



Greifen Sie nach den Sternen

So wird Ihr
Restaurant
nachhaltiger

Ob Verpackung,
Papierhandtuch
oder Serviette:
immer nur 1!

TORK®

Think ahead.





Ein unverzichtbarer Ratgeber

Natürlich macht die Arbeit im Restaurantgewerbe in vielerlei Hinsicht Spaß und der Arbeitsalltag ist inspirierend und kreativ. Dennoch sind mit dieser Tätigkeit auch gewisse Herausforderungen verbunden. Abgesehen davon, dass Speisen und Dienstleistungen höchster Qualität unverzichtbar sind, muss auch auf Allergieauslöser, Hygiene und Standards für die Lebensmittelsicherheit und – nicht zuletzt – auf Gewinnmargen geachtet werden.

Wir wissen, dass Sie alle Hände voll zu tun haben. Darum stehen wir Ihnen zur Seite. Dank unserer langjährigen Erfahrung als Partner von Restaurants und Cafés in aller Welt verfügen wir über ein profundes Wissen über die vielfältigen Herausforderungen, mit denen Restaurantbetreiber konfrontiert sind. Vor allem aber wissen wir, wie aus diesen Herausforderungen echte Chancen für die Verbesserung Ihres Geschäfts werden können.

Wir wollen dieses Wissen mit Ihnen teilen und Sie als Restaurantbetreiber inspirieren und befähigen, nach Perfektion zu streben und Ihre Ziele zu erreichen – greifen Sie nach den Sternen!

Das ist der erste Teil einer Berichtsreihe zu den wichtigsten Themen und Trends, die für Sie von großer Bedeutung sind, um immer vorne mit dabei zu sein. Wir beginnen mit einem Thema, das sich rasch zu einem marktübergreifenden Leitprinzip entwickelt – Nachhaltigkeit.

Ökologisch verantwortungsvolles Verhalten – gut für den Planeten, gut für Ihr Geschäft

Nachhaltigkeit hat heute für Unternehmen in aller Welt oberste Priorität. Entscheidend ist dies vor allem deshalb, weil Unternehmen sich gegenüber zwei Personengruppen – nämlich Mitarbeitern und Verbrauchern – als attraktiv präsentieren wollen. Die junge Generation legt zunehmend Wert auf Nachhaltigkeit und erwartet genau das auch von Unternehmen – nicht nur bei der Planung ihrer beruflichen Laufbahn, sondern auch bei der Wahl ihres bevorzugten Lokals zum Mittagessen geht sie nach ökologischen Gesichtspunkten vor. Das heißt, dass die Umsetzung nachhaltiger Praktiken ein erfolgskritischer Faktor ist, den kein Unternehmen außer Acht lassen kann.



Die junge Generation legt zunehmend Wert auf Nachhaltigkeit und erwartet genau das auch von Unternehmen.





Reduce, Reuse, Recycle (Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln)

3 Möglichkeiten zur Reduktion des CO₂-Fußabdrucks und zur Gewinnsteigerung bei gleichzeitiger Kosteneinsparung

Natürlich gibt es viele Möglichkeiten für ein stärker von Nachhaltigkeitsaspekten geprägtes Verhalten. In diesem Bericht geht es jedoch schwerpunktmäßig um die Verwendung von Verpackungen und Einmalartikeln, da diese Themen angesichts der aktuellen Klimadebatte gerade heiß diskutiert werden und auch für Verbraucher bei der Auswahl ihrer Nahrungsmittel ein wichtiger Faktor sind. Folglich werden auch für Cafés, Restaurants und Bars die Grundsätze der 3 R – Reduce, Reuse, Recycle (Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln) – zur Reduktion ihres CO₂-Fußabdrucks immer wichtiger.

Es ist eine unbestreitbare Tatsache, dass Restaurants auf Verpackungen und Einmalartikel angewiesen sind, gleich, ob die Kunden vor Ort essen, Speisen mitnehmen oder sich etwas nach Hause liefern lassen. Der Wechsel hin zu nachhaltigeren Alternativen kann leicht als schier unlösbare Aufgabe erscheinen. Aber keine Sorge:

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten für mehr Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit in diesem Bereich. Und wie bei jeder Veränderung sind anfangs vielleicht in gewissem Umfang Investitionen erforderlich, langfristig jedoch führen „grüne“ Investitionen zu großem Nutzen, der über die Vorteile für den Planeten hinaus auch dazu führt, dass unnötige Ausgaben der Vergangenheit angehören und gleichzeitig mehr Kunden gewonnen werden können. Also eine echte Win-Win-Situation, oder?

