n zertifikat
tu berlin

EINFACH ANFANGEN

BRING NACHHALTIGKEIT IN DEIN CAFÉ

Dieses Dokument wurde unter der Creative Commons Lizenz BY NC veröffentlicht. Diese Lizenz erlaubt Dritten das Werk zu nicht kommerziellen Zwecken zu verbreiten, zu remixen, zu verbessern und darauf aufzubauen.

Das heißt, du darfst den Guide gerne vervielfältigen und verbreiten, aber nicht damit werben oder verkaufen.

Coverfoto: Hello-Pixel (2019): Arabica Kaffeebohnebaum; in: Freepik.com

EINE VORBILDFUNKTION EINNEHMEN

Cafés, Restaurants, Bars und Gaststätte sind offene kulturelle und soziale Treffpunkte für Menschen verschiedener Herkunft. Sie haben einen Einfluss auf gesellschaftliche Strukturen und können die Lebensweisen einzelner Menschen beeinflussen, indem (unter)bewusst der jeweilige Betrieb samt Produkt-, Mitarbeiter- und Leistungsdynamik von Menschen wahrgenommen wird.
Der aktuelle globale Temperaturanstieg, die Plastikverschmutzung der Welt, soziale Ungerechtigkeiten, eine Wirtschaft getrieben von Konkurrenz und Ausbeutung, das Artensterben… das ist die Realität der modernen Welt. Einer durch den Menschen entworfenen Welt. Daher ist es wichtig, dass wir in verschiedenen Bereichen unser Handeln hinterfragen und Nachhaltigkeit fördern. Diese Broschüre soll dir dabei helfen, verschiedene Nachhaltigkeitsdimensionen und praktische Anwendungstipps zu entdecken. Egal, ob du in einem Café arbeitest, es selbst betreibst oder auch nur Stammgast bist: Hier findest du Anregungen, wie dieser Ort nachhaltiger gestaltet werden kann. Der Guide beginnt mit einfach umsetzbaren aber dennoch effektiven Maßnahmen. In den darauffolgenden Abschnitten steigt der Aufwand der Maßnahmen. Die Symbole signalisieren die verschiedenen Handlungsfelder.

Abfall- & Kreislaufwirtschaft

Soziale Nachhaltigkeit

Infrastruktur & Versorgung

Einrichtung

Einkauf & Produkte

Marketing & Werbung

Die Broschüre gibt dir einen Überblick über mögliche Handlungsfelder und soll dazu anregen deine Vorstellung von Nachhaltigkeit zu erweitern. Vielleicht sind nicht alle Maßnahmen für dich umsetzbar, das ist auch ok! Gib allerdings nicht auf, bevor du es nicht versucht hast.
Es gibt noch viele weitere Maßnahmen, die zur Nachhaltigkeit deines Cafés beitragen können. Dieser Guide ist keineswegs komplett. Du kannst gerne kreativ werden und deinen persönlichen Maßnahmenkatalog mit weiteren Einträgen ergänzen.

Du kannst unsere Zukunft mitgestalten!

FAIR TRADE COFFEE

Gestalte den täglichen Kaffeeverbrauch in deinem Café nachhaltig und gerecht durch fairtrade Kaffee! Durch den Verbrauch von faitrade Kaffee unterstützt du verschiedene Maßnahmen, wie regenerierbare Anbauverfahren und Verbote von Pestiziden, wodurch die Umwelt geschont wird. Außerdem ist fairtrade Kaffee auch für den Verbraucher gesünder und hat meist einen besseren Geschmack aufgrund der höheren Qualität.

Sozial:

- Menschenwürdige Arbeitsbedingungen für Beschäftige auf den Kaffeebohnenplantagen
- Verbot von Kinderarbeit
- Unterstützung der demokratischen Strukturen auf den Kaffee Plantagen
- Unterstützung von Schulen und Ausbildungsplätzen

Ökologisch:

- Schutz natürlicher Ressourcen
- Verbot von Pestiziden
- Umweltschonender Anbau der Kaffeeplantagen

Ökonomisch:

- Transparenz zwischen allen Handelnden, sowie Waren- und Geldfluss
- Kontrolle zu Einhaltung der Maßnahmen durch FLOCERT, einer Zertifizierungsgesellschaft

Produktempfehlungen: Nuru coffee, Bio Organic Espresso von GEPA, Afro Coffee, BerlinKaffee, 19grams

Marketing **Hohe Qualität**

„BRING YOUR OWN CUP" RABATT

Allein in Berlin werden jeden Tag 460.000 Coffee-To-Go-Becher verbraucht. Der Ressourcenverbrauch so wie der Müll, insbesondere das entstehende Mikroplastik, sind ein Problem für unsere Umwelt. Für die Produktion der

jährlich in Deutschland verbrauchten Pappbecher entstehen rund 48.000 Tonnen CO2 Emissionen. Führe eine kleine Gebühr auf Pappbecher ein und gebe Kund*innen, die einen eigenen Becher mitbringen, einen Rabatt. Mit den zusätzlichen Einnahmen kannst du ein soziales Projekt unterstützen oder einen unserer Schritte umsetzen.

