung des Innovationspotentials
- Zukunftsfähigkeit
- Kosteneinsparungen (z.B. durch einen schonenden Umgang mit Ressourcen)
- Langfristige Umsatzsteigerung (z.B. durch eine Zielgruppenerweiterung und eine Mehrpreisakzeptanz)

## Beispiel

### Worum

**Pflanzliche Gerichte anbieten?**

### Ihr Mehrwert

Pflanzliche Gerichte ...

- ... sind günstig in der Herstellung
- ... einfach in der Zubereitung
- ... vereinfachen Prozesse, indem sie ein „Gericht für Alle“ darstellen
- ... bieten die Chance, neue Zielgruppen zu erschließen

### Der Mehrwert Ihres Gastes

Pflanzliche Gerichte ...

- ... ermöglichen den Genuss mit reinem Gewissen
- ... schaffen neue Geschmackserlebnisse
- ... stellen Vegetarier, Fleischesser, Allergiker und Kinder gleichermaßen zufrieden
- ... sind besser für die Gesundheit

### Der gesellschaftliche Mehrwert

Pflanzliche Gerichte ...

- ... schützen das Tierwohl
- ... vermindern den CO<sub>2</sub>-Ausstoß



# Wie - Die Strategien zur Umsetzung einer nachhaltigen Entwicklung

## Beispiel

### Wie

#### Pflanzliche Gerichte anbieten?

Greifen Sie zu Fleischersatzprodukten, bleiben Sie bei „natürlich“ vegetarischen Rezepten, wie Gemüsesuppen oder experimentieren Sie mit Gemüse und begeistern Ihre Gäste mit innovativen Rezepturen?

Bieten Sie ausgewählte pflanzliche Gerichte oder kann jede Speise auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden?

Sind pflanzenbasierte Gerichte bei Ihnen preiswerter als Fleischgerichte oder verkaufen Sie exklusive pflanzliche Speisen, die Fleisch in nichts nachstehen und auch preislich auf selben Niveau sein sollten?



### ... wir beraten Sie!

Unser Prozessberater und erfahrener Gastronom **Lars Wintzen** steht in Fragen rund um die betriebliche Integration von Nachhaltigkeit an Ihrer Seite.

Ein nachhaltiger Wandel vollzieht sich nicht von heute auf morgen. Sie können Nachhaltigkeit als Prozess sehen, der schrittweise umgesetzt werden kann.

Zur Umsetzung nachhaltiger Maßnahmen können Sie eine individuelle Strategie wählen, die zu Ihrem bestehendem Gastronomiekonzept passt.

Diese Strategie sollte sich in allen Unternehmensbereichen widerspiegeln und sich nicht nur auf das Speisenangebot auswirken, sondern auch auf die Kundenkommunikation, die Preisgestaltung, den Umgang mit Mitarbeitenden und die Prozesse im Hintergrund.

Ihre Strategie sollte zielgruppenspezifisch gestaltet werden: Nachhaltigkeit spricht sowohl junge, umweltbewusste Gäste an, als auch traditions- und regionsverbundene sowie qualitätsorientierte Gäste aller Altersklassen.

Mit welchen Werten erreichen Sie Ihre Gäste?

Die ersten Schritte für mehr Nachhaltigkeit sind ohne hohe Investitionen umsetzbar. Langfristig werden sich aber auch diese finanziell lohnen, indem Sie Kosten sparen und Ihre Umsätze steigern.

### Als Partner begleiten und beraten wir Sie in Ihrer Entwicklung...

#### ... wir bilden Sie weiter!

Mit **Insider Coaching** bieten wir spezielle Trainings für Inhaber, Mitarbeitende und Auszubildende. Themenbereiche, wie Küche, Service und Digitalisierung werden dabei immer auch aus der Perspektive der Nachhaltigkeit betrachtet. Ergänzend zu unseren Seminaren und Workshops bieten wir über unser Format „Insider Interview“ einen kostenlosen Zugang zu Expertenwissen. Die Interviews stehen als Video auf unserem YouTube-Kanal und als Podcast auf allen gängigen Podcast-Kanälen zur Verfügung.



# Was - Die Maßnahmen zur Umsetzung einer nachhaltigen Entwicklung

Mehrwerte müssen nicht nur geschaffen, sondern auch wahrgenommen werden – Machen Sie Ihre Nachhaltigkeitsmaßnahmen für den Gast sichtbar!  
Die folgenden Maßnahmen sind für Ihre Gäste unübersehbar.

## Nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot

### Saisonal und regional

Verzichten Sie auf lange Transportwege, unterstützen Sie die Region und stellen Sie selbst den Geschmacksunterschied fest.

### Pflanzlich

Ermöglichen Sie Ihren Gästen den Genuss umweltfreundlicher Gerichte, ganz ohne Verzicht.

## Kundenorientiertes Waste-Management

### Nachhaltige Take-Away Verpackungen und Mehrweg-Pfandsysteme

Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Plastik für Sie keine Option ist.

### Unterschiedliche Portionsgrößen

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl, nur so viel zu bestellen, wie sie essen möchten.

### Abverkauf übriggebliebener Speisen

Geben Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, selbst Speisen vor der Mülltonne zu retten und gewinnen Sie Neukunden.

### Weiterverwertung von Gemüse- und Fleischabschnitten

Wie wäre es mit einer „Retter“-Suppe? Das freut nicht nur die Umwelt, sondern auch Ihre Kasse. Sie generieren Gewinne und sparen gleichzeitig die Kosten der Entsorgung.

## Beispiel

### Was

Pflanzliche Gerichte anbieten.

...wir unterstützen Sie mit unserem Produktsortiment!



## Kommunikation als A & O

Sobald Sie Ihr Warum kennen und erste Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt haben, ist die Kommunikation der Schlüssel zu positiven Gästerückmeldungen. Sie gilt als Voraussetzung für die Sichtbarkeit Ihrer nachhaltigen Beweggründe.

Erzählen Sie Ihren Gästen, wie und warum Sie sich für mehr Nachhaltigkeit stark machen und nutzen Sie dabei möglichst vielfältige Kanäle. Schreiben Sie einen Vermerk in Ihre Speisekarte, berichten Sie auf Ihrer Homepage und auf Social Media über Ihre nachhaltigen Aktivitäten und schulen Sie Ihre Servicemitarbeiter, um Ihr Warum auch in der direkten Kundenkommunikation vermitteln zu können.

Auch diesbezüglich bieten wir Ihnen praxisnahen Input in unseren **Insider Coachings**. Mehr Infos finden Sie unter: [insider-coaching.de](http://insider-coaching.de).



Speziell bei den Themen „Digitale Sichtbarkeit“ und „Online & Content Marketing“ können Sie das Potenzial der jungen Menschen in Ihrem Betrieb nutzen. Grundsätzlich sind alle Trainings von **Insider Coaching** auch für Auszubildende zugänglich und geeignet.



Hier erfahren Sie mehr zu unserem Insider Coaching.



**Windmann Food Service GmbH**  
Oeynhausener Str. 101 · 32584 Löhne  
Telefon 05732 9688-0 · Telefax 05732 9688-77  
[service@windmann-sb.de](mailto:service@windmann-sb.de)  
[windmann.servicebund.de](http://windmann.servicebund.de)

Bilder: iStock, Windmann



Papier zu 100 % aus Recycling-Material, mit der EU-Blume und dem Blauen Umweltengel ausgezeichnet.

Ausgabe März 2021