

Vielfältig Nachhaltig

Ein Überblick über unser Engagement

Bayer Gastronomie

sustainable
development
social
organic
resources
business
world
nature
future
planet
needs
energy
economic
earth
ecology
environ

Gelebtes Engagement als Credo

„Nachhaltigkeit und Vielfalt – sind von Beginn an tragende Säulen unserer Organisation. Wie auch Service, Qualität und Innovation gilt es, diese Werte ständig und transparent mit Leben zu erfüllen und für Sie als unsere Gäste, Kunden und Partner erlebbar zu machen.“



Liebe Leserinnen, lieber Leser,

in punkto Nachhaltigkeit setzt die Bayer Gastronomie seit vielen Jahren Maßstäbe. So sind unsere Betriebe erneut für ihre allergikerfreundliche Gemeinschaftsverpflegung durch die Europäische Stiftung für Allergieforschung (eCarF) zertifiziert worden.

In Wermelskirchen haben wir schon seit Jahren ein liebgewordenes Bienenvolk zu Gast, welches unsere Küche und Gäste mit regionalem Honig versorgt. Zudem reduzieren wir kontinuierlich unsere Plastik- und Einwegartikel und bieten mit unseren Porzellan To-Go-Bechern flexible und ressourcenschonende Pfandsysteme an.

Mit dieser Broschüre, die Sie auch jederzeit in unseren digitalen Medien finden, möchten wir Ihnen einen aufschlussreichen Überblick über unsere aktuellen Maßnahmen geben, die wir regelmäßig überprüfen und kontinuierlich aktualisieren.

Vielleicht ist auch für Ihren persönlichen Alltag die ein oder andere Anregung dabei.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Witt', written over a light blue horizontal line.

Sascha Witt

Geschäftsführer der Bayer Gastronomie

Ressourcen- schonend agieren, dank digitaler Tools

Seit 2012 verstärkt die Bayer Gastronomie ihre Aktivitäten im Bereich des Elektronischen Daten Austausches (EDI), um den Verbrauch von Ressourcen nachhaltiger zu gestalten. So wurden im Bereich der Prozesse bereits eine Vielzahl an positiven Veränderungen erzielt:

- Einsparung von ca. 150.000 Papierbelegen (80 %) dank digitaler Abwicklung
- Elektronische Abrechnung von ca. 40.000 aller Kundenabrechnungen (95 %)
- 24/7 Online-Verfügbarkeit von Office Catering, Tischreservierungen sowie Eventtickets
- Zusätzliche Unterstützung des Beitrags zur CO₂-Reduzierung durch eMobile-Transporter sowie Bewegungsmelder zur Lichtschaltung



Bereits seit
2012 in der
Umsetzung

Engagiert in der Kantina

Weniger Plastik, mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit

Einwegartikel gelten als besondere Belastung für unsere Umwelt. Ihre vollständige Vermeidung ist unser erklärtes Ziel.



2019 konnten in diesem Bereich bereits zentrale Meilensteine erreicht werden:

- Vollständiger Verzicht auf Plastiktrinkhalme, Plastiktüten, Plastik-Rührsticks
- Kontinuierliche Reduzierung der Einzelverpackungen von Snacksaucen
- Einsatz von rPET aus recyltem PET Material und Umstellung auf kompostierbares „To-Go-Geschirr“, das gleichzeitig weiterhin Mikrowellen-geeignet ist
- Umstellung auf PLA Materialien*

* Polylactide (Kurz PLA) sind synthetische Polymere. Aus ihnen wird Kunststoff gefertigt, der aus regenerativen Quellen gewonnen wird (z.B. Maisstärke). Dies macht PLA zu einem biokompatiblen Rohstoff.

„Gemeinsam mit unseren Gästen werden wir den Verzicht auf Plastiktrinkhalme sowie die Verwendung von Einwegartikeln und Plastikumverpackungen weiter reduzieren.“

Dieter Berlingen
Leiter Gemeinschaftsgastronomie
Deutschland



199.000
*Plastiktrinkhalme
pro Jahr eingespart*

357.000
*Plastik-Rührsticks
pro Jahr vermieden*

100%
*Verzicht auf
Portionspackungen
für Zucker, Süßstoff,
Milch sowie Salz
und Pfeffer ab 2020*



Der Umwelt zuliebe neue Wege gehen

Nachhaltigkeit voranbringen und möglich machen, beginnt im beruflichen Alltag bereits beim ersten Kaffee. Die Bayer Gastronomie verzichtet daher konsequent und zu 100 % auf Einweg To-Go-Becher mit Plastikdeckel. Mithilfe eines neuen Kauf-/Pfand-Systems von Porzellanbechern für die entsprechenden Bereiche bzw. Standorte und der Möglichkeit, den eigenen Becher befüllen zu lassen*, wurden nachhaltige Alternativen geschaffen.

* Bitte beachten Sie, dass wir aus behördlich-rechtlichen Gründen nur hygienisch einwandfreie Fremdbecher befüllen.

