



Für eine Gastronomie, die mit Gutem und Schönem Gutes tut

EIN LEITFADEN FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER SÜSSEN GASTRONOMIE


VALRHONA



Inhalt

| | |
|-------|-------|
| | p. 3 |
| | p. 3 |
| | p. 4 |
| | p. 5 |
| | p. 7 |
| | p. 8 |
| | p. 20 |
| | p. 30 |
| | p. 42 |
| | p. 43 |
| | p. 44 |

Über diesen Leitfaden

Das Essen und insbesondere die süße Gastronomie gehören zu den großen Freuden des Lebens. Es bringt Menschen zusammen, beschert gemeinsame Erlebnisse und ist für viele von uns mit wertvollen, emotionsreichen Erinnerungen an besondere Feste verbunden. Doch es wird immer offensichtlicher, dass Nahrungsmittel auch im Zentrum vieler der drängendsten sozialen und ökologischen Herausforderungen stehen, mit denen unser Planet derzeit konfrontiert ist. Wir haben es mit einer dreifachen Bedrohung zu tun: einer Klima-, einer Biodiversitäts- und einer Gesundheitskrise, und Nahrungsmittel sind sowohl Ursache als auch Opfer in allen dreien.

Die Welt der süßen Gastronomie steht vor besonderen Herausforderungen in Sachen Nachhaltigkeit. Bisher gab es jedoch weder ein kohärentes Rahmenwerk dafür, was in der Branche „gut“ bedeutet, noch maßgeschneiderte Tipps und Ratschläge, die den Pâtissiers und Handwerkern des guten Geschmacks dabei helfen, die negativen Auswirkungen ihrer Tätigkeit zu mindern. Gemeinsam mit Food Made Good, dem offiziellen Nachhaltigkeitspartner von Valrhona, wollen wir dies ändern.

Dieser Leitfaden, der in Zusammenarbeit mit Food Made Good und Chef-Pâtissiers aus aller Welt entwickelt wurde, zeigt die wichtigsten Probleme auf, mit denen dieser beliebte Sektor der Lebensmittelindustrie konfrontiert ist, und gibt Pâtissiers und Unternehmen praktische Ratschläge, wie sie solche angehen können. Ergänzt wird er durch ein Selbstbewertungstool, das auf www.valrhona.com zur Verfügung steht, um Pâtissiers dabei zu helfen, zu verstehen, wie sie im Vergleich zu ihren Kollegen abschneiden, und Wege zu finden, die negativen Auswirkungen ihrer Tätigkeit zu mindern.

Köche und Pâtissiers haben eine Schlüsselfunktion, wenn es darum geht, die Verbraucher zu beeinflussen, Einfluss auf die Ernährung zu nehmen und einen echten Beitrag für die Menschen und den Planeten zu leisten. Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass all die Desserts, Backwaren, Schokoladenspezialitäten und Eiscremes, die wir so lieben, nicht nur gut schmecken, sondern auch Gutes tun.



Über uns



Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission **„Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“** die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt.

Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtisseries und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Dank seines kontinuierlichen Engagements rund um diese Motivation ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die ihre Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen.

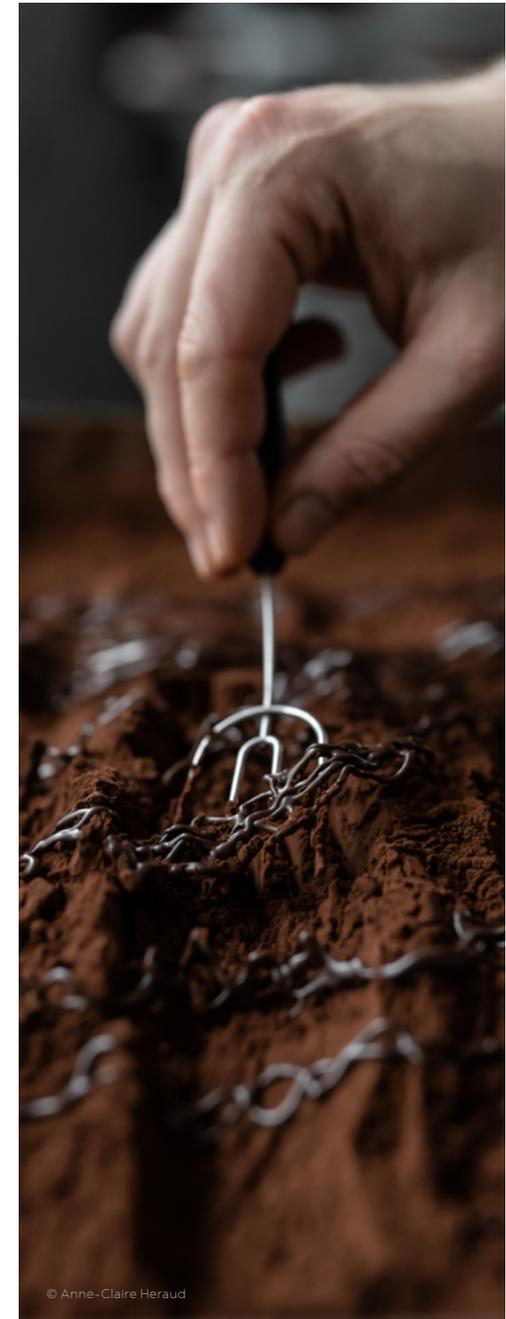
www.valrhona.com



Das Programm Food Made Good ist das weltweit größte Nachhaltigkeitsprogramm für die Gastronomie. Es unterstützt seit zehn Jahren Gastronomiebetriebe und beeinflusst durch seine Community aus über 12 000 Partner-Küchen in 20 Ländern die Nachhaltigkeit von mehr als 1 Milliarde Außer-Haus-Mahlzeiten pro Jahr.

Food Made Good hat Niederlassungen in Großbritannien, Hongkong, Japan und Griechenland, um Köchen und Pâtisseries dabei zu helfen, eine führende Rolle bei der Schaffung eines nachhaltigeren Lebensmittelsystems einzunehmen.

www.foodmadegood.global



© Anne-Claire Heraud

Die Mitwirkenden

Bei der Entwicklung dieses Leitfadens und des Rahmenwerks für eine nachhaltige süße Gastronomie haben Food Made Good und Valrhona mit 30 Experten aus 12 Ländern gesprochen. Die Expertise reichte von Pâtissiers, Chocolatiers, Bäckern und Eisspezialisten bis hin zu Mitarbeitern in Hotels und Restaurants oder bei Veranstaltungen. Für die Erstellung dieses Leitfadens war es unerlässlich, einen globalen Überblick über die Herausforderungen und Erfolge in Sachen Nachhaltigkeit in der internationalen Gastronomie zu erhalten.

Unser Dank geht an alle, die an diesem Projekt beteiligt waren. Sehen Sie hier, wer uns Inspiration und Ideen geliefert hat.



Claudio ARGIBAY COUÑAGO
Bäcker & Inhaber
Panadería Argibay
Porriño, Spanien



Amy BROWN
Kulinarische Leiterin
Frankie & Jo's
Seattle, USA



Lucila CANERO
Chef-Pâtissière & Inhaberin
La Luciérnaga
Barcelona, Spanien



Crystal CHIU
Chef-Pâtissière
Canlis
Seattle, USA



Jessica CHOW
Inhaberin
Bien Caramélisé
HongKong



Jared JIANN LIH CHUAH
Inhaber
Sweets by Jared
Oslo, Norwegen



Dafne DANIEL-SOTO
Chef-Pâtissière
Mono
HongKong



Patrice DEMERS
Chef-Pâtissier & Inhaber
Patrice Pâtissier
Montreal, Kanada



Richard EKKEBUS
Küchenchef
Amber
HongKong



Jeffrey FINKELSTEIN
Chefkoch und Inhaber
Hof Kelsten
Montreal, Kanada

Die Mitwirkenden



Maxime FRÉDÉRIC
Chef-Pâtissier
Cheval Blanc Paris
Paris, Frankreich



Luke FROST
Chef-Pâtissier
L'Ecole Valrhona
Nordeuropa



Masakazu IWASAWA
Inhaber und Chefkoch
Pizzeria Gtalia da Filippo
Tokio, Japan



Mineko KATO
Chef-Pâtissier
Faro
Tokio, Japan



Shigekatsu KIMURA
Inhaber
La Vieille France
Tokio, Japan



Valetin MILLE
Leitender Chef-Pâtissier
Amber
HongKong



Carolina MOLEA
Gründerin
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables, USA



Lindsay MOREL
Mitbegründerin
The Floating Boulangerie
London, Großbritannien



Franck MOULARD
Chef-Pâtissier & Inhaber
Libert Art
Annecy, Frankreich



Shigeru NOJIMA
Leitender Chef
Grand Hyatt Fukuoka
Fukuoka, Japan



Nadège NOURIAN
Chefköchin und Inhaberin
Nadège Pâtisserie
Toronto, Kanada



Takashi OHSHIMA
Inhaber und Chefkoch
Bottega Blue
Hyogo, Japan



Sandra ORNELAS
Chef-Pâtissière
L'Ecole Valrhona
Spanien



Jérôme RAFFAELLI
Chef-Pâtissier & Mitinhaber
Oh Faon ! Pâtisserie
Marseille, Frankreich



Nadia SAMMUT
Küchenchefin L'Auberge la Fenièrè
& Gründerin von KOM&SAL@
Lourmarin & Cavailon, Frankreich



Paula STAKELUM
Leitende Resort-Chef-Pâtissière
Ashford Castle
Cong, Irland



Hitoshi SUGIURA
Leitender Chef
Onodera Group
Tokio, Japan



Reito TANAKA
Chef-Pâtissier
Andaz Tokyo Toranomom Hills
Tokio, Japan



Koji TSUCHIYA
Inhaber und Chefkoch
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokio, Japan



Michael WILSON
Leitender Chef
Pollen
Singapur



Adrien ZEDDA
Leitender Chef
Culina Hortus
Lyon, Frankreich

Rahmenwerk für Nachhaltigkeit

Das Rahmenwerk für Nachhaltigkeit wurde entworfen, um zu zeigen, was „gut“ in der süßen Gastronomie bedeutet.

Nachhaltigkeit in der süßen Gastronomie kommt in vielerlei Formen und Größen vor. Ausgehend von **Sourcing, Gesellschaft & Umwelt** betrachten wir ganzheitlich, was Nachhaltigkeit für Ihr Unternehmen bedeutet, geben Tipps und liefern Fallstudien sowie unternehmensspezifische Informationen, die Ihnen helfen sollen, positive Veränderungen vorzunehmen.

Auf den folgenden Seiten gehen wir auf alle diese Punkte näher ein und erklären, warum diese zentralen Themen wichtig sind und was Sie tun können, um sie effektiv zu managen.

Es handelt sich dabei nicht um ein allumfassendes Dokument. Nachhaltigkeit ist komplex und zu jedem der identifizierten Themen kann man immer noch mehr entdecken. Zweck dieses Leitfadens ist es, eine Struktur zu bieten, die Ihnen hilft den Weg zu mehr Nachhaltigkeit zu beschreiten, sowie Tipps, wie Sie schneller zu einem langfristigen nachhaltigen Erfolg finden können.



Sourcing

Gesellschaft

Umwelt



Lokale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt rücken



Die Menschen gut ernähren



Natürliche Ressourcen wertschätzen



Landwirte weltweit unterstützen



Die lokale Gemeinschaft unterstützen



Keine Lebensmittel verschwenden



Biodiversität und das Tierwohl unterstützen



Alle Mitarbeiter fair behandeln



Reduzieren, wiederverwenden, recyceln

Sourcing

Lokale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt rücken



DIE PROBLEME

Obst spielt in der süßen Gastronomie eine große Rolle. Wir alle wissen, dass Obst ein besonders saisonales Produkt ist, aber die globale Beschaffung durch die Lieferanten kann den Eindruck erwecken, dass alle Früchte das ganze Jahr über verfügbar sind. Daher kann es für Köche zur Selbstverständlichkeit werden, Zutaten außerhalb ihrer lokalen Anbausaison zu beziehen, manchmal sogar von weit her.

Kunden erwarten oft bestimmte Gerichte auf der Speisekarte. Sie haben vielleicht den Eindruck, dass Sie Klassiker wie Erdbeertorte oder Apfeltarte das ganze Jahr über auf der Karte haben müssen, was die Auswahl saisonaler Zutaten erschwert.

WARUM DAS WICHTIG IST

Der Kauf von regionalen, saisonalen Produkten ist eine Möglichkeit, frischere, schmackhaftere und gesündere Zutaten zu erhalten. Saisonale, frische Lebensmittel mit kürzeren Transportwegen haben oft einen kleineren ökologischen Fußabdruck. Weiterhin können die Qualität und die Kosten besser kontrolliert werden. Gleichzeitig stellt dies eine wertvolle Investition in die lokale Wirtschaft dar, hilft beim Aufbau und Erhalt der Resilienz der lokalen Lebensmittelproduktion und schützt das lokale Kulturerbe. Durch das Anbieten von regionalen Lebensmitteln werden zudem mehr Transparenz und Rückverfolgbarkeit sichergestellt - ein wertvoller Pluspunkt für den Kunden.



