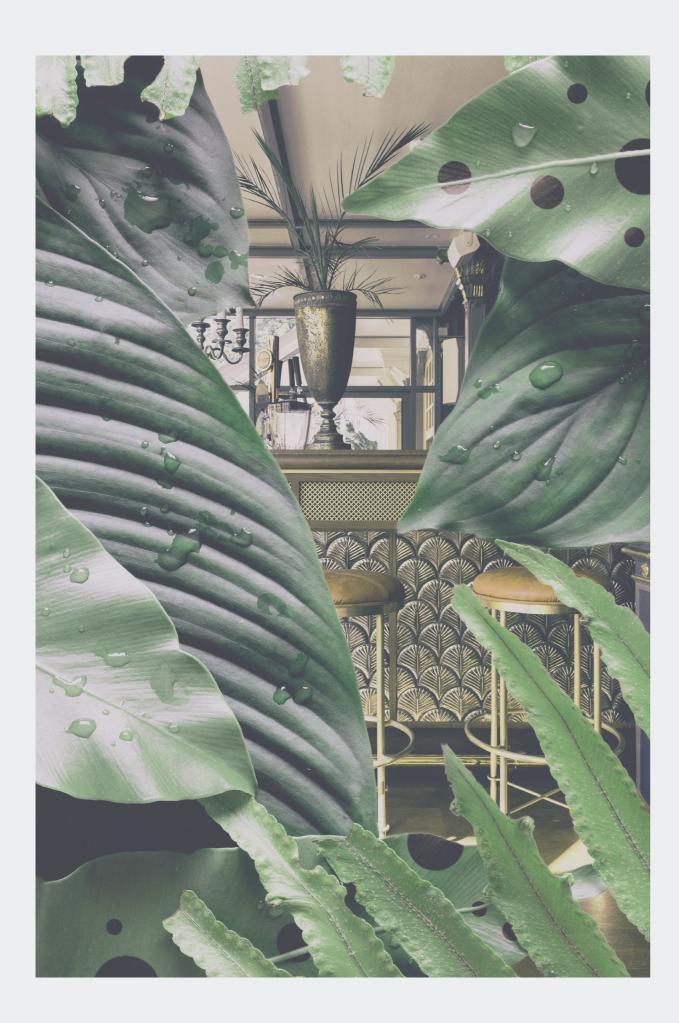




So startest Du nachhaltig durch!



Lieber Barbetreiber, liebe Barbetreiberin,

das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist zu einem Erfolgsfaktor geworden. Denn immer mehr Gäste legen Wert auf ein Angebot, das sich aus regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Zutaten zusammensetzt und durch nachhaltiges Management unterstützt wird. Zusammen stehen wir in der Verantwortung, einen Beitrag für den Schutz unserer Lebenswelt zu leisten.

Mit diesem Booklet wollen wir Dir Tipps und Ideen an die Hand geben, wie Du deine Bar "grüner" machen kannst. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, aber gibt Dir Denkanstöße an die Hand, mit denen Du dein eigenes nachhaltiges Barkonzept launchen oder ausbauen kannst.

Wir wissen, dass die aktuelle Situation für die Barwelt schwierig ist. Warum wir jetzt genau mit einem Nachhaltigkeits-Guide um die Ecke kommen? Weil wir fest davon überzeugt sind, dass dieses Thema für Bars in Zukunft eine große Rolle spielen wird. Nachhaltigkeit ist kein grünes "nice to have": Gut durchdacht und strukturiert, spart sie dank besserer Nutzung von Ressourcen bares Geld und trägt somit maßgeblich zu einer besseren Wirtschaftlichkeit bei.

Vor allem aber macht es Spaß! Nachhaltigkeit & Verantwortung gibt den Gästen ein gutes Gefühl und steigert gleichzeitig die Arbeitsfreude im Team – denn wer geht schon gerne verschwenderisch oder verantwortungslos mit Ressourcen um? Wir jedenfalls nicht!

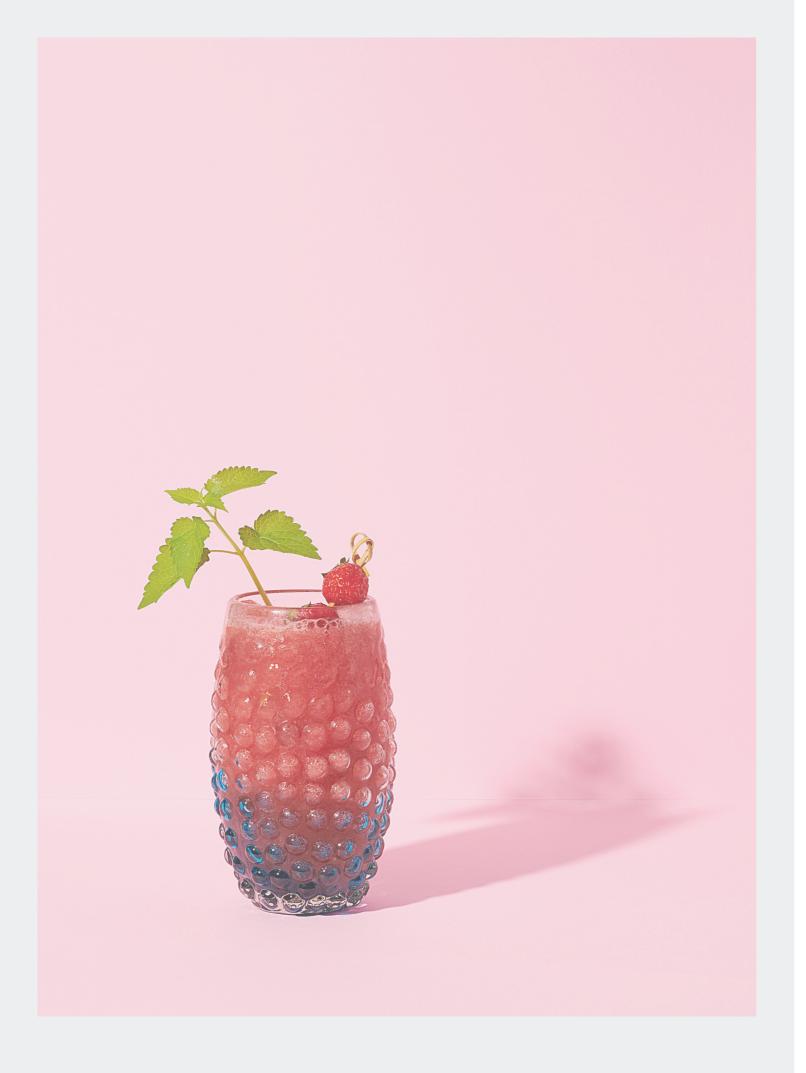
Wir hoffen, dass wir Dir und Deinem Team einige Anregungen liefern können und freuen uns, wenn ihr uns Feedback zu diesem Booklet gebt und eure Umsetzungen mit uns teilt.

