



DEHOGA

NORDRHEIN-WESTFALEN

DEHOGA COACHES

■ ■ ■ FÜR NACHHALTIGKEIT UND DIGITALISIERUNG



WIR KÖNNEN DEN
WIND NICHT ÄNDERN,
ABER DIE SEGEL
ANDERS SETZEN.

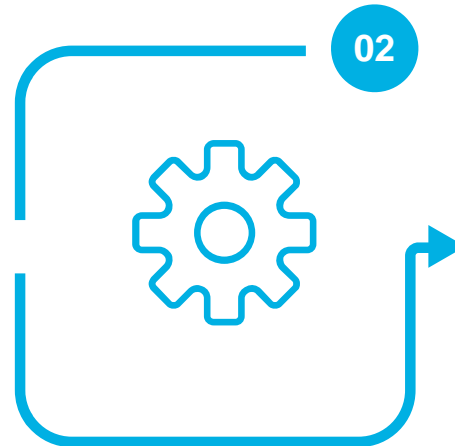


Inhaltsverzeichnis



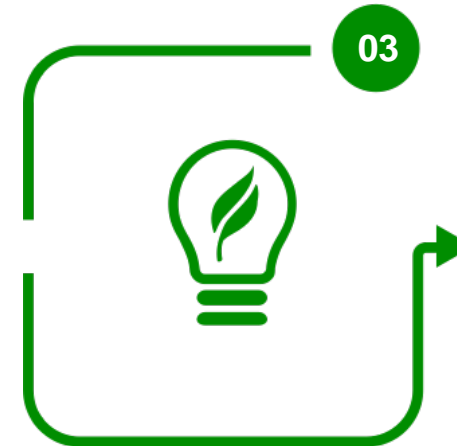
DAS PROJEKT

Übersicht über das Projekt der DEHOGA NRW Digital Coaches.



DIGITALISIERUNG

Wie Digitalisierung (nicht nur) das Gastgewerbe unterstützt.



NACHHALTIGKEIT

Ziele und Erweiterung des Projektes für das Jahr 2024.



Das Projekt.

Die DEHOGA Coaches unterstützen das Gastgewerbe in NRW bei der Transformation ihrer Betriebe in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Das Projekt wird gefördert vom Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen. Damit richtet sich das Angebot der DEHOGA Coaches für das Gastgewerbe an die gesamte Branche in NRW, unabhängig der Verbandsmitgliedschaft.

Gefördert durch:
Ministerium für Wirtschaft,
Industrie, Klimaschutz und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen



Das Team



Robert Krause

DEHOGA Coach für Digitalisierung
Gastronomie

- POS Systeme
- Webseiten & Cyber-Sicherheit
- Social Media & Bewertungsmanagement
- Arbeitszeiterfassung
- Energiemanagement
- Digitales Küchenmanagement
- Digitale Kundenbindung
- ...und vieles mehr



Rainer Westerwinter

DEHOGA Coach für Digitalisierung
Hotellerie

- Online-Buchungssysteme
- Online-Bestellungen
- PMS-Systeme
- Bestellplattformen
- Warenwirtschaftssysteme
- Arbeitszeiterfassung
- Kalkulation
- ...und vieles mehr



Pia Weselowski

DEHOGA Coach für Nachhaltigkeit

- Abfallvermeidung
- Bio in der AHV-Verpflegung
- CO²-Fußabdruck
- Food Saving
- Fördermittel
- Verpackungen
- Zertifizierungen
- ...und vieles mehr



Anna-Lena Krannich

DEHOGA Coach für Nachhaltigkeit

- Fördermittel
- Recycling
- Food Waste
- Refill-Systeme
- Ressourceneinsparung
- Wasserwirtschaft
- Zertifizierungen
- ...und vieles mehr



Unsere Mission

Als Partner des Gastgewerbes in Nordrhein-Westfalen bieten wir Orientierung in der digitalen Welt. Damit unterstützen wir Sie bei der Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie. Wir bringen Sie mit Anbietern für Technologie und Digitalisierung zusammen. Damit die Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie in NRW gelingt.



Unser Ziel

Die Transformation in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung bedeutet Zukunftsfähigkeit. Daher möchten wir gemeinsam mit Ihnen die besten Lösungen für Ihren Betrieb finden. So treffen Sie die richtigen Entscheidungen für Ihre Zukunft.



Unser Anspruch

Wir coachen in allen Fragen zu Nachhaltigkeit und Digitalisierung, unabhängig, fair und kompetent.

■ ■ ■ Vorteile



Zielgerichtet

Sie messen Ihre Erfolge, nutzen Ihre Daten und sichern Ihre Abläufe, so steigern Sie Ihre Qualität.



Nachhaltig

Sie arbeiten wirtschaftlich effizienter, verbessern Ihre ökologische Bilanz und fördern das Miteinander.



Teamorientiert

Sie entlasten Ihre Mitarbeitenden, damit schaffen Sie Freiraum für neue Ideen und Kreativität.



Gastfreundlich

Sie wissen, was Ihre Gäste sich wünschen und erfüllen so immer öfter ihre Erwartungen.



Erfolgreich

Sie verbessern Ihre Ergebnisse durch schlankere Prozesse, höhere Produktivität und mehr Umsatz.

Der Coaching-Prozess



Gastronominnen, Gastronomen oder Hoteliers stellen eine Anfrage zur Transformation ihres Betriebes zu mehr Nachhaltigkeit oder Digitalisierung.



Die DEHOGA Coaches analysieren den tatsächlichen Bedarf und entwickeln hieraus eine Übersicht geeigneter Maßnahmen und Arbeitsprozesse.



Die DEHOGA Coaches fassen die entstandenen Handlungsempfehlungen in einem Coaching-Protokoll zusammen und begleiten das Projekt auf Wunsch zusätzlich.



Unternehmerinnen und Unternehmer führen die Transformation ihres Betriebes in ein zukunftsfähiges Unternehmen durch.