99%
der Verbraucher
wären bereit, mehr
für frische Zutaten
mit transparenter
Herkunft zu bezahlen¹

© Mythja / Adobe Stock

1. <https://www.fooddive.com/news/study-nearly-all-consumers-find-transparency-in-food-and-beverage-important/446999/>



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM LOKALE ZUTATEN IN DEN MITTELPUNKT ZU RÜCKEN



- Die Grundlage für eine nachhaltige Lieferkette ist Transparenz. Sie sollten wissen, woher alle Ihre Zutaten kommen, idealerweise bis hinunter zur landwirtschaftlichen Ebene.
- Bauen Sie Beziehungen zu lokalen Produzenten auf und bitten Sie sie gegebenenfalls, die von Ihnen benötigten Produkte anzubauen sowie Ihnen alte Sorten vorzustellen.
- Verwenden Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern einen Saisonkalender, um zu wissen, was wann in Ihrem Land oder Ihrer Region verfügbar ist.
- Beziehen Sie Produkte von mindestens einem lokalen Bauernhof oder Produzenten.
- Experimentieren Sie mit Zutaten, die üblicherweise nicht in Desserts verwendet werden, zum Beispiel Rüben, Erbsen, Kichererbsen oder Linsen. Diese neue Bestimmung dieser Zutaten kann zu köstlichen neuen Geschmacksrichtungen und Texturen führen und Ihnen die Möglichkeit geben, eine neue Vielfalt an lokalen Zutaten zu präsentieren.
- Konzentrieren Sie sich nicht nur auf Obst. Achten Sie auf lokale Getreidesorten wie Weizen, Roggen und Dinkel, Süßungsmittel wie Honig und lokale Samen und Nüsse.

WAS SIE TUN KÖNNEN, UM SAISONALE ZUTATEN IN DEN MITTELPUNKT ZU RÜCKEN



- Passen Sie Ihre Backwaren und Desserts entsprechend den Jahreszeiten an. Dazu müssen Sie nicht gleich das ganze Menü ändern. Sie können auch einfach die Gerichte so anpassen, dass sie mehr saisonal verfügbare Zutaten enthalten. Verwenden Sie anstelle von Äpfeln in einer Tarte Tatin zum Beispiel Birnen, Rhabarber oder Pflaumen, sobald diese Saison haben.
- Bewerben Sie saisonale Angebote, um deren Attraktivität zu erhöhen: Heben Sie diese Produkte auf Speisekarten, Infotafeln und in den sozialen Medien hervor. Sehen Sie dies als Chance, Ihren Kunden mitzuteilen, was gerade Saison hat, und so die Nachfrage nach einem „zeitlich begrenzten“ Produkt zu steigern.
- Lassen Sie die Saison länger andauern, indem Sie überschüssige Früchte zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Saucen usw. verwenden – zum Beispiel Erdbeermarmelade aus übrig gebliebenen oder nicht benötigten Erdbeeren.
- Wenn ein Produkt in der Region keine Saison hat, aber unverzichtbar ist, denken Sie über gefrorene, getrocknete oder pürierte Versionen nach, die nicht auf den Import per Luftfracht angewiesen sind.

„Wir würden die Kunden lieber enttäuschen, als etwas außerhalb der Saison zu verwenden. Da wir unsere eigenen Trauben trocknen, um Rosinen daraus zu machen, stellen wir Rosinenbrötchen nur her, wenn die Trauben gerade Saison haben. Unsere Kunden wissen, dass es sie nicht ewig geben wird, also steigt die Nachfrage und wir verkaufen mehr davon. Nutzen Sie die sozialen Medien und Angebotstafeln, um saisonale Angebote hervorzuheben, und scheuen Sie sich nicht zu sagen, dass sie nur für kurze Zeit verfügbar sind.“



Lindsay MOREL
Mitbegründerin
The Floating Boulangerie
London, Großbritannien



Sourcing

Lokale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt rücken



WAS BEDEUTET LOKAL?

Auch wenn es keine weltweit einheitliche Definition von „lokal“ gibt, definiert Food Made Good solche Produkte als „lokal“, die innerhalb der geografischen Region Ihres Unternehmens hergestellt, gezüchtet oder angebaut werden und nicht nur dort gekauft werden. Das kann bedeuten, dass Sie Produkte aus Ihrer Stadt, Ihrer Region oder Ihrem Bundesland beziehen, je nachdem, wie groß das Land ist.

„Wir haben direkte Beziehungen zu landwirtschaftlichen Betrieben. Dadurch können wir wählen, welche Produkte wir wann kaufen, zum Beispiel wenn es eine große Ernte und überschüssige Früchte gab. Diese würden sonst nicht verwendet werden, also kaufen wir sie.“



Koji TSUCHIYA
Inhaber und Chefkoch
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokio, Japan

Für Patrice Demers, Chef-Pâtissier und Inhaber von Patrice Pâtissier in Montreal, Kanada, ist Regionalität nicht nur eine nette Sache, sondern eine echte Quelle der Inspiration. Es ist auch ein Wettbewerbsvorteil, denn dank Regionalität stellt er sicher, dass seine Kreationen auf Grundlage von lokalen Terroirs und Aromen absolut einzigartig bleiben.

Patrice räumt zwar ein, dass dieser Fokus auf das Lokale bedeutet, dass er eine kleinere Auswahl an Pâtisserie-Produkten anbietet, aber das ist ihm lieber. „Statt einer Vielzahl von Produkten biete ich lieber nur 12 bis 15 frisch zubereitete Süßspeisen an, die allesamt aus lokalen Zutaten hergestellt werden. Meine Kunden verstehen und unterstützen das.“

Eine direkte Verbindung zum Produzenten zu haben und seinen Hof besuchen zu können, inspiriert ihn nicht nur, sondern gibt Patrice auch die Möglichkeit, diese bei seinen Kunden und über soziale Medien zu bewerben. Andere in der Branche zu unterstützen, und sei es nur über die sozialen Medien, kann eine große Wirkung haben und Dritte dazu anregen, über ihre eigenen Beschaffungs- oder Anbaumethoden nachzudenken.



Patrice DEMERS
Chef-Pâtissier & Inhaber
Patrice Pâtissier
Montreal, Kanada



DIE PROBLEME

In Backwaren und Desserts werden Rohstoffe aus aller Welt wie Kakao, Vanille und Zucker, aber auch exotische Früchte wie Mango, Passionsfrucht und Zitrusfrüchte verwendet. Da sie zumeist in Entwicklungsländern angebaut werden, ist es oft schwierig, genau zu wissen, woher diese Produkte stammen und welche Anbaumethoden zum Einsatz kommen.

WARUM DAS WICHTIG IST

- * Bestimmte Produkte wie Kakao, Vanille, Zucker und Früchte aus dem Ausland zu beziehen, kann Fragen in Bezug auf Transparenz (Einsicht in die Lieferkette), soziale Belange (Rechte und Arbeits- und Lebensbedingungen der Arbeiter) und Umweltstandards (Anbau- und Anbaumethoden) aufwerfen.
- * Die Produzenten dieser Waren erhalten oft nur einen geringen Betrag für ihre Ernte, verglichen mit dem Preis, den der Endkunde zahlt. Doch die Landwirte verdienen eine gerechte Bezahlung für ihre Erzeugnisse. Wenn diese sichergestellt wird, können die Landwirte ihrerseits die sozialen und ökologischen Bedingungen in ihren Betrieben verbessern.
- * Ein verantwortungsbewusster Unternehmer muss verstehen, woher seine Zutaten kommen und wie sie produziert wurden. Und er muss seinen Wareneinkauf dazu nutzen, die wirtschaftliche Entwicklung der Landwirte auf der ganzen Welt zu unterstützen.



Kleinbauern spielen eine wichtige Rolle in der globalen Nahrungsmittelproduktion, obwohl sie häufig Schwierigkeiten haben, Land und andere Produktionsressourcen zu erwerben. In den meisten Ländern beträgt ihr Einkommen weniger als die Hälfte des Einkommens ihrer größeren Gegenspieler².

© chomplearn_2001 / Adobe Stock

2. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/goal-02/>



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM 
LANDWIRTE WELTWEIT ZU UNTERSTÜTZEN

- Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten, woher Ihre Trockenwaren (Kakao, Zucker, Vanille, Tee, Kaffee etc.) und Ihre exotischen Früchte kommen. Fragen Sie nach dem Herkunftsland und idealerweise auch nach dem Betrieb, in dem sie angebaut wurden.
- Kaufen Sie bei Lieferanten, die Richtlinien zu Arbeitnehmerrechten und Umweltstandards haben.
- Achten Sie bei den Produkten auf Zertifizierungen wie Bio oder Fairtrade. Diese können als Garantie dafür dienen, dass bestimmte Standards eingehalten werden und dass die Produzenten einen fairen Preis und gute Arbeitsbedingungen erhalten.
- Wenn die Produkte nicht zertifiziert sind, fragen Sie Ihren Lieferanten, ob er direkte Handelsvereinbarungen getroffen hat.
- Bitten Sie Ihre Lieferanten um eine vollständige Liste der Inhaltsstoffe der Produkte, die Sie kaufen. Markieren Sie alle Artikel, die Palmöl oder Soja enthalten, und erkundigen Sie sich, ob diese als verantwortungsvoll beschafft zertifiziert sind, z. B. durch [RTRS](#) oder [RSPO](#).



© Pierre Ollier

„Für uns ist es wichtig, gut einzukaufen. Das bedeutet, dass wir Transparenz haben, dass wir die Produzenten, die uns beliefern, fair bezahlen, und dass wir erfahren, woher jedes unserer Produkte kommt und mit welchem Wissen und Können es hergestellt wurde. Unsere Kunden möchten die Geschichten unserer Produzenten kennen und wir wollen sie mit ihnen teilen. Aus diesem Grund rücken wir unsere Produzenten in den Mittelpunkt: Wir haben einen eigens für sie geschaffenen Bereich auf unseren Speisekarten und unserer Website und unser Servicepersonal ist darin geschult, von ihnen zu erzählen.“



Adrien ZEDDA
Leitender Chef
Culina Hortus
Lyon, Frankreich

 **Sourcing**
Landwirte weltweit unterstützen



Bei Frankie & Jo's, eine Eisdiele, die vegane und vegetarische Eiscreme anbietet, ist Kokosmilch eine der am häufigsten verwendeten Zutaten. Da diese nicht vor Ort bezogen werden kann, steht das Unternehmen in ständigem Kontakt mit seinen Lieferanten, stellt ihnen Fragen und informiert sie über zukünftige Verkaufsprognosen, um sicherzustellen, dass sie die gesamte Lieferkette verstehen und wissen, welche Lieferanten ihre Anforderungen erfüllen können. Für alle neuen Zutaten, die bei Frankie & Jo's verwendet werden, ist dieses Verständnis und Wissen über die gesamte Lieferkette hinweg unerlässlich.

Es bedeutet auch, dass das Unternehmen die Geschichten seiner Produkte mit seinen Kunden teilen kann. *„Wir können Hintergrundinformationen liefern und erzählen, warum wir uns für diese bestimmte Zutat entschieden haben, und so den Geschichten der Lieferanten eine Bühne geben.“*



Amy BROWN
Kulinarische Leiterin
Frankie & Jo's
Seattle, USA



© galitskaya / Adobe Stock

NICHT VERGESSEN

Nicht nur Trockenware kann Probleme bei der nachhaltigen Beschaffung bereiten, auch exotische Früchte können bei ihrer Produktion soziale und ökologische Probleme verursachen. Fragen Sie Ihre Lieferanten nach Einzelheiten über den Betrieb, in dem die Früchte angebaut werden. Wenn diese nicht verfügbar sind, fragen Sie nach der Region oder dem Herkunftsland. Weitere Informationen, nach denen Sie fragen sollten, sind, wie das Produkt verarbeitet und transportiert wird und welche sozialen und ökologischen Bedingungen vorherrschen.

„Da wir in Spanien ansässig sind, können wir Schokolade nicht lokal beziehen. Deshalb achten wir auf Zertifizierungen wie Bio oder Fairtrade oder arbeiten mit Unternehmen wie Valrhona zusammen, die hohe Beschaffungsstandards garantieren können.“



Lucila Canero
Chef-Pâtissière & Inhaber
La Lucièrnaga
Barcelona, Spanien



Sourcing

Biodiversität und das Tierwohl unterstützen



DIE PROBLEME

- * Für Desserts und Backwaren werden oft weniger Zutaten – jedoch in größeren Mengen – verwendet als im Rest der Küche. Dies kann zu einer Abhängigkeit von bestimmten Pflanzen und Zutaten führen.
- * Milchprodukte und Eier spielen in der süßen Gastronomie eine große Rolle. Wie die Tiere behandelt werden, muss unter ethischen und ökologischen Gesichtspunkten betrachtet werden.
- * Der wachsende Trend zum Veganismus bedeutet einen zunehmenden Bedarf an und eine wachsende Abhängigkeit von alternativen Zutaten, wie z. B. Hafer- oder Nussdrinks anstelle von Milchprodukten. Die Auswirkungen einer übermäßigen Nutzung dieser Zutaten bringen oft ihre eigenen sozialen und ökologischen Probleme mit sich.

Im Jahr 2015 machten allein die Kohlenstoffdioxidemissionen der Milchindustrie

3,4% 

der Emissionen weltweiten Emissionen dieses Jahres aus³. Milchprodukte haben einen der größten Kohlenstoff-Fußabdrücke aller Lebensmittelgruppen, nur Rind- und Lammfleisch sowie Käse schneiden noch schlechter ab⁴.