Jeder Anfang ist vielleicht schwer, aber auch kleine Dinge bringen den Unterschied und tragen zu einer nachhaltigen Veränderung bei. Können wir auf Dich zählen?

Good Times from a Good Place

Créateurs de Convivialité Pernod Ricard Deutschland GmbH

Seite 1 Seite 2



biologisch, regional & saisonal

In Restaurants spielen Regionalität/Saisonalität, sowie die Verwendung biologischer Zutaten schon seit längerer Zeit eine große Rolle. Doch auch Bars können mit diesem ersten Baustein punkten: Denn Gäste, die im Restaurant Wert darauf legen, werden es schätzen, wenn sie regionale, saisonale und biologische Produkte auch in deiner Bar antreffen.

5 Tipps

- 1. Prüfe die Waren- und Zutatenliste: Welche Produkte haben bereits Bioqualität? Welche stammen aus der Region? Und was lässt sich relativ zügig und unkompliziert gegen entsprechend "grüne" Produkte austauschen?
- 2. Achte beim Kauf von Lebensmitteln (Früchte, Milch, Säfte, Honig etc.) auf Bio-Siegel. Zu ihnen zählen das deutsche Bio-Siegel sowie das EU-Bio-Siegel, die oft gemeinsam auf dem Etikett abgebildet werden. Weitere Siegel vergeben Bioland, Naturland und Demeter. Auch ein Kennzeichen für vegane Produkte, das V-Label, gibt es. Weine aus deutschem Öko-Anbau dürfen das Ecovin-Label tragen.
- 3. Trete mit ausgewählten Erzeugerbetrieben in Kontakt zum Beispiel Mostereien, Saft- und Limonadenherstellern und falls du Barfood anbietest Bäckereien oder Metzgereien. Baue dir Dein lokales Zulieferer-Netzwerk auf. Stelle die lokalen Netzwerkpartner auch auf deiner Karte vor.
- 4. Apfel statt Ananas, Sanddorn statt Goji, Holunderblüte statt Maracuja: Lass' Dich von deiner Region inspirieren, wenn es um die Zubereitung frischer Säfte, Garnituren und Co. geht. Ein Saisonkalender gibt dir Orientierung, was gerade wächst.
- 5. Mit hausgemachten Sirupen und Likören, aber auch mit Fermentiertem/Eingewecktem lässt sich die Saison "einfangen", so dass du auch im Winter die Aromen aus den Wachstumszeiten Frühling, Sommer und Herbst nutzen kannst.

Quick win

Dein digitales Kassen- oder Warenwirtschaftssystem weiß, welches die Top-3-Produkte in deiner Bar sind. Stelle diese zuerst auf saisonale Regionalität um!

Check this out

Kaum eine Bar in Deutschland inszeniert und lebt das Thema Region und Saison so wie die VELVET Bar in Berlin (Mixology Bar des Jahres 2019). Auf Instagram stellt das Team viele spannende Kreationen vor: www.instagram.com/velvet.berlin.

Seite 3 Seite 4

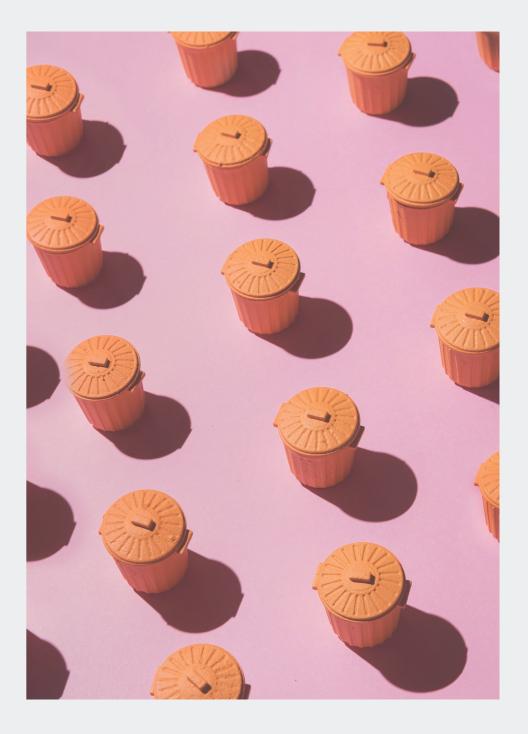
Organischer Müll

Ausgepresste Zitronen und Limetten, Obst- und Gemüseschalen, Eigelbe und vieles mehr: Wenn es an der Bar hoch her geht, landen viele Reste im Müll – und oft nicht einmal sortiert. Organischen Abfall zu vermeiden, verringert nicht nur die Müllmenge, sondern spart auch Geld.

5 Tipps

- 1. Nutze frische Zutaten möglichst ganzheitlich. Aus Zitrusfrüchten lassen sich nicht nur Säfte pressen oder Garnituren schneiden. Übrig gebliebene Schalen können getrocknet und später mit der Reibe zum Aromatisieren verwendet oder zu Pulver weiterverarbeitet werden. Kerne eignen sich prima fürs hausgemachte Falernum.
- 2. Aquafaba statt Eiweiß: Verwende das "Kichererbsen-Wasser" aus der Dose, statt es wegzugießen, für Sours und andere Drinks mit Schaum. Es lässt sich auch gut einfrieren. Aus den Kichererbsen selbst lässt sich z.B. ein Hummus zubereiten. Mit Brot oder gebratenen "Brotlingen" aus Resten ein perfekter Barsnack!
- 3. Halte Früchte, die viel Ethylen absondern (u.a. Äpfel, Avocados, Bananen, Birnen, Pfirsiche, reife Kiwis, Marillen, Nektarinen und Zwetschgen) von anderen fern vor allem Zitrusfrüchte reagieren empfindlich darauf und reifen bzw. verderben schneller.

