

Nachhaltigkeitsbericht

Bonvivant 2024

Einleitung

Im Bonvivant sind wir mehr als nur eine gastronomische Einrichtung, die ihren Gästen außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse bietet. Wir versuchen ein Vorreiter für nachhaltiges Wirtschaften in der Gastronomiebranche zu sein. Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass nachhaltige Praktiken entscheidend sind, um sowohl die Umwelt zu schützen als auch die Qualität unserer Speisen und Getränke zu verbessern.

Die Einbindung von Nachhaltigkeit in unser Geschäftsmodell geht über die einfache Verwendung von Bio-Zutaten hinaus. Es umfasst eine ganzheitliche Betrachtung, die Energieeffizienz, Ressourcenschonung, soziale Verantwortung und wirtschaftliche Lebensfähigkeit integriert. Diese Philosophie spiegelt sich in jeder Entscheidung wider, die wir im Restaurant treffen, von der Auswahl der Lieferanten bis zur Gestaltung des Menüs, den Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und der Interaktion mit der Gemeinschaft.

Unser nachhaltiger Ansatz beginnt bei der Auswahl der Zutaten. Wir beziehen unsere Produkte vorrangig von lokalen Bauern und Produzenten, die nachhaltige Anbaumethoden praktizieren. Dies sichert nicht nur die Frische und Qualität der Lebensmittel, sondern reduziert auch den CO₂-Fußabdruck, der durch lange Transportwege entstehen würde. Darüber hinaus legen wir großen Wert darauf, saisonale Produkte zu verwenden, um die natürlichen Ressourcen zu respektieren und die Umweltbelastung zu minimieren.

Ein weiterer Kernpunkt unserer Nachhaltigkeitsbemühungen ist das Energiemanagement. Wir nutzen erneuerbare Energiequellen und setzen energieeffiziente Geräte ein, um den Energieverbrauch zu minimieren. Die Beleuchtung, Heizung und Kühlung unseres Restaurants sind so konzipiert, dass sie eine optimale Energieeffizienz erreichen, was nicht nur die Umwelt schont, sondern auch die Betriebskosten senkt.

Die soziale Dimension der Nachhaltigkeit ist für uns im Bonvivant ebenfalls von zentraler Bedeutung. Wir legen großen Wert auf faire Arbeitsbedingungen und fördern aktiv die berufliche Entwicklung unserer Mitarbeiter. Dies schafft ein motivierendes Arbeitsumfeld, das nicht nur zur Zufriedenheit unseres Teams beiträgt, sondern auch direkt die Qualität unseres Kundenservices verbessert. Darüber hinaus engagieren wir uns in der lokalen Gemeinschaft, unterstützen lokale Initiativen und Projekte und fördern damit ein positives und nachhaltiges Gemeinschaftsgefühl.

Unsere Nachhaltigkeitsbemühungen enden nicht bei der internen Betriebsführung. Wir nehmen auch eine aktive Rolle in der Aufklärung unserer Gäste über nachhaltige Praktiken ein. Durch transparente Kommunikation über die Herkunft der Zutaten, die Umweltmaßnahmen und die sozialen Projekte, die wir unterstützen, fördern wir das Bewusstsein und die Wertschätzung für nachhaltige Praktiken bei unseren Gästen.

Insgesamt betrachtet ist das Bonvivant mehr als ein Restaurant; wir sind ein Modellbetrieb, der zeigt, wie Nachhaltigkeit erfolgreich in das Kerngeschäft einer Gastronomieeinrichtung integriert werden kann. Diese ganzheitliche Herangehensweise sichert nicht nur die langfristige Lebensfähigkeit unseres Unternehmens, sondern macht uns auch zu einem Vorbild für andere Betriebe, die einen ähnlichen Weg einschlagen möchten.