Müllreduzierung **Verhaltensänderung der Kund*innen**

STROHHALME

Verzicht auf Plastikstrohhalme ist eine der einfachsten und bekanntesten Maßnahmen, um Plastikverbrauch zu senken. Jeden Tag werden 3 Billionen Plastikstrohhalme genutzt und in kürzester Zeit weggeworfen. Ein Großteil dieser Halme endet in Mülldeponien, wird verbrannt oder landet im Ozean, wo sie in mikroskopisch kleine Plastikpartikel zersetzt werden und so oft von Meerestiere und Vögel aufgenommen werden, die dadurch sterben können. Um dies zu vermeiden könntest Du anfangen Deine Getränke ohne Strohhalm zu servieren und zum Beispiel nur auf Anfrage einen dazuzugeben. Noch besser sind Strohhalme aus nachhaltigen Materialien, wie Glas, wie von der Firma HALM, Edelstahl, zu finden bei amazon, oder Bambus, von bamboo. Diese müssen nur einmal eingekauft werden und können immer wieder gewaschen und genutzt werden. Eine ökologische Variante für den einmaligen Gebrauch wäre der Einsatz von Makkaroni Nudeln als Strohhalm.

Vermeidung von Plastik **Schutz mariner Lebewesen**

SOLIDARITÄTSZUSCHLÄGE

Soziale Nachhaltigkeit bedeutet Solidarität gegenüber Menschen zu zeigen, die weniger Geld haben. Das Prinzip eines Solidaritätszuschlages ist einfach: Menschen, die mehr haben, zahlen einen minimal größeren Beitrag für Menschen,

die wenig haben. Damit können Kosten umverteilt werden und auch finanziell Benachteiligte können sich ihren Kaffee leisten. Führe Solidaritätszuschläge auf ein bestimmtes Produkt - sei es der Cappuccino, der Erdbeer-Smoothie oder der ganz normale Kaffee - in Höhe eines festgelegten Prozentsatzes ein. Dieser kann fließend in Form eines bestimmten Produktes an Bedürftige weitergegeben werden. Das kann beispielsweise das Mittagessen für Obdachlose oder die Recup für Hartz IV-Empfänger*innen sein.

Solidarisierung **Ausgleich von Einkommensunterschieden**

KOSTENLOSE HYGIENEARTIKEL

Soziale Ungleichheit greift oft da, wo man sie nicht direkt sieht: in den potentiellen Jobchancen, der Geschlechtszugehörigkeit, dem Bildungsgrad. Gästetoiletten sind ebenfalls ein Ort, wo Ungleichheiten nicht sichtbar sind, doch auch hier greifen systematische Unterschiede. Damenhygieneartikel sollten aus Gründen der Gleichbehandlung aller Geschlechter kostenlos zur Verfügung gestellt werden, auf sowohl konventionellen Männer- als auch Damentoiletten (denn, ja, auch manche Männer menstruieren). Im selben Atemzug können Items wie Deo und Lufterfrischer bereitgestellt werden - so werden Toiletten von unsichtbaren, versteckten Ecken zu richtigen Wohlfühlorten. Das Wohlbefinden aller Gäste und die Normalisierung der Menstruation und Hygiene ist ein starkes Zeichen für soziale Nachhaltigkeit, zuletzt gesehen bei der Senkung der Steuer für Damenhygieneartikel.
Beispiel: Bio Tampons von The Female Company

Geschlechtergerechtigkeit **Steigendes Wohlbefinden der Gäste**

SCHWÄMME

Der uns allen so bekannte gelbe Putzschwamm mit grünem Vlies ist leider ziemlich schädlich für die Umwelt. Sie bestehen aus Schaumstoff und sind

daher nicht recyclebar. Nicht nur die Entsorgung stellt ein Problem dar, sondern auch die Nutzung. Beim Putzen lösen sich kleinste Partikel, die in immer kleineres zerfallen bis sie schließlich zu Mikroplastik werden.
Eine Alternative stellt der Luffaschwamm dar. Luffaschwämme werden aus dem Schwammkürbis gewonnen und sind somit rein pflanzlich. Sie halten sich länger als konventionelle Schwämme, können bei Verschmutzung in der Waschmaschine gereinigt werden und sind biologisch abbaubar. Zu finden sind diese Schwämme unter anderem im Online Handel bei Ebay, Amazon oder Tante Olga.

Vermeidung von Mikroplastik **Müllvermeidung**

NICHT FLIESSEN LASSEN

Fließendes Wasser ist in den meisten Fällen nicht nötig und erhöht den Wasserverbrauch deutlich.

- Gemüse und Obst waschen: Anstatt Obst und Gemüse unter fließendem Wasser zu waschen, können diese ganz einfach in einer Schüssel oder Wanne gewaschen werden. Dieses Wasser kann anschließend zum Gießen weiterverwendet werden.
- Manuelles Abwaschen: Auch beim Abwaschen mit der Hand ist laufendes Wasser teuer und nicht umweltfreundlich. Hierzu gibt es zwei einfache Alternativen:
  1. Zwei Waschbecken füllen (Spül-und Klarspülwasser)
  2. Anfeuchten, mit Schwamm säubern, klarspülen
- Auftauen: Beim auftauen kann durch Voraussicht Energie und Wasser gespart werden. Am besten die Nahrungsmittel, statt unter fließendem warmen Wasser, früh genug im Kühlschrank auftauen lassen. Dies beugt gleichzeitig die Vermehrung von gesundheitsgefährdenden Bakterien vor.

Wassereinsparung **Kostenreduzierung**

SCHONUNG DER KANALISATION

Gastronomische Betriebe belasten das Abwasser durch das Abführen von organischen Substanzen, die eigentlich auch im Müll landen könnten, wie Speisereste und Fett. Dadurch erhöht sich die Nährstoffmenge, die die Stadt wieder in die Natur einleitet, was die Wasserqualität verschlechtert und Tiere sowie Pflanzen bedroht und ganze Gewässer vergiften kann (Eutrophierung). Außerdem gelangen viele Chemikalien ins Abwasser, zum Beispiel aus Reinigungsmitteln. Diese sind schwer zu entfernen und behindern die biologische Klärung. Hier hilft es, die verwendete Menge zu reduzieren oder auf alternative Produkte zurückzugreifen.
Beispiele: Öko-freundliche Reinigungsmittel, Hausmittel (z.B. Essig, Zitrone oder Natron), Fette in der Küche auffangen

Schont Gewässer **Entlastet Wasserbetrieb**

RESSOURCENVERBRAUCH IN ZAHLEN

Ein hoher Strom- und Wasserverbrauch ist nicht nur eine Belastung für die Umwelt, sondern auch für dein Portemonnaie. Um zu erkennen wie viel dein Café wann und wofür nutzt, wirf häufiger einen Blick auf Wasseruhr und Stromzähler. Das schafft Bewusstsein, wie dein Café Ressourcen nutzt. Eine Kilowattstunde Strom – etwa 30 Minuten Haare föhnen – entspricht 97 Litern Erdgas. Und ein m³ Wasser ist schon ziemlich deutlich: 5-6 Badewannen voll. Wenn du regelmäßig schaust, findest du vielleicht auch den Grund für den hohen Verbrauch und kannst dich darum kümmern.

Verbrauch vor Ort wird sichtbar **Hilfe bei Maßnahmensuche**

ÖKOSTROM

Sei auch du Teil der Energiewende und unterstütze die nachhaltige Energieerzeugung. Der Wechsel zu Ökostrom ist so einfach wie noch nie und ist in der Zukunft unumgänglich.
Es gibt sehr viele Anbieter für Ökostrom, wobei man oft zu den Hauptakteuren der Energiebranche zurückgelangt, die wiederrum veraltete Energiegewinnung (bspw. Atomkraft und Kohle) fördern. Auf «Utopia.de» findest du eine Liste der unabhängigen und «echten» Ökostrom Anbietern. Sie liefern nicht nur zu 100% Ökostrom, sondern fördern auch den Ausbau erneuerbarer Energien. Der Preis ist nicht signifikant höher als bei herkömmlichen Anbietern.
Beispiel: für 10 000 kWh/Jahr in Berlin Mitte: Vattenfall: 2.210€/Jahr – Polarstern (Ökostrom): 2470€/Jahr (ca. 20€ pro Monat)

Umweltfreundlich **Zukunftsorientiert** **Marketing**

GERÄTE RICHTIG NUTZEN

Aus jedem Gerät können Sie mit kleinen Entscheidungen mehr Effizienz herausholen. Dabei kommt es darauf an, sparsame Einstellungen zu wählen, die das gleiche Ziel erreichen und alle vorhandenen Kapazitäten auszunutzen. Das bedeutet, nichts unnötig voll oder leer, lange angeschaltet oder offen zu lassen. Es kostet nichts und erfordert lediglich ein wachsames Auge und ein bisschen Übung.
Beispiele: Öko-Modi, Kühlschranktemperatur nur so niedrig einstellen, wie der Inhalt es erfordert; Kühlschränke an kühler Stelle platzieren; Spülmaschine voll beladen; Kühlschranktür schließen; Topfgröße entspricht Plattengröße; Resthitze nutzen

Kostenlos **Schont Ressourcen** **Kostenreduzierung**

SUCHE-BIETE-WAND

Unsere Gesellschaft lebt von Menschen, die über den Tellerrand hinausschauen. Aus diesem Grund haben wir noch ein paar "Café-externe" Optionen gesammelt, welche das tägliche Café-Business nachhaltig erweitern können. Kreislaufwirtschaft - ein weiterer Aspekt in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit. Um Gegenstände vor dem Müll zu retten und um eine Wiederverwendung zu ermöglichen, sehen wir eine "Suche-Biete-Wand" als geeignete Option. Außerdem können so Dienstleistungen, Skills & Passionen sowie Tipps & Tricks ausgetauscht werden.

Austausch **Verhaltensänderung der Kund*innen**

KOOPERATION MIT NGO'S

Die Einbindung lokaler Projekte und Nichtregierungsorganisationen (NGO) fördert die Nachhaltigkeit und das Image deines Lokals. Somit kann ein interdisziplinäres Netzwerk zwischen Lokalitäten, lokalen Gruppen/Vereinen und nachhaltigen Projekten entstehen. Das kann zum Beispiel durch die Veröffentlichung von Plakaten, Flyer oder anderen Infomaterial geschehen (z.B. DINAMIX). Außerdem könnte eine Spendenbox für nachhaltige Projekte aufgestellt werden.

Marketing **Wertvolle Kontakte** **Bildung**

MÜLLTRENNUNG

Mülltrennung ist wichtig, aber auch stressig, wenn es mal schnell gehen muss. Deshalb wird an dieser Stelle auch hier empfohlen, auf eine effiziente Mülltrennung zu achten.

Dies kann getan werden durch:

1. Mülltrennung mit in Raumgestaltung einbeziehen, um idealen Platz für die Abfallbehälter zu finden, wozu wichtig ist die Frage zu stellen: Wo wird was verwendet und erzeugt Müll?
2. Mülltonnen, Abfalleimer etc. mit verschiedenen Farben für die Trennung markieren.
3. Neue Mitarbeiter über die Art und Weise der Mülltrennung aufklären.
4. Biomüll als Dünger für die Pflanzen in den Räumlichkeiten weiterverwenden.
5. Pappe als Lager- und Stauraum weiterverwenden.

Effizienzsteigerung **Wiederverwendung** **Ordnung**

FOOD WASTE VERMEIDEN

Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, wird nicht nur potentielles Essen, sondern auch Geld vergeudet. Das kannst du in deinem Café verhindern, indem du dich an simple Vorgaben hältst:

- Passende Anlieferrhythmen
- Übersichtliche Lagerung (am besten mit einem First-in-First-out-System)
- Langfristig nur so viele Produkte vorbereiten, wie auch sicher verbraucht bzw. gekauft werden
- Nachhaltige Zubereitung, wobei auch eventuelle Abfallprodukte verwertet werden. Auch Milchreste lassen sich noch verwenden, z.B. zur Herstellung von Pudding
- Bei den Gästen nach der Portionsgröße fragen und eventuell auch halbe Portionen anbieten

- Reste verteilen, statt wegwerfen: Es gibt eine Menge Anbieter, über deren Plattform du deine Lebensmittel verteilen oder für etwas weniger Geld verkaufen kannst (Beispielsweise „Too Good To Go“, „Sir Plus“ oder „ResQ Club“)

Kosteneinsparung **Müllvermeidung**

REGIONAL & SAISONALE PRODUKTE

Für den Verzehr von regionalen und saisonalen Produkten in deinem Café gibt es viele gute Gründe!

Umwelt

- kürzere Transportwege der Lebensmittel → weniger CO2 – Emissionen
- weniger Verpackungsmaterialien und Lagerflächen
- Wahrung natürlicher Ressourcen (Wasser, Energieressourcen, fruchtbaren Böden)

Geschmack/Gesundheit

- Keine Verwendung von Pestiziden, Verbot von genetischen Modifikationen
- Saisonale Produkte werden geerntet, wenn sie auf natürliche Art gereift sind und benötigen keine Konservierungsmittel
  → intensiverer und natürlicher Geschmack
  → mehr Antioxidantien und Vitamine

Wirtschaft

- Unterstützung regionaler Landwirt*innen
- Oft preiswerter im Einkauf
- Stärkung lokaler Wirtschaft

Anbieter*innen in Berlin: Landkorb, Märkische Kiste, Ökodorf Brodowin

Marketing **Transparenz** **Direkte Kommunikation**

VEGANE MENÜS

Immer mehr Deutsche ernähren sich pflanzlich. Natürlich nicht nur zu Hause, sondern auch unterwegs. Laut einer Umfrage von Mintel essen 6% der deutsche Bevölkerung rein vegan. Zudem tendieren immer mehr Menschen dazu, auf fleischhaltiges Essen zu verzichten. Veganes Angebot ist daher für die Gastronomie ein wichtiger Punkt für die Kundengewinnung.
Natürlich sind vegane Gerichte klima- und umweltfreundlicher. Nach der Angabe der FAO produziert die Tierhaltung fast ein Fünftel des globales CO2 Ausstoß. Im Vergleich dazu, spart ein veganer zwei Tonnen Treibhausgase jährlich, laut der Ökologe Joseph Poore von der Oxford-Universität.
Vegane Optionen sind gar nicht schwer in deinem Menü zu integrieren. Ein Beispiel dafür ist veganer Brotaufstrich. Dieser findet man in jedem Lebensmittelhandel, vom Discounter bis zum Drogeriemarkt. Besonders beliebt sind Hummus und Gemüse-Aufstriche. Kostenpunkt: ca. € 0,7-1.5/ 100g

Kundengewinnung **Umwelt- & Klimafreundlich**

PFANDBECHERSYSTEME

Laut der Initiative Better World Cup entstehen 30g CO2 bei der Fertigung eines Pappbechers. Viele Kund*innen wissen schon, dass Mehrwegbecher besser für die Umwelt sind. Im hektischen Stadtleben ist es jedoch nicht immer möglich, einen eigenen Becher dabei zu haben. Hier die Lösung: Ein Pfandbechersystem. Aktuell beschäftigt sich das Unternehmen Recup mit dem Pfandsystem für Coffee-to-go Mehrwegbecher. Die Besucher*in kann sich mit einem Pfand von 1€ einen Mehrwegbecher leihen. Die monatliche Systemgebühr beträgt 25-45€, variierend nach der Länge der Vertragslaufzeit.
Nebenbei suchst du Mehrweg- anstelle von Einwegbechern für Großveranstaltungen? Dann gibt es ein anderes Unternehmen namens Cup Concept.
Mach die Welt ein bisschen Becher!

Müllvermeidung **Marketing**

NACHHALTIGES KÜCHENZUBEHÖR

Anstatt einmal Servietten zu verwenden könne Sie auf Stoffservietten nutzen. Diese können nach Gebrauch einfach wieder gewaschen werden und können so eine sehr lange Zeit genutzt werden. Lässt sich das Einmalprodukt nicht vermeiden, dann gibt es Varianten aus recyceltem Papier. Küchenrolle kann durch Geschirrhandtücher oder Lappen aus Baumwolle ersetzt werden. Auch hier gibt es ansonsten die einmal Variante aus recycelte Materialien oder nachwachsenden Rohstoffen. Bei Tischdecken, Geschirrtüchern und Kochschürzen können Varianten aus Bio-Baumwolle und Leinen gewählt werden, um die Umwelt möglichst wenig zu belasten.
Eine Auswahl dieser Produkte sind z.B. bei hessnatur oder beim avocadostore zu finden.

Ressourcenschonend **Langfristige Kosteneinsparung**

REINIGUNGSMITTEL

Die meisten herkömmlichen Reinigungsmittel beinhalten Inhaltsstoffe, die durch den Abfluss in Gewässern gelangen können, sowie Allergene enthalten. Dadurch kann es zur Belastung von Umwelt und Gesundheit kommen. Ökologische Reinigung hilft dies zu vermeiden.
Schon bei der Beschaffung von Putzmitteln kann man darauf achten umweltfreundliche Produkte zu kaufen. Dabei sind die zwei wichtigsten Indikatoren: Inhaltsstoffe und Verpackung. So bieten zum Beispiel schon viele Unternehmen, die Putzmittel herstellen, Reinigungsmittelflaschen aus 100% recycelten Kunststoff an und Produkten, deren Inhaltsstoffe bis zu 97% pflanzlich basiert sind.Unternehmen zum Ausprobieren zum Beispiel sind: Ecotab, Biohy-Reiniger und Seventh Generation.
Eine eigene Herstellung von Reinigungsmitteln ist schon mit wenigen Zutaten möglich.Auf Plattformen wie YouTube und Pinterest, aber auch auf Blog Seiten findet man ausführliche Erfahrungsberichte und Anleitungen zum selbst

ausprobieren. Eine Weitere Option sind Workshops, wo man dies lernt und gezeigt bekommt.

Umweltfreundlich **Vermeidung schädlicher Stoffe**

Müllvermeidung

IST ALLES DICHT?