- 4. Falls du Food anbietest: Aus gedörrten Schalen und Abschnitten von Karotten, Kartoffeln, Rote Bete und Co. lassen sich klasse Chips herstellen, die Du deinen Gästen anbieten kannst.
- 5. Eiswürfelwasser oder Wasser, das zum Kochen verwendet wurde, kannst du als Gießwasser für Pflanzen oder zum Säubern verwenden. Kaffee- und Teesatz sind idealer Kompost, zum Beispiel für deine eigenen Kräuter oder die Pflanzen- und Blumendekoration.



Quick win

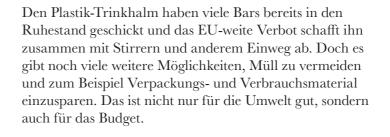
Spielt das Thema an deiner Bar doch mal an einem "Zero-Waste-Sour" durch: Mit komplett verwendeter (Bio-)Zitrone, einem Sirup aus Fruchtresten und Aquafaba-Schaum.

Check this out

Schöne Ideen für Zero Waste an der Bar – Drinks, Cordials und Co. – gibt's auf www.trashtikisucks.com.

Seite 5 Seite 6

Verpackungs- und Verbrauchsmaterial



5 Tipps

- 1. Mache (mit deinem Team) die "Müllmacher" ausfindig: Welche angelieferten Produkte und Waren verursachen besonders viel Abfall? Lassen sich diese gegen weniger verpackungsintensive Alternativen austauschen?
- 2. Setze auf wiederverwendbare Gebrauchsmaterialien statt auf Verbrauchsmaterialien: Von der Serviette aus Stoff über den Untersetzer aus Holz bis zum bruchfesten Trinkhalm aus Glas, Metall oder Polypropylen lassen sich viele typische Utensilien auf Dauermodus umstellen.
- 3. Mut zum Weglassen: Braucht der Gast überhaupt einen Untersetzer, eine Serviette, einen Holzspieß für die Deko?
- 4. Prüfe: Lässt sich die Ware auch lose oder in wiederverwendbaren bzw. wiederauffüllbaren Verpackungen anliefern? Und nimmt dein Lieferant Umverpackungen, Pappen und Co. auch wieder mit? Frage Entsorgungsangebote an und nimm' sie in Anspruch.
- 5. Nutze digitale Menükarten seit Corona in der Gastronomie allgegenwärtig. Sie reduzieren die Menge an Papierverbrauch und sind praktisch, weil der Gast das Angebot auf dem eigenen Smartphone durchstöbern kann. Ergänzen statt komplett ersetzen ist sinnvoll: Möchte ein Gast eine "analoge" Karte, händige sie ihm aus. Schließlich ist für viele das Durchblättern Teil des Bar-Gesamterlebnisses.

Quick win

Schaffe als Sofortmaßnahme dein "Verbrauchsplastik" ab: Tausche Frischhaltefolien (und die Alufolie gleich mit) z.B. gegen Bienenwachstücher aus oder verwende verschließbare Boxen.

Seite 8

Check this out www.gastroinfoportal.de/spuerbargruen

www.genuss-mit-verantwortung.de

Seite 7

Recycle & Reuse

Was das Thema Alt- und Mehrwegglas betrifft, verfügt Deutschland bereits über eine recht ordentliche Recyclingquote. Doch da geht noch mehr: Effektive Mülltrennung macht Recycling auch anderer Wertstoffe deutlich einfacher. Noch besser ist Upcycling: Vieles von dem, was in die Bar geliefert wird und am Ende der Nacht übrig bleibt, lässt sich weiter nutzen!

5 Tipps

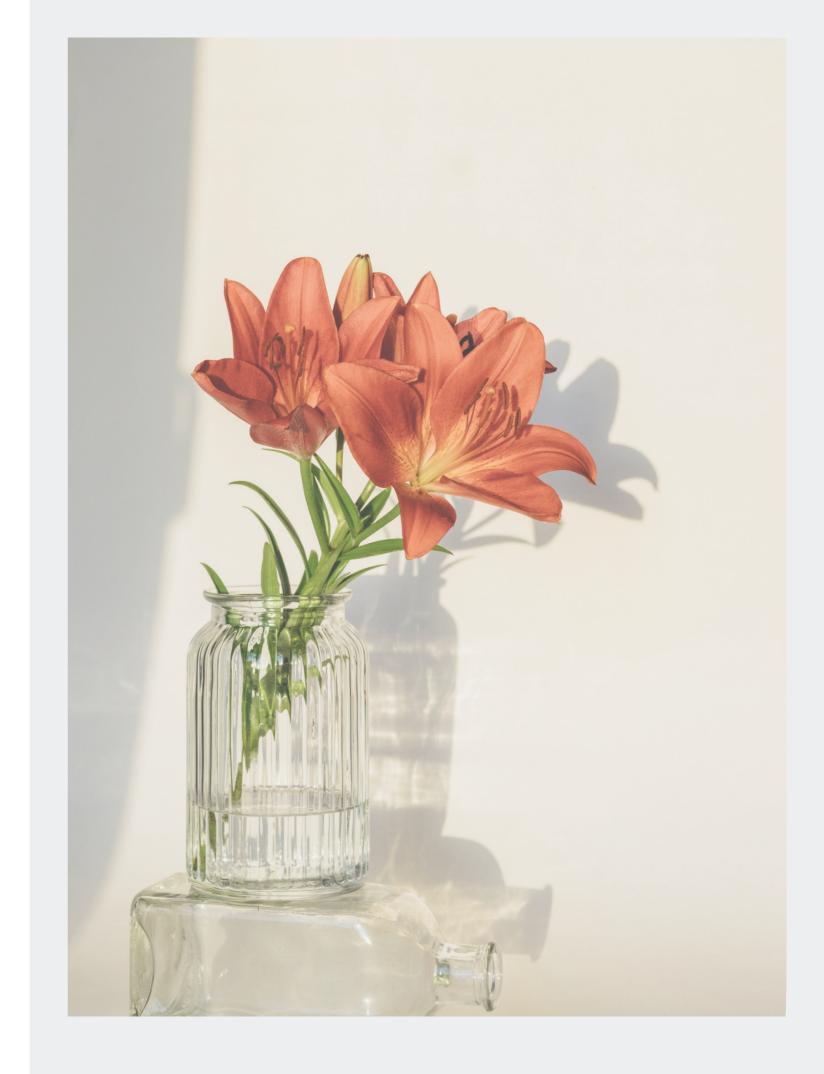
- 1. Direkte Mülltrennung ist das A und O am besten direkt an der Station und leicht bedienbar. Eine Sofortsortierung nach organischem Müll, Plastik, Aluminium/Dosen, Papier und Glas verhindert unsortierten "grauen" Müll. Korken sind ein wertvoller Rohstoff und fallen in der Bar reichlich an du kannst sie einfach sammeln und beim Wertstoffhof, im Supermarkt oder in der Weinhandlung abgeben.
- 2. Verwende Glasflaschen weiter: Ob für die Blumen oder als Gefäß für das kostenlose Leitungswasser zum Drink auf dem Tisch viele Spirituosenflaschen sind formschön designt und eignen sich, hygienisch gereinigt und vom Etikett befreit, hervorragend für diese Zwecke ...
- 3. ... oder auch, um darin Säfte, Sirupe und Co. zu bevorraten oder trinkfertige Cocktails fürs To-go-Geschäft darin abzufüllen (solange es sich um neutrale Gebinde ohne Marken-Prägung handelt). Mehr dazu s. Baustein 8.
- 4. Achte auf "echte" Mehrwegflaschen: Viele Getränkemarken nutzen Individualglasflaschen mit Embossing (Prägung im Glas). Das sieht schick aus, doch diese Flaschen stehen dem großen Mehrweg-Pool nicht zur Verfügung. Darum lieber ein (lokales) Getränk aus der Standardflasche nehmen. Es kommt doch eh auf den guten Inhalt an!
- 5. Verpackungsmaterial (Pappe, Holz, Füll- und Dämmmaterial) aus Lieferungen lässt sich für die eigene Lagerung von Ware, sowie für den Versand von Bestellungen wiederverwenden.