DIGITALISIERUNG

Digitalisierung ist keine Option mehr, sie ist Notwendigkeit

Sie betreiben ein Restaurant in NRW und möchten Ihre Energiekosten senken? Mit intelligenten Energiemanagementsystemen sorgen Sie für eine höhere Energieeffizienz. Ihr Ziel in Ihrem Hotel in NRW ist es, den Aufenthalt Ihrer Gäste noch angenehmer zu gestalten? Durch den Einsatz von Gästeinformationssystemen bereichern Sie Ihr Angebot. Denn Sie vereinfachen damit die Kommunikation mit Ihren Gästen. Sie möchten Ihre Mitarbeitenden entlasten? Dann optimieren Sie mit digitaler Technologie Ihre internen Prozesse. Dabei sparen Sie Zeit und Ressourcen. Gleichzeitig stärken Sie Ihre Arbeitgebermarke.

Digitalisierung ist also mehr als nur ein Schlagwort für unsere Gastgeber-Branche. Vielmehr bietet die Digitalisierung der Gastronomie und Hotellerie in NRW die Chance, den Herausforderungen unserer Zeit mit Mut und neuen Konzepten zu begegnen. Wir DEHOGA Digital Coaches in NRW verstehen unseren Auftrag also auch so, die Vorteile der Digitalisierung aufzuzeigen und sie gezielt für die Lösung der betrieblichen Herausforderungen einzusetzen. Außerdem macht uns Digitalisierung Spaß!

Sie möchten sich erst einmal mit digitalen Themen vertraut machen? Sie planen bereits ein digitales Projekt? Jeder Schritt auf dem Weg zu mehr Digitalisierung ist wichtig.

Die DEHOGA NRW Coaches für das Gastgewerbe gehen Ihr Tempo mit. Buchen Sie gleich Ihr persönliches Erstgespräch!

Der Begriff Digitalisierung wird heute schon fast inflationär verwendet. Dabei sind die Themenfelder für Gastronomie und Hotellerie vielfältig und die Umsetzungen oft sehr komplex. Es geht um eine neue Sprache mit entsprechenden Begrifflichkeiten, die digitale Anwendungen und Prozesse beschreiben. Es geht darüber hinaus auch um ein neues Verständnis von Zusammenarbeit und Kommunikation.

Die DEHOGA Coaches für das Gastgewerbe beantworten gerne Ihre Fragen oder recherchieren gemeinsam mit Ihnen nach den besten Lösungen für Ihren Betrieb. Es ist für uns wichtig, dass Sie nicht nur die richtige Software für Ihren gastgewerblichen Betrieb finden. Vielmehr begleiten wir Sie auf Ihrem Weg, weil Digitalisierung zukunftsfähig macht.

Nutzen Sie diesen kostenfreien Service und sprechen Sie uns gerne an.

Der DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V. (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) ist Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband sowie Tarifpartner für das Gastgewerbe in NRW.

Digitalisierung in der Gastronomie

Online-Suche: Potenzielle Gäste nutzen Suchmaschinen, soziale Medien, Bewertungsplattformen und Websites, um nach Restaurants, Cafés oder Bars in ihrer Umgebung zu suchen. Die Präsentation der Einrichtung einer Website und auf Plattformen unabdingbar, um eine entsprechende Aufmerksamkeit zu erregen.

Social Media und Bewertungsplattformen: Gäste lesen Bewertungen anderer Kunden auf diversen Plattformen, um Informationen über die Qualität des Essens, des Services und der Atmosphäre zu erhalten. Positive Bewertungen können potenzielle Gäste dazu ermutigen, das Restaurant zu besuchen. Des Weiteren tragen Social Media Plattformen dazu bei, Angebote zu bewerben, Fotos von Speisen zu teilen, Veranstaltungen anzukündigen und mit Gästen zu interagieren. Social Media und Bewertungsplattformen ermöglichen Restaurants, eine breite Reichweite zu erzielen und mit potenziellen Gästen in Kontakt zu treten. Durch digitale Anzeigen kann zusätzlich die Sichtbarkeit erhöht werden.





Online-Reservierung: Gäste können über die eigene Website, spezielle Reservierungsplattformen ihre bevorzugte Zeit auswählen und die Anzahl der Gäste angeben. Dies ist auch bei vereinzelt KI-Anbietern ohne das Ausfüllen von Formularen möglich.

Augmented Reality (AR) und Virtual Reality (VR): Restaurants können AR- und VR-Technologien nutzen, um ihren Gästen ein immersives und interaktives Erlebnis zu bieten. Zum Beispiel können sie die Räumlichkeiten in VR darstellen oder AR-Speisekarten anbieten, bei denen Gäste ihre Gerichte virtuell anzeigen lassen.

Chatbots und KI-gesteuerter Kundenservice: Werden Chatbots auf der Website oder in Messaging-Plattformen implementiert, können diese den Gästen bei Fragen zu Öffnungszeiten, Reservierungen oder speziellen Anforderungen helfen. Künstliche Intelligenz kann auch verwendet werden, um personalisierten Kundenservice anzubieten.

Virtuelle Speisekarten: Speisekarten sollten online auf der eigenen Website oder über QR-Codes, die am Tisch gescannt werden können, zur Verfügung gestellt werden.

Service-Roboter: Der Einsatz von Service-Robotern kann die Arbeitsbelastung des Personals reduzieren. Zusätzlich können diese auch zu Marketing und PR-Zwecken eingesetzt werden.

Bestellung: Bestellungen können über mobile Apps oder Tablets direkt am Tisch aufgegeben werden. Diese werden vom System direkt an die verschiedenen Bereiche geleitet und auf Displays angezeigt. Dies kann den Bestellprozess beschleunigen und Wartezeiten verringern.

Personalisierung und Empfehlungen: Mit Hilfe von Kundenbindungsprogrammen und Datenanalyse können Restaurants personalisierte Angebote, Empfehlungen oder Aktionen bereitstellen. Moderne Systeme bieten zusätzlich die Möglichkeit, eigene Kundenkarten zu erstellen und somit die Gästebindung zu fördern.

Kellnerrufsysteme: Spezielle Kellnerrufsysteme tragen dazu bei, unnötige Wege zu vermeiden und sichern einen reibungslosen Ablauf, sowie einen schnelleren Service.

Bezahlung: Die Akzeptanz von Kartenzahlung, sowie digitaler Zahlungssysteme ermöglichen eine einfache, kontaktlose Bezahlung.