WARUM DAS WICHTIG IST

Die steigende Nachfrage nach bestimmten Lebensmitteln kann dazu führen, dass Flächen, wie z. B. Wälder, für die landwirtschaftliche Nutzung umgewandelt werden. Die Verdrängung der natürlichen Umgebung durch Ackerbau und/oder Viehzucht kann zu einem Verlust an Tier- und Pflanzenleben führen, ebenso wie der Einsatz von chemischen Düngemitteln und Pestiziden. Die Landwirtschaft trägt nicht nur zum Verlust der Artenvielfalt und zur Umweltverschmutzung bei, sondern kann auch den Klimawandel durch die Freisetzung von Treibhausgasen und die Zerstörung von Pflanzen und Wäldern, die Kohlendioxid speichern, beschleunigen.

Höhere Tierwohlstandards in landwirtschaftlichen Betrieben sorgen für eine bessere Behandlung und verbesserte Lebensbedingungen. Ethische Anbaumethoden können sicherstellen, dass die Tiere mehr Platz und eine abwechslungsreiche natürliche Umgebung zum Leben haben, sowie die Artenvielfalt durch den Erhalt von Lebensräumen für Pflanzen und Insekten unterstützen.



© farmhouse / Adobe Stock

3. <https://www.bbc.com/future/article/20201208-climate-change-can-dairy-farming-become-sustainable>
 4. <https://interactive.carbonbrief.org/what-is-the-climate-impact-of-eating-meat-and-dairy/>



**WAS SIE TUN KÖNNEN, UM
DAS TIERWOHL ZU UNTERSTÜTZEN**

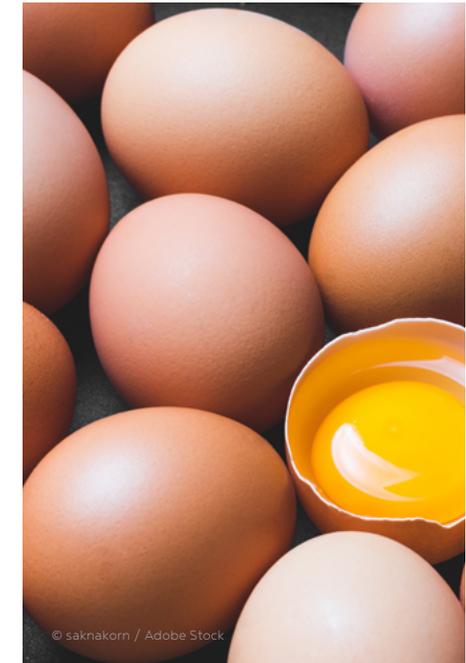


- Absolutes Minimum ist, dass Sie Eier „aus Bodenhaltung“ verwenden. Setzen Sie sich zum Ziel Eier aus Freilandhaltung oder noch besser aus artgerechterer Haltung, wie z. B. Bioeier, zu beziehen, bei denen die Hühner Platz haben, um natürliche Verhaltensweisen zu zeigen und sich im Freien zu bewegen.
- Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten nach den geltenden Tierschutzstandards für alle Molkereiprodukte. Die Garantie, dass Kühe zumindest einen Teil des Jahres Zugang zu Weideland haben, sorgt für besseres Tierwohl und geringere Treibhausgasemissionen.
- Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten, ob sie über freiwillige Zertifizierungen verfügen, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen und den Anforderungen zum Wohle der Tiere entsprechen.
- Erwägen Sie den Kauf von Bioeiern und Biomilchprodukten, wo dies möglich ist. Das Bio-Label stellt sicher, dass die Tiere nach höheren Tierschutzstandards und mit minimalem Einsatz von Antibiotika aufgezogen wurden.
- Ziehen Sie in Erwägung, mehr pflanzliche/vegane Optionen anzubieten, die ohne tierische Produkte auskommen.

FRAGEN AN DIE LIEFERANTEN

Um noch weiter zu gehen, können Sie Ihre Lieferanten auch danach fragen,

- * ob enge Haltungssysteme, geeignete Belegungsdichten, angemessene Unterbringungs- und Bewirtschaftungsbedingungen verwendet bzw. angewandt werden, ob das Tierfutter lokal bezogen wird, ob eine Berichterstattung über die Gesundheit und das Verhalten der Tiere erfolgt
- * und ob sie Antibiotika verwenden. Der - verantwortungsvolle - Einsatz von Antibiotika sollte gering sein, d. h. Antibiotika sollten nur bei Bedarf und nicht pauschal verwendet werden.



Batteriekäfige schränken die Bewegungsfreiheit und das natürliche Verhalten von Legehennen stark ein und bieten eine nur sehr beengte Umgebung, die ihre Gesundheit beeinträchtigt. Während „nicht ausgestaltete“ Käfige (mit einer Größe von weniger als 750 cm²) in der EU seit Anfang 2012 verboten sind, sind Käfighaltungssysteme weiterhin erlaubt. Weltweit werden noch über drei Milliarden Hühner in Batteriekäfigen gehalten. Knapp die Hälfte der Eier in der EU stammt aus „ausgestalteten“ Käfigsystemen⁵ und in den USA werden 95 % aller Eier in konventionellen Käfigbatterien produziert⁶.

5. <https://www.poultryworld.net/Health/Articles/2021/4/Food-companies-ask-EU-Commission-to-phase-out-enriched-cages-728719E/>
6. <https://www.ciwf.com/farmed-animals/chickens/egg-laying-hens/>



**WAS SIE TUN KÖNNEN, UM
BIODIVERSITÄT ZU UNTERSTÜTZEN**

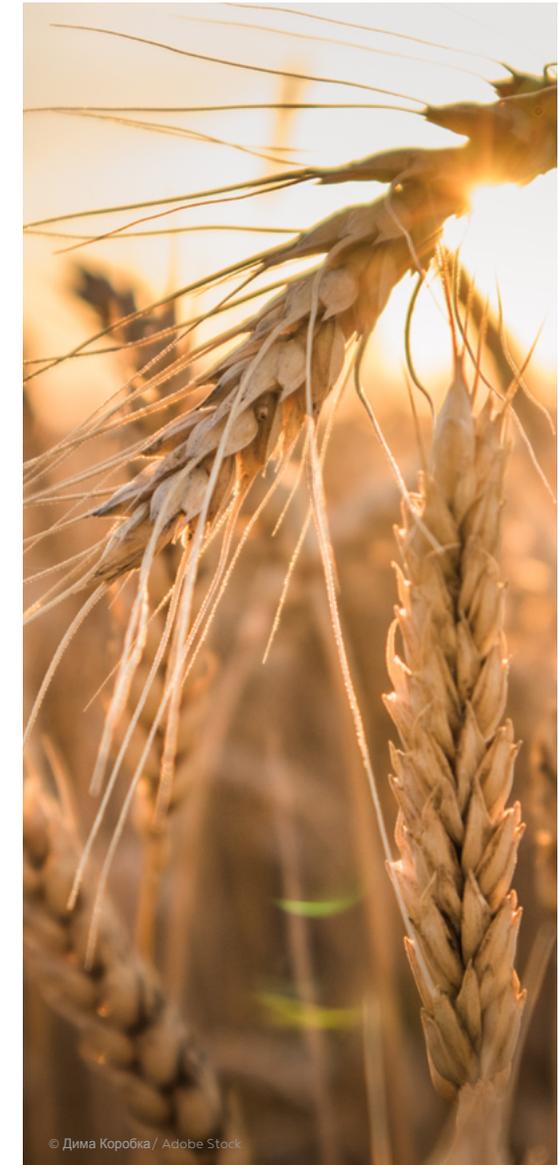


- Pestizide sind eindeutig für den Rückgang der Insektenpopulationen verantwortlich, einschließlich lebenswichtiger Bestäuber wie Bienen. Kaufen Sie Trockenwaren wie Mehl und Zucker in Bioqualität, die positive Anbaumethoden mit minimalen chemischen Eingriffen gewährleistet.
- Achten Sie auf alte Getreidesorten wie Dinkel, Roggen und Buchweizen, die zur Erhaltung der Artenvielfalt beitragen.
- Vergessen Sie nicht, dass auch Zutaten wie Kokosnuss-, Soja- oder Nussdrink, die oft in veganen Backwaren enthalten sind, Auswirkungen auf die Biodiversität haben. Fragen Sie Ihre Lieferanten, woher diese Produkte kommen, ob es soziale und ökologische Richtlinien gibt, wie sie angebaut werden und ob sie Agroforstwirtschaft oder Permakultur anbieten können.

„Vor etwa 10 Jahren haben wir begonnen, nach lokaleren Getreidesorten zu suchen, um unser Brot herzustellen. Wir haben festgestellt, dass die Landwirte in unserer Region nur zwei Hauptweizenarten anbauen, hauptsächlich wegen des Preisdrucks der Großbetriebe. Wir fingen an, mit lokalen Landwirten zusammenzuarbeiten, um alternative Sorten wie Dinkel und Buchweizen zu beschaffen, und im letzten Jahr haben wir unsere Produktion an Buchweizenbrot verdreifacht.“



Claudio ARGIBAY COUÑAGO
Bäcker & Inhaber
Panadería Argibay
Porriño, Spanien



© Дима Коробка / Adobe Stock



Sourcing

Biodiversität und das Tierwohl unterstützen



Maxime Frederic brauchte zwei Jahre, um seine Milchbeschaffung zu perfektionieren. Doch heute ist der Chef-Pâtissier des Cheval Blanc Paris froh, direkt mit dem Milchviehbetrieb La Ferme de la Fosse à l'Eau in der Normandie zusammenzuarbeiten, die alle vier Restaurants und das Hotel mit ihrer Milch versorgt.

Die kleine Bio-Molkerei hatte aufgrund der niedrigen Milchpreise und der körperlich und mental anstrengenden landwirtschaftlichen Arbeit Schwierigkeiten, im Geschäft zu bleiben.

Als Maxime seine Idee darlegte, den Betrieb direkt zu unterstützen und einen festen Preis für die Milch zu zahlen, änderte das alles. Heute zahlt Maxime einen Preis, der direkt mit den Landwirten Christophe und Corinne vereinbart wurde und auf einem Niveau liegt, das sich für sie rechnet. Dank dieser Partnerschaft müssen sie ihre Kühe nur noch einmal am Tag melken, anstatt mehrmals, und die Kühe können sich ausruhen, was wiederum bedeutet, dass die Tiere bessere Lebensbedingungen haben und mehr Wertschätzung erfahren.

„Für uns ist es eine spürbarer Erfolg und wir sehen die Wirkung in unseren Teams, wenn sie einen Eimer Milch öffnen - sie behandeln das Produkt mit Respekt und schätzen es gebührend wert.“

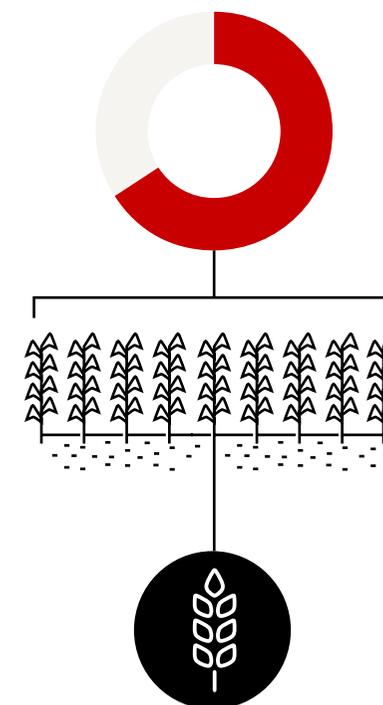
Maximes Partnerschaft mit dem Betrieb hat nicht nur Arbeitsplätze geschaffen - der Betrieb ist von zwei Vollzeitbeschäftigten auf sechs angewachsen -, sondern sie bedeutet auch, dass der Betrieb seine hohen Tierschutzstandards aufrechterhalten kann und einen fairen Preis für sein Produkt erhält, während die Köche im Cheval Blanc Paris das Produkt, das sie verwenden, wirklich zu schätzen wissen.



Maxime FRÉDÉRIC
 Chef-Pâtissier
 Cheval Blanc Paris
 Paris, Frankreich

Es gibt über 6 000 Pflanzenarten, die als Nahrungsmittel angebaut werden, doch nur 9 davon machen

66% der gesamten Pflanzenproduktion aus⁷.



Von diesen 9 Nutzpflanzen ist Weizen die am meisten angebaute Nutzpflanze der Welt⁸.

7. <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>
 8. <https://wheat.org/wheat-in-the-world/>



Sourcing

Biodiversität und das Tierwohl unterstützen



„Wir lieben es, mit selten genutzten Zutaten in unseren Patisserie-Produkten zu experimentieren“, sagt der Küchenchef des Restaurants Amber, Richard Ekkebus. Während Nüsse oft in Backwaren und Desserts enthalten sind, werden Samen eher selten verwendet. Richard arbeitet mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen und verwendet sie für eine Art Praliné, indem er die Haselnüsse ersetzt. Dadurch werden nicht nur oft vergessene oder übrig gebliebene Zutaten verwendet, sondern für seine Desserts eröffnet sich ihm auch ein ganz neues Spektrum an Geschmacksrichtungen.