1. Kundeninteraktion und Aufklärung

Im Bonvivant verstehen wir die Bedeutung einer aktiven und bewussten Kommunikation mit unseren Gästen, um sie über unsere Nachhaltigkeitspraktiken aufzuklären und zu inspirieren. Durch verschiedene Interaktions- und Bildungsinitiativen fördern wir nicht nur ein tieferes Verständnis für nachhaltige Gastronomie, sondern stärken auch die Bindung zu unseren Kunden durch Transparenz und Engagement.

Transparenz auf der Speisekarte

Eine unserer Hauptstrategien ist die Transparenz auf der Speisekarte. Jedes Gericht und jeder Drink wird mit detaillierten Informationen über die Herkunft der Zutaten und ihrer Beschaffung versehen. Diese Informationen geben unseren Gästen nicht nur Sicherheit über die Qualität der Produkte, sondern fördern auch das Bewusstsein für die Bedeutung von lokaler und saisonaler Ernährung sowie für ethische Beschaffungspraktiken.

Bildungsorientierter Service

Unser Personal wird regelmäßig geschult, um unseren Gästen kompetente Auskünfte über die nachhaltigen Aspekte unseres Restaurants geben zu können. Diese Schulungen umfassen Themen wie Lebensmittelherkunft, Vorteile von Bio-Produkten, Energieeffizienzmaßnahmen des Restaurants und laufende Umweltprojekte. Durch solche Gespräche informieren wir nicht nur, sondern inspirieren oft auch unsere Gäste, ähnliche Praktiken in ihrem Alltag zu übernehmen.

Veranstaltungen und Workshops

Wir organisieren regelmäßig Veranstaltungen und Workshops, die sich speziell mit Themen der Nachhaltigkeit beschäftigen. Diese reichen von Kochkursen, bei denen die Teilnehmer lernen, wie man saisonale und lokale Produkte verwendet, bis hin zu Seminaren über nachhaltige Lebensmittelproduktion und Umweltschutz. Diese Veranstaltungen dienen nicht nur der Bildung, sondern auch der

Gemeinschaftsbildung und bieten eine Gelegenheit für unsere Gäste, aktiv in die Kultur der Nachhaltigkeit einzutauchen.

Interaktive digitale Inhalte

Um eine jüngere und technikaffine Kundschaft zu erreichen, nutzen wir digitale Plattformen, um unsere Botschaften zu verbreiten. Auf unserer Website und den sozialen Medien veröffentlichen wir regelmäßig Beiträge zu Themen wie Zero-Waste-Küche, Energieeffizienz und Recycling. Diese Plattformen nutzen wir auch, um Erfolgsgeschichten und Fallstudien über Nachhaltigkeit zu teilen, die sowohl informativ als auch motivierend sind.

Feedback und Kundenbeteiligung

Wir legen großen Wert auf das Feedback unserer Gäste und nutzen dies als eine Gelegenheit zur Verbesserung und Innovation. Unsere Gäste werden ermutigt, ihre Meinungen und Vorschläge zu nachhaltigen Praktiken zu teilen, und wir nutzen diese Einsichten, um unsere Operationen kontinuierlich zu verbessern. Durch Umfragen, Feedback-Formulare und direkte Gespräche fördern wir eine Kultur der Offenheit und des gemeinsamen Lernens.

Förderung des positiven Handabdrucks

Wir engagieren uns aktiv für die Schaffung eines positiven Handabdrucks in der Gemeinschaft. Durch Initiativen wie die Ausbildung von jungen Menschen in nachhaltiger Gastronomie und die Durchführung von Community-orientierten Projekten tragen wir dazu bei, nachhaltiges Verhalten zu fördern und zu normalisieren. Dies erweitert den Einfluss unserer Nachhaltigkeitsbemühungen über die direkten Kundeninteraktionen hinaus und hilft, langfristige Veränderungen in der Gesellschaft zu bewirken.

