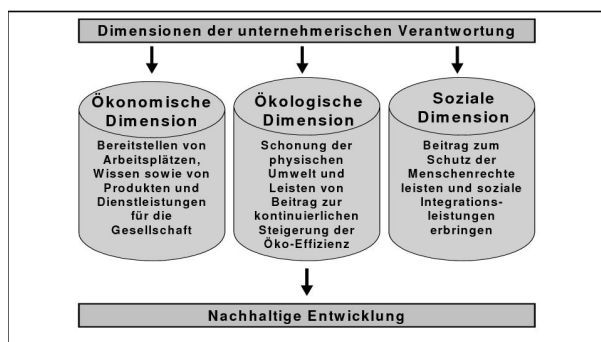


Corporate Social Responsibility (CSR) in der Gastronomie

NACHHALTIGKEIT IST KEINE FRAGE, SONDERN UNSER GRUNDSATZ

CSR, ist ein Schlüsselbegriff der Unternehmensethik, welcher die Frage nach der gesellschaftlichen Verantwortung von Unternehmen aufspannt



Was versteht man unter Nachhaltigkeit?

Per Definition: „längere Zeit anhaltende[n] Wirkung“

Mit einer nachhaltigen Denk- und Handlungsweise ist eine Übernahme an Verantwortung für die nächste Generation verbunden.

Die Vereinten Nationen haben 17 Nachhaltigkeitsziele veröffentlicht. Wir, als Gastronomie im Andreas Quartier fühlen uns insbesondere den Zielen **2** (nachhaltige Landwirtschaft), **5** (Gleichstellung der Geschlechter), **7** (Nachhaltige und moderne Energie), **8** (Nachhaltiges Wirtschaftswachstum und menschenwürdige Arbeit), **11** (Nachhaltige Städte und Siedlungen) und **12** (Nachhaltige Konsum- und Produktionsweisen), verbunden.

Im Rahmen verschiedener Maßnahmen ist es unser erklärtes Ziel diese Ziele zu erreichen, um eine nachhaltige Gastronomie anbieten zu können. Wir wären mit diesem Ansatz führend in der Düsseldorfer Gastroszene. Gleichzeitig beweisen wir auch hier, dass wir in der Lage sind höchste Ansprüche auch an uns selbst zu erfüllen.

Die 17 UN Nachhaltigkeitsziele

1. Armut beenden – Armut in all ihren Formen und überall beenden.
2. Ernährung sichern – den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.
3. Gesundes Leben für alle – ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.
4. Bildung für alle – inklusive, gerechte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten des lebenslangen Lernens für alle fördern.
5. Gleichstellung der Geschlechter – Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen.
6. Wasser und Sanitärversorgung für alle – Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.
7. Nachhaltige und moderne Energie für alle – Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und zeitgemäßer Energie für alle sichern.
8. Nachhaltiges Wirtschaftswachstum und menschenwürdige Arbeit für alle – dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.
9. Widerstandsfähige Infrastruktur und nachhaltige Industrialisierung – eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen.
10. Ungleichheit verringern – Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern.
11. Nachhaltige Städte und Siedlungen – Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten.
12. Nachhaltige Konsum- und Produktionsweisen – nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.
13. Sofortmaßnahmen ergreifen, um den Klimawandel und seine Auswirkungen zu bekämpfen.
14. Bewahrung und nachhaltige Nutzung der Ozeane, Meere und Meeresressourcen.
15. Landökosysteme schützen – Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen.
16. Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen. Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zum Recht ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen.
17. Umsetzungsmittel und globale Partnerschaft stärken – Umsetzungsmittel stärken und die globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung mit neuem Leben füllen.

Wie können wir als Gastronomie diese Ziele erreichen?

Als Gastronomie haben wir die Möglichkeit unser tägliches Denken und Handeln an Nachhaltigkeit auszurichten. Dies erstreckt sich somit über alles, was uns als Gastronomie ausmacht:

Speisenangebot

- Gesunde Menüs
- Fleischlose, vegane Alternativen
- saisonale und regionale Produkte
- Allergikerfreundliche Speisen & Getränke
- Bio- & Fairetrade-Produkte

Abfallmanagement

- Lebensmittel wiederverwenden oder zu neuen Produkten verarbeiten
- Kurz haltbare Lebensmittel spenden

Energiemanagement

- der Einsatz energiesparender Geräte

Mitarbeiterführung

- Benotungsprinzip der Führungskräfte
- Incentive Programm für erfolgreiche Mitarbeiter
- Mitarbeiterförderung durch Schulungen
- Leitspruch: „Ist ein erfolgreicher Mensch auch glücklich? Eher nicht. Aber ein glücklicher Mensch ist erfolgreich.“
- Motivation durch transparente Erfolgsmessung

Was bringt uns das überhaupt?

Der Vorteil bei einem effizient durchgeführten Nachhaltigkeitsstrategie ist ganz klar die zukünftige Kundenbindung in der Gastronomie. Gäste haben ein hohes Vertrauen in ein Restaurant, da nur wenige kontrollieren können, ob man wirklich die beste Qualität erhält. Durch die transparente Kommunikation von Lieferanten, Produktionen und Beschaffung von Produkten schafft man dieses Vertrauen, welches sich auf das gesamte Image der Gastronomie auswirkt.

Nachhaltigkeit ist ganz klar ein Wettbewerbsvorteil und muss als solcher gesehen werden!

Getreu dem Motto „walk the talk“ erstellen wir einen Maßnahmenplan, der transparent über die Medien des Andreas Quartiers gestreut wird. Nachhaltigkeit ist unser Grundsatz im Denken und Handeln!

Wir werden selbst eigene AQ Nachhaltigkeitsgebote erarbeiten, die wir prüfen und unsere Gastronomien werden ein AQ Nachhaltigkeits-siegel erhalten, welches die Gäste auf die Gebote aufmerksam macht.