Richard EKKEBUS
Küchenchef
Amber
HongKong

ALTHERGERBRACHTE ZUTATEN UND TRADITIONELLE BACKMETHODEN

In der Welt des handwerklichen Backens liegt der Fokus auf traditionellen Techniken und althergebrachten Zutaten, um nachhaltigere Backmethoden in den Vordergrund zu stellen. Die Suche nach weniger bekannten Zutaten, die oft weniger verarbeitet oder veredelt wurden, kann der Biodiversität zugutekommen. Achten Sie zum Beispiel auf Mehl aus lokal angebauten Getreidesorten. Kampagnen wie die Real Bread Campaign in Großbritannien werben für Brot, das ohne so genannte „Verarbeitungshilfsmittel“ oder andere künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird.



© JenkoAtaman / Adobe Stock

Sourcing Nachhaltigkeits-Checkliste Sourcing

Einige unserer Top-Tipps für mehr Nachhaltigkeit in einer Bäckerei, einer Chocolaterie, einer Patisserie oder einem Restaurant.

| THEMA | AKTIONEN |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Lokale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt rücken | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sie sollten wissen, woher Ihre Zutaten kommen, idealerweise bis hinunter zur landwirtschaftlichen Ebene. Beziehen Sie sie von mindestens einem lokalen landwirtschaftlichen Betrieb oder Hersteller. <input type="checkbox"/> Passen Sie Ihre Backwaren und Desserts entsprechend den Jahreszeiten an und heben Sie saisonale Angebote hervor, um deren Attraktivität zu erhöhen. |
|  Landwirte weltweit unterstützen | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten, woher Ihre Trockenwaren (Kakao, Zucker, Vanille, Tee, Kaffee etc.) und Ihre exotischen Früchte kommen. Fragen Sie nach dem Herkunftsland und idealerweise auch nach dem Betrieb, in dem sie angebaut wurden. <input type="checkbox"/> Kaufen Sie bei Lieferanten, die Richtlinien zu Arbeitnehmerrechten und Umweltstandards haben. |
|  Biodiversität und das Tierwohl unterstützen | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Absolutes Minimum ist, dass Sie Eier „aus Bodenhaltung“ verwenden. <input type="checkbox"/> Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten nach den geltenden Tierschutzstandards für alle Molkereiprodukte. <input type="checkbox"/> Kaufen Sie Trockenwaren wie Mehl und Zucker in Bioqualität, die positive Anbaumethoden mit minimalen chemischen Eingriffen gewährleistet. |





Die Menschen gut ernähren



DIE PROBLEME

- * Die süße Gastronomie ist für die meisten ein Genuss. Auch wenn die Verteufelung von süßen Leckereien keine Lösung ist, müssen wir die möglichen gesundheitlichen Auswirkungen bedenken.
- * Sich ändernde Vorschriften zu chemischen Zusatzstoffen und ein zunehmender Fokus auf Zucker (z. B. die zunehmende Erhebung einer Zuckersteuer) bedeuten, dass sich die Köche und Pâtisseries der möglichen Konsequenzen bewusst sein müssen.
- * Auch die Ernährungsinteressen und -bedürfnisse ändern sich. Die Nachfrage nach allergengerechten Pâtisseries und Desserts und nach gluten- oder laktosefreien Angeboten sowie Vorlieben wie bio oder pestizidfrei steigen.

WARUM DAS WICHTIG IST

- * Weltweit haben Gewichtszunahmen eine enorme Auswirkung auf die Gesundheit und verursachen zudem hohe Kosten für die Gesundheitssysteme. Weiterhin kann allgemein ein Anstieg der Fälle von Fettleibigkeit und Diabetes verzeichnet werden.
- * Gesundheitliche Belange spielen für die Kunden eine zunehmend zentrale Rolle bei ihrer Kaufentscheidung. Mit der Nachfrage Schritt zu halten und Gerichte anzubieten, die nicht übermäßig „ungesund“ sind, wird die Kunden in der Zukunft sicherlich überzeugen. Als Köche und Pâtisseries haben Sie die Möglichkeit, die Wahl der Kunden durch Ihr Angebot zum Besseren zu beeinflussen. Ausgewogenheit ist das A und O



Weltweit hat sich die Fettleibigkeit seit 1975 fast verdreifacht. 2016 wurden



aller Erwachsenen weltweit als übergewichtig eingestuft⁹.

© Anne-Claire Heraud

9. <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>



**WAS SIE TUN KÖNNEN, UM DIE MENSCHEN
GUT ZU ERNÄHREN**



- Experimentieren Sie, um den Zucker-, Salz- und Fettgehalt von Speisen zu reduzieren. Viele Rezepte stammen aus einer Zeit, in der die gesundheitlichen Bedenken in Bezug auf Lebensmittel noch nicht so bekannt waren. Sie können neugestaltet werden, ohne dass die Qualität oder der Geschmack darunter leiden müssen.
- Raffinierter Zucker ist als Hauptursache für gesundheitliche Bedenken identifiziert worden. Bevorzugen Sie Zutaten mit einem geringeren Gehalt an raffiniertem Zucker, suchen Sie nach natürlichen Zuckeralternativen und Süßungsquellen wie Honig, Agave, Datteln oder Ahornsirup und prüfen Sie alternative Zuckerarten wie Kokoszucker.
- Gehen Sie auf unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse ein, indem Sie glutenfreie, laktosefreie oder vegane Optionen anbieten, und stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter über Allergene informiert sind.
- Bieten Sie gesündere Optionen an, d. h. solche mit höherem Fruchtanteil, weniger Zucker, Salz und Fetten, und bewerben Sie diese.
- Verwenden Sie Vollkornprodukte, Nüsse und Samen, die alle weniger raffiniert sind und einen niedrigeren glykämischen Index aufweisen.
- Verwenden Sie Fermentationstechniken, die Zucker und Stärke in einfachere Substanzen umwandeln und gesundheitliche Vorteile wie einen niedrigeren Blutzuckerspiegel mit sich bringen.
- Prüfen Sie die Menge an verstecktem Zucker in allen verarbeiteten Produkten.
- Vermeiden Sie Angebote à la „zwei zum Preis von einem“ und Werbeaktionen, die zu übermäßigem Essen oder gar Fressorgien verleiten.



Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nehmen weltweit zu¹⁰, die Backwarenindustrie ist der größte und am schnellsten wachsende Bereich für glutenfreie Produkte¹¹.

„Ich versuche, ‚zuckerbewusst‘ zu agieren. Die meisten Rezepte sind auf der Grundlage von Klassikern neu interpretiert worden. Ich nutze gerne die natürliche Süße in Obst und Gemüse. Ich glaube, dass diese Änderungen meine Pralinen verbessern, anstatt die Aromen mit Zucker zu überdecken.“



Jared JIANN LIH CHUAH
Inhaber
Sweets by Jared
Oslo, Norwegen

10. <https://celiac.org/about-the-foundation/featured-news/2020/02/incidence-of-celiac-disease-steadily-increasing/>
11. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>



**WAS SIE TUN KÖNNEN, UM
HINSICHTLICH DER SICH ÄNDERNDEN
INHALTSSTOFFE UND VORSCHRIFTEN
AUF DEM NEUESTEN STAND ZU BLEIBEN**



- Reduzieren oder meiden Sie die Verwendung von künstlichen Farbstoffen. Verwenden Sie Farbstoffe natürlichen Ursprungs oder suchen Sie nach natürlichen Alternativen wie Obst oder Gemüse. Rote Bete kann zum Beispiel dehydriert und zu Pulver verarbeitet werden, um Ihren Kreationen Farbe zu verleihen.
- Werden Sie Mitglied in einem Fachverband Ihrer Branche und melden Sie sich für Updates an, um über alle sich ändernden Vorschriften bezüglich der Verwendung von Zutaten informiert zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, wer Ihre nationale Regulierungsbehörde ist, und melden Sie sich für Updates an, z. B. in den USA: Food & Drug Administration, in der EU: Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit.
- Erstellen Sie eine Richtlinie für die verantwortungsvolle Verwendung von Zutaten und setzen Sie Ihre Mitarbeiter darüber in Kenntnis.

In der Auberge la Fenière bäckt Nadia Sammut ausschließlich gluten- und laktosefrei. KOM & SAL geht noch weiter und verpflichtet sich auch, keine Produkte mehr anzubieten, die aus Eiern hergestellt wurden. Nadias eigene Erfahrung, mit Zöliakie zu leben, hat sie dazu inspiriert, nicht nur die Bezeichnung „glutenfrei“ zu verbannen, sondern auch verschiedene Techniken anzuwenden, mittels derer sie ihren Gerichten ein Höchstmaß an Genuss, Textur und Geschmack verleiht, geprägt von einer Philosophie des „freien“ Kochens.



„Die Herausforderung besteht darin, ein köstliches kulinarisches Erlebnis zu kreieren, das die Gäste das ‚Fehlen‘ bestimmter Zutaten vergessen lässt. Stättessen sprechen wir über bewusstes Kochen und glutenfreies Mehl. Für mich sind Kichererbsen nicht Weizen ohne Gluten, sondern einfach nur Kichererbsen.“

Nadia Sammut
Küchenchefin in der Auberge la Fenière und Gründerin von KOM&SAL®
Lourmarin & Cavailon, Frankreich



© Vladislav Nosik / Adobe Stock



ZUCKER

Die Zuckerproduktion kann eine Vielzahl von Umweltproblemen verursachen, vom Verlust der Artenvielfalt bis hin zur Wasserknappheit. Diese Probleme, zusammen mit den gesundheitlichen Auswirkungen des Verzehrs von zu viel Zucker, haben die Suche nach Alternativen, die besser für unseren Körper und unseren Planeten sind, beschleunigt und zu einer Neubewertung der Art und Weise, wie wir Zucker in Gerichten verwenden, geführt.

Die Raffination von Zucker ist ein energie- und wasserintensiver Prozess. Zuckerrohr und Zuckerrüben werden großflächig angebaut, können die Bodenqualität im Laufe der Zeit verschlechtern und sind oft anfällig für Krankheiten, weshalb häufig Pestizide eingesetzt werden müssen¹². Sowohl Zuckerrohr als auch Zuckerrüben können nach ökologischen Standards angebaut werden, was bedeutet, dass ein höheres Maß an umweltfreundlichen Anbaupraktiken mit weniger oder gar keinen Pestiziden zum Einsatz kommt. Ob Zucker aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben produziert wird, hängt davon ab, wo auf der Welt er produziert wird. Zuckerrohr wird hauptsächlich in tropischen Klimazonen angebaut, während Rüben aus gemäßigteren Klimazonen stammen.

Arbeitsbedingungen und Bezahlung sind daher bei Zuckerrohr oft ein Thema.

Verfolgen Sie einen zweigleisigen Ansatz, indem Sie lokal angebauten/produzierten Zucker kaufen und indem Sie weniger raffinierte Zuckerarten ausprobieren. Letztere sind weniger energieintensiv in der Verarbeitung und weisen höchstwahrscheinlich eine geringere Kohlenstoffbilanz auf.

Die Änderung der Verwendung von Zucker erfordert möglicherweise die Neuentwicklung von Rezepten, aber versuchen Sie, dies als Gelegenheit zu nutzen, um neue Gerichte zu testen, Mitarbeiter in der Rezeptentwicklung zu schulen und Ihre Bemühungen an Ihre Kunden zu kommunizieren.

„Süße Gaumenfreuden müssen immer noch ein Genuss bleiben, aber ein wohl dosierter Genuss.“



Valetin MILLE
Leitender Chef-Pâtissier
Amber
HongKong

Frankie & Jo's Ice Cream in Seattle bietet eine Auswahl an pflanzenbasierter Eiscreme in über 10 Geschmacksrichtungen an, sowie drei, mit den Jahreszeiten wechselnde Monats-Specials. Frankie & Jo's zeigt, dass Specials und neue Zutaten eine Chance für Innovation und Entwicklung sein können und experimentiert bei seinen Eissorten auch mit verschiedenen Arten von Süßungsmitteln. Manchmal ist es der traditionelle Rohrzucker, aber auch Alternativen wie Ahornsirup, Kokoszucker und Datteln werden zum Süßen der Eissorten verwendet (die zudem alle 100 % vegan sind). Diese Vielfalt an Süßungsmitteln beweist, dass es nicht immer Rohrzucker sein muss, um leckeres Eis zu kreieren, und bedeutet zudem, dass das Unternehmen stets auch die Kunden bedienen kann, die Rohrzucker lieber vermeiden möchten. Wie die kulinarische Leiterin Amy Brown betont: „Wir möchten jedem etwas bieten.“



Amy BROWN
Kulinarische
Leiterin
Frankie & Jo's
Seattle, USA

12. https://www.sustainweb.org/foodfacts/sweet_and_sour/



DAS PROBLEM

Kein Geschäft existiert isoliert. Lebendige Gemeinden sorgen dafür, dass Bäckereien, Patisserien und Restaurants florieren. Sie können auch die Schwachen unterstützen, Regionen wiederbeleben und wirtschaftlichen Wohlstand schaffen. Auch die Verbraucher erwarten zunehmend, dass Unternehmen mehr tun, als nur Gewinne zu erwirtschaften. Köchen, Pâtissiers und Geschäftsinhabern kommt also eine wichtige Rolle zu: Sie sollten ihre Fähigkeiten und ihre Möglichkeiten, mit Menschen in Kontakt zu treten, nutzen, um das Leben zum Besseren zu verändern.