Die Integration von Aufklärung, Kundeninteraktion und der Förderung eines positiven Handabdrucks in unser Kerngeschäft zeigt, dass Nachhaltigkeit nicht nur hinter den Kulissen praktiziert wird, sondern ein integraler Bestandteil des Kundenerlebnisses und unserer gesellschaftlichen Verantwortung ist. Diese offene und proaktive Kommunikationsstrategie hilft, eine loyale Kundenbasis aufzubauen, die sich nicht nur für exzellente Gastronomie interessiert, sondern auch für die Auswirkungen ihrer Konsumentenscheidungen auf die Umwelt

2. Energieeffizienz und Ressourcennutzung

Im Bonvivant verfolgen wir eine umfassende Strategie zur Energieeffizienz und Ressourcennutzung, die darauf abzielt, den ökologischen Fußabdruck unseres Betriebs zu minimieren und einen verantwortungsbewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen zu fördern. Diese Bemühungen sind nicht nur ein zentraler Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie, sondern verbessern auch die betriebliche Effizienz und die Erfahrung unserer Gäste.

Energieeffizienz in der Praxis

Wir haben verschiedene Maßnahmen implementiert, um unseren Energieverbrauch effektiv zu reduzieren. Dies beginnt bereits bei unserer grundlegenden Infrastruktur: Die Beleuchtung in unserem Restaurant besteht aus energieeffizienten Systemen, die deutlich weniger Energie verbrauchen als traditionelle Beleuchtungsmethoden und zudem eine längere Lebensdauer aufweisen. Alle elektrischen Geräte im Restaurant, von der Küchenausstattung bis zu den Kühlsystemen, entsprechen den neuesten Standards der Energieeffizienz. Diese Geräte sind nicht nur sparsam im Verbrauch, sondern auch leistungsstark, was die Zubereitung von Speisen effizienter macht und Energieverschwendung minimiert.

Darüber hinaus haben wir in ein intelligentes Thermostatsystem investiert, das eine optimale Temperaturregelung ermöglicht und sicherstellt, dass Energie nur dann verwendet wird, wenn sie tatsächlich benötigt wird. Das System passt die Innentemperaturen automatisch an die Außenbedingungen und die Betriebszeiten an, wodurch der Energieverbrauch für Heizung und Kühlung weiter reduziert wird.

Wassermanagement

Das Wassermanagement spielt ebenfalls eine zentrale Rolle in unseren Nachhaltigkeitsbestrebungen. Im Bonvivant setzen wir eine innovative Wasseraufbereitungsanlage ein, die das gesamte im Restaurant verwendete Wasser filtert und reinigt. Diese Maßnahme stellt nicht nur sicher, dass das Wasser von höchster Qualität ist, sondern reduziert auch den Bedarf an gekauftem Wasser in Einwegflaschen, wodurch Plastikmüll vermieden wird.

In Küche und Sanitärbereichen haben wir wassersparende Armaturen installiert, die den Wasserverbrauch erheblich senken. Diese Armaturen nutzen fortschrittliche Technologien, um den Durchfluss zu reduzieren, ohne die Funktionalität zu beeinträchtigen. Zusätzlich wird sowohl Regenwasser als auch Restwasser aus der Küche gesammelt und für die Bewässerung unserer Restaurantgärten verwendet, was den Gesamtwasserverbrauch des Betriebs weiter verringert.

3. Abfallmanagement im Bonvivant

Im Bonvivant nehmen wir das Thema Abfallmanagement sehr ernst und haben mehrere innovative Strategien implementiert, um Abfall zu reduzieren, Ressourcen effizient zu nutzen und die Umweltbelastung zu minimieren. Diese Bemühungen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie und tragen dazu bei, die Betriebskosten zu senken und das Bewusstsein für Umweltschutz bei uns und unseren Gästen zu stärken.

Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Eine unserer größten Herausforderungen in der Gastronomie ist die Minimierung von Lebensmittelabfällen. Wir haben präzise Portionierung, sorgfältige Lagerverwaltung und die kreative Verwendung von Resten implementiert, um Lebensmittelabfälle auf ein Minimum zu reduzieren. Unser Bestellsystem basiert auf genauen Gästeanzahlen, was eine exakte Planung und Bestellung von Lebensmitteln ermöglicht. Übrig gebliebene Zutaten werden in anderen Gerichten verwendet oder durch Methoden wie Fermentation oder Einkochen transformiert, was nicht nur Abfall reduziert, sondern auch einzigartige Geschmackskomponenten für neue Menüpunkte schafft.