Quick win

Viele lokale Entsorger bieten eine kostenlose Müllberatung an. Nimm' direkt mal den Kontakt auf!

Check this out

Lampen, Vasen, Kerzenhalter und vieles mehr – auf Pinterest gibt es jede Menge schöne Ideen für kreatives Upcyling mit Glas, Kork und anderen Materialien: www.pinterest.de.



Seite 9 Seite 10

Energiesparen & Klimaschutz

Durch den Betrieb von Elektrogeräten für Zubereitung, Kühlung, Heizen, Beleuchtung und Co. entsteht ein nicht unerheblicher Teil der Kosten einer Bar. Gleichzeitig verursacht die Energiegewinnung in konventioneller Form klimaschädliche Emissionen. Per Energiesparen Kosten senken und das Klima schützen – eine Win-Win-Situation!

5 Tipps

- 1. Spüre zusammen mit deinem Team versteckte Energiefresser auf. Zum Beispiel alte Geräte mit hohem Stromverbrauch, auf Dauer-Standby, mit zu geringen Abständen zur Wand, verschmutzte oder verkalkte Geräte usw.: Wo lässt sich mit einfachen Maßnahmen wie Abschalten oder Austausch Strom bzw. Energie sparen? Bei Neuanschaffungen solltest du auf die höchste Energie-Effizienzklasse A (Achtung: war bis März 2021 A+++) achten.
- 2. Setzt gemeinsam eine Checkliste auf, die z.B. hinter der Bar angebracht wird. Was muss vor, während und nach der Schicht an- und ausgeschaltet werden? Was macht der erste Mitarbeiter, der in die Bar kommt, was macht der letzte? So sind alle Mitarbeiter:innen auf dem gleichen Wissensstand.
- 3. LED- oder CFL-Birnen, Bewegungssensoren für z.B. Lager- oder Sanitärbereich und Perlatoren für die Hähne senken den Verbrauch. Zielgerichtetes Spülen und energiesparende Spülmaschinen zahlen sich dauerhaft aus.

- 4. Reinigt regelmäßig die Kühlschrank- und Kühltruhenrippen, denn Staub und Schmutz verringern die Kühlleistung und ziehen mehr Strom. Bitte auch regelmäßig die Dichtung checken und sicherstellen, dass die Lüftung nicht blockiert wird.
- 5. Verwende eine energieeffiziente Eismaschine und prüfe genau, wie viel Eis pro Abend benötigt wird Überproduktion kostet viel Energie. Auch der Standort ist wichtig bitte nicht neben Geräten, die Abwärme erzeugen, wie die Kühltruhe, platzieren. Extratipp: Gläser kühlen spart Eis und beschlagene Gläser erzeugen beim Zubereiten einen knackigen Look!



Quick win

Stelle deinen Betrieb auf echten Ökostrom um. Alle Energieversorger haben "grünen" Strom im Angebot, doch nur Tarife mit dem Zertifikat von "Grüner Strom Label GSL", "o.k. Power Label", "EcoTopTen", "TÜV Nord (A 75-S026-1)" oder "TÜV Süd EE02-Siegel" erzeugen ihn zu 100% aus nachhaltigen Ressourcen.

Check this out

Unter www.energiekampagne-gastgewerbe.de hat der DEHOGA Bundesverband viele praktische Tipps, Fallbeispiele, Wirtschaftlichkeitsrechner und Infos zu Fördermöglichkeiten zusammen gestellt.

Seite 11 Seite 12

Fairer Handel



Kaffee, Tee, Kakao, "exotische" Früchte, Nüsse, Öle, Kräuter, Gewürze, Rohrzucker und vieles mehr, was an der Bar zum Einsatz kommt, stammt zum großen Teil aus Entwicklungs- und Schwellenländern. Fairer Handel sorgt dafür, dass die Erzeuger:innen einen Mindestpreis erhalten.

5 Tipps

- 1. Achte beim Kauf von Säften, Kaffee, Tee, Kakao und Co. auf das Fairtrade-, GEPA- oder Naturland Fair-Siegel: Sie kennzeichnen Waren aus fairem Handel und stellen sicher, dass bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien bei der Herstellung eingehalten werden.
- 2. Achte auf "direct sourcing". Bei diesem Einkaufsmodell besteht eine persönliche Verbindung zwischen den Erzeugenden und zum Beispiel einem handwerklichen Röstereibetrieb in deiner Stadt.
- 3. Direktbezug: Du kannst bei vielen Erzeuger:innen Kaffee, Tee, Rohkakao oder andere Produkte mittlerweile sogar direkt online kaufen. Weil der Zwischenhändler:innen wegfällt, bleibt für die Erzeuger:innen mehr Marge übrig.
- 4. Auch für Dienst- und Arbeitskleidung gibt es mittlerweile diverse und oft ziemlich schicke Alternativen für Schürzen, Kittel, Hemden und Co., aus fair gehandelten Stoffen und "gesunder" Bio-Baumwolle ohne Chemikalien.
- 5. Weise auch in deiner Kommunikation (Getränkekarte, Website etc.) darauf hin, dass in deiner Bar Fairtrade-Produkte zum Einsatz kommen und stelle die Erzeugerbetriebe kurz vor. Wenn du Siegel abbilden willst, prüfe vorher, ob die vergebende Institution dies zulässt.