WARUM DAS WICHTIG IST

Die Menschen vor Ort mit den ansässigen Küchen zu verbinden, kann die Kundentreue und die Mitarbeiterbindung erhöhen und das Essen noch besser schmecken lassen. Es ist ein Rezept für ein nachhaltiges und erfolgreiches Unternehmen. Ein positiver Einfluss auf die lokale Gemeinschaft führt oft zu sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Vorteilen, wie beispielsweise besseren Recyclingsystemen, indem man sich mit Gleichgesinnten, die den gleichen Entsorgungsbedarf haben, zusammenschließt. Ein Café, ein Restaurant oder ein Geschäft kann das pulsierende Herzstück jeder lokalen Gemeinschaft sein. Das Spenden von Zeit, Raum oder Geld kann den positiven Einfluss eines Geschäfts auf seine Nachbarschaft verstärken.



„Für mich sind die Werte der Handwerkskunst, der Arbeit und der fairen Entlohnung der Menschen für ihre Arbeit wirklich wichtig. Dies gilt für alle unsere Produkte – von unserem Porzellan über unser Terrakotta bis hin zu unseren Tischlerarbeiten. Wir investieren in unsere lokale Wirtschaft.“



Maxime FRÉDÉRIC
Chef-Pâtissier
Cheval Blanc Paris
Paris, Frankreich

© olgapogorelova / Adobe Stock



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM IHRE LOKALE GEMEINSCHAFT ZU UNTERSTÜTZEN



- Treten Sie lokalen Geschäfts- oder Gemeindeverbänden bei und nehmen Sie an Treffen teil, um die Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaft zu verstehen und zu erfahren, wie Sie helfen können.
- Entwickeln Sie Schulungs- und Ausbildungsprogramme, um Mitarbeiter zu unterstützen, die in neue Bereiche des Unternehmens wechseln möchten, z. B. vom Verkaufs- oder Servicebereich in die Küche.
- Kaufen Sie Ihre Waren bei anderen vor Ort ansässigen Unternehmen ein, um eine florierende lokale Wirtschaft zu schaffen und Transport-/Logistikkosten zu reduzieren.
- Ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitern, sich für ehrenamtliche Tätigkeiten zu engagieren, oder ziehen Sie in Betracht, Mitarbeiterzeit oder Räume für Wohltätigkeitsorganisationen oder lokale Gruppen zur Verfügung zu stellen oder Spendenaktionen Ihrer Mitarbeiter für gemeinnützige Zwecke zu unterstützen.
- Berichten Sie über Ihren sozialen Beitrag und messen Sie diesen, z. B. die Anzahl der ehrenamtlich geleisteten Arbeitsstunden, gesammeltes Geld etc. Wenn Sie Ihr Engagement öffentlich machen, kann dies andere ermutigen, mitzumachen oder sich noch stärker einzusetzen.
- Seien Sie zugänglich für alle Menschen mit Behinderungen, sowohl auf Kunden- als auch auf Mitarbeiterseite. Dies bedeutet, dass Ihre Räumlichkeiten barrierefrei sind und dass die Arbeitsbedingungen an die Bedürfnisse aller Mitarbeiter angepasst werden.

Patrice Demers hat von Anfang an eng mit der kanadischen Wohltätigkeitsorganisation La Tablée des Chefs zusammengearbeitet. Der Patissier unterstützt die Organisation auf vielfältige Weise: von Mittelbeschaffung, Kochworkshops über die Einstellung von Auszubildenden von La Tablée, um Schulabbrechern Arbeitserfahrung und eine Qualifikation zu ermöglichen, bis hin zu Spenden von nicht verkauften Produkten. Ein großartiges Beispiel für die Vielfalt der Unterstützung, die jedes Unternehmen lokalen Organisationen oder gemeinnützigen Einrichtungen zuteilwerden lassen kann.



Patrice Demers
Chef-Pâtissier
& Inhaber
Patrice Pâtissier
Montreal, Kanada



© Jonah Pettrich / Unsplash



DIE PROBLEME

Bäckereien, Patisserien und Restaurantküchen können körperlich anstrengende Arbeitsplätze sein. Sozial unverträgliche Arbeitszeiten, Arbeit unter hohem Druck sowie oft niedrige Gehälter können eine Karriere in der Welt der süßen Gastronomie unattraktiv erscheinen lassen.

WARUM DAS WICHTIG IST

- * Die Förderung einer positiven Mitarbeiterkultur trägt dazu bei, einen erfüllenden Arbeitsplatz für alle zu schaffen, und macht das Gastgewerbe zu einer ansprechenderen Karriereperspektive. Dies bedeutet, dass talentierte Personen sich voll und ganz entfalten können. Unterschätzen Sie nicht die Vorteile loyaler und engagierter Mitarbeiter.
- * Personalfuktuation stellt für Unternehmen einen zusätzlichen Kostenfaktor dar. Die erfolgreichsten Unternehmen haben festgestellt, dass ein progressiver Ansatz bei der Bezahlung, den Trinkgeldern und den allgemeinen Arbeitsbedingungen dazu beiträgt, die Personalbeschaffung und Mitarbeiterbindung zu verbessern.

Sozial unverträgliche Arbeitszeiten, niedrige Löhne und Sozialleistungen sowie fehlende Karriereaussichten gehören zu den drei wichtigsten Gründen, aus denen Arbeitnehmer das Gastgewerbe verlassen¹³.



¹³. <https://www.ukhospitality.org.uk/blogpost/1721400/325437/Retaining-Staff>



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM ALLE MITARBEITER FAIR ZU BEHANDELN



- Betreiben Sie eine Einstellungs- und Beschäftigungspolitik, die auf Vielfalt und Integration setzt und keine Diskriminierung aufgrund von Behinderung, Geschlecht, Alter, ethnischer Zugehörigkeit oder sexueller Orientierung zulässt.
- Streben Sie an, allen Mitarbeitern einen existenzsichernden Arbeitslohn zu zahlen. Dadurch wird nicht nur sichergestellt, dass sich die Mitarbeiter wertgeschätzt fühlen, sondern die einzelnen Posten werden gleichgestellt und der Entstehung eines Gehaltsgefälles, das oft zwischen Festangestellten und Honorarkräften, Verkaufs-/ Servicemitarbeitern und Küchenpersonal besteht, wird entgegengewirkt. Dies kann sich positiv auf die Arbeitsmoral auswirken und wesentlich dazu beitragen, die Mitarbeiterfluktuation zu reduzieren, was auf lange Sicht Kosten spart.
- Sorgen Sie für eine gesunde Arbeitskultur (auf geistiger wie auf körperlicher Ebene), indem Sie das Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter durch Support-Angebote und Schulungen fördern. Zusatzleistungen für Mitarbeiter können dies ebenfalls unterstützen, z. B. vergünstigte Mitgliedschaft im Fitnessstudio, Zugang zu Beratungsdiensten etc.
- Erwägen Sie eine Neugestaltung der Küche oder Backstube und eine Automatisierung dort, wo sie bei körperlich anstrengenden Arbeiten helfen kann. Wenn Sie Systeme und Maschinen für jedermann nutzbar machen, können alle Mitarbeiter im gesamten Unternehmen einbezogen werden.
- Ermutigen Sie die Mitarbeiter, Erfahrungen zu sammeln und verschiedene Posten im Unternehmen auszuprobieren. Diese Art der Mitarbeiterentwicklung hilft den Mitarbeitern zu wachsen und zu lernen und zeigt, dass alle dieselben Chancen haben.
- Ermutigen Sie die Mitarbeiter, ihre Interessen und Leidenschaften außerhalb der Arbeit zu teilen. Diese können die Grundlage für Teamaktivitäten oder Feiern bilden.
- Halten Sie die Mitarbeiterkommunikation durch informelle Mitarbeiterbesprechungen oder Newsletter offen, dies ermöglicht ein größeres Engagement und eine stärkere Beteiligung der Mitarbeiter.
- Bieten Sie verschiedene Vergünstigungen an, wie z. B. Lohnfortzahlung im Krankheitsfall, Urlaubsgeld sowie Zeit für ehrenamtliche Tätigkeiten oder persönliche freie Tage.

In Großbritannien liegt sowohl das geschlechtsspezifische als auch das ethnische Lohngefälle im Gastgewerbe bei

9%¹⁴



was zeigt, dass noch viel getan werden muss. Eine verstärkte Berichterstattung, mehr Transparenz und die Überprüfung von Beförderungsprozessen sind wichtig.

„Wir haben in einen neuen Gärschrank investiert, der über Nacht eingeschaltet werden kann. Dies hatte zur Folge, dass eine Nachtschicht nicht mehr notwendig war. Die Mitarbeiter haben so verträglichere Arbeitszeiten und sind daher viel zufriedener!“



Carolina MOLEA
Gründerin
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables, USA

14. https://www.codehospitality.co.uk/industry_insights/happiness-in-hospitality-2020-2021/#conclusion



In den letzten 3 bis 4 Jahren hat sich Nadège Nourian intensiv mit dem Wohlbefinden der Mitarbeiter in der Nadège Pâtisserie beschäftigt und „eine echte Investition in unsere Mitarbeiter“ getätigt.

Dazu gehören maximale Arbeitszeiten von 8 Stunden pro Tag, flexible Dienstpläne für die Mitarbeiter und die Sicherstellung einer vielfältigen Mischung von Geschlechtern und Kulturen innerhalb der Belegschaft. Dank einer horizontalen Führungsstruktur erhalten die Mitarbeiter die Möglichkeit, ihre Meinung zu äußern, und Nadège ermutigt sie dazu, sie nicht als Vorgesetzte, sondern als gleichberechtigt zu sehen. Diese Bemühungen haben sich ausgezahlt: In den letzten zwei Jahren gab es keine Personalfuktuation!



Nadège NOURIAN
Chef-Pâtissière
und Inhaberin
Nadège Pâtisserie
Toronto, Kanada

„Für uns ist es sehr wichtig, Mitarbeiter einzustellen, die unsere Unternehmenswerte teilen, und es liegt in unserer Verantwortung, bei der Einstellung eines neuen Mitarbeiters darzulegen, was diese Werte sind. Sie beschränken sich nicht nur auf die Umweltauswirkungen unserer Tätigkeit, sondern betreffen auch unser soziales Engagement. Wir übernehmen zum Beispiel die Kosten für öffentliche Verkehrsmittel, denn wir möchten, dass unsere Mitarbeiter nicht mit dem Auto zur Arbeit kommen, wann immer dies möglich ist.“



Franck MOULARD
Chef-Pâtissier & Inhaber
Liber Art
Annecy, Frankreich



© StratfordProductions / Adobe Stock



Gesellschaft

Nachhaltigkeits-Checkliste Gesellschaft

Einige unserer Top-Tipps für mehr Nachhaltigkeit in einer Bäckerei, einer Chocolaterie, einer Patisserie oder einem Restaurant.

| THEMA | AKTIONEN |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Die Menschen gut ernähren</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Experimentieren Sie, um den Zucker-, Salz- und Fettgehalt von Speisen zu reduzieren. <input type="checkbox"/> Bieten Sie gesündere Optionen an, d. h. solche mit höherem Fruchtanteil, weniger Zucker, Salz und Fetten, und bewerben Sie diese. |
|  <p>Die lokale Gemeinschaft unterstützen</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Treten Sie lokalen Geschäfts- oder Gemeindeverbänden bei und nehmen Sie an Treffen teil, um die Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaft zu verstehen und zu erfahren, wie Sie helfen können. |
|  <p>Alle Mitarbeiter fair behandeln</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sorgen Sie für eine gesunde Arbeitskultur (auf geistiger wie auf körperlicher Ebene), indem Sie das Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter durch Support-Angebote, Schulungen und Zusatzleistungen fördern. |



© sonyakamoz / Adobe Stock



Natürliche Ressourcen wertschätzen



DIE PROBLEME

Nahezu jede Entscheidung, die in der Küche oder Backstube getroffen wird, hat Auswirkungen auf die Nutzung natürlicher Ressourcen. In der süßen Gastronomie gibt es einen hohen Energieverbrauch durch Kühl- und Heizbedarf.

Basierend auf dem jährlichen Verbrauch in Großbritannien ist Kuchen allein für

2% des Energieverbrauchs 

und **1%** der Treibhausgasemissionen des gesamten Lebensmittelsektors¹⁵ verantwortlich. 

WARUM DAS WICHTIG IS

Die Temperaturen steigen weltweit und dieser Anstieg gefährdet den Planeten und damit unsere Nahrungsmittelversorgung. Unnötiger Energie- und Wasserverbrauch ist nicht nur schlecht für die Umwelt, sondern kostet Ihr Unternehmen auch Geld. Die gute Nachricht ist, dass dies ein Bereich der Nachhaltigkeit ist, in dem die Interessen des Profits und die des Planeten sich decken. Sie haben die Möglichkeit, Kosten zu senken und die Gewinnspanne zu erhöhen, ohne den Umsatz steigern zu müssen. Eine Senkung der Energiekosten um 20 % kann unter dem Strich den gleichen Nutzen bringen wie eine Umsatzsteigerung von 5 %¹⁶.