„Grüne“ Investitionen führen zu großem Nutzen, der über die Vorteile für den Planeten hinausgeht.

Ihre Gäste sind ökologisch motiviert. Und Sie?

80 %

der Verbraucher sind der Meinung, dass nachhaltige Verhaltensweisen für Restaurants und Bars wichtig sind.¹

53 %

der Verbraucher kaufen bevorzugt Großpackungen, um Verpackungsmaterial einzusparen.¹

58 %

der Verbraucher verzichten auf den Gebrauch von Einmalartikeln aus Kunststoff (Strohhalme, Wasserflaschen, Plastikbesteck).¹

74 %

der Verbraucher stören sich bei nach Hause gelieferten Speisen am Plastikbesteck zum Einmalgebrauch.¹



Zeichen der Zeit: Yelp bewertet den ökologischen Fußabdruck von Restaurants

Im Jahr 2019 hat Yelp, die Bewertungsplattform für Restaurants, eine Nachhaltigkeitsbewertung eingeführt. Hier werden die Kunden gefragt, ob Restaurantbetriebe umweltfreundliche Maßnahmen umsetzen, also z. B. keine Plastikstrohhalm, keine Plastikutensilien, keine Plastikbeutel verwenden, sondern stattdessen Ermäßigungen für wiederverwendbare Becher anbieten oder auf kompostierbare Behälter setzen. Das Unternehmen plant, diese Informationen den Kunden innerhalb eines Jahres zur Verfügung zu stellen.

So setzen andere Unternehmen in der Branche das Prinzip der „3 R“ um

Auf den nächsten zwei Seiten können Sie sich darüber informieren, was andere große und kleine Unternehmen mit Blick auf eine nachhaltigere Zukunft tun. Welche Unternehmen könnten auch Sie zu einem veränderten Verhalten anspornen?

Reduce – Reduzieren

In Schnellrestaurants und Imbisslokalen ist Papier- und Plastikabfall praktisch unvermeidlich. Es kommt aber häufig vor, dass Servietten, Strohhalme und Plastikbesteck eher aus Gewohnheit statt aus Notwendigkeit mitgeliefert oder mitgenommen werden. Inzwischen setzen Restaurants auf intelligente Möglichkeiten, um den Verbrauch zu kontrollieren und unnötige Kosten einzusparen – und das kommt sowohl der Umwelt als auch den eigenen Betriebskosten zugute.

Für MOD Pizza, eine der am schnellsten wachsenden Pizza-Ketten in den Vereinigten Staaten, ist Nachhaltigkeit ein zentrales Thema.

Das Unternehmen ist stets bestrebt, das Abfallaufkommen in allen Bereichen seiner Geschäftstätigkeit zu reduzieren. Eine der hierfür getroffenen Maßnahmen sieht vor, dass Serviettenspender mit Einzelblattentnahme im Essbereich aufgestellt werden, so dass die Gäste nicht mehr Servietten entnehmen als sie benötigen.

In Singapur hat 4FINGERS Hinweise an seinen Strohalmbehältern angebracht, als Anstoß für die Kunden, auf Strohhalme zu verzichten.²





Reuse – Wiederverwenden

In einer Wegwerfgesellschaft werden nur wenige Artikel zum Einmalgebrauch recycelt, was zu einem hohen Abfallaufkommen führt. Inzwischen machen sich aber viele Restaurants Gedanken darüber, wie sie ihren Kunden die Nutzung wiederverwendbarer Alternativprodukte näherbringen können.

So hat Just Salad in den Vereinigten Staaten ein Programm ins Leben gerufen, bei dem Kunden, die eine wiederverwendbare Schale für 1 US\$ kaufen, bei jedem Besuch Gratisbeilagen erhalten. Bisher ist das Programm ein voller Erfolg: ca. 25 % der Kunden beteiligen sich daran, das Ziel für 2019 ist es, 45 Tonnen Kunststoff einzusparen.