Quick win

Nimm' das Produkt, dass du am meisten rund um deine Drinks verwendest – zum Beispiel Säfte – und stelle es als Erstes auf Fairtrade um.

Check this out

Unter https://taste.fairtrade-deutschland.de/ bietet Fairtrade Deutschland einen umfangreichen Einkaufsguide für die Gastronomie an.

Bar & Food

Immer mehr Bars bieten ihren Gästen auch Speisen jenseits von Knabbereien an, von einfachen, aber gut gegrillten Sandwiches bis hin zu einem auf die Drinks abgestimmten Foodpairing. Darum an dieser Stelle einige Ideen für nachhaltiges – und leckeres! – Barfood.



5 Tipps

- 1. Regionale, saisonale und biologisch erzeugte Lebensmittel sind in der Regel am nachhaltigsten wegen der kurzen Lieferwege, dem Verzicht auf Pestizide/Zusatzstoffe und einer ökologischen, fairen Produktion. Achte beim Einkauf auf entsprechende Siegel (siehe Baustein 1), geh' mit der Saison und bau für deine Bar ein Netzwerk regionaler Erzeugerbetriebe auf.
- 2. Biete deinen Gästen vorwiegend pflanzenbasierte Speisen an. "Plant-based food" ist angesagt! Mit Zubereitungstechniken wie Rösten, Dörren oder Fermentieren lassen sich intensive und spannende Aromen und Geschmäcker entfalten die sich mit Getränken sehr gut kombinieren lassen.
- 3. Kaufe tierische Produkte nur aus biologischer bzw. nachhaltiger Zucht ein: Achte beim Fleisch auf Bioqualität oder beziehe es (ggf. über den Metzger) von einem Betrieb, der nachweislich nachhaltig erzeugt. Beim Fischkauf weisen die MSC- bzw. ASC-Siegel oder der Tracking-Code von Follow Food auf nachhaltigen Fang bzw. Aufzucht hin. Auch bei Eiern, Milch und Co. die entsprechende Herkunft im Auge behalten.
- 4. Weniger, dafür besser: Eine kleine, aber feine Speisenauswahl an der Bar genügt. Lass dich von spanischen Pintxo-Bars oder italienischen Aperitivo-Bars inspirieren. Und baue deine Speisen so auf, dass du ihre Zutaten mehrfach (für mehrere Speisen und auch für Drinks) verwenden kannst.
- 5. Du hast keinen Platz oder keine Kapazität für eigene Speisenproduktion, möchtest deinen Gästen aber etwas anbieten? Vernetze dich mit lokalen, nachhaltig arbeitenden "Genusshandwerker:innen" und biete ihre Produkte deinen Gästen an.

Quick win

Wenn du eine neue Barkarte schreibst, dann überdenke doch gleich auch dein Barfood Menü anhand der vorgestellten fünf Tipps!

Check this out

Buchtipp für Barfood: "Die Blaue Stunde: Rezepte, die den Abend feiern. Tapas, Antipasti, Mezze, Ceviche & Apéro" von Stevan Paul (auch Autor der Food-Kolumne im Barkultur-Magazin Mixology)

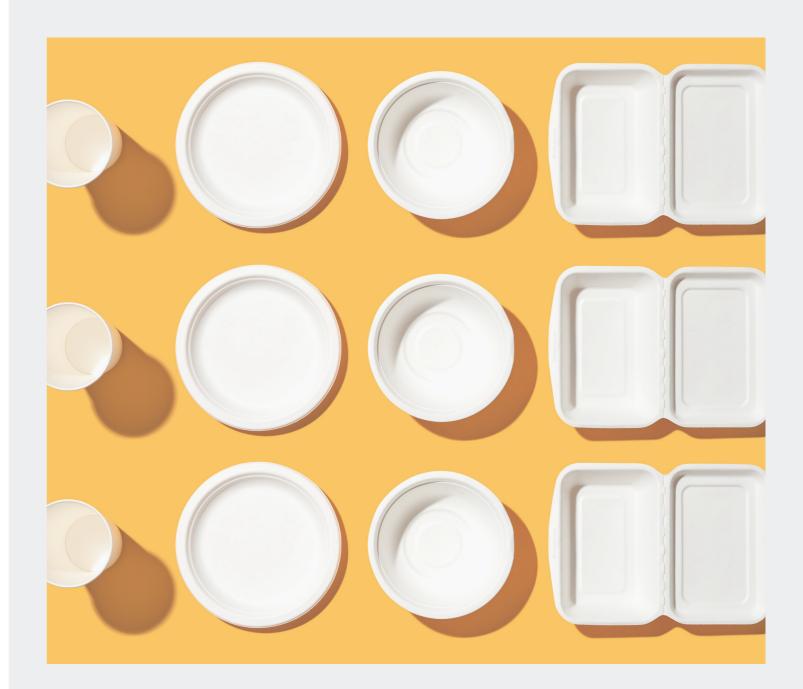
Seite 15 Seite 16

Cocktail-Catering & Außer-Haus-Verkauf

Cocktail-Catering ist für viele Bars ein wichtiges Zusatzgeschäft und seit der Corona-Pandemie haben sich immer mehr Betriebe mit trinkfertigen "bottled cocktails" zum Abholen oder dem Versand von Genussboxen ein weiteres Außer-Haus-Geschäft aufgebaut. Um Abfall zu reduzieren, sollte man auch hier auf "grüne" Kriterien achten.