Recycling, Reparatur und Upcycling

Wir setzen stark auf Recycling und Kompostierung, um den an die Umwelt abgegebenen Abfall zu reduzieren. Alle organischen Abfälle, einschließlich Lebensmittelreste und biologisch abbaubare Materialien, werden kompostiert und entweder in unserem Garten verwendet oder an lokale Bauern und Gärtner weitergegeben. Nicht organische Materialien wie Glas, Papier, Metalle und Kunststoffe werden sorgfältig getrennt und dem Recycling zugeführt.

Zusätzlich zu herkömmlichen Recyclingmethoden praktizieren wir Reparatur und Upcycling, um die Lebensdauer von Materialien zu verlängern. Gläser mit kleinen Schäden schleifen wir ab, anstatt sie wegzuworfen, und alte Tische werden abgeschliffen und aufgewertet, statt neue zu kaufen. Diese Praktiken reduzieren nicht nur unseren Abfall, sondern fördern auch eine Kultur der Wertschätzung und Pflege von Ressourcen.

Nachhaltige Verpackungen und Bildung

Angesichts der zunehmenden Besorgnis über Kunststoffabfälle haben wir Maßnahmen ergriffen, um den Einsatz von Einwegplastik zu eliminieren. Für Take-away-Produkte und Reste, die Gäste mitnehmen möchten, verwenden wir biologisch abbaubare oder wiederverwendbare Verpackungen.

Wir führen regelmäßige Schulungen für unsere Mitarbeiter durch, um sie über die besten Praktiken im Abfallmanagement zu informieren. Zudem informieren wir unsere Gäste aktiv über unsere Abfallmanagementpraktiken, um das Bewusstsein zu schärfen und sie zu ermutigen, in ihrem eigenen Leben nachhaltige Entscheidungen zu treffen.

Zusammenarbeit und Innovation

Um unsere Abfallmanagementstrategien weiter zu verbessern, arbeiten wir mit anderen Restaurants, lokalen Umweltorganisationen und Nachhaltigkeitsexperten zusammen. Diese Zusammenarbeit ermöglicht den Austausch von Best Practices, den Zugang zu neuen Ressourcen und die Entwicklung innovativer Lösungen, die helfen können, Abfall noch weiter zu reduzieren.

Insgesamt zeigt unser Abfallmanagement, wie durchdachte, umsetzbare Strategien nicht nur die Umweltbelastung eines Restaurants verringern können,

sondern auch dazu beitragen, eine Kultur der Nachhaltigkeit aufzubauen, die von Mitarbeitern, Gästen und der gesamten Gemeinschaft getragen wird. Dieses Engagement für Nachhaltigkeit stärkt nicht nur das positive Image des Bonvivant, sondern trägt auch langfristig zu einem gesünderen Planeten bei.

4. Nachhaltige Beschaffung

Im Bonvivant ist die nachhaltige Beschaffung ein zentrales Element unserer Unternehmensphilosophie, das tief in unsere Abläufe und Kultur integriert ist. Durch die bewusste Auswahl von Lieferanten und Produkten, die umweltfreundlich und ethisch vertretbar sind, setzen wir nicht nur ein Zeichen für Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft, sondern garantieren auch die hohe Qualität unserer Speisen und Getränke.

Auswahl von Lieferanten

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Zutaten und arbeiten ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die sich ebenfalls der Nachhaltigkeit verschrieben haben. Dies umfasst kleine lokale Bauern, biodynamische Höfe und Unternehmen, die faire Arbeitsbedingungen bieten und umweltschonende Methoden anwenden. Durch den Einkauf in der Nähe reduzieren wir nicht nur Transportwege und damit CO₂-Emissionen, sondern stärken auch die lokale Wirtschaft.