Huskee Swap ist eine australische Initiative zur Nutzung wiederverwendbarer Kaffeebecher, bei der teilnehmende Cafés Huskee-Becher kaufen, die für 16 \$ bis 20 \$ an Kunden verkauft werden. Die Kunden können den Becher dann in jedes andere teilnehmende Café mitnehmen, das ihn gegen einen frischen Becher mit dem jeweils gewünschten Getränk austauscht.

Recycle – Recyceln

Die Verlängerung der Lebenszeit eines Produktes durch Recycling ist vielleicht die älteste Methode zur Abfallvermeidung. Inzwischen gehen Restaurants beim Thema Recycling immer mehr dazu über, nicht nur ihren eigenen Abfall zu recyceln, sondern auch Verpackungen aus recyceltem Material zu verwenden.

In Barcelona verwendet das makrobiotische und vegane Restaurant 2Y recycelte Tablett und Besteck aus Maisstärke. Gerichte zum Mitnehmen werden in recycelte Beutel und Behälter aus Zuckerrohrfaser verpackt.

In London hat die Schnellrestaurantkette LEON gemeinsam mit der Recycling-Gruppe Veolia ein Pilotprojekt initiiert, in dessen Rahmen ein „Rücknahmeautomat“ im Bahnhof King's Cross aufgestellt wurde, der Menschen dazu animieren soll, Plastikflaschen und Aluminiumdosen unterwegs zu recyceln. Für jede Flasche oder Dose erhält man einen Gutschein für 10 % Ermäßigung im nächstgelegenen LEON-Restaurant.



Angesichts der Anzahl der von uns tagtäglich bedienten Personen brauchten wir dringend eine Methode, um die Menge an Papier zu reduzieren, das jeden Tag unnötigerweise weggeworfen wird.

Chris Roberts, Director Corporate Citizenship bei Sodexo Canada

Sodexo betreibt 9.000 Filialen in ganz Nordamerika und bringt mit Blick auf eine positive Umweltbilanz seine enorme Größe und Reichweite ins Spiel. So hat Sodexo 82 % seiner Filialen dazu animiert, Altspeseöl wiederzuverwerten. Durch diese Maßnahme allein konnten nahezu 77.000 Gallonen recycelten Speiseöls gewonnen werden, das dann in Biodiesel umgewandelt wurde. Weitere Recycling-Initiativen waren gleichermaßen erfolgreich:

- **95 % der Filialen recyceln Pappe**
- **86 % der Filialen recyceln Papier**
- **81 % der Filialen recyceln Aluminium³**

Plastik und Papier in Zahlen

- **Nach Prognosen der Ellen MacArthur Foundation wird sich bis 2050 mehr Plastik als Fische in den Meeren befinden.⁴**
- **89 % des Plastikaufkommens im Meer sind Einwegartikel wie Plastikstrohhalm, Plastikbeutel und diverse Utensilien zum Einmalgebrauch.⁵**
- **Eine halbe Billion Einwegbecher werden pro Jahr weltweit produziert. Das sind über 70 Einwegbecher pro Person.⁶**
- **Allein in den USA werden täglich mehr als 500 Millionen Plastikstrohhalm verwendet. Aneinandergereiht ergeben die Strohhalm das 2,5-Fache des Erdumfangs.⁷**



Fünf Tipps für mehr Nachhaltigkeit

Jeder kann seine Papier- und Verpackungsbilanz positiv verändern. Schon kleine Veränderungen im Alltag können die Nachhaltigkeitsleistung Ihres Restaurants verbessern – ob Verpackung, Papierhandtuch oder Serviette: immer nur 1!

Wir haben die fünf besten Tipps für Sie zusammengestellt.



Wechseln Sie zu nachhaltigen Alternativprodukten

Stellen Sie um auf Verpackungs- und Papierartikel mit Öko-Kennzeichnung und Zertifizierungen durch Dritte und investieren Sie in intelligentere Produkte, die weniger Abfallaufkommen verursachen.



Investieren Sie in Recycling-Stationen

Führen Sie Recycling-Stationen ein und gestalten Sie damit das Recyceln sowohl für Mitarbeiter als auch für Kunden möglichst einfach.