5 Tipps

- 1. Prüfe dein Material- und Ausstattungssortiment fürs Catering und tausche nicht-nachhaltige Bestandteile gegen nachhaltige aus, z.B. Trinkhalme, Becher und Snack-Schalen aus Plastik gegen kompostierbare. Überlege auch, welche Dinge du gegen wiederverwendbare tauschen kannst (z.B. Einweg- gegen Mehrweg-Trinkhalme) und lass unnötige, Müll verursachende Dekoration einfach weg.
- 2. Erstelle mit deinem Team ein detailliertes nachhaltiges Catering-Konzept vom ökologischen Equipment über Drinks mit regionalen Zutaten bis zur klimaneutralen Anlieferung per Lastenfahrrad oder E-Fahrzeug. Dein Kunde kann dies wiederum seinen Gästen präsentieren und das nachhaltige Konzept strahlt positiv auf ihn zurück, z.B. bei Firmenevents.
- 3. Nutze nachhaltiges Verpackungsmaterial wie Polsterpapier, kompostierbare Luftpolsterkissen oder plastikfreie Verpackungschips aus Maisstärke. Verwende (nachhaltiges) Material aus Lieferungen an deine Bar für dein Außer-Haus-Geschäft weiter.
- 4. Beim Versand von Drinks in der Box solltest du abwägen: Vakuumierte Drinks verursachen mehr Müll als solche in der Flasche. Dafür sind sie bruchsicherer und das Paket wird leichter vor allem bei längeren Versandwegen senkt das den CO2-Fußabdruck.
- 5. Falls du auch Speisen "to go" anbietest, verwende Schalen und Geschirr aus nachhaltigem Einwegmaterial wie Pappe, Palmblatt oder Agrarresten oder nimm z.B. Weckgläser. Biete Kunden an, ihre eigenen Mehrwegbehältnisse mitzubringen (ist zulässig). Und schau' dir doch mal die verschiedenen Mehrwegsysteme für Takeaway-Food an, die es mittlerweile am Markt gibt!



Quick win

Kommt die nachhaltig verpackte Ware gut und sicher an? Schick dir bzw. entfernt wohnenden Bekannten/Freunden testweise erst einmal Boxen zu.

Check this out

Einen Leitfaden für "bottled cocktails" gibt es unter https://mixology.eu/bottled-cocktails-leitfaden-recht-hindernisse-anforderungen-loesungen/

Seite 17 Seite 18

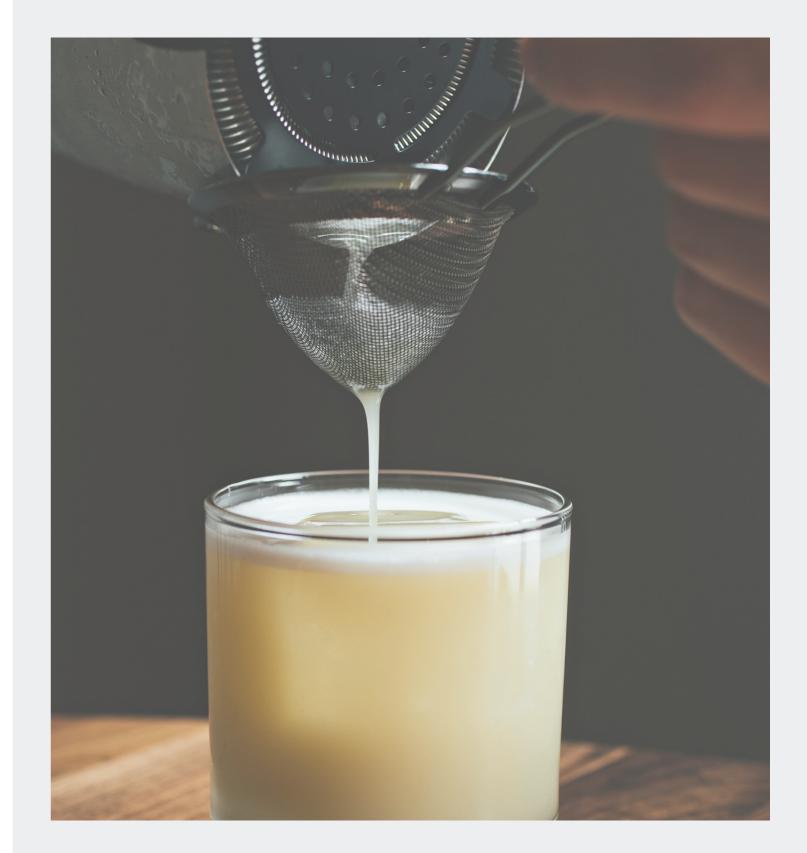
Nachhaltigkeit = Teamwork

Deine Bar kannst du nur gemeinsam mit deinem Team nachhaltiger gestalten – wenn nicht alle auf dem gleichen Wissensstand sind und mitziehen, wird es schwierig. Besonders einfach wiederum wird es, wenn du zufriedene und motivierte Mitarbeiter:innen hast.

5 Tipps

- 1. Binde den Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit ein sie ist genauso wichtig wie die ökologische Dimension. Sorge dafür, dass ihr einen fairen, achtsamen Umgang miteinander pflegt. Als Chef:in trägst du hierfür die Verantwortung: Beschäftige dich mit modernen Führungsmethoden (Stichwort: New Work, Compassionate Leadership) und tausche dich mit befreundeten Kolleg:innen aus.
- 2. Formuliere zusammen mit dem Team Werte und Leitbilder, nach denen ihr arbeiten wollt. Haltet diese schriftlich fest, damit auch neu hinzukommende Team-Mitglieder Bescheid wissen und sie beim "Onboarding" mit ihnen vertraut gemacht werden können.
- 3. Stellt das Barkonzept gemeinsam Schritt für Schritt auf mehr Nachhaltigkeit um. Sucht euch am Anfang erste, leicht zu erreichende Ziele (z.B. Müll besser sortieren) und entwickelt einen Plan für die weiteren Meilensteine. In regelmäßigen Meetings könnt ihr prüfen: Wo stehen wir? Was haben wir erreicht? Wo gibt es Verbesserungsbedarf?

- 4. Biete deinen Mitarbeiter:innen Möglichkeiten an, sich weiterzubilden. Speziell für den Bereich Nachhaltigkeit gibt es viele gute Angebote, auch online bzw. hybrid. Auch Gastschichten also abendeweise in anderen, nachhaltigen Bars mitarbeiten erweitern den Horizont. Vielleicht möchte sich jemand aus deinem Team ja sogar zum offiziellen Nachhaltigkeits-Champion deiner Bar qualifizieren?
- 5. Raus aus der Bar: Besucht gemeinsam eure nachhaltig erzeugenden Lieferanten bzw. Partner. Bei einem Tag auf dem Hof und Feld des Bio-Bauern, in der Destillerie des Obstbrenners oder beim gemeinsamen Kneten eines Sauerteigs lernt ihr viel über die Prozesse und habt jede Menge Spaß.