¹⁵ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550918303087>
¹⁶ <https://qz.com/1248272/a-20-cut-in-energy-costs-could-represent-a-5-increase-in-sales/>



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM NATÜRLICHE RESSOURCEN WERTZUSCHÄTZEN



- Kontrollieren Sie regelmäßig Ihren Energie- und Wasserverbrauch. Mit intelligenten Zählern können Sie z. B. Ihren täglichen Verbrauch überwachen und so Tendenzen erkennen und Einsparpotenziale ausmachen. Sie können Ihnen auch genaue Zählerstände liefern und so sicherstellen, dass Sie nur für die Energie und das Wasser zahlen, die Sie tatsächlich verbrauchen.
- Halten Sie Ihre Geräte durch regelmäßige Wartung gut instand, um sicherzustellen, dass sie so effizient wie möglich laufen. Regelmäßig gereinigte und gewartete Kühlsysteme können den Energieverbrauch erheblich reduzieren und für Einsparungen sorgen.
- Entscheiden Sie sich beim Kauf neuer Geräte möglichst für energieeffiziente Produkte. Die Frage nach den „Gesamtbetriebskosten“ ist ein guter Weg, um zu verstehen, welche Kosteneinsparungen eine energieeffiziente Option langfristig erzielen kann.
- Wechseln Sie, wenn möglich, von Gas zu Strom.
- Sprechen Sie mit Ihrem Stromanbieter, um sich über seine grünen Tarife zu informieren – also Tarife, die Energie aus erneuerbaren Ressourcen wie Solar- oder Windenergie einschließen.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig im effizienten Umgang mit Energie, z. B. wann Öfen und Schockfroster ein- und ausgeschaltet werden sollten und bei welchen Temperaturen. Moderne Öfen und Induktionsherde heizen sich sehr schnell auf, sodass sie nicht „nur für den Fall, dass“ angelassen werden müssen.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig im effizienten Umgang mit Wasser, z. B. das Waschen von Produkten in der Spüle statt unter fließendem Wasser oder das Einschalten von Geschirrspülern nur, wenn sie voll sind.
- Installieren Sie Energie- und Wasserspargeräte wie belüftete Armaturen und LED-Leuchten. Auch damit können Sie im Laufe eines Jahres erhebliche Kosten einsparen.



© raoulgalop / Adobe Stock



„Wir müssen über die Umwelt und den Klimawandel nachdenken. Wenn sich das Klima ändert, werde ich nicht mehr die Kakaobohnen haben, die ich brauche, und die Welt der Patisserie wird eine ganz andere sein.“


Michael WILSON
 Leitender Chef
 Pollen
 Singapur

© P. Ollier

Dafne Daniel-Soto von Mono zeigt, dass es nicht nur darauf ankommt, welche Geräte man benutzt, sondern auch wie man sie benutzt, und dass es zu Energieeinsparungen führen kann, wenn man bei der Entwicklung von Desserts und Gebäck berücksichtigt, wie sie gebacken werden müssen. Dafne verwendet gerne Rezepte, die gleichzeitig im Ofen gebacken werden können. Das bedeutet, dass Dafne, statt einen ganzen Tag zu backen, durch die Vorbereitung ihrer Bleche am Morgen nur zwei Backvorgänge durchführen muss. Beispielsweise wendet sie diese Strategie beim Backen ihrer Kekse und Tuiles an. Die Kekse kommen in den oberen Bereich des Ofens, die Tuiles in den unteren, so wird die Zeit, die der Ofen eingeschaltet sein muss, reduziert und Energie und Geld werden gespart.



Dafne DANIEL-SOTO
 Chef-Pâtissière
 Mono
 HongKong

„Die Leute denken oft, nachhaltiger zu wirtschaften sei teurer, aber das stimmt nicht. Man braucht ein gutes Geschäftsmodell und muss die Investitionen den Kosten gegenüberstellen. Ein leistungsstarker Ofen ist eine Investition, die langfristig finanziell sinnvoll ist und nicht nur kurzfristig höhere Kosten verursacht.“



Carolina MOLEA
 Gründerin
 L'Artisane Creative Bakery
 Coral Gables, USA



DAS PROBLEM

Lebensmittelverschwendung findet in allen Bereichen der Küche und der Backstube statt und kostet das Gastgewerbe jedes Jahr Milliarden von Dollar. Süße Gastronomie ist, was ihre Rezepte anbelangt, oft maßvoll und präzise, aber dennoch kommt es zur Verschwendung von Lebensmitteln. Obst und Milchprodukte können verdorben sein, Teigreste werden weggeworfen, Portionen sind zu groß und Regale können üppig bestückt sein, um die Erwartungen der Kunden zu erfüllen. All dies führt zu vermeidbarer Lebensmittelverschwendung.

WARUM DAS WICHTIG IST

Zwischen 8 und 10 % der weltweiten Treibhausgasemissionen werden durch Lebensmittel verursacht, die nicht verbraucht werden¹⁷. Die Verschwendung von Lebensmitteln stellt für Unternehmen zudem einen finanziellen Aufwand dar. Angesichts der Nahrungsmittelknappheit in vielen Teilen der Welt hat ein verantwortungsbewusstes Unternehmen die Pflicht, Lebensmittelverschwendung zu begrenzen.

In der gesamten EU werden jährlich mindestens **3,5 Millionen tonnen** Brot von Bäckereien weggeworfen¹⁸



„Wir sprechen häufig über Recycling und Wiederverwendung, aber viel weniger über Reduzierung. Ich glaube, dass der beste Weg, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, darin besteht, sie gar nicht erst zu produzieren. Ich tue dies, indem ich darüber nachdenke, wie ich meine Desserts konzipiere. Ich versuche, Rezepte zu kreieren, die jeden einzelnen Teil der verschiedenen Zutaten verwenden. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, jeden Prozess in der Küche zu optimieren, um den Überschuss auf ein Minimum zu reduzieren.“



Sandra ORNELAS
 Chef-Pâtissière
 L'Ecole Valrhona
 Spanien

© Ullab / Adobe Stock

¹⁷ <https://www.unep.org/resources/report/uneep-food-waste-index-report-2021>
¹⁸ https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=3996



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU VERMEIDEN:



- Kreieren Sie abfallarme Rezepte. Der beste Weg, um sicherzustellen, dass nichts verschwendet wird, ist bereits bei der Rezeptentwicklung über die Minimierung von Abfällen nachzudenken. Zum Beispiel kann Schokolade für mehrere Zwecke verwendet werden: zum Überziehen von Nüssen oder für Dekorationen etc.
- Ermuntern Sie Ihre Mitarbeiter, innovativ zu sein und Rezepte so zu überdenken, dass nicht verwendete Zutaten oder Reste in anderen Gerichten verwendet werden können, z. B. durch die Verwendung von übrig gebliebenem Brot in Desserts oder das Mischen von Mürbeteigresten mit etwas Schokoladenkuvertüre, um Ihren Kreationen eine interessante Textur zu verleihen.
- Verwenden Sie Konservierungsmethoden, um Lebensmittelverschwendung vorzubeugen, wie z. B. die Verarbeitung von übrig gebliebenen oder nicht perfekten Früchten zu Marmelade oder Saucen oder das Dehydrieren von Zutaten wie Fruchtschalen zur Herstellung von Pulvern, die als Garnierung in anderen Gerichten verwendet werden können.
- Schauen Sie sich regelmäßig Ihre Verkaufszahlen sowie die Restbestände am Ende des Tages an, um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Mengen produzieren. Überlegen Sie, ob Sie Ihren Kunden anbieten, Ihre Produkte vorzubestellen, um so eine bessere Kontrolle über die Lagerbestände zu erhalten. Dies würde bedeuten, dass Sie eine geringere Produktmenge für „Laufkundschaft“ vorhalten müssen und somit die Wahrscheinlichkeit von Abfall verringern.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung, um neue Menüelemente auszuprobieren. Dies kann Abfall sparen, da Sie garantierte Abnahmemengen haben.
- Führen Sie regelmäßig Schulungen für Köche und Pâtisseries durch. Präzise Messungen und weniger Fehler bedeuten, dass weniger Produkte verschwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Garnierungen oder Dekorationen essbar sind: Stiele, Stängel, Schalen und Blüten.
- Erklären Sie Ihren Kunden, warum die Regale nicht immer voll bestückt sind, dass es möglicherweise nur einen begrenzten Vorrat gibt, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, und fördern Sie eine „Kaufen, solange es geht“-Mentalität. Soziale Medien sind für diese Art der Kommunikation gut geeignet.
- Geben Sie Ihren Kunden Tipps, wie sie übrig gebliebene Lebensmittel zu Hause lagern, wieder aufwärmen und haltbar machen können.

Wäre die globale Lebensmittelverschwendung ein Land, würde es nach China und den USA an dritter Stelle stehen, was die Gesamtmenge der Treibhausgasemissionen angeht¹⁹



„Als Chef-Pâtissier mit einer professionellen Einstellung zum Handwerk sind Effizienz und weniger Verschwendung selbstverständlich.“



Shigeru NOJIMA
Leitender Chef
Grand Hyatt Fukuoka
Fukuoka, Japan

¹⁹ <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>



**WAS SIE TUN KÖNNEN, UM
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU VERMEIDEN**



- Führen Sie regelmäßige Bestandsaufnahmen durch, um ein genaues Bild davon zu erhalten, was wann benötigt wird, anstatt unnötig zu bestellen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig Ihre Lebensmittelabfälle und prüfen Sie die Verschwendung von Lebensmitteln in den verschiedenen Stadien: Verderb durch Überbestellung oder Überproduktion, Fehler bei der Zubereitung und Reste auf den Tellern, die darauf hindeuten, dass die Portionsgrößen reduziert werden könnten.
- Messen Sie Ihre Lebensmittelabfälle in den drei Kategorien - Verderb, Zubereitung und Tellerabfälle - und setzen Sie sich Einsparungsziele.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter darin, Lebensmittelreste von den übrigen Abfällen zu trennen.
- Arbeiten Sie eng mit Ihren Lieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass alle Lieferungen in festgelegten Mengen erfolgen.
- Wenn Sie am Ende des Tages Reste übrig haben, ziehen Sie in Erwägung, diese zu reduzierten Preisen zu verkaufen. Sie können dies auch über Dienste wie Too Good To Go oder ähnliche Dienste oder Apps in Ihrem Land tun.
- Andere Optionen für Überreste sind, sie den Mitarbeitern zum Mitnehmen anzubieten oder sie an eine Wohltätigkeitsorganisation oder Lebensmittelbank zu spenden.
- Sprechen Sie mit Ihrem Abfallentsorger über die Möglichkeiten der Abfallsammlung übrig gebliebener Lebensmittel. Die Entsorgung von unvermeidbaren Lebensmittelabfällen durch Kompostierung oder anaerobe Vergärung sind die umweltfreundlichsten Optionen

„Wir haben in der Bäckerei eine strenge Richtlinie zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung. Wir backen in erster Linie auf Bestellung, was bei unseren gewerblichen Kunden wie Restaurants einfacher ist. Bei den Produkten, die für die Bäckerei hergestellt werden, geht jedes überzählige Brot und Gebäckstück an eine örtliche Wohltätigkeitsorganisation, die sich um Jugendliche kümmert. Wir haben uns verpflichtet, dass unser Unternehmen lokale Zwecke unterstützt. Daher können wir das Management unserer Lebensmittelreste mit gemeinnütziger Arbeit verknüpfen“



Jeffrey FINKELSTEIN
Chef-Pâtissier und Inhaber
Hof Kelsten
Montreal, Kanada

Zutaten sind wertvoll. Behält man das im Hinterkopf, können innovative Ideen entstehen, damit jedes einzelne Gramm oder jeden Milliliter genutzt wird. Die Chef-Pâtissière Crystal Chiu vom Restaurant Canlis in Seattle machte sich bewusst, wie viel Vanilleschoten kosten, und wollte das Beste aus dieser kostbaren Zutat herausholen. Das Canlis verwendet nicht nur das Mark, sondern hebt auch die Schote auf, um damit Zucker zu aromatisieren oder sie zu Pulver zu zerkleinern, das für andere Gerichte verwendet werden kann. So wird sichergestellt, dass absolut nichts verschwendet wird.



Crystal CHIU
Chef-Pâtissière
Canlis
Seattle USA



Wenn es um das Thema Lebensmittelverschwendung geht, verfolgt Jérôme Raffaelli, Chef-Pâtissier und Mitinhaber der veganen Pâtisserie Oh Faon ! in Marseille, einen ziemlich radikalen Ansatz. Sein Ziel ist es, die kleinstmögliche Menge an Produkten herzustellen, die er verkaufen kann. Das bedeutet, dass, wenn Kunden um 17 Uhr in seine Pâtisserie kommen, wahrscheinlich nicht mehr viel in der Auslage zu finden sein wird. Entgegen der allgemeinen Erwartung, dass die Regale den ganzen Tag über voll bestückt sind, geht Oh Faon! in die entgegengesetzte Richtung. Jérôme sieht es als Chance, die Kunden über Lebensmittelverschwendung aufzuklären und zu sensibilisieren, indem er darauf hinweist, dass die Pâtisserie jeden Tag nur eine begrenzte Menge produziert, was auch die Nachfrage ankurbeln kann. Dies bedeutet nicht nur, dass die Lebensmittelverschwendung reduziert wird, sondern wirkt sich auch positiv auf den Energieverbrauch der Pâtisserie und die Arbeitszeiten der Mitarbeiter aus. An den seltenen Tagen, an denen die Pâtisserie noch Ware übrig hat, wird diese entweder an die Mitarbeiter oder an örtliche Geschäfte abgegeben. Oder sie wird an örtliche Restaurants verkauft – ein großartiges Beispiel für die Zusammenarbeit mit anderen lokalen Unternehmen, um das Problem der Lebensmittelverschwendung anzugehen.