100 %
Verzicht auf
Einwegbecher
To-Go-Becher





Engagiert in der BayArena

Das ist nicht nur sportlich spitze! Bayer 04 und die BayArena sind starke Akteure im Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit. Vielfältige Maßnahmen im Bereich der Müllreduzierung wurden bereits implementiert. Durch die Einführung eines Mehrweg-Pfandsystems konnte auf ca. 24.500 Einweg-Trinkbecher pro Spieltag verzichtet werden. Stattdessen werden nun ca. 35.000 Mehrweg-Trinkbecher pro Spieltag eingesetzt, mit einem Lebenskreislauf pro Becher von ca. 150 Nutzungen.*

* Die Reinigung der Becher erfolgt nach jedem Spieltag nach strikten Qualitätsvorgaben im Raum Köln.



Engagiert bei delicioso

Bereits frühzeitig setzte die Bayer Gastronomie in vielen Bereichen auf Konzepte, die die Verschwendung von Rohstoffen und Lebensmitteln minimieren. Dazu gehören beispielsweise die „Just In Time“ Produktion oder auch „Live Cooking“.

- Angebot von Live Cooking Stationen bei Events & Caterings
- Etablierung einer BBQ-Station & Aktionscountern
- Individuelle Anpassung der Speisemengen der Counter basierend auf digitalen Erfahrungswerten und Gästeandrang
- Aktive Berücksichtigung von Ferien, Freitagen sowie Brückentagen in Volumenplanung und Bereitstellung der einzelnen Nahrungsmittelgruppen



„Die frische Zubereitung der Speisen & Getränke vor den Augen der Gäste ist von Anfang an unserer Qualitätsanspruch. Diesen Weg setzen wir auch zukünftig im Sinne von Frische, Genuss und dem schonenden Einsatz von Nahrungsmitteln in der Bayer Gastronomie fort.“

Martin Woutenar

Leiter Gemeinschaftsgastronomie Bayer Sites

Regionale Herkunft und saisonale Frische

Die Speisen und Angebote der Bayer Gastronomie punkten durch Regionalität und Saisonalität, ohne dabei auf Qualität und Vielfalt zu verzichten. Zur Sicherstellung dieses hohen Anspruchs besteht eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern. Saisonale Gerichte und Aktionen zum Beispiel im Restaurant Zum Löwen gehören ganz selbstverständlich zum Frischekonzept der Bayer Gastronomie, wie auch der beliebte Honig von der Großen Ledder im Bergischen Land.



„Frische und nährstoffhaltige Ernährung kommt nicht von ungefähr. Regionalität, Saisonalität und Qualität stehen daher für uns an höchster Stelle. Der ständige Austausch mit regionalen Anbietern schafft zum einen Transparenz und zum anderen eine stetige Erweiterung des Angebotes.“

Michael Kindermann
Leiter Geschäftsbereich Hospitality



Auf die Einbindung regionaler Partner und Stärkung saisonaler Produkte legen wir großen Wert.

Als regional bezeichnen wir in Abstimmung mit unseren Lieferanten und Partnern Frischeprodukte, die in einem Umkreis von bis zu 150 km (ab Betriebsstätte) produziert und/oder verarbeitet wurden.



UN Sustainable Development Goals

Die Vereinten Nationen haben mit der Agenda 2030 richtungsweisende Ziele für die nachhaltige Entwicklung der Märkte und Gesellschaften formuliert. Die Bayer Gastronomie hat sich dem Anspruch verpflichtet, diese Ziele so weit wie möglich zu unterstützen. Daran arbeiten wir jeden Tag.



Quelle: <https://sustainabledevelopment.un.org>

„Nachhaltigkeit und Vielfalt sind keine Themen, die wir lediglich beiläufig bearbeiten. Aus diesem Grund hat die Bayer Gastronomie einen Kreis von Spezialisten aus den Bereichen Einkauf, Hygiene, Qualität & Sicherheit, Produktinnovation, Kundenzufriedenheit und Kommunikation zusammengebracht, die diese Themen kontinuierlich sondieren und prüfen, sowie transparent und sorgfältig umsetzen.“

Andreas E. Gebel

Leitung Marketing, Sales & Event Projects

Digital nachhaltig informiert

Sie möchten jederzeit über das Engagement von Bayer Gastronomie informiert werden? Sie wollen die Vielzahl an gastronomischen Angeboten im Blick haben? Dann sind wir froh, Sie erreicht zu haben. Bleiben Sie uns verbunden, am liebsten nachhaltig über unsere Online-Services.



Facebook & Instagram

Ob Sonntagsbrunch im Kasino oder Kantina-Aktionen – mit Facebook und Instagram sind Sie immer auf dem Laufenden:
facebook.com/BayerGastronomie/
instagram.com/bayergastronomie/

FineSinn Newsletter

Nie wieder eine Ausgabe unseres Magazins FineSinn verpassen. Immer die neuesten Gastro-Trends kennen. Tragen Sie sich einfach für den Newsletter ein.





Sie haben Fragen oder weitere Anregungen?
Wir freuen uns auf Ihr Feedback unter
gastronomie.online@bayer.com

Wir freuen uns auf Sie!

www.gastronomie.bayer.de

Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3
51373 Leverkusen