Quick win

Sprich das Thema Nachhaltigkeit und wie ihr es im Team umsetzen wollt gleich beim nächsten Treffen an.

Check this out

Der Online Workshop The Bar World of Tomorrow von Pernod Ricard bietet euch noch weitere Tipps und ist für jeden zugänglich.

https://www.edapp.com/course/the-bar-world-of-tomorrow.

Seite 19 Seite 20

Gesundheit & Prävention

Das Thema Gesundheit spielt in einem ganzheitlichen Verständnis von Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Es ist sogar eines der insgesamt 17 "Sustainable Development Goals" (SDG), die 2015 von den Vereinten Nationen formuliert wurden. An der Bar geht es konkret um den verantwortungsvollen Umgang mit alkoholischen Produkten, aber auch um Präventionsmaßnahmen für die körperlich intensive Arbeit hinter dem Tresen.

5 Tipps

- 1. Achte auf verantwortungsvollen Genuss deiner Gäste. Entwickle auch hierfür Leitlinien, die für das ganze Team gelten, sodass alle wissen, worauf sie zu achten und wie sie ggf. zu handeln haben. Informationen und Tipps findest du unter www.genuss-mit-verantwortung.de
- 2. Biete deinen Gästen auch Drinks mit wenig Alkohol ("Low ABV") sowie alkoholfreie Drinks an. Es gibt mittlerweile eine Reihe von Produkten auf dem Markt, mit denen sich Cocktails jenseits klebrigsüßer Mocktails kreieren lassen!
- 3. Biologische und möglichst naturbelassene Lebensmittel ohne Zusatzstoffe sind in der Regel gesünder. Verwende sie auch aus diesem Grund für deine Drink-Zutaten und ggfs. dein Bar-Food.
- 4. Baut die Bar-Stationen so auf bzw. rüstet sie so um, dass ergonomisches Arbeiten möglich ist. Langes Stehen, Schleppen, Bücken, Strecken und Co. zehrt an den Kräften. Ebenso exzessives Shaken so elegant es aussieht, sollte im eigenen Interesse doch nicht übertrieben werden.
- 5. Auch wenn's nicht gerade sexy klingt: Ergonomische Schuheinlagen, Haltungsshirts und Kompressionssocken (gibt es auch in schick) sorgen für besseren Halt, wirken Schwellungen und Verspannungen entgegen und steigern das Wohlbefinden. Lasst euch einfach mal in einem Orthopädie- oder Sportgeschäft beraten.



Quick win

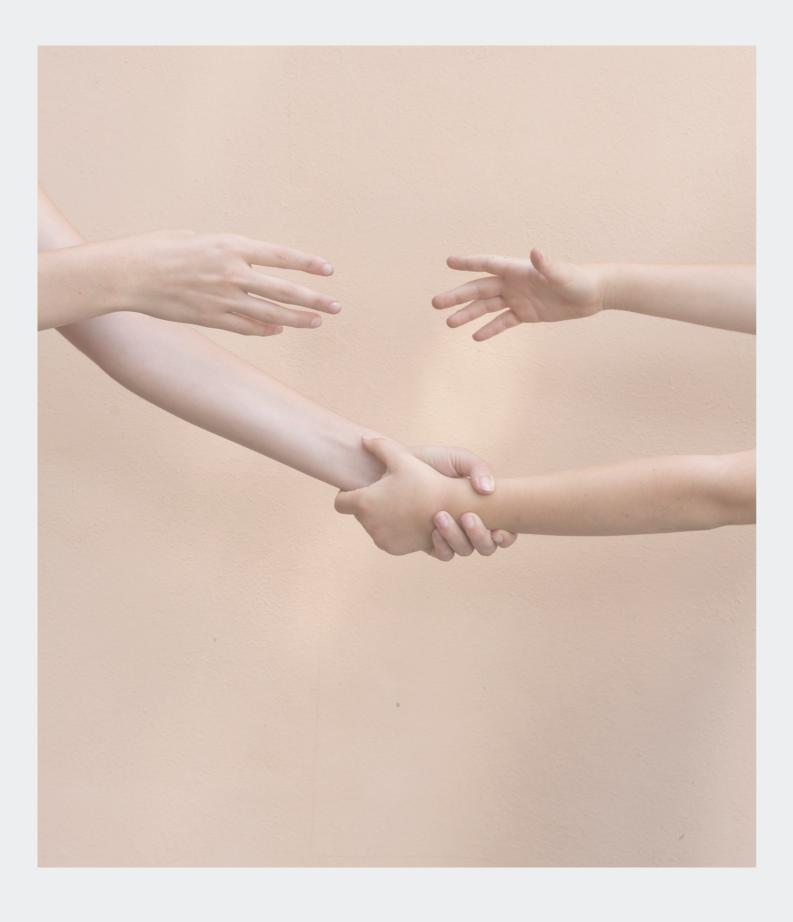
Achtet auf guten SECS: Schlaf, Ernährung, Connection (sozialen Kontakt) und Sport/Bewegung.

Check this out

Die "Healthy Hospo App" wurde eigens für Menschen entwickelt, die in der Gastronomie arbeiten. Sie bietet jede Menge Tipps, Trainingsprogramme und Hilfestellungen rund ums Thema physische und mentale Gesundheit. https://healthyhospo.com

Seite 21 Seite 22

Kommunikation & Networking



Nach dem Prinzip "tue Gutes und rede darüber" ist Kommunikation der abschließende Baustein für deinen Fahrplan in Richtung Nachhaltigkeit an der Bar. Transparenz und Ehrlichkeit, aber auch Selbstbewusstsein und der Anspruch, "grünes" Vorbild für andere sein zu wollen, machen dein Konzept rund.