Gästefeedback und Reputationsmanagement: Gäste haben online die Möglichkeit, ihre Erfahrungen über soziale Medien oder Bewertungsplattformen zu teilen. Restaurants können auf Feedback reagieren und die Gästebindung durch Online-Kommunikation aufrechterhalten. Durch die Überwachung von Bewertungen und Kommentaren können Gastgeber zudem schnell auf Probleme reagieren, Verbesserungen vornehmen und ihre Online-Reputation pflegen.

Datenanalyse und Business Intelligence: Restaurants können Datenanalyse-Tools einsetzen, um Informationen über Gästeverhalten, Vorlieben und Trends zu erhalten. Diese Erkenntnisse können dazu genutzt werden, um das Angebot, das Marketing, sowie die Betriebsabläufe zu optimieren.

Food-Delivery: Viele Restaurants bieten mittlerweile Lieferservices über diverse Plattformen an. Gäste können Bestellungen über diese Plattformen aufgeben und die Lieferung direkt zu sich nach Hause oder an den Arbeitsplatz erhalten. Der Lieferservice kann auch direkt über die eigene Internet-Präsenz zu vermarktet werden.

Digitalisierung in der Hotellerie

Inspiration und Buchung: Die Reise beginnt in der Regel damit, dass potenzielle Gäste online nach Informationen über ihre Reiseorte und Hotels suchen. Sie besuchen Hotelwebseiten, Reiseportale oder nutzen Suchmaschinen, um passende Unterkünfte zu finden. Hier können sie Bilder, Bewertungen, Preise und Informationen über die Ausstattung der Hotels einsehen. Die Buchung selbst erfolgt oft direkt über die Hotelwebseite oder über Online-Buchungsplattformen. Nach der Buchung erhalten Gäste häufig eine Bestätigungs-E-Mail oder eine Buchungsbestätigung in ihrer App. Darin finden sie wichtige Informationen wie den

Social Media und Influencer: Soziale Medien spielen eine wichtige Rolle bei der digitalen Gästereise. Gäste teilen ihre Erfahrungen, Fotos und Bewertungen über Plattformen wie Instagram, Facebook oder TripAdvisor. Hotels nutzen auch Social-Media-Kanäle, um ihre Dienstleistungen zu bewerben, auf Angebote hinzuweisen und mit Gästen in Kontakt zu treten. Influencer-Marketing wird ebenfalls häufig eingesetzt, um Hotels und Reiseerlebnisse einem breiteren Publikum vorzustellen.





Virtuelle Realität (VR) und Augmented Reality (AR): VR und AR werden zunehmend genutzt, um den Gästen vor der Buchung und während ihres Aufenthalts ein immersives Erlebnis zu bieten. Hotels können virtuelle Rundgänge durch ihre Einrichtungen anbieten, damit potenzielle Gäste die Zimmer, die Lobby und andere Bereiche erkunden können. AR kann auch verwendet werden, um Gästen weitere Informationen und Zusatzdienste bereitzustellen, indem sie ihr Smartphone oder eine AR-Brille nutzen.

Ankunft: Beim Check-in können Gäste entweder an der Rezeption persönlich einchecken oder in auch Self-Check-in-Optionen nutzen. Dabei können sie beispielsweise mit Hilfe von Kiosken oder mobilen Apps ihre Buchungsdaten bestätigen und den Zimmerschlüssel erhalten. Hierbei wird zunehmend auf digitale Schlüsseltechnologien, wie zum Beispiel mobile Smartphone-Anwendungen gesetzt. Gäste können ihr Zimmer betreten, indem sie einfach ihr Smartphone an den Türschloss-Leser halten. Dies erleichtert den Check-in-Prozess und bietet den Gästen eine größere Flexibilität.

Digitale Dienstleistungen: Während des Aufenthalts haben Gäste oft Zugang zu digitalen Services. Dazu gehören beispielsweise WLAN, digitale Gästemappen mit Informationen über das Hotel und die Umgebung, sowie die Möglichkeit, über eine Hotel-App oder einen In-Room-Tablet zusätzliche Dienstleistungen, wie beispielsweise Zimmerservice oder Zimmer-Service anzufordern. Auch ist es Gästen möglich, über entsprechende Terminals die Raum-Temperatur, das Licht oder die Eigenschaften diverser Medien-Wiedergabegeräte anzupassen.

Personalisierung: Durch die Nutzung von Gästedaten und Vorlieben, die während der Buchung erfasst wurden, können Hotels personalisierte Empfehlungen und Angebote bereitstellen. Gäste erhalten maßgeschneiderte Informationen zu ihren Interessen und Vorlieben, sei es in Bezug auf Aktivitäten, Restaurants oder Zusatzleistungen.

Kommunikation: Digitale Kommunikationskanäle wie E-Mail, Chatbots oder hoteleigene Messaging-Apps ermöglichen eine effektive und schnelle Kommunikation zwischen Gästen und Hotelmitarbeitern. Gäste können Anfragen stellen, Spa-Termine buchen, Concierge-Services nutzen und Informationen über Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten in der Umgebung oder weitere Unterstützung während ihres Aufenthalts erhalten, ohne das Zimmer zu verlassen.

E-Mobilität: Ladestationen können zur Verfügung gestellt werden, um Gästen die Möglichkeit zum aufladen ihrer Elektrofahrzeuge zu geben. Ladestationen können entweder auf dem Parkplatz des Hotels oder in der Nähe installiert sein. Es kann auch eine erweiterte Ladeinfrastruktur angeboten werden. Dies kann die erweiterte Installation von vollautomatisierten Schnell-Ladestationen umfassen, die eine schnellere Aufladung ermöglichen und über das digitale Profil des Gastes abgerechnet werden.

Künstliche Intelligenz und Chatbots: Künstliche Intelligenz wird vermehrt in der Hotellerie eingesetzt, um den Gästen rund um die Uhr zur Verfügung zu stehen. Chatbots können häufig gestellte Fragen beantworten, Zimmerreservierungen entgegennehmen, Informationen über das Hotel liefern und sogar personalisierte Empfehlungen geben.

Check-Out und Zahlung: Bei der Abreise können Gäste ihre Rechnung oft digital begleichen. Die Akzeptanz von Kartenzahlung, sowie digitaler Zahlungssysteme ermöglichen eine kontaktlose Bezahlung. Auch das Auschecken kann digital erfolgen, entweder über die eigene Hotel-App, einer Check-Out-Website oder durch Einwerfen der Zimmerkarte in einem dafür vorgesehenem Kiosk-System.

Gästefeedback: Viele Hotels nutzen digitale Feedback-Tools, um Gästebewertungen und Feedback zu sammeln. Gäste können ihre Erfahrungen online teilen und das Hotel bewerten. Dies hilft anderen potenziellen Gästen bei ihrer Entscheidung und gibt dem Hotel wertvolle Einblicke, um den Service kontinuierlich zu verbessern.

Loyalty-Programme: Digitale Gästereisen sind eng mit Hotel-Treueprogrammen verbunden. Gäste können über ihre digitale Gästereise Punkte sammeln, Belohnungen erhalten und von exklusiven Angeboten profitieren. Hotel-Apps oder Websites bieten oft eine Übersicht über den aktuellen Status und ermöglichen die Einlösung von Punkten.

Datenanalyse: Hotels wird die Sammlung und Analyse von umfangreichen Daten ermöglicht. Durch die Auswertung dieser Daten können Hotels das Gästelerlebnis besser verstehen und personalisierte Dienstleistungen und Angebote entwickeln. Dies trägt zur Gästezufriedenheit und zur Steigerung der Buchungsraten bei.



NACHHALTIGKEIT

Segel setzen für mehr Nachhaltigkeit



Auch das Gastgewerbe sieht angesichts des Klimawandels großen Herausforderungen entgegen. Täglich sind Hotelliers, Gastronominnen und Gastronomen mit einem gesellschaftlichen Bewusstseinswandel konfrontiert, der zu Verhaltensänderungen bei ihren Gästen führt. Zudem steht Nachhaltigkeit im Zentrum neuer, europaweiter Regulierungen. Wie können Unternehmen darauf reagieren? Die These lautet: Nur mit Innovation und Digitalisierung lässt sich der Wandel zu einer nachhaltigen Wirtschaft bewältigen.

Nachhaltigkeit ist ein gesellschaftlicher Trend, der sich in einer Verhaltensänderung der Verbraucher niederschlägt und zu geänderten Präferenzen von B2B-Kunden, Investoren und Mitarbeitern führt.

Für 68 Prozent der deutschen Verbraucher ist Nachhaltigkeit generell ein Kriterium beim Einkauf, mehr als 80 Prozent entscheiden sich häufig für Biolebensmittel. Auf der Unternehmensseite führen Nachhaltigkeitsstrategien dazu, dass auch Zulieferer in die Pflicht genommen werden.

Die Forderung nach mehr Nachhaltigkeit kommt nicht zuletzt aus den Unternehmen selbst. Immer mehr Beschäftigte möchten, dass ihr Arbeitgeber nachhaltig agiert. Allerdings agieren sie ähnlich wie Verbraucher ambivalent: Die Zustimmung bröckelt, je direkter die Menschen selbst von diesem Anliegen betroffen sind.

Wegen der steigenden Bedeutung von Nachhaltigkeit bei Bewerbern haben Unternehmen ohne Nachhaltigkeitsstrategie teils Schwierigkeiten, Personal zu bekommen. Dies verstärkt den Fachkräftemangel durch die demographische Entwicklung.

Die aktuellen Regulierungen der EU, deutsche Gesetze (Lieferkettengesetz) und die Ausrichtung auf die Kreislaufwirtschaft erzeugen bei den Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitern bereits in diesem Jahr Handlungsbedarf, denn die aktuellen Maßnahmen reichen nicht aus, um eine CO2-Halbierung bis 2030 zu erreichen.

Der Ausstoß von Treibhausgasen kennt weltweit seit Jahrzehnten nur eine Richtung: aufwärts. Die Abbildung zeigt, dass die bisherigen Maßnahmen („Paris Commitments“) mehr als unzureichend sind und bestenfalls zu einer Seitwärtsentwicklung führen. Doch das Ziel der Begrenzung des Anstiegs der Durchschnittstemperatur bis 2050 um zwei Grad, ist nur mit enormen Anstrengungen zu erreichen.

Für das wirtschaftlich und gesellschaftlich gebotene 1,5-Prozent-Ziel gilt dies umso mehr. So müssen die Treibhausgas-Emissionen bis 2030 um 50 Prozent abgesenkt werden, um den 1,5-Grad-Pfad einzuhalten. Für Deutschland bedeutet dies: Die Wirtschaft muss insgesamt die Äquivalente von etwa 372 Millionen Tonnen CO2 durch entsprechende Maßnahmen einsparen.



Die Herausforderungen der Klimaneutralität zwingen vor allem den Mittelstand dazu, seine Geschäftstätigkeit unter Nachhaltigkeitsaspekten neu zu bewerten – noch dazu in einem dynamischen Umfeld mit hohen Unsicherheiten. Unternehmen müssen dabei anpassungsfähiger werden, Geschwindigkeit bei Innovation gewinnen und Entschlossenheit zeigen.

Hieraus resultiert: Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind zusammen zu denken!

Dabei sind drei Entwicklungslinien erkennbar: Erstens hilft Digitalisierung als Klimainvestition die negativen Auswirkungen der Unternehmenstätigkeit zu senken. Doch dieser Ansatz greift zu kurz, damit lassen sich die Klimaziele nicht erreichen. Stattdessen müssen die Unternehmen – zweitens – mit digitalen Geschäftsmodellen positive Wirkungen erzielen. Drittens zeigen die digitalen Vorreiter, wie eine verantwortungsvolle Unternehmensführung langfristig nachhaltige Werte schafft.

Das Gastgewerbe befindet sich ohnehin in einem fortdauernden Transformationsprozess. Dazu gehören die Digitalisierung und die Auseinandersetzung mit disruptiven Startups, kalifornischen IT-Riesen und Konkurrenten aus Asien. Hinzu kommt die Anpassung an neue Arbeitskonzepte und Geschäftsmodelle, die durch die Digitalisierung erst möglich werden (wie beispielsweise Lieferdienste).

In dieser Situation fällt es Unternehmen leichter, Nachhaltigkeit in ihre digitale Transformation aufzunehmen. So führen viele Effizienzsteigerungen durch Digitalisierung zugleich zu einer messbaren Senkung des ökologischen Fußabdrucks – etwa durch eine Minimierung des Strombedarfs und fossilen Brennstoffen.

Green Tec im Gastgewerbe



Immer mehr Betriebe des Gastgewerbes erkennen die Bedeutung von Nachhaltigkeit und setzen auf grüne Technologien, um ihre Umweltauswirkungen zu reduzieren. Werfen wir einen Blick auf einige spannende Punkte und wie sie in der Branche umgesetzt werden können.

Energieeffizienz spielt eine entscheidende Rolle im Gastgewerbe. Durch den Einsatz von intelligentem Energiemanagement können Unternehmen ihren Verbrauch optimieren und die entsprechenden Kosten senken. Eine Vielzahl von etablierten Green-Tec-Lösungen, wie beispielsweise digitalen Beleuchtungssystemen, smarten Heizungs- und Klimaanlageanlagen oder der Verwendung automatisierter Energie-Steuerungsanlagen ermöglichen es den Betrieben, ihre Energiebilanz deutlich zu verbessern. Zusätzlich erlaubt der Einsatz innovativer Strommessgeräte in Verbindung mit Monitoring-Systemen eine genaue Analyse und Steuerung des Energieverbrauchs. So erkennen Sie Engpässe und reduzieren die Energieverschwendung in ihrem Betrieb.

Im Gastgewerbe fällt eine erhebliche Menge an Lebensmittelabfällen an. Intelligente Lösungen bieten hier neue Wege, um Food Saving zu fördern und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Von digitalen Bestands- und Lagerverwaltungssystemen über smarte Kühl- und Vorratslösungen bis hin zu intelligenten Speisekarten, die automatisch Mengen anpassen, gibt es zahlreiche Ansätze, um den Lebensmittelabfall zu minimieren.

Darüber hinaus können auch Kooperationen mit lokalen Organisationen oder die Umwandlung von Lebensmittelresten in nachhaltige Energie durch Biomasse-Anlagen einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung leisten.

Die Elektromobilität gewinnt im Gastgewerbe zunehmend an Bedeutung. Elektrofahrzeuge bieten eine umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Verbrennungsmotoren und tragen zur Verringerung der CO₂-Emissionen bei. Hotels und Restaurants können Lademöglichkeiten für Elektrofahrzeuge anbieten, um Gästen und Mitarbeitern das Aufladen ihrer Fahrzeuge zu ermöglichen. Darüber hinaus können Betriebe selbst auf Elektromobilität umstellen, indem sie ihre Fuhrparks durch elektrische Fahrzeuge ersetzen. Innovative Lösungen wie smarte Ladestationen und Energieverwaltungssysteme helfen dabei, den Stromverbrauch zu optimieren und eine effiziente Nutzung der Elektromobilität zu gewährleisten.



Nachhaltigkeit im Gastgewerbe



Das Gastgewerbe spielt eine bedeutende Rolle bei der Förderung von Nachhaltigkeit, da es eine breite Palette von Ressourcen verbraucht und potenziell erhebliche Umweltauswirkungen hat.

Umweltfreundliche Beschaffung



Die Auswahl von nachhaltigen Lebensmitteln und Produkten, die lokal oder regional produziert werden, reduziert Transportemissionen und unterstützt lokale Wirtschaften. Zertifizierungen wie das Fair-Trade- oder Bio-Siegel können bei der Auswahl helfen.

Ein effektives Abfallmanagement ist entscheidend. Dies umfasst die Reduzierung von Einwegverpackungen, das Recycling von Glas, Papier und Kunststoffen, die Kompostierung von Lebensmittelabfällen und die Wiederverwendung von Ressourcen, wo immer möglich.



Abfallmanagement

Wassereffizienz



Die Reduzierung des Wasserverbrauchs durch den Einsatz von wassersparenden Armaturen, die Reparatur von Lecks und die Implementierung von Wassermanagement-Systemen ist entscheidend, um die Wassernutzung nachhaltiger zu gestalten.

Bieten Sie Gerichte an, die aus nachhaltigen Zutaten hergestellt werden, und informieren Sie die Gäste über Ihre Bemühungen, umweltfreundliche Lebensmitteloptionen anzubieten.

Bildung und Sensibilisierung

Bemühen Sie sich um Zertifizierungen wie beispielsweise dem „DEHOGA Umweltcheck“, um Ihre Bemühungen um Nachhaltigkeit öffentlich zu dokumentieren und zu kommunizieren.

Mehrwegverpackungen

Implementieren Sie effiziente Betriebsabläufe, um Ressourcen wie Strom, Wasser und Lebensmittel besser zu nutzen. Dies kann den Einsatz von Technologien zur automatischen Steuerung von Licht und Klimaanlage sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung umfassen.



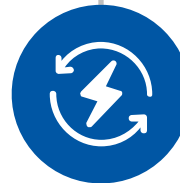
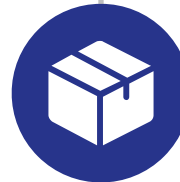
Nachhaltige Menügestaltung

Informieren Sie Ihre Mitarbeiter und Gäste über Nachhaltigkeitsthemen. Dies kann durch Schulungen für Mitarbeiter und die Bereitstellung von Informationen über umweltfreundliche Praktiken erfolgen.



Zertifizierung

Reduzieren Sie die Menge an Einwegverpackungen und Einweggeschirr, indem Sie auf wiederverwendbare Alternativen umsteigen und Gästen die Möglichkeit bieten, ihre eigenen Behälter mitzubringen.



Einsparung von Ressourcen

Energieeffizienz



Die Verbesserung der Energieeffizienz in Gastbetrieben kann den Energieverbrauch und die Kosten senken. Dies kann durch den Einsatz von LED-Beleuchtung, energiesparenden Geräten und intelligenter Gebäudetechnik erreicht werden. Erwägen Sie den Einsatz erneuerbarer Energiequellen wie Solar- oder Windenergie, um Ihren Energieverbrauch weiter zu reduzieren.

Ermutigen Sie Gäste und Mitarbeiter zur Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel, Fahrräder oder Carpooling. Stellen Sie auch Ladestationen für Elektrofahrzeuge zur Verfügung, um umweltfreundliche Mobilität zu fördern. Lokale Partnerschaften: Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Erzeugern unterstützt nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern reduziert auch den CO2-Fußabdruck durch verringerte Transportwege.



Transport und Mobilität

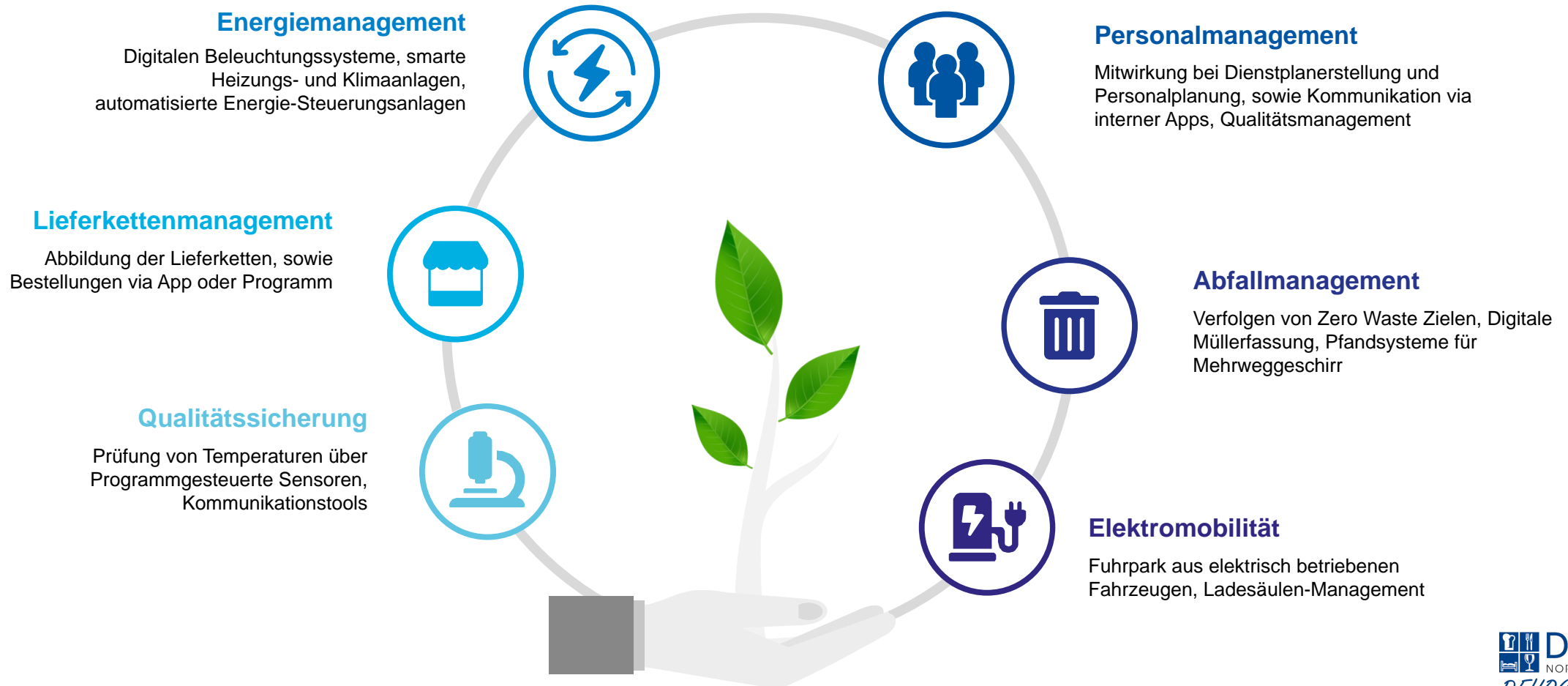
Nachhaltigkeit im Gastgewerbe erfordert eine ganzheitliche Herangehensweise, bei der die Umweltauswirkungen in allen Bereichen des Betriebes berücksichtigt werden.

Indem nachhaltige Praktiken einhergehend mit digitalen Anwendungen im Betrieb implementiert werden, minimiert dies an erster Stelle die Umweltauswirkungen, während gleichzeitig die Betriebskosten gesenkt werden. Des Weiteren wird das Bewusstsein und die Loyalität der Gäste gegenüber dem Unternehmen gefördert.

Nachhaltigkeit und Digitalisierung



Der zentrale Vorteil digitalisierter Nachhaltigkeit besteht in der Erfassung von Daten, welche eine Messbarkeit der entsprechenden Maßnahmen ermöglicht.





DAS GASTGEWERBE UND DIE 17 ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

SDG's - Die Ziele für eine nachhaltige Entwicklung



Die Abkürzung "SDGs" steht für "Sustainable Development Goals", was auf Deutsch "Ziele für nachhaltige Entwicklung" bedeutet. Die SDGs sind eine Reihe von 17 Zielen, die von den Vereinten Nationen im Jahr 2015 verabschiedet wurden. Sie sind Teil der Agenda 2030 und sollen bis zum Jahr 2030 erreicht werden.

Die SDGs wurden entwickelt, um eine nachhaltige Entwicklung auf globaler Ebene zu fördern und die dringendsten Probleme anzugehen, denen unsere Welt gegenübersteht. Sie bilden einen Rahmen für alle Länder, um wirtschaftlichen Fortschritt, soziale Integration und Umweltschutz gleichermaßen zu fördern.

Die SDGs behandeln eine Vielzahl von Themen, darunter Armut, Hunger, Gesundheit, Bildung, Gleichstellung der Geschlechter, sauberes Wasser und Sanitärversorgung, bezahlbare und saubere Energie, nachhaltiges Wirtschaftswachstum, nachhaltige Städte und Gemeinschaften, Klimaschutz, ökologische Nachhaltigkeit und vieles mehr.

Jedes Ziel besteht aus spezifischen Unterzielen und Indikatoren, um den Fortschritt bei der Umsetzung der Ziele zu messen. Die Ziele gelten universell sowohl für Entwicklungs- als auch für Industrieländer.

Die SDGs sind ein wichtiges Instrument zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung auf globaler Ebene. Sie geben Regierungen, internationalen Organisationen, der Zivilgesellschaft, der Privatwirtschaft und Einzelpersonen eine gemeinsame Grundlage, um an einer besseren und nachhaltigeren Zukunft für alle Menschen und unseren Planeten zu arbeiten.

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

ZIEL #1

KEINE ARMUT

Das Gastgewerbe kann zu Armutsminderung beitragen, indem es Menschen Arbeit und Einkommen bietet, insbesondere in ländlichen und weniger entwickelten Gebieten.

ZIEL #2

KEIN HUNGER

Das Gastgewerbe kann lokale Lebensmittelproduktion und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken unterstützen, um den Hunger zu bekämpfen und den Zugang zu gesunden Lebensmitteln für Gäste und die lokale Bevölkerung zu verbessern.

ZIEL #3

GESUNDHEIT & WOHLERGEHEN

Das Gastgewerbe kann zur Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden der Mitarbeiter sowie der Gäste beitragen, indem es sichere und hygienische Arbeitsbedingungen bietet und auf gesunde Ernährung und Bewegung achtet.



ZIEL #4 HOCHWERTIGE BILDUNG

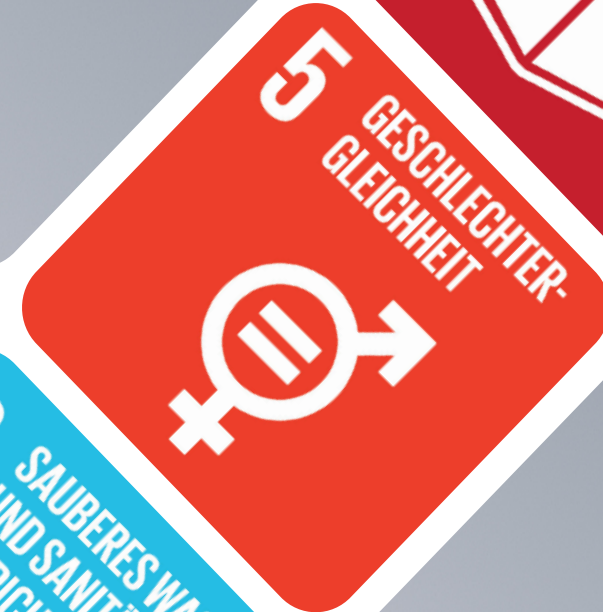
Das Gastgewerbe kann zur Bereitstellung von Lern- und Ausbildungsmöglichkeiten beitragen, um die Fähigkeiten und Qualifikationen der Mitarbeiter zu verbessern und ihnen Karrierechancen zu eröffnen.

ZIEL #5 GLEICHSTELLUNG

Das Gastgewerbe kann zur Förderung von Gleichberechtigung und Gleichstellung der Geschlechter beitragen, indem es gleiche Chancen und gerechte Bezahlung für alle Mitarbeiter bietet.

ZIEL #6 SAUBERES WASSER

Das Gastgewerbe kann zu Zugang zu sauberem Trinkwasser und angemessenen Sanitäreinrichtungen für Mitarbeiter und Gäste beitragen, sowie Maßnahmen zum Wassermanagement und zur Wassereinsparung ergreifen.



ZIEL #7 ENERGIE

Das Gastgewerbe kann erneuerbare Energiequellen nutzen und energieeffiziente Praktiken anwenden, um den Energieverbrauch zu reduzieren und den Übergang zu sauberer Energie zu unterstützen.

ZIEL #8 ARBEIT UND WACHSTUM

Das Gastgewerbe kann sich für faire Arbeitsbedingungen, gerechte Entlohnung und die Schaffung von anständigen Arbeitsplätzen einsetzen, indem es lokale Wirtschaft und Unternehmertum fördert.

ZIEL #9 INDUSTRIE & INNOVATION

Das Gastgewerbe kann in nachhaltige Infrastruktur investieren, innovative Lösungen und Technologien nutzen und zu einer nachhaltigen industriellen Entwicklung beitragen.



ZIEL #10 CHANCENGLEICHHEIT

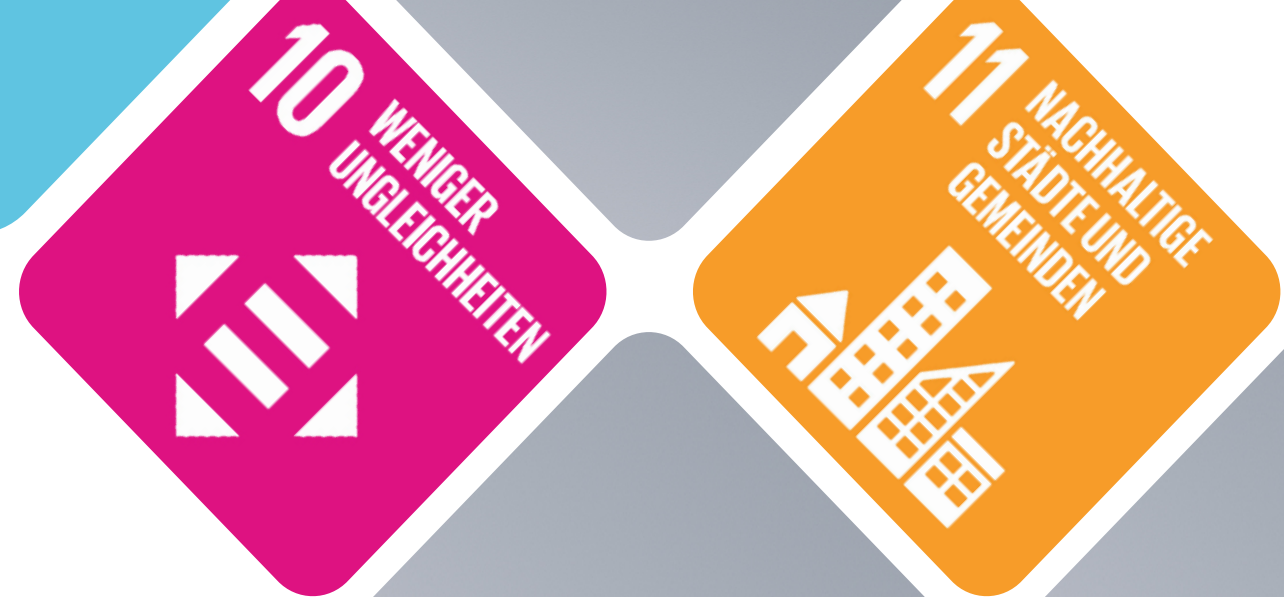
Das Gastgewerbe kann dazu beitragen, Ungleichheiten zu verringern, indem es Chancengleichheit und Inklusion fördert und benachteiligten Menschen Zugang zu Beschäftigungsmöglichkeiten bietet.