Besonders wichtig sind uns Lieferanten, die innovative Ansätze zur Reduzierung von Umweltbelastungen verfolgen, wie z.B. das Angebot von Produkten aus biologischer und Demeter-zertifizierter Landwirtschaft, die ohne synthetische Pestizide und Düngemittel auskommen und somit die Biodiversität fördern. Wir achten auch darauf, dass unsere Lieferanten in sozialen Projekten engagiert sind, wie etwa der Unterstützung von Gemeinschaftsgärten oder Bildungsprogrammen für nachhaltige Landwirtschaft.

Transparenz und Rückverfolgbarkeit

Transparenz in der Lieferkette ist für uns von größter Bedeutung. Wir stellen sicher, dass alle Zutaten vollständig rückverfolgbar sind. Diese Transparenz wird aktiv kommuniziert, beispielsweise durch Informationen auf der Speisekarte, auf unserer Website und durch direkte Gespräche zwischen unseren Gästen und unserem Personal.

Förderung von Innovationen

Wir sind bestrebt, nicht nur nachhaltige Produkte zu verwenden, sondern auch innovative Lösungen zu fördern, die die Nachhaltigkeit in der Gastronomie vorantreiben. Dazu gehört die Unterstützung von Start-ups und kleinen Produzenten, die alternative Anbaumethoden oder neue nachhaltige Produkte entwickeln. Wir nehmen regelmäßig an Pilotprojekten teil, testen neue nachhaltige Produkte und geben Feedback, um die Produkte und Prozesse weiter zu verbessern.

Saisonalität und Regionalität

Ein weiterer wesentlicher Aspekt unserer nachhaltigen Beschaffung ist die Betonung von Saisonalität und Regionalität. Wir planen unsere Menüs nach den Jahreszeiten, um sicherzustellen, dass die verwendeten Zutaten nicht nur frisch und von hoher Qualität sind, sondern auch minimale Umweltbelastungen verursachen. Diese Philosophie fördert nicht nur die Nachhaltigkeit, sondern auch die kreative Küche, da unser Küchenteam ständig neue Gerichte entwickelt, die die besten Zutaten der Saison hervorheben.

Nachhaltige Non-Food Artikel

Nicht nur bei Lebensmitteln, sondern auch bei Non-Food Artikeln legen wir großen Wert auf nachhaltige Beschaffung. Dies umfasst alles von Reinigungsmitteln über Büromaterialien bis hin zu den Uniformen unserer Mitarbeiter. Wir wählen Produkte, die umweltfreundlich hergestellt werden, recycelbar sind und unter fairen Arbeitsbedingungen produziert werden.

Durch all diese Maßnahmen stellen wir sicher, dass unsere Beschaffungspraktiken die Umwelt respektieren, soziale Verantwortung fördern und gleichzeitig die Qualität und das Erlebnis für unsere Gäste garantieren. Diese umfassenden Bemühungen zeigen, dass nachhaltige Beschaffung weit über den einfachen Einkauf von Bio-Produkten hinausgeht und tief in das ethische Fundament unseres Unternehmens integriert ist.

5. Mitarbeiter und soziale Nachhaltigkeit

Im Bonvivant begreifen wir soziale Nachhaltigkeit nicht nur als Teil unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt, sondern auch als wesentliches Element unserer Unternehmenskultur. Ein fairer, respektvoller und entwicklungsfördernder Umgang mit unseren Mitarbeitern steht im Zentrum unserer Personalpolitik. Diese Philosophie hat direkte Auswirkungen auf die Zufriedenheit und Loyalität unserer Mitarbeiter sowie auf die Qualität unseres Kundenservices.