5 Tipps

- 1. Mache dich mit dem Prinzip des "ökologischen Handabdrucks" vertraut. Im Gegensatz zum Fußabdruck geht es hier darum, das Positive hervorzuheben, auf bereits erreichte Ziele stolz sein zu dürfen und vor dem Hintergrund von Klimakrise und Co. den Optimismus nicht zu verlieren. Es hilft beim Umdenken und fördert die Kreativität fürs eigene nachhaltige Konzept. www.handabdruck.org
- 2. Stelle deine nachhaltigen Maßnahmen ebenso wie deine Zielsetzungen auf der Bar-Website und via Social Media (Facebook, Instagram und Co.) vor. Vermeide "Greenwashing", also eine Darstellung ohne nachweisbare Grundlage und kommuniziere nur, was auch wirklich Hand und Fuß hat. Es ist aber durchaus sinnvoll und sympathisch, auch darüber zu berichten, woran ihr zurzeit arbeitet, wofür ihr noch gute Lösungen sucht oder was eure nächsten "grünen" Ziele sind.
- 3. Genuss first: Dem Gast sollte nicht mit jedem servierten Drink das Nachhaltigkeitsprojekt unterbreitet werden. Doch alle Mitarbeiter: innen, die im Kontakt mit den Gästen stehen, sollten auf Nachfrage kompetent antworten und erklären können, wie eure Bar "tickt".
- 4. Grünes Storytelling: Ausgewählte Rezepte oder "grüne Hacks" in Form von Zubereitungs-Tipps für zu Hause lassen sich sehr gut für die Social-Media-Kommunikation nutzen.
- 5. Verbindet euch mit Teams anderer Bars, Cafés und Restaurants, die ähnliche Ziele haben. Zum Beispiel bei Greentable, der Initiative für nachhaltige Gastronomie e.V. (www.greentable.org). Tauscht euch offen aus, denn gemeinsam ist man stärker und das Thema gesellschaftlich zu wichtig, um Betriebsgeheimnis zu bleiben. Es muss ja nicht jeder Trick verraten werden. ©

Quick win

Ladet die regionale Presse, Onlinemedien sowie Blogger:innen/Influencer:innen – oder auch eure Gäste – doch mal zu einem nachhaltigen Cocktail-Tasting ein!

Check this out

SIP – das steht für "Share. Inspire. Pioneer." – ist die neue deutschsprachige Community für die gesamte Hospitality, von Bars über die Hotellerie bis zu Festivals. Hier stellen Gastronom:innen ihre Erfolgsrezepte vor und sprechen offen über ihre Fails. Es gibt jede Menge Tipps und Möglichkeiten, sich auszutauschen und voneinander zu lernen. Mehr unter www.join-sip.com.

Seite 23 Seite 24

Interviewfragen

Axel Klubescheid, Global Brand Ambassador Monkey 47

1. Du hast lange selbst als Bartender gearbeitet. Verrate uns doch bitte warum das Thema Nachhaltigkeit für Bars immer wichtiger wird.

Der Klimawandel und die damit einhergehenden Probleme sollten eigentlich in jeder Branche auf dem Zettel stehen. An der Bar kann man mit einfachen Mitteln viel für die Natur und den Umweltschutz tun, und dabei sogar Geld sparen. Mittlerweile könnte man es sogar als Trend definieren mit lokalen Zutaten zu arbeiten und Müll zu vermeiden. Die Gäste erwarten das und das ist gut so!

2. Welche Tipps aus diesem Booklet hältst du für unumgänglich?

Der Kontakt zu lokalen Erzeuger:innen ist unumgänglich und dazu noch interessant und wichtig. Alle Beteiligten können davon profitieren. Die Bar wirbt in Empfehlungs-Gesprächen mit den Erzeuger:innen der Produkte und der Erzeuger:in profitiert von der Bar in der PR. Achte auch auf fairen Handel von Gütern jeder Art. Und natürlich kann jeder Müll einsparen, recyclen und wiederverwenden.

3. Warum sollte jeder JETZT umdenken?

Es ist höchste Eisenbahn. Die EU will sich für die Klimakonferenz der Vereinten Nationen ehrgeizigere Ziele setzen. Und das sollte jeder für sich selbst auch tun. Es wird Zeit!

4. Du bist als globaler Brand Ambassador international unterwegs. Welche guten nachhaltigen Ideen hast du schon in Bars entdeckt?

Ich habe auf meinen Reisen mit Trash Tiki (siehe Booklet) mehrere Gastschichten gemacht und deren Ideen und Rezepte sind wirklich einfach umsetzbar und sehr nachhaltig. Sie liefern auch tolle Ideen in dem von Pernod Ricard initiierten Programm "The Bar World of Tomorrow". Dieser online Workshop ist wirklich sehr zu empfehlen.

5. Wo begegnen dir die Themen rund um Nachhaltigkeit & Verantwortung bei deiner eigenen Tätigkeit?

Da ich jetzt auch für unser Brand Home im Schwarzwald zuständig bin, kümmere ich mich dort natürlich auch um Nachhaltigkeit und Verantwortung.

Mein Ziel ist es das alles was in der Destille benutzt wird (für unsere Gäste aus der ganzen Welt) aus einem Umkreis von wenigen (47?) Kilometern kommt: also jeder Saft, jedes Gemüse und natürlich auch der Schwarzwälder Schinken.

6. In der Corona-Zeit hast du ein eigenes Projekt gestartet: Lokal Brutal. Was verbirgt sich dahinter und wie funktioniert das Prinzip?

Ich wollte mit dem Projekt einfache Hilfe für die Gastronomie generieren. Aber mit einem nachhaltigen, umweltbewußten Ansatz. Der Wareneinsatz der produzierten Bottled Drinks soll so gering wie möglich gehalten werden, damit der Gastronom so viel Profit wie möglich über hat. Das geht entweder über ein Sponsoring (Danke an Lillet an dieser Stelle!), über das selberpflücken oder selber anbauen der einzelnen lokalen Zutaten. Die Flaschen waren immer sehr schnell ausverkauft, das zeigt das bei den (meisten) Menschen ein umdenken stattfindet und sie gerne umweltbewusst unterstützen und lokal helfen wollen-Wer mehr wissen möchte: www.lokalbrutal.de

7. Zu guter Letzt: Hast du ein Rezept für einen nachhaltigen und vor allem leckeren Drink für uns?

Da halte ich es ganz einfach: Lossburger Landweinschorle. Wir nehmen unseren leckeren Schwarzwald Dry Gin und füllen ihn mit Sprudelwasser aus dem Hahn (Soda Streamer) auf und garnieren ihn mit einer Blume (Löwenzahn) oder Kraut (Minze) aus dem Garten. Nachhaltig und lecker!



Seite 25 Seite 26



Créateurs de convivialité



Du hast Feedback oder Input? Wir freuen uns!



https://www.edapp.com/course/the-bar-world-of-tomorrow