

Nachhaltigkeitskonzept



Vorwort

Die La Cocina Kochschule hat sich seit ihrer Gründung vor **18 Jahren** kontinuierlich weiterentwickelt und dabei stets den Fokus darauf gerichtet, umweltbewusstes Handeln zu fördern und Rücksicht auf die Umwelt zu nehmen. Als Vorreiter in der Gastronomiebranche haben wir erkannt, dass nachhaltiges Verhalten nicht nur eine moralische Verpflichtung ist, sondern auch einen positiven Einfluss auf die Gästeerwartungen und die Gesellschaft insgesamt hat. Mit dem klaren Ziel vor Augen, einen nachhaltigen Betrieb zu gestalten, haben wir verschiedene Maßnahmen ergriffen, um Energie- und Wasserverbrauch zu reduzieren, Lebensmittelabfälle zu minimieren, Verpackungsmüll zu vermeiden und lokale Produzenten zu unterstützen.

Das **Nachhaltigkeitskonzept der La Cocina** ist das Ergebnis eines langjährigen Engagements und zeigt, dass jeder kleine Schritt in Richtung Nachhaltigkeit eine große Wirkung haben kann. Durch die Integration nachhaltiger Praktiken in den Arbeitsalltag streben wir danach, nicht nur unsere Gäste zu inspirieren, sondern auch andere Gastronomiebetriebe dazu zu motivieren, ihrer Verantwortung für die Umwelt gerecht zu werden.



Unsere Maßnahmen für die CO₂-Einsparung

Ressourcenbewusstes Einkaufskonzept

- 🌿 Nutzung von E-Fahrzeugen im Fuhrpark für den Transport von Lebensmitteln und Zutaten, um den CO₂-Ausstoß zu reduzieren.
- 🌿 Zusammenarbeit mit Lieferanten vor Ort, um kurze Lieferwege zu gewährleisten und den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Energieeffizienz

- 🌿 Wechseln zu LED-Beleuchtung und Verwendung von energieeffizienteren Geräten, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
- 🌿 Sensibilisierung der Mitarbeiter für einen bewussten Umgang mit Energie, z. B. durch das Ausschalten von Lichtern und Geräten bei Nichtgebrauch.
- 🌿 Einsatz von Bewegungsmeldern in weniger Bereichen genutzt, um den Energieverbrauch zu optimieren.

Wassereinsparung

- 🌿 Verwendung wassersparender Spülmaschinen und Armaturen in der Küche, um den Wasserverbrauch zu reduzieren.
- 🌿 Schulung der Mitarbeiter im sparsamen Umgang mit Wasser, z. B. durch bewusstes Abstellen des Wasserhahns während des Abwaschens.



Vermeidung von Lebensmittelabfällen

- 🌿 Schulung der Mitarbeiter in Bezug auf eine effiziente Lagerung, Portionierung und Verwertung von Lebensmitteln, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
- 🌿 Umstellung auf das „from Nose to Tail“-Prinzip, bei dem das gesamte Produkt kulinarisch verwertet wird, um die Menge an Lebensmittelabfällen zu minimieren.
- 🌿 Zusammenarbeit mit örtlichen Organisationen, um überschüssige Lebensmittel an Bedürftige auszugeben.

Vermeidung von Verpackungsmüll

- 🌿 Die Verwendung von Mehrwegverpackungen anstelle von Einwegverpackungen
- 🌿 Kauf von Produkten in großen Mengen, um den Verpackungsmüll zu reduzieren.
- 🌿 Der Einsatz biologisch abbaubarer Einwegprodukte, um die Umweltauswirkungen zu minimieren.

Mülltrennung und Recycling

- 🌿 Bereitstellung von gut gekennzeichneten Abfalleimern für verschiedene Abfallarten, um eine ordnungsgemäße Mülltrennung zu fördern.
- 🌿 Schulung der Mitarbeiter und Gäste in Bezug auf die korrekte Mülltrennung und Recyclingpraktiken.

Nachhaltiger Einkauf

- 🌿 Fokus auf saisonale und regionale Lebensmittel, um Transportwege und CO₂-Emissionen zu reduzieren.
- 🌿 Bevorzugung von Produkten lokaler Produzenten, um die lokale Wirtschaft zu unterstützen und persönliche Beziehungen aufzubauen.

Transparenz und Kommunikation

- 🌿 Integration von Informationen über die Herkunft und nachhaltige Produktion von Lebensmitteln in die Speisekarte, um Gäste zu informieren und ihr Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken.
- 🌿 Offene Kommunikation mit Lieferanten, um sicherzustellen, dass die Werte der Kochschule in Bezug auf Nachhaltigkeit eingehalten werden.



Zusammenarbeit und Netzwerke

- 🌱 Teilnahme an nachhaltigen Initiativen und Netzwerken in der Gastronomie, um von Best Practices zu lernen und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.
- 🌱 Austausch von Erfahrungen und Wissen mit anderen Gastronomen, um gemeinsam nachhaltige Lösungen zu entwickeln.

Aktion planet&you



Als erste Kochschule in Deutschland sind wir mit dem Zertifikat der "Planet & You GmbH" als "Klimaneutral" ausgezeichnet worden!

Bei jedem Kochkurs, der in unseren Lokalitäten stattgefunden hat, pflanzen wir einen Baum im Rahmen der „planet & trees“-Initiative.



10-Jahresplan

Die La Cocina hat bereits beeindruckