Bonvivant

Nachhaltigkeitsstrategie

1. Einleitung

Bonvivant versteht Nachhaltigkeit als Kern des Geschäftsmodells, nicht als Zusatz. Unsere Küche, Bar und unser Service sind so gestaltet, dass ökologische Verantwortung, soziale Fairness, wirtschaftliche Tragfähigkeit und gute Unternehmensführung ineinandergreifen. Aufbauend auf bereits umgesetzten Maßnahmen (u. a. Low-Waste-Ansatz, regionale & saisonale Beschaffung, Energie- und Wassereffizienz, transparente Gästekommunikation) bündelt dieses Dokument Vision, Mission, Strategie und konkrete Ziele.

2. Vision

Wir leisten als Vorreiter der pflanzlichen Spitzengastronomie messbaren Beitrag zu Umwelt-, Sozial- und Wirtschaftswirkung indem wir kreativ, lernbereit und im Austausch mit unserer Community agieren.

Unsere Vision beruht auf Ganzheitlichkeit, Ressourcenschonung, Partnerschaft und transparentem Dialog. Nachhaltigkeit ist ein fortlaufender Lernprozess: Wir hinterfragen Entscheidungen, testen Innovationen und passen unser Handeln an eine sich wandelnde Welt an.

3. Mission

Wir begeistern Gäste mit herausragender, kreativer Küche und Drinks und verbinden Genuss mit Verantwortung.

Dazu integrieren wir Kreislaufdenken in Küche und Bar, beziehen überwiegend regional-saisonale Zutaten, stärken Mitarbeitende durch faire Bedingungen und Entwicklung, kooperieren mit nachhaltigen Partnern und teilen Wissen mit Gästen, Branche und Nachbarschaft.

4. Leitprinzipien

Unsere Leitprinzipien beschreiben, wie wir Entscheidungen treffen, Ressourcen einsetzen und mit unseren Anspruchsgruppen zusammenarbeiten. Sie übersetzen Vision und Mission in handlungsleitende Regeln und gelten für Küche, Bar, Service und Backoffice gleichermaßen. Jede Maßnahme, jedes Investment und jede Zusammenarbeit wird an diesen Grundsätzen gespiegelt. Sie helfen uns zudem, in Zielkonflikten, etwa Qualität vs. Kosten oder Geschwindigkeit vs. Sorgfalt, eine konsistente, verantwortliche Wahl zu treffen.

Bonvivant

- Ganzheitlichkeit: Ökologie, Soziales, Wirtschaft und Governance werden gemeinsam gedacht
- Kreislauf & Effizienz: Vermeiden – Wiederverwenden – Recyceln; Energie- und Wassermanagement mit klaren Routinen
- Fairness & Entwicklung: Gute Arbeit, Gesundheit, Vielfalt, Mitbestimmung, kontinuierliches Lernen
- Transparenz & Dialog: Nachvollziehbare Herkunft, offene Kommunikation, aktives Einholen von Feedback
- Partnerschaft: Bevorzugt regional, zertifiziert und wertorientiert; Austausch mit Initiativen und Betrieben
- KVP (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess): Streben nach ständiger Verbesserung durch strukturierte Retrospektiven, Kennzahlen-Reviews und kleine, schnelle Experimente (Plan-Do-Check-Act)

Die sechs Prinzipien greifen ineinander: Ganzheitlichkeit verhindert Silos; Kreislauf & Effizienz reduzieren Verbräuche und Abfälle; Fairness & Entwicklung stärkt das Team; Transparenz & Dialog schafft Vertrauen; Partnerschaft baut ein belastbares Netzwerk auf; und KVP macht Lernen zur Routine. Aus diesen Grundsätzen leiten wir unsere Ziele, Kennzahlen und Maßnahmen ab, Abweichungen führen zu überprüfbaren Korrekturen im Rahmen unseres PDCA-Zyklus.

5. Strategiearchitektur – die vier Säulen

Die Strategiearchitektur übersetzt unsere Leitprinzipien in einen klaren Handlungsrahmen. Im Zentrum stehen vier Säulen, Governance, Wirtschaft, Ökologie und Soziales, die gemeinsam das Fundament unserer Nachhaltigkeitsarbeit bilden. Jede Säule beschreibt ein Zielbild und konkrete Kernelemente, an denen wir Maßnahmen, Projekte und Entscheidungen ausrichten.

5.1 Governance (Unternehmensführung)

Governance ist der organisatorische Rahmen, der Nachhaltigkeit verbindlich macht. Sie legt Zuständigkeiten fest, schafft klare Prozesse und sorgt mit Monitoring und Dialog dafür, dass wir Kurs halten und aus Abweichungen lernen.

Zielbild: Klare Verantwortlichkeiten, wirksame Richtlinien, regelmäßiges Monitoring und offener Stakeholder-Dialog.

Kernelemente:

- Rollen & Verantwortlichkeiten: Nachhaltigkeitsbeauftragter, operative Rollen in Küche/Service/Büro, Restaurantleitung und Geschäftsführung mit definierten Aufgaben

Bonvivant

- Richtlinien & Prozesse: Beschaffung, Abfall, Energie/Wasser, Arbeit & Gesundheit, Vielfalt & Inklusion, Feedback/ Beschwerdemanagement
- Risikomanagement & Compliance: Regelmäßige Reviews (z. B. Hygiene, Arbeitsschutz, Lieferkette, Produktsicherheit), Eskalationspfade und Korrekturmaßnahmen
- Monitoring & Reporting: Quartalsweise Kennzahlenreviews, jährliche öffentliche Zusammenfassung (Bericht/Website), interne Lessons-Learned
- Stakeholder-Dialog: Strukturiertes Gästefeedback (on-site/online), Teamrunden, Lieferantengespräche, Community-Formate

5.2 Wirtschaft (Ökonomische Nachhaltigkeit)

Die ökonomische Säule stellt sicher, dass Verantwortung und Rentabilität zusammengehen. Effizienz, Qualität und ein transparenter Umgang mit Kosten und Nutzen finanzieren unsere Nachhaltigkeitsziele und sichern die Zukunftsfähigkeit des Betriebs.

Zielbild: Stabile Profitabilität durch Effizienz, Qualität und wertbasierte Preisstrategie und Re-Invest in nachhaltige Innovation.

Kernelemente:

- Wirkungsorientiertes Budget: Priorisierte Investitionen in Effizienz (z. B. Kühltechnik), Langlebigkeit (Reparatur vor Neukauf) und digitale Prozesse
- Kosten-/Nutzen-Transparenz: Deckungsbeitrags- und Wareneinsatz-Monitoring, Vermeidung von Verlusten durch Planung/Portionierung
- Wertbasierte Preisgestaltung: Kommunikation von Qualität, Saisonalität und Handwerk; passende Angebotsstruktur
- Resilienz: Mehrquellen-Strategie bei Schlüsselrohstoffen, Partnerschaften, Kapazitäts- und Schichtplanung

5.3 Ökologie (Umwelt)

Die ökologische Säule richtet den Blick auf Ressourcen, Emissionen und Kreisläufe. Wir reduzieren Verbräuche, vermeiden Abfälle und bevorzugen regionale, saisonale und zertifizierte Produkte, immer mit dem Ziel, den Fußabdruck zu minimieren.

Zielbild: Minimaler Fußabdruck bei Energie, Wasser, Materialien und Abfall und maximale Kreislaufnutzung.

Kernelemente:

Bonvivant

- Energie: Grünstrombezug, effiziente Geräte, Lastmanagement, intelligente Steuerungen; Wartung und Dichtheit (Kälte/Heizung)
- Wasser: Wasserspararmaturen, Qualitätssicherung/Filter, Prozessroutinen in Küche/Spülbereich; Reinigungsmittel ökologisch verträglich
- Abfall & Kreislauf: Präzise Mise-en-Place und Portionierung, kreative Resteverwertung (Fermentation, Einkochen), Trennung/Kompost, Recycling/Upcycling, Mehrweg/Plastic-Avoidance
- Beschaffung: Regional-saisonal, bevorzugt zertifiziert (z. B. Bio/Demeter/Fair), kurze Wege, transparente Rückverfolgbarkeit
- Produktinnovation: Pflanzliche Küche als Standard, Foraging/Wildpflanzen, Menüentwicklung mit Nebenströmen

5.4 Soziales (Mensch & Gemeinschaft)

Die soziale Säule fokussiert Menschen und Gemeinschaft. Gute Arbeit, Gesundheit, Lernen und Vielfalt stehen im Mittelpunkt; zugleich teilen wir Wissen und engagieren uns im Kiez und in der Branche.

Zielbild: Faire, gesunde, diverse Arbeitsumgebung mit Entwicklungsperspektiven, sowie aktiver Beitrag zur Nachbarschaft.

Kernelemente:

- Gute Arbeit: Faire Bezahlung, planbare Schichten, Überstunden-Transparenz, Urlaub/Ausgleich, sichere Arbeitsplätze
- Gesundheit & Wohlbefinden: Teamverpflegung, Sport-/Gesundheitsangebote, ergonomische Arbeitsplätze
- Lernen & Karriere: On-/Off-the-Job-Trainings, Mentoring, externe Workshops; besondere Förderung für Auszubildende/Dual Studierende
- Vielfalt & Inklusion: Niedrigschwellige Zugänge, diskriminierungsfreie Kultur, Vertrauenspersonen, Mediation
- Community & Bildung: Workshops, Schulkooperationen, Branchenaustausch, transparente Gästekommunikation

6. Ziele & Kennzahlen 2025–2027

Unsere Ziele folgen dem SMART-Prinzip und sind aus den vier Säulen abgeleitet. Sie verbinden klare Kennzahlen mit realistischen Zeithorizonten und Verantwortlichkeiten. Baselines werden systematisch erhoben; Fortschritte überprüfen wir quartalsweise und passen Maßnahmen bei Bedarf an.

Bonvivant

Säule	Ziel	Kennzahl (KPI)	Basis	Zielwert	Termin	Verantwortlich
Ökologie	Low-Waste-Programm skalieren	Anteil weiterverarbeiteter Küchen-/Bar-Nebenströme	Pilot 2024	≥ 50 %	12/2025	Küche/ Nachhaltigkeit
Ökologie	100 % erneuerbarer Strom	Anteil Grünstrom am Gesamtbezug	tbd	100 %	12/2027	GF/Büro
Soziales	Mentoring für Vielfalt & Inklusion	Programm implementiert & Quote Teilnehmende	0	Programm live; jährl. Reporting	12/2025	HR
Soziales	Weiterbildung	Mind. 1 Workshop p. P./Jahr (Azubis/Dual: 2/Jahr)	uneinheitlich	erfüllt	12/2025 → jährlich	HR/Führung
Wirtschaft	Nachhaltige Partnerschaften	Anteil vertraglich gebundener Lieferanten mit Zertifikat/Programm	tbd	≥ 75 %	12/2027	Einkauf
Governance	Community-Events	Anzahl öffentlich zugänglicher Bildungs-/Dialogformate /Jahr	unregelmäßig	≥ 2/Jahr	ab 2026	Nachhaltigkeit/ PR
Ökologie	Voll vegan im Dinner	Anteil veganer Gerichte im Dinner	2024: Misch	100 % (erreicht)	01/2025	Küche
Wirtschaft	Digitale Nachhaltigkeit	Reduzierter Papierverbrauch	2024	-30 % ggü. 2024	12/2025	Büro
Ökologie	Organik-Kreislauf	Anteil kompostierter organischer Abfälle	punktuell	≥ 50 %	12/2026	Küche/ Entsorgung
Ökologie	Foraging-Anteil	Anteil selbst gesammelter Wildpflanzen im Menü	< 8 %	8 %	12/2025	Küche
Wirtschaft	Nachhaltige Neuanschaffungen	Anteil mit Recycling-Material und Rezyklierbarkeit	tbd	≥ 50 %	laufend, Meilenstein 12/2026	GF/Einkauf

Erläuterungen:

- „tbd“-Baselines (Startwerte, die noch zu ermitteln sind) werden bis spätestens 31.12.2025 erhoben und im KPI-Sheet gepflegt
- Quartalsweise Messungen und halbjährliche Zielpfade sichern das Erreichen der Jahresziele; Abweichungen lösen Korrekturmaßnahmen aus
- Bereits erreichte Ziele sind markiert

7. Rollen & Verantwortlichkeiten

Verantwortlichkeiten machen Strategie wirksam. Die folgende Zuordnung zeigt, wer welche Ziele treibt, welche Entscheidungen zu treffen sind und wie Schnittstellen zwischen Küche, Service, Technik, HR, Büro und Kommunikation funktionieren.

- **Geschäftsführung:** Strategie-Freigabe, Budget, 100 % Grünstrom, Investitionsentscheidungen. Stand 08/25: Jules Winfield

Bonvivant

- **Nachhaltigkeitsbeauftragter:** Programmkoordination, KPI-Monitoring, interne/externe Kommunikation, Quartalsreviews. Stand 08/25: Tim Freitag, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **Küchenchef (Umweltbeauftragter):** Low-/No-Waste, Menü-Saisonalität, Foraging-Quote, Beschaffungsstandards, Schulungen. Stand 08/25: Nikodemus Berger, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **Hausmeister/Technik:** Energie-/Wasser-Monitoring, Wartung, Reparatur vor Neukauf, Abfall-/Trennsysteme. Stand 08/25: Tim Freitag, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **HR/Personal:** Faire Arbeit, Mentoring, Weiterbildung, Gesundheit & Sicherheit, Diversity-Standards. Stand 08/25: Franzi Müller, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **Restaurantleitung/Service:** Gästefeedback, Beschwerdemanagement, transparente Kommunikation. Stand 08/25: Hannah Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **Büro/Backoffice:** Digitale Prozesse, Papierreduktion, Vertrags- und Nachweisführung. Stand 08/25: Franzi Müller, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)
- **PR/Kommunikation/Social:** Berichte, Website, Community-Events, Partnerschaften. Stand 08/25: Elias Heintz, Mandatsdauer: bis auf Weiteres; Review 06/2026 (danach jährlich)

8. Integrierter Managementzyklus: Umsetzung, Monitoring, Kommunikation & Governance-Verfahren

In diesem Abschnitt erklären wir verständlich, wie aus unserer Strategie tägliches Handeln wird. Wir arbeiten in einem Kreislauf aus Planen – Tun – Prüfen – Verbessern (auch PDCA genannt). Das heißt: Wir entscheiden, was wir als Nächstes angehen (Planen), setzen es im Alltag um (Tun), schauen regelmäßig auf die Ergebnisse (Prüfen) und passen unsere Arbeitsweise an (Verbessern).

Was steht als Nächstes an?

Für Q3–Q4/2025 sammeln wir zuerst die Startwerte (Baselines) für alle noch offenen Kennzahlen. Dann weiten wir unser Low-Waste-Programm so aus, dass mindestens 50 % der Nebenströme in Küche und Bar sinnvoll weiterverarbeitet werden. Wir starten das Mentoring-Programm für Vielfalt & Inklusion, senken den Papierverbrauch um 30 % gegenüber 2024, erhöhen den Foraging-Anteil auf 8 % und schalten die zentrale KPI-Tabelle frei. 2026 folgen mindestens zwei öffentliche Community-Formate pro Jahr, die Kompostierung von ≥ 50 % der organischen Abfälle, eine strukturierte Lieferantenbewertung (inkl. Zertifikaten/Programmen) und weitere Effizienz-Investitionen. 2027 stellen wir auf

Bonvivant

100 % Grünstrom um; gleichzeitig sollen ≥ 75 % unserer vertraglich gebundenen Lieferanten eine anerkannte Zertifizierung oder ein belastbares Nachhaltigkeitsprogramm haben.

Wie prüfen wir Fortschritt?

Wir sammeln die wichtigsten Zahlen vierteljährlich, besprechen sie halbjährlich teamübergreifend und fassen die Ergebnisse einmal pro Jahr öffentlich zusammen. Eine gemeinsame Aufgabenliste hält fest, wer was bis wann erledigt. Interne Überprüfungen (Audits) finden zweimal pro Jahr statt. Was gut klappt, übernehmen wir fest; bei Abweichungen legen wir konkrete Korrekturen fest – transparent und nachverfolgbar.

Wie sprechen wir darüber?

Unsere Kommunikation macht Nachhaltigkeit erlebbar: Auf der Karte nennen wir Herkunft und Saison, unser Service erklärt Hintergründe, und online teilen wir Einblicke zu Zero-Waste, Effizienz, Rezepturen und Lieferketten. Außerdem bieten wir Workshops, Schul-Kooperationen und Branchendialoge an. So entsteht ein Kreislauf aus Gästeresonanz, Team-Erfahrung und Verbesserungen.

Welche „Spielregeln“ gelten?

Damit alles zuverlässig funktioniert, arbeiten wir nach klaren, leicht zugänglichen Richtlinien – unseren Spielregeln. Dazu zählen: ein faires Einkaufs-Prinzip (regional-saisonal, bevorzugt zertifiziert, kurze Wege, rückverfolgbar), ein Abfall- und Kreislauf-Konzept (Vermeiden, Verwerten, Trennen, Kompostieren, Recyceln, Upcyclen), ein Energie- und Wassermanagement (Wartung, Zählerstände, gezielte Effizienz-Investitionen, Schulungen), Standards für Arbeit & Gesundheit (Dienstplanung, transparente Überstunden, Arbeitsschutz, Angebote fürs Wohlbefinden) sowie Vielfalt & Inklusion (Mentoring, Ansprechstellen, klare Anti-Diskriminierungsregeln). Ein kurzer Leitfaden zur Kommunikation regelt, wie wir intern und extern informieren und wie Feedback/ Beschwerdewege funktionieren. Alle Dokumente sind datiert, leicht auffindbar und werden beim Onboarding sowie in regelmäßigen Trainings besprochen.

So schließt sich der Kreis:

Die Roadmap gibt die Richtung vor, die Zahlen zeigen den Fortschritt, die Überprüfungen sichern Qualität, die Kommunikation schafft Verständnis – und unsere Spielregeln sorgen dafür, dass all das im Alltag verlässlich passiert.

Bonvivant

9. Bereits erreichte Meilensteine (Beispiele)

Die folgenden Meilensteine dokumentieren, was bereits erreicht ist und worauf wir aufbauen. Sie zeigen gelebte Praxis und liefern Anschlüsse für die nächsten Entwicklungsschritte.

- Umstellung auf vollständig veganes Dinnerkonzept (seit 01/2025).
- Systematische Low-Waste-Küche & kreative Resteverwertung (Fermentation/Einkochen).
- Trennung & Kompost/ Recycling, Mehrweg- und plastikärmere Lösungen.
- Energie-/Wassereffizienz (geräte- und prozessseitig), ökologische Reinigungsmittel.
- Etablierter Gästedialog: Transparente Karte, Feedbackkanäle, Veranstaltungen.

10. Abschluss und Ausblick

Dieser Entwurf ist unsere gemeinsame Arbeitsgrundlage. Bis Herbst 2025 erheben wir die fehlenden Startwerte (tbd-KPIs), prüfen Fortschritte halbjährlich und veröffentlichen jährlich eine verständliche Zusammenfassung. Aus Team-Feedback, Gästeresonanz und Partner-Hinweisen lernen wir weiter und passen Ziele, Maßnahmen und Spielregeln an (Plan-Do-Check-Act). Alle Mitarbeitenden, Gäste und Partner sind eingeladen, diesen Weg mitzugestalten. Unser Anspruch: Genuss und Verantwortung gehören zusammen, damit kommende Generationen die gleichen Chancen auf ein gutes, genussvolles Leben haben.