Jérôme RAFFAELLI
Chef-Pâtissier & Mitinhaber
Oh Faon !
Marseille, Frankreich



© NIK Menkulov / Adobe Stock



FINDEN SIE HERAUS, WO SIE LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN

Wenn Sie sich nicht sicher sind, wo Sie bei dem Thema Lebensmittelverschwendung anfangen sollen oder ob in Ihrem Unternehmen eine solche übermäßig stattfindet, versuchen Sie es mit einer selbst durchgeführten Evaluierung Ihrer Lebensmittelabfälle. Eine Evaluierung ermöglicht es Ihnen, Ihre Abfälle zu messen, eine Momentaufnahme Ihrer produzierten Menge an Lebensmittelabfällen zu erstellen und Ihnen dabei zu helfen, das Problem anzugehen.












Nachdem Ihre neuen Abläufe in die Praxis umgesetzt wurden und über einen bestimmten Zeitraum (wir empfehlen mindestens 1 Monat) in Kraft waren, wiederholen Sie den Evaluierungsprozess, um zu sehen, ob Sie sich den gesteckten Zielen nähern. Die regelmäßige Messung des Fortschritts wird Ihnen einen Überblick darüber verschaffen, wie effektiv Ihre Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen sind und welche Bereiche für eine zukünftige Reduzierung in Frage kommen.



Reduzieren, wiederverwenden, recyceln



DIE PROBLEME

Wie der Rest der Gesellschaft hat auch die süße Gastronomie einen zunehmend entspannte Haltung im Umgang mit Einwegartikeln eingenommen - von Kunstoffspritzbeuteln und Frischhaltefolie über Kundenverpackungen bis hin zu Schürzen. Neben dem vielen Plastik werden auch große Mengen an Papier, Pappe und Folie verwendet, vieles davon nur einmal, ehe es auf der Mülldeponie landet.

WARUM DAS WICHTIG IST

Die Reduzierung der Menge an Einwegmaterialien ist unerlässlich und sollte Ihre erste Priorität sein, wenn es um Abfall geht. Die Lebensdauer dieser Produkte ist nicht nur kurz, sie werden auch oft aus nicht erneuerbaren Rohstoffen hergestellt. Wir müssen weg von einer linearen „Herstellen, Nehmen, Entsorgen“-Wirtschaft hin zu einem Modell der Kreislaufwirtschaft, bei dem Reduzieren, Wiederverwenden und Recyceln das Ziel ist - und zwar in genau dieser Reihenfolge. Dadurch werden nicht nur Abfälle reduziert, die auf der Mülldeponie landen, sondern es kann auch Geld gespart werden.



„Einige werden Angst haben, dass das Material verloren geht oder beschädigt wird, aber selbst bei großen Veranstaltungen habe ich festgestellt, dass die Kosten für die Verwendung von wiederverwendbaren Artikeln, wie z. B. Glasgefäßen oder Metallgeschirr, geringer sind als die Kosten für Einwegartikel. Bei Take-away-Angeboten können wiederverwendbare Artikel wie Glasbehälter für sehr geringe Mehrkosten gegenüber einem entsprechenden Plastikprodukt zudem einen hochwertigen Eindruck vermitteln. Dies beweist, dass wir sowohl Kosten sparen als auch den Planeten retten können!“



Luke FROST
 Chef-Pâtissier
 L'Ecole Valrhona
 Nordeuropa

© Aaron Burson / Unsplash



WAS SIE TUN KÖNNEN, UM ABFALL ZU REDUZIEREN



- Identifizieren Sie alle Bereiche, in denen Einwegmaterialien durch wiederverwendbare Alternativen ersetzt werden können, z. B. Spritzbeutel, die spülmaschinenfest sind, Verwendung von wiederverwendbaren Behältern anstelle von Frischhaltefolie.
- Kaufen Sie bei Lieferanten, die Einwegverpackungen minimieren, und fragen Sie Ihre Lieferanten allgemein, ob sie wiederverwendbare Verpackungen anbieten.
- Fragen Sie Kunden, ob sie eine Tüte benötigen, bevor Sie ihnen eine geben, und erwägen Sie, Kunden einen Rabatt anzubieten, wenn diese ihre eigenen Behälter, Tüten, Becher usw. mitbringen.
- Überlegen Sie, ob Sie unbedingt Klebeband oder Etiketten auf Verpackungen anbringen müssen. Wenn Sie auf diese nicht verzichten können, suchen Sie nach Artikeln, die aus recycelten Materialien hergestellt werden oder mit Umweltlabeln ausgezeichnet wurden, wie [FSC](#).

WAS SIE TUN KÖNNEN, UM DINGE WIEDERZUVERWENDEN



- Stellen Sie sicher, dass alle Möglichkeiten der Wiederverwendung ausgeschöpft sind, bevor Sie etwas entsorgen, wählen Sie z. B. Formen, die für viele verschiedene Produkte verwendet werden können. Verwenden Sie dann verschiedene Dekors, um die Artikel unterschiedlich zu gestalten, anstatt für jedes neue Produkt eine neue Form zu benötigen.
- Verwenden Sie nur Kunststoffartikel, die zu 100 % wiederverwendbar sind oder aus recycelten Materialien hergestellt wurden.
- Probieren Sie verschiedene Materialien aus, um Kunststoffartikel zu ersetzen, die unverzichtbar sind, z. B. Spritzbeutel aus Stoff, die gewaschen und wiederverwendet werden können, oder Einwickelpapier und Papierverpackungen anstelle von Kunststoff.
- Bleiben Sie neugierig und halten Sie sich auf dem Laufenden im Hinblick auf neue Kunststoff- und Verpackungslösungen. Es werden ständig neue Lösungen entwickelt.

WAS SIE TUN KÖNNEN, UM DINGE ZU RECYCELN



- Sprechen Sie mit Ihrem Abfallentsorger, um genau zu verstehen, welche Materialien er recyceln kann und wie er Ihre Bemühungen unterstützen kann.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter in Bezug auf die Abfalltrennung, die für die Recyclinganforderungen in Ihrer Region erforderlich ist.
- Wenn Sie Kunden im Geschäft Einwegverpackungen anbieten, stellen Sie sicher, dass eindeutige Hinweise vorhanden sind, die erklären, in welche Mülleimer sie gehören, um ein einwandfreies Recycling zu gewährleisten.
- Wenn Sie Verpackungen zum Mitnehmen anbieten, sprechen Sie mit Ihren Kunden darüber, wie die Verpackungen umweltgerecht entsorgt werden können. Dadurch wird verhindert, dass Materialien, die recycelt oder kompostiert werden können, auf Deponien landen oder neue Materialien andere Abfallströme verunreinigen.



Reduzieren, wiederverwenden, recyceln



EINWEGPLASTIK

Von Spritzbeuteln bis hin zu Verpackungen – es lässt sich nicht leugnen, wie nützlich Einwegprodukte für die süße Gastronomie sind. Da viele dieser Produkte aus Neuplastik hergestellt werden, ist es wichtig, dass wir uns in erster Linie darauf konzentrieren, ihre Verwendung zu vermeiden. Obwohl es Lösungen und Alternativen gibt, ist es ein komplexer Bereich, der erst einmal eine Herausforderung darstellt, vor allem angesichts der Notwendigkeit, Hygienestandards einzuhalten.

1. Beginnen Sie damit, unnötige Kunststoffe und Verpackungen aus Ihrer Küche oder Backstube zu verbannen. Fragen Sie sich, ob Sie sich bei jedem Artikel, ob Sie ihn wirklich brauchen.
2. Versuchen Sie, alle Einwegartikel aus Kunststoff durch wiederverwendbare Alternativen zu ersetzen.
3. Für Gegenstände, die nicht ersetzt oder weggelassen werden können, suchen Sie nach nachhaltigeren Materialien, die leicht recycelt werden können. Alternative Materialien, nach denen Sie Ausschau halten sollten.
 - Bagasse (ein Nebenprodukt der Zuckerrohrindustrie)
 - Bambus
 - Pflanzenfasern
 - RPET (Kunststoff mit recyceltem Anteil)
 - Biokunststoffe - Kunststoffe aus pflanzlichen Rohstoffen wie Maisstärke.
4. Informieren Sie sich über die verschiedenen Arten von Kunststoffen, die es gibt. Nicht alle werden gleich hergestellt (oder entsorgt).

Gängige Begriffe sind recycelbar, biologisch abbaubar und kompostierbar (siehe [Glossar](#) für die jeweilige Definition)

5. Nicht alle Kunststoffalternativen sind gleich, und die Entsorgungsmöglichkeiten können sehr unterschiedlich sein. Sprechen Sie mit Ihrem Abfallentsorger, um zu prüfen, was in Ihrer Region möglich ist, und stellen Sie sicher, dass Ihr Team genau weiß, wie diese Produkte sinnvoll entsorgt werden können.

„Wir haben für unsere Mehrwegbehälter aus Glas ein Pfandsystem eingerichtet. Im letzten Jahr haben wir dadurch Veränderungen im Kundenverhalten beobachtet. Einige Kunden fanden diese Vorgehensweise anfangs schwierig und reagierten etwas zurückhaltend, aber wir glauben, dass man manchmal etwas nachhelfen muss, damit sich die Menschen ändern, und dass man ihnen helfen muss, neue Gewohnheiten anzunehmen. Heute unterstützen unsere Kunden unseren Ansatz und viele bringen sogar ihre eigenen Behälter mit ins Geschäft. Daneben bieten wir auch Behälter aus Bambusfasern sowie wiederverwendbares Edelstahlbesteck an.“



Franck MOULARD
 Chef-Pâtissier & Inhaber
 Liber Art
 Annecy, Frankreich

Im Jahr 2018 hat sich Ashford Castle dazu verpflichtet, alles Einwegplastik aus dem Hotel zu entfernen. Bei Paula waren Frischhaltefolie und Spritzbeutel täglich im Dauereinsatz. Um diese neue Verpflichtung zu erfüllen, kommen bei Paula nun wieder Stoffspritzbeutel zum Einsatz. Sie fand zudem wiederverwendbare Spritzbeutel, die jeden Abend in die Spülmaschine kommen. Dank dieser Vorgehensweise hat Ashford Castle in einem Jahr 21 000 Spritzbeutel eingespart!



Paula STAKELUM
 Leitende Resort-
 Chef-Pâtissière
 Ashford Castle
 Cong, Irland



Umwelt

Nachhaltigkeits-Checkliste Umwelt

Einige unserer Top-Tipps für mehr Nachhaltigkeit in einer Bäckerei, einer Chocolaterie, einer Patisserie oder einem Restaurant.

| THEMA | AKTIONEN |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Natürliche Ressourcen wertschätzen | <input type="checkbox"/> Kontrollieren Sie regelmäßig Ihren Energie- und Wasserverbrauch. <input type="checkbox"/> Schulen Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig im effizienten Umgang mit Energie und Wasser. |
|  Keine Lebensmittel verschwenden | <input type="checkbox"/> Entwickeln Sie Rezepte unter dem Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, und verwenden Sie Konservierungsmethoden, um das Entsorgen von Lebensmitteln zu reduzieren. |
|  Reduzieren, wiederverwenden, recyceln | <input type="checkbox"/> Entwickeln Sie Rezepte unter dem Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, und verwenden Sie Konservierungsmethoden, um das Entsorgen von Lebensmitteln zu reduzieren. |



© hrui / Adobe Stock

Nachhaltigkeits-Checkliste

Einige unserer Top-Tipps für mehr Nachhaltigkeit in einer Bäckerei, einer Chocolaterie, einer Patisserie oder einem Restaurant.

| THEMA | AKTIONEN |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SOURCING | |
|  Lokale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt rücken | <input type="checkbox"/> Sie sollten wissen, woher Ihre Zutaten kommen, idealerweise bis hinunter zur landwirtschaftlichen Ebene. Beziehen Sie sie von mindestens einem lokalen landwirtschaftlichen Betrieb oder Hersteller. <input type="checkbox"/> Passen Sie Ihre Backwaren und Desserts entsprechend den Jahreszeiten an und heben Sie saisonale Angebote hervor, um deren Attraktivität zu erhöhen. |
|  Landwirte weltweit unterstützen | <input type="checkbox"/> Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten, woher Ihre Trockenwaren (Kakao, Zucker, Vanille, Tee, Kaffee etc.) und Ihre exotischen Früchte kommen. Fragen Sie nach dem Herkunftsland und idealerweise auch nach dem Betrieb, in dem sie angebaut wurden. <input type="checkbox"/> Kaufen Sie bei Lieferanten, die Richtlinien zu Arbeitnehmerrechten und Umweltstandards haben. |
|  Biodiversität und das Tierwohl unterstützen | <input type="checkbox"/> Absolutes Minimum ist, dass Sie Eier „aus Bodenhaltung“ verwenden. <input type="checkbox"/> Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten nach den geltenden Tierschutzstandards für alle Molkereiprodukte. <input type="checkbox"/> Kaufen Sie Trockenwaren wie Mehl und Zucker in Bioqualität, die positive Anbaumethoden mit minimalen chemischen Eingriffen gewährleistet. |
| GESELLSCHAFT | |
|  Die Menschen gut ernähren | <input type="checkbox"/> Experimentieren Sie, um den Zucker-, Salz- und Fettgehalt von Speisen zu reduzieren. <input type="checkbox"/> Bieten Sie gesündere Optionen an, d. h. solche mit höherem Fruchtanteil, weniger Zucker, Salz und Fetten, und bewerben Sie diese. |
|  Die lokale Gemeinschaft unterstützen | <input type="checkbox"/> Treten Sie lokalen Geschäfts- oder Gemeindeverbänden bei und nehmen Sie an Treffen teil, um die Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaft zu verstehen und zu erfahren, wie Sie helfen können. |
|  Alle Mitarbeiter fair behandeln | <input type="checkbox"/> Sorgen Sie für eine gesunde Arbeitskultur (auf geistiger wie auf körperlicher Ebene), indem Sie das Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter durch Support-Angebote, Schulungen und Zusatzleistungen fördern. |
| UMWELT | |
|  Natürliche Ressourcen wertschätzen | <input type="checkbox"/> Kontrollieren Sie regelmäßig Ihren Energie- und Wasserverbrauch. <input type="checkbox"/> Schulen Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig im effizienten Umgang mit Energie und Wasser. |
|  Keine Lebensmittel verschwenden | <input type="checkbox"/> Entwickeln Sie Rezepte unter dem Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, und verwenden Sie Konservierungsmethoden, um das Entsorgen von Lebensmitteln zu reduzieren. |
|  Reduzieren, wiederverwenden, recyceln | <input type="checkbox"/> Identifizieren Sie alle Bereiche, in denen Einwegmaterialien weggelassen oder durch wiederverwendbare Alternativen ersetzt werden können. |



Bewerten Sie ihre Auswirkung

Und jetzt?