ZIEL #11 NACHHALTIGE KOMMUNEN

Das Gastgewerbe kann sich für nachhaltiges Stadt- und Gemeindeentwicklungen engagieren, indem es auf umweltfreundliche Verkehrsmittel setzt, lokale Kultur und Gemeinschaften unterstützt und städtische Räume nachhaltig und barrierefrei gestaltet.

ZIEL #12 KONSUM & PRODUKTION

Das Gastgewerbe kann nachhaltige Beschaffungsmethoden und umweltschonende Produktionspraktiken übernehmen, um Ressourcenverschwendung zu minimieren und negative Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.



ZIEL #13 KLIMASCHUTZ

Das Gastgewerbe kann zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen beitragen, indem es Energieeffizienzmaßnahmen ergreift, erneuerbare Energiequellen nutzt und Maßnahmen zum Klimaschutz und zur Anpassung an den Klimawandel umsetzt.

ZIEL #14 LEBEN UNTER WASSER

Das Gastgewerbe kann zum Schutz der Meeresökosysteme beitragen, indem es nachhaltige Fischereipraktiken unterstützt, Plastikmüll reduziert und zur Erhaltung des marinen Lebensraums beiträgt.

ZIEL #15 LEBEN AN LAND

Das Gastgewerbe kann zum Erhalt der Biodiversität beitragen, indem es sich für den Schutz und die Wiederherstellung von Naturgebieten, sowie der Förderung nachhaltiger Landwirtschaft durch regionalen Einkauf einsetzt.



ZIEL #16

GERECHTIGKEIT

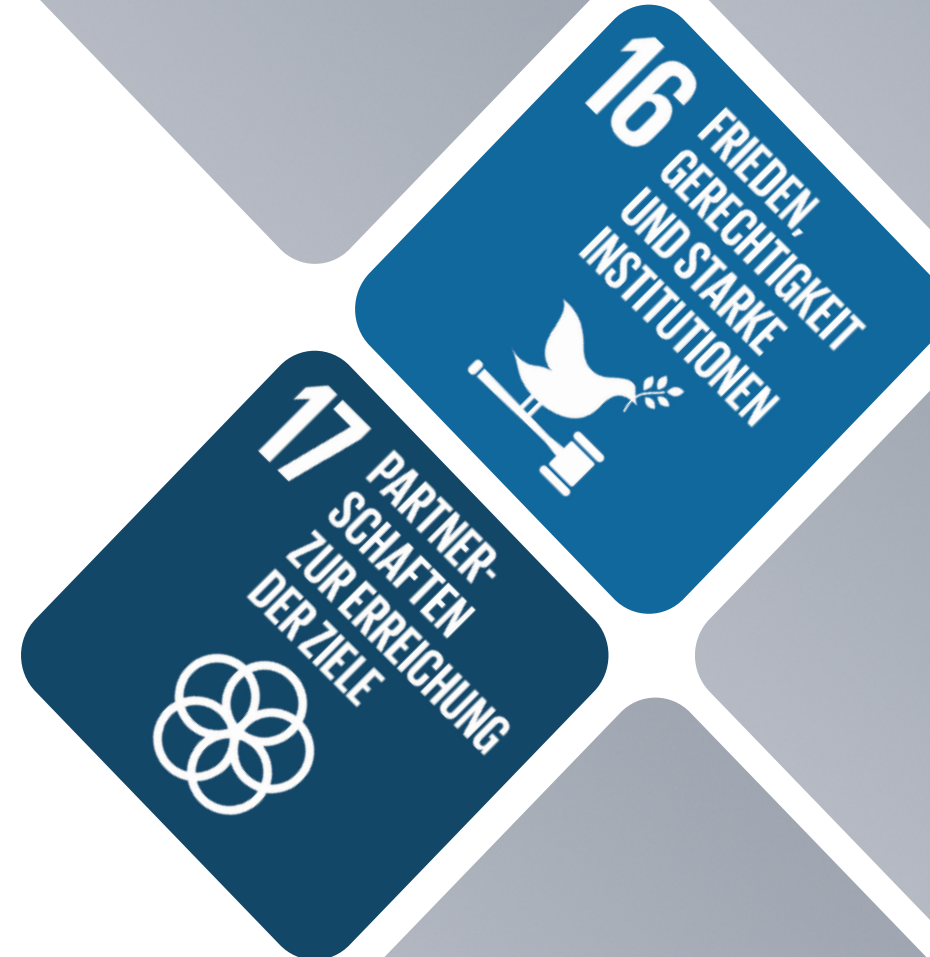
Das Gastgewerbe kann sich für die Achtung der Menschenrechte, die Bekämpfung von Korruption und rechtliche Standards in der Branche einsetzen.

ZIEL #17

PARTNERSCHAFTEN

Das Gastgewerbe kann Partnerschaften mit Regierungen, NGOs und anderen Stakeholdern eingehen, um gemeinsam die Umsetzung der SDGs voranzutreiben.

Alle Ziele zeigen bei der Umsetzung der SDGs die große Rolle des Gastgewerbes auf, indem es nachhaltige Praktiken in Bezug auf Umwelt, soziale Gerechtigkeit, Verantwortung, ökonomische Stabilität und wirtschaftliche Entwicklung fördert. Aufgrund dieser ganzheitlichen und global anerkannten Agenda werden nicht nur die Praktiken, Prozesse und Auswirkungen verbessert, sondern maßgeblich zur Verwirklichung einer nachhaltigen Zukunft beigetragen.





DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V.

DEHOGA-Center

Hammer Landstraße 45

41460 Neuss

dehoga-nrw.de

Vertretungsberechtigt: Regionalpräsidenten

Andreas Büscher, Patrick Rothkopf

und Hans-Dietmar Wosberg

Landesgeschäftsführer: Kurt Wehner

Telefon: 02131 7518-200

Telefax: 02131 8819-313

info@dehoga-nrw.de