Schau dich um! Tropft der Hahn, Klemmt die Toilettenspülung, gibt es undichte Geräte, kaputte Dichtungen oder undichte Stöpsel. Dies sind nur ein paar Beispiele, bei denen eine schnelle Reparatur große Mengen an Wasser sparen kann. Mach eine Bestandsaufnahme deiner Wasserverluste. Diese Aufgabe könnte bspw. einem*r Mitarbeiter*in zugeteilt werden, die ebenfalls verantwortlich ist diese zu beheben (selber oder durch Reparaturservice). Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass keine Zusatzbelastung für die zuständige Person entsteht, sondern auch der Raum und die Zeit dafür vorhanden ist.
Ein kleines Beispiel: Tropfender Wasserhahn: je nach Trophäufigkeit können 2.000 bis 5.000 Liter verloren gehen

Wassereinsparung **Kostenreduzierung**

FUNKTIONIERT DIE HEIZUNG?

Wenn die Heizungsanlage in Ordnung ist, die Temperaturen an den Heizkörpern aber nicht erreicht werden kann das verschiedene Ursachen haben: Es könnte sein, dass der Heizkörper entlüftet werden muss, was oft an einem Gluckern zu hören ist. Dafür wird nur ein Gefäß und ein Entlüftungsschlüssel benötigt – ein kleines, günstiges Werkzeug. Digitale Thermostate können falsch eingestellt oder die Messfühler defekt sein. Ein Häufiges Problem ist ein klemmendes Ventil unter dem Thermostatkopf, das sich oft per Hand wieder

in Gang setzen lässt. Wenn einfache Maßnahmen nicht helfen oder Sie überfordert sind, hilft der Besuch durch einen Sanitärinstallateur.

Wärme landet dort, wo sie hin soll **Energieeffizienz**

Kosteneinsparung

BEWUSSTSEIN SCHAFFEN

Während du dich um den umweltfreundlichen Betrieb deines Cafés kümmerst, kannst du das Bewusstsein deiner Gäste fördern. Ein guter Anfang können Hinweise mit Hilfe von Stickern oder Kunst sein, das Bad umweltfreundlich zu nutzen. Nun ein paar Beispiel für Hinweise:

- Den Wasserhahn schließen, wenn die Hände eingeseift werden,
- Die Spartaste bei der Toilettenspülung nutzen,
- Beim Verlassen des Bads das Licht ausschalten,
- Informationstexte über Nachhaltigkeit über den Pissoiren oder den Sitztoiletten anbringen.

Neben der positiven Konfrontation des Kunden mit den umweltschonenden Maßnahmen, führt dies bei diesem zur Wertschätzung des Cafés.

Know-how Weitergabe **Wasser- & Kosteneinsparung**

Kundenzufriedenheit

NACHHALTIGE WERBUNG

Verkaufsfördernde Aktivitäten sind meist mit viel Müll verbunden. Ökomarketing hat das Ziel, bei der Planung, Koordination, Durchsetzung und Kontrolle Umweltbelastungen zu vermeiden. So können Flyer entweder auf recyclebarem Papier gedruckt werden oder ganz ohne Abfall digital zum download verfügbar sein.

Außerdem können Samen als Werbeartikel verwendet werden, um billige Wegwerfartikel aus Plastik zu umgehen. Diese so genannten Samenbomben sind kleine Kugeln aus Tonpulver, Erde und Saatgut. Verpackt sind sie in umweltfreundlichem Pergaminpapier. Ideal als Giveaway oder als Geschenk für Kundinnen und Kunden.

Einfache Umsetzung **Kundenbindung**

GRÜNES WEBHOSTING

Rechenzentren ermöglichen, dass Webseiten und Online Dienste rund um die Uhr erreichbar sind. Sie verbrauchen rund 2 Prozent des Stroms in Deutschland pro Jahr. Mit dem richtigen Webhost kannst du die Nutzung von erneuerbaren Energien (Ökostrom) und nachhaltige Geschäfts- und Wirtschaftsmodelle (nachhaltige Unternehmensführung, Gemeinwohlökonomie, nachhaltige Banke) unterstützen. Die Preise unterscheiden sich nicht drastisch von herkömmlichen Webhost Anbietern.
Beispiele: Biohost, Greensta, lands-concept, Space
Preise: 2,99 Euro bis 15 Euro pro Monat

Einfache Handhabung **Große Auswahl an Anbietern**

GESCHIRR

Wie bei vielen Tipps ist auch hier die goldene Regel: Je länger es genutzt wird, desto nachhaltiger ist das Geschirr. Deswegen ist das Geschirr, was Sie bereits besitzen wahrscheinlich das Nachhaltigste. Sollten Sie sich aber neue ausstatten dann sind Keramik und Porzellan bei mehrmaligem Gebrauch als nachhaltig anzusehen, vor allem wenn das Geschirr in Deutschland produziert wurde. Hergestellt werden diese aus natürlichen Rohstoffen wie Ton, Feldspat, Sand und Kaolin und ist vollständig recycelbar und belastet so die Umwelt nicht.

Geschirr aus nachwachsenden Rostoffen gibt es aus beispielsweise Kokosnussschalen oder aus Bambus. Anbieter dieser Produkte sind z.B. mehr-grün.de, Grüne Erde, Bambus Wald oder Balu Bowls.

Langlebigkeit

NACHHALTIGE DEKORATION

Viele Dekoartikel können selbst hergestellt werden, wie beispielsweise die Verwendung von alten Marmeladengläsern oder Glasflaschen als Vasen. Weinflaschen könnten als Kerzenleichter umfunktioniert werden. So können Materialien wiederverwendet werden, die sonst im Müll gelandet wären. Pflanzen sind auch eine großartige Idee, um Ihr Café zu dekorieren. Stammt die Pflanze. Aus regionaler Züchtung und ist sie Pestizid frei angebaut worden, kann sie sogar eine negative CO2 Bilanz haben. Vorsicht ist geboten bei importierten Pflanzen, diese sind selten nachhaltig aufgrund ihres langen Weges. Um ganz sicher zu gehen können Sie sich an dem Demeter-, Naturland - oder EU-Biosiegel orientieren, um nachhaltige Zimmerpflanzen zu kaufen. Um den Kaufstress zu vermeiden könnten Sie auch einfach Pflanzen selber ziehen.

Geringe Kosten **Wiederverwendung** **Müllvermeidung**

BESCHAFFUNG VON MATERIALIEN

Eine nachhaltige Beschaffung von Gegenständen, ist nicht immer leicht, wenn man etwas ganz Bestimmtes sucht. Jedoch gibt es einige Möglichkeiten günstig und schnell Gebrauchsgegenstände zu erwerben. Denn Plattformen wie „eBay-Kleinanzeigen“ oder „BSR- Tausch- und Verschenkemarkt“ schaffen nachhaltige Angebote. Einfach mal vorbei schauen!
Die Unterstützung von lokalen Werkstätten ist immer eine Option und auch kann man dort Materialien wie Müll-Holz erlangen.

Kostengünstig **Regionale Unterstützung**

Wiederverwendung

LEIHSTELLE FÜR WERKZEUG

Unsere Gesellschaft lebt von Menschen, die über den Tellerrand hinausschauen. Aus diesem Grund haben wir noch ein paar “Café-externe” Optionen gesammelt, welche das tägliche Café-Business nachhaltig erweitern können. Ein weiteres zentrales Thema in Bezug auf Nachhaltigkeit ist unser Konsum. Viele Gegenstände die wir Menschen benutzen, benötigen wir nur einmalig oder selten. Bestes Beispiel hierfür: Werkzeug. Damit nicht jeder beim nächsten Umzug in den Baumarkt um die Ecke laufen muss um sich entsprechendes Equipment anzuschaffen, empfehlen wir eine Werkzeug-Leihstelle. So kann bereits existierendes Werkzeug effektiv und effizient mehrfach genutzt werden.

Effiziente Materialnutzung **Marketing**

Verhaltensänderung der Kund*innen

NACHHALTIGES ARBEITSKLIMA

Die Baristi sind - neben dem Kaffee - das Aushängeschild eines jeden Cafés. Darum ist es wichtig, sicherzustellen, dass sie sich bei der Arbeit wohlfühlen und Freude daran haben. Dein Cafe ist ein Lernort für Demokratie. Lass deine Mitarbeiter*innen aktiv an Entscheidungsprozessen teilhaben und übertrage ihnen Verantwortung. Jede*r Mitarbeiter*in kann ein Nachhaltigkeits-Projekt übernehmen. Vereinbart regelmäßige Teamsitzungen, Schulungen und Teambuilding-Workshops. Auch ist es wichtig anzuerkennen, dass eine Schicht häufig länger dauert, als sie auf dem Papier geplant ist. Eine Dokumentation von Überstunden oder anderweitige Kompensationen können hierbei Abhilfe schaffen. Zusätzlich ist es wichtig sich klarzumachen, dass der Kunde nicht immer im Recht ist. Für seine Mitarbeiter*innen einzustehen ist häufig die profitablere und bessere Entscheidung und verbessert nebenbei auch noch den Zusammenhalt innerhalb des Teams.

Beispiel: Awareness Workshop, Antidiskriminierungstraining

Zufriedenes, motiviertes Personal **Gutes Arbeitsklima**

ORT DER BEGEGNUNG

Warum bleiben die Räumlichkeiten deines Cafés außerhalb der Öffnungszeiten ungenutzt? Verwandle dein Café nach Ladenschluss in einen Ort der Begegnung. Du kannst Gastgeber*in für Veranstaltungen rund um das Thema Nachhaltigkeit sein und regelmäßig spannende Gäste und Speaker*innen für Talks und Diskussionen einladen. Von Fermentier-Workshops über Antirassismustrainings - öffne das Café gegen eine Spende auch außerhalb der Öffnungszeiten einmal im Monat und schaffe damit einen Raum, in dem sich die lokale Community austauschen kann.

Beispiele: Ferment Veggies Workshop (themakery.de), DIY-Palettenmöbel "Richtig Pflanzen": Saisonales Gemüse für die eigenen Küche, Deko basteln

Stärkt lokales Netzwerk **Effiziente Raumnutzung** **Bildung**

ENERGIEEFFIZIENTE GERÄTE

Beim Kauf von Geräten ist es wichtig für den Geldbeutel, den Kaufpreis und die Gebrauchskosten abzuwägen. Bei langfristiger Nutzung kannst du mit effizienten Geräten Geld sparen und gleichzeitig die Umwelt schonen, da sie den Wasser- und insbesondere den Stromverbrauch verringern. Hier helfen Effizienzklassen-Labels. Verschaffe dir auch einen Überblick über alternative Geräte für den gleichen Zweck und Möglichkeiten der Beschaffung. Mache einen Inventurcheck bei den Geräten in deinem Café, vielleicht findest du den einen oder anderen teuren Stromfresser.

Beispiele: Kühlschrank mit gewerblichem A+++ Label, smarte Technik, Induktionsherd statt Glaskeramik, Gebrauchte Geräte aus Betriebsauflösungen

Kosten: In der Anschaffung einige 10 bis 100 Euro mehr als weniger Sparsame Alternativen, nach einiger Zeit sparen Sie aber auch

Energieeinsparung **Kostenreduzierung**

NACHHALTIGE MÖBEL

In billigen Möbeln sind oft umweltschädliche Stoffe wie giftige Lacke und Kunststoffe enthalten. Aber auch die illegale Abholzung des Regenwaldes für die Rohstoffgewinnung stellt ein Problem dar. Am umweltfreundlichsten sind Einrichtungsgegenstände aus Massivholz, aus zertifizierten Holzbeständen. Orientierung bieten hierbei das FSC-Siegel oder das PEFC-Siegel. Natürlich wäre es kontraproduktiv, vorhandene Möbel wegzuschmeißen und durch neue, nachhaltige zu ersetzen. Sollte dein Café allerdings neue Möbel benötigen oder solltest du neu eröffnen, wäre dies eine gute Gelegenheit auch deine Einrichtung nachhaltiger zu gestalten. Massivholz ist deutlich langlebiger als Spanplatten und Sperrholz, so werden wertvolle Ressourcen geschont und Müll vermieden.

Beispiele für nachhaltige Möbelhäuser: die Möbelschmiede, Granit, Team 7.

Langlebigkeit **Müllreduzierung**

AKTIONSTAGE

Mit Aktionstagen können verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte temporär ausprobiert werden. Die Aktionen ziehen Gäste an und ermöglichen einen abwechslungsreichen Besuch in deinem Lokal. Somit können Lebensmittelkosten gesenkt werden und Kund*innen motiviert werden, um in ihrem privaten Leben solche Praktiken zu implementieren. Somit kannst du einen erweiterten Einfluss auf das nachhaltige Leben in der Gesellschaft haben. Beachte dabei den Standort und deine Zielgruppe - nicht alle mögen z.B. “Vegane Tage”.
Beispiele: Fleisch- oder Handyfreie Tage, Vegane Woche, Essen auf Spendenbasis

Einfache Umsetzung **Senkung der Lebensmittelkosten**

NACHHALTIGKEITS-BLOG

Es ist sinnvoll auf der eigenen Website einen nachhaltigen Blog zu führen, um die Kunden zu informieren und nicht nur die eigenen Produkte zu bewerben. Content Marketing hilft eine Community aufzubauen und die Glaubwürdigkeit und das Vertrauen zu erhöhen. Die Kunden*innen fühlen sich stärker einbezogen und dem Café verbunden. Die Wahrscheinlichkeit, dass sie dein Café weiterempfehlen, steigt. Denn ein interessanter Blogbeitrag fesselt und interessiert die Zielgruppe mehr als eine Werbung zu einem spezifischen Produkt. Content Marketing hilft auch bei der Suchmaschinenoptimierung.

Marketing **Bessere Platzierung bei Google**

Backcoverfoto: freepik (2019): Draufsicht Tasse Kaffee mit gerösteten Bohnen; in: Freepik.com

Dieser Guide entstand als Intervention im Seminar Kritische Nachhaltigkeit an der TU Berlin im Sommersemester 2020. Wir sind 14 Studierenden verschiedener Fachrichtungen.
Die Ressourcen und Gegebenheiten jedes Cafés unterscheiden sich. Umso wertvoller sind eure Ansätze und Ideen. Mit Fachwissen und Erfahrung könnt ihr die idealen Nachhaltigkeitsmaßnahmen für euer Café entwickeln und gerne auch an uns und befreundete Gastronomen weitergeben.

Auch dieser Guide darf gerne ohne vervielfältigt und weitergegeben werden.