Sie haben die Problematiken verstanden und die Tipps gelesen. **Jetzt können Sie herausfinden, wie Ihr eigenes Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit abschneidet, indem Sie unsere kostenlose Online-Bewertung durchführen.**

Dieses Online-Tool wird Ihnen dabei helfen, zu verstehen, wie Sie derzeit im Vergleich zu dem in diesem Leitfaden vorgestellten Rahmenwerk für Nachhaltigkeit in der süßen Gastronomie abschneiden. Das Tool wurde entwickelt, um alle Ihre derzeitigen Aktivitäten zu erfassen. Sie können diese Bewertung nutzen, um vorbildliche Methoden und Praktiken zu identifizieren, aber auch, um Bereiche hervorzuheben, an denen Sie möglicherweise arbeiten möchten.

Nachdem Sie die kostenlose Bewertung abgeschlossen haben, erhalten Sie einen persönlichen Bericht, der Ihnen dabei hilft,

sich auf die Zukunft und die erforderlichen Schritte zu konzentrieren.

Sobald Ihr Aktionsplan steht, schließen Sie sich Pâtissiers und Handwerkern des guten Geschmacks aus der ganzen Welt an, um gemeinsam eine nachhaltige süße Gastronomie zu gestalten. Taggen Sie Valrhona und Food Made Good in Ihren Beiträgen in den sozialen Medien, um Ihre Fortschritte mit uns zu teilen!

Glossar



Biodiversität

Der Begriff Biodiversität bezieht sich auf alle lebenden Pflanzen, Tiere und Organismen sowie die Ökosysteme, in denen sie leben. Die biologische Vielfalt sorgt für saubere Luft, frisches Wasser, hochwertige Böden und die Bestäubung von (Nutz-)Pflanzen. Sie hilft uns, den Klimawandel zu bekämpfen und uns an ihn anzupassen sowie die Auswirkungen von Naturkatastrophen zu verringern. Biodiversität ist für die Nahrungsmittelproduktion unerlässlich und hat auch Auswirkungen auf die Güte der Lebensmittel, die wir produzieren können.



Enge Haltungssysteme

Enge Haltungssysteme beziehen sich auf Käfige, Boxen oder Ställe, in denen Tiere in Intensivtierhaltung (etwa Hühner, Schweine und Kühe) manchmal gehalten werden. Sie nehmen den Tieren die Möglichkeit, sich so zu bewegen, wie sie es in der Natur tun würden, und sperren die Tiere stattdessen auf sehr kleinem Raum ein. Ein Beispiel für diese Art der Haltung sind Batteriekäfige für Legehennen.



Direkter Handel

Direkte Handelsvereinbarungen werden manchmal von Kaffeeröstern, Schokoladenherstellern und Teeproduzenten genutzt, die direkte Beziehungen zu den Bauern und Verarbeitungsbetrieben aufbauen, von denen Sie Kaffee, Tee oder Kakaobohnen beziehen. Dies geschieht oft, um transparente und nachvollziehbare Handelsbeziehungen zu gewährleisten, die für beide Seiten vorteilhaft sind, indem höhere Preise als von Fairtrade

vorgeschrieben gezahlt, Zertifizierungsgebühren vermieden und direkt mit Kleinbauern zusammengearbeitet wird, um zu viele Zwischenhändler zu vermeiden. Direkte Handelsvereinbarungen sind nicht auf Trockenwaren beschränkt, auch importierte Früchte können im Rahmen einer solchen Vereinbarung bezogen werden.



Fairtrade

Die Fairtrade Foundation unterstützt Produzenten auf der ganzen Welt und stellt sicher, dass sie für ihre Arbeit gerecht entlohnt werden, um ihr Leben und ihre Dörfer zu verbessern. Der Kauf von Fairtrade-Produkten garantiert, dass die Produzenten einen Mindestpreis für ihr Produkt erhalten, zusammen mit einer Prämie, die ihren Familien und Gemeinden zugutekommt. Dies sichert den Produzenten in Entwicklungsländern bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen und sorgt für eine nachhaltigere Lieferkette.



Freilandhaltung

Tiere in Freilandhaltung haben Zugang zu natürlichem Licht und Freiraum. Dies ermöglicht ihnen, natürliche Verhaltensweisen zu entfalten, und hat den zusätzlichen Vorteil, dass die Belegungsdichte geringer ist als bei der Innenhaltung. Einige Länder haben genormte Freilandkriterien für Geflügel und Eier. In den meisten Ländern gibt es jedoch keinen einheitlichen Standard für Milchprodukte, sodass Sie möglicherweise weitere Informationen von Ihrem Lieferanten benötigen, um das Wohlergehen der Tiere, deren Milch in denen von Ihnen bezogenen Milchprodukten enthalten ist, bestmöglich beurteilen zu können.

Glossar



Forest Stewardship Council (FSC)

Der Forest Stewardship Council (FSC) setzt sich für eine ökonomisch sinnvolle und gleichzeitig umweltfreundliche Waldbewirtschaftung ein. FSC-zertifiziertes Papier weist darauf hin, dass es aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern stammt. Wenn Sie sicherstellen, dass das gesamte in Ihrem Unternehmen verwendete Papier FSC-zertifiziert ist oder aus recycelten Materialien hergestellt wurde, tragen Sie dazu bei, dass der Einsatz von neuen Ressourcen im Herstellungsprozess minimiert wird.



Glykämischer Index

Der glykämische Index (GI) ist ein Maß dafür, wie sich ein Lebensmittel auf den Blutzuckerspiegel auswirkt. Gemessen von 0-100 werden Lebensmittel in eine Rangfolge gebracht, basierend darauf, wie sie sich verhalten. Ein Inhaltsstoff mit hohem GI erhöht den Blutzuckerspiegel stärker als ein Inhaltsstoff mit niedrigem oder mittlerem GI.



Existenzsichernder Arbeitslohn

Der existenzsichernde Arbeitslohn ist ein Lohn, der auf den tatsächlichen Lebenshaltungskosten basiert, d. h. der Lohn deckt die täglichen Bedürfnisse, wie z. B. den wöchentlichen Lebensmitteleinkauf. Er ist höher als die meisten nationalen Mindestlöhne, die oft nicht die realen, alltäglichen Lebenshaltungskosten widerspiegeln und daher die Menschen in finanzielle Schwierigkeiten bringen können. Die Zahlung des existenzsichernden Arbeitslohns ist eine freiwillige Entscheidung der Unternehmen und zeigt ihr Engagement für das Wohlergehen der Mitarbeiter und eine faire Bezahlung der Arbeit. Den existenzsichernden Arbeitslohn gibt es in vielen Ländern. Um zu sehen, ob es einen in Ihrem Land gibt, können Sie hier nachschauen: <https://wageindicator.org/salary/wages-in-context>



Round Table on Responsible Soy (RTRS - Runder Tisch für verantwortungsvolles Soja)

Der Round Table on Responsible Soy fördert das Wachstum von verantwortungsvoller Sojaproduktion, -handel und -nutzung. In Zusammenarbeit mit Interessenvertretern aus der gesamten Sojaproduktionskette hat er einen globalen Zertifizierungsstandard für die verantwortungsvolle Sojabeschaffung entwickelt. Dieses Zertifizierungsinstrument sorgt für Transparenz (durch unabhängige Überprüfung) und stellt sicher, dass zertifiziertes Soja mit ökologisch, sozial und ökonomisch vertretbaren Verfahren produziert wird, zum Beispiel abholzungsfreies Soja.



Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO - Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl)

Der Roundtable on Sustainable Palm Oil hat die Aufgabe, globale Standards für nachhaltiges Palmöl zu entwickeln und umzusetzen. Er hat eine Reihe von ökologischen und sozialen Kriterien entwickelt, die Unternehmen erfüllen müssen, um zertifiziertes nachhaltiges Palmöl zu produzieren.



Ökologische Landwirtschaft

Der ökologische Landbau ist eine Methode der Pflanzenproduktion und Tierhaltung, die neben anderen Anforderungen den Einsatz von Pestiziden, Düngemitteln, gentechnisch veränderten Organismen, Antibiotika und Wachstumshormonen einschränkt. Die meisten Länder oder Regionen haben ihre eigene offizielle Stelle, die Bio-Produkte zertifiziert, wie z. B. das EU-Bio-Siegel.

Glossar



Erneuerbare Energien

Strom, der aus nicht endlichen Quellen wie Wind-, Solar- oder Wasserkraft erzeugt wurde. Wir empfehlen eine gründliche Recherche oder die Zuhilfenahme eines Strommachers, um sicherzustellen, dass Sie keine „grün gewaschenen“ Tarife wählen, bei denen ein geringer Anteil an erneuerbarer Energie mit einem überwiegend fossilen Brennstoffmix gemischt wurde, um ihn als „grün“ zu vermarkten.



Tierwohlstandards

Es gibt eine Reihe von verschiedenen Zertifizierungsstandards, die das Niveau des Tierwohls bei Fleisch- und Milchprodukten angeben. Die Anforderungen und die Strenge dieser Standards variieren von Zertifizierung zu Zertifizierung, aber sie sollten die nationalen Mindeststandards übertreffen, um Ihnen ein gewisses Maß an Verlässlichkeit zu geben, dass der Tierschutz berücksichtigt wird. Weitere Informationen finden Sie auf der Website von Compassion in World Farming.



Kunststoffe

Recyclingfähig: Um recycelbar zu sein, muss ein Material gesammelt, gelagert, wiederaufbereitet und wieder zu einem Produkt oder einer Verpackung verarbeitet werden. Es ist wichtig zu beachten, dass jedes Mal, wenn Kunststoff recycelt wird, er in der Qualität abbaut. Dies bedeutet, dass Kunststoff eine begrenzte Lebensdauer hat und dass er, selbst wenn er recycelt wird, noch immer auf einer Mülldeponie oder in einer Verbrennungsanlage landet, sobald er nicht mehr recycelt werden kann. Recycling ist außerdem sehr energieintensiv, sodass Materialien, die recycelt werden können, während des gesamten Herstellungs- und Recyclingprozesses eine große Umweltbelastung darstellen. Es kann auch schwierig sein, die korrekte Entsorgung von wiederverwertbaren Materialien zu gewährleisten, z. B. wenn sie als Verpackung dem Kunden mitgegeben werden. Deshalb sollten auch recycelbare Materialien möglichst reduziert werden.

Biologisch abbaubar: Biologisch abbaubare Materialien zerfallen bei ausreichend langer Zeit in ihre Ausgangsstoffe. Für biologisch abbaubare Materialien gibt es jedoch keine Zertifizierung. Es ist daher wichtig zu prüfen, wie schnell die Materialien abgebaut werden und ob sie den Planeten verschmutzen.

Kompostierbar: Kompostierbare Materialien haben einen viel kürzeren Zersetzungszyklus als biologisch abbaubare Materialien oder Kunststoffe. Diese Materialien zersetzen sich zu nährstoffreichem Kompost, sofern die richtigen Bedingungen gegeben sind. Kompostierbare Materialien können zertifiziert und gekennzeichnet werden, daher sollten Sie die in Ihrem Land geltenden Richtlinien überprüfen. Bestimmte kompostierbare Materialien können nur in einer industriellen Kompostieranlage zersetzt werden und nicht in einer Komposttonne zu Hause, also stellen Sie sicher, dass Sie sich über die erforderliche Art der Kompostierung im Klaren sind, wenn Sie kompostierbare Materialien verwenden. Beide Verfahren bereiten organisches Material auf effektive Weise auf, allerdings erfordert die industrielle Kompostierung mehr Energie.



Veränderung erfordert
handeln

Lassen Sie uns
eine Gastronomie
schaffen, die
mit Gutem und
Schönem Gutes tut


VALRHONA

VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - Frankreich
Tel.: +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com



info@foodmadegood.global
www.foodmadegood.global