Lassen Sie Einmalartikel auslaufen

Ermitteln Sie Einmalartikel, deren Gebrauch eingestellt werden kann, wie z. B. Strohhalme und Papierbecher, und animieren Sie die Kunden mit Ermäßigungen dazu, ihre eigenen Becher mitzubringen.



Führen Sie Mitarbeiterschulungen zu nachhaltigen Verhaltensweisen durch.

Sprechen Sie mit Arbeitskollegen über die Bedeutung nachhaltiger Verhaltensweisen und geben Sie ihnen das Gefühl, an einem positiven Wandel mitzuwirken.



Schaffen Sie die Voraussetzungen für weniger Verbrauch

Lösungen zur Einzelentnahme können den Papier- und Serviettenverbrauch sowohl bei Mitarbeitern als auch bei Kunden senken – und so gleichzeitig Geld sparen und etwas Gutes für den Planeten bewirken.

Mit weniger Aufwand mehr erreichen

Intelligente Lösungen von Tork verhelfen Ihnen zu
mehr Nachhaltigkeit

**Reduziert
den
Verbrauch**

**Reduziert
das Abfall-
aufkommen**

**Reduziert
den CO2-
Fußabdruck**

Tork Xpressnap®

ist ein Tischspender mit Servietten-Einzelentnahme, der ideal für Restaurants mit eingeschränktem Service geeignet ist.

**Reduktion des
Verbrauchs
um mindestens**

25 %⁸

Tork PaperCircle®

ist ein einzigartiger Recycling-Service und das weltweit erste System zur Senkung des ökologischen Fußabdrucks von Papierhandtüchern. (In ausgewählten EU-Ländern)

**40 %
geringerer
CO2-
Fußabdruck⁹**

**20 %
weniger
Abfall-
aufkommen⁹**

Tork Reflex™

ist die ideale Lösung für die Händereinigung und das Abwischen von Oberflächen. Durch die Einzelentnahme kann der Papierverbrauch kontrolliert werden.

**Reduktion des
Verbrauchs
um **37 %¹⁰****

Tork hülsenloses Toilettenpapier

minimiert das Abfallaufkommen und enthält mehr Papier. Die hülsenlosen Rollen sind kompakt und halten bis zu fünf Mal länger als herkömmliche Toilettenpapierrollen.

**11 %
geringerer
CO2-
Fußabdruck¹¹**

**88 %
weniger
Abfall-
aufkommen¹²**

Tork ist bestrebt, nachhaltige Verhaltensweisen auch außerhalb der eigenen vier Wände zu unterstützen. Wir helfen Ihnen, nachhaltige Lösungen für Ihr Geschäft zu entwickeln, die auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Kunden und Verbrauchern abgestimmt sind.

Weitere Informationen finden Sie unter www.tork.de/ueber-tork/nachhaltigkeit, www.tork.at/ueber-tork/nachhaltigkeit oder www.tork.ch/ueber-tork/nachhaltigkeit.



Quellen

1. JWT – The New Sustainability: Regeneration, 2018 (Verbraucher im Vereinigten Königreich, in den Vereinigten Staaten, in Australien und China)
2. Lesen Sie mehr unter <https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190>
3. <https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill>
4. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
5. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench>
6. <https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/>
7. <https://www.strawlessnewport.org/>
8. Im Vergleich zu herkömmlichen Servietten Spendern.
9. Ergebnisse einer Lebenszyklusanalyse (LCA), durchgeführt von Essity Tork und verifiziert durch IVL, Swedish Environmental Research Institute Ltd, 2017, in der die vermiedenen Prozesse berücksichtigt werden.
10. Im Vergleich zum Innenabrollungssystem von Tork.
11. Nur EU. Nach einer Lebenszyklusanalyse (LCA) zum Vergleich von Tork hülsenlosem Mid-Size Toilettenpapier mit herkömmlichem Toilettenpapier wird bei Verwendung von Tork hülsenlosem Mid-Size Toilettenpapier der CO₂-Fußabdruck um 11 % während des gesamten Produktlebenszyklus gesenkt.
12. Vergleich des durchschnittlichen Abfallaufkommens von Tork hülsenlosem Mid-Size Toilettenpapier ggü. herkömmlichen Toilettenpapierrollen in einer Niederlassung mit 1.300 Angestellten.



Think ahead.

www.tork.de

www.tork.at

www.tork.ch