Faire Arbeitsbedingungen und faire Bezahlung

Wir setzen uns für faire Arbeitsbedingungen ein, was sich nicht nur in überdurchschnittlichen Löhnen, sondern auch in einer klaren Ablehnung von Überstundenkultur und in der Schaffung von Work-Life-Balance-Angeboten manifestiert. Wir bieten flexible Arbeitszeiten, die es unseren Mitarbeitern ermöglichen, ihre beruflichen Verpflichtungen mit persönlichen Anforderungen oder familiären Pflichten in Einklang zu bringen. Diese Flexibilität ist besonders wichtig in einer Branche, die traditionell von unregelmäßigen Arbeitszeiten geprägt ist.

Gesundheit und Wohlbefinden

Die Gesundheitsförderung ist ein weiterer zentraler Aspekt unserer Mitarbeiterpolitik. Wir unterstützen sportliche Aktivitäten durch Kooperationen mit

Fitnessstudios und Schwimmbädern. Dies wird ergänzt durch tägliche gesunde vegetarische Mahlzeiten.

Berufliche Entwicklung und Weiterbildung

Wir investieren aktiv in die berufliche Entwicklung unserer Mitarbeiter. Durch regelmäßige Schulungen und Workshops werden nicht nur fachliche Kompetenzen vermittelt, sondern auch Soft Skills wie Teamarbeit und Führungsqualitäten gefördert. Wir ermutigen unsere Mitarbeiter dazu, an externen Seminaren teilzunehmen und unterstützen sie finanziell bei weiterführenden Bildungsmaßnahmen. Besonders talentierte und motivierte Mitarbeiter erhalten die Möglichkeit, sich durch internationale Stipendien weiterzubilden und neue Erfahrungen zu sammeln.

Inklusion und Diversität

Wir legen großen Wert auf eine inklusive Arbeitsumgebung, in der Vielfalt gefeiert wird. Dies betrifft nicht nur die ethnische oder kulturelle Herkunft, sondern auch unterschiedliche Lebensstile und persönliche Hintergründe. Wir setzen uns aktiv für die Gleichstellung aller Geschlechter ein und bekämpfen Diskriminierung am Arbeitsplatz. Inklusion wird auch durch spezielle Programme für Menschen mit Behinderungen oder für ältere Mitarbeiter gefördert, die oft Schwierigkeiten haben, in der Gastronomie Fuß zu fassen.

Community Engagement und soziale Projekte

Unsere soziale Verantwortung erstreckt sich auch auf die lokale Gemeinschaft. Wir initiieren und unterstützen regelmäßig soziale Projekte. Dazu gehören Lebensmittelspenden an lokale Tafeln, Kochkurse für Grundschulen und die Unterstützung von Initiativen, die sich für nachhaltige Stadtentwicklung einsetzen.

Die soziale Nachhaltigkeit im Bonvivant zeigt, dass der Erfolg eines Unternehmens nicht nur an finanziellen Kennzahlen gemessen werden kann, sondern auch an dem positiven Einfluss, den es auf seine Mitarbeiter und die Gemeinschaft hat. Durch die Förderung eines gesunden, unterstützenden und inklusiven Arbeitsumfeldes schaffen wir eine Basis für langfristigen Erfolg und Zufriedenheit bei allen Beteiligten.

Macht mit!

Im Bonvivant glauben wir, dass der Weg zu einer nachhaltigeren Welt durch Dialog und Zusammenarbeit geebnet wird. Deshalb laden wir Euch herzlich ein, Teil unseres Bonviwandels zu werden. Engagiert Euch mit uns in Diskussionen und tauscht euch aus, um gemeinsam neue Wege zu erkunden, wie wir unsere Praktiken weiter verbessern können. Eure Ideen und Feedback sind für uns von unschätzbarem Wert, da sie uns helfen, nicht nur als Unternehmen, sondern auch als Gemeinschaft zu wachsen. Besucht uns im Restaurant oder beteiligt Euch online, um gemeinsam mit uns einen positiven Einfluss auf die Welt zu gestalten.

Wir freuen uns darauf, mit Euch zusammenzuarbeiten und gemeinsam nachhaltige Veränderungen zu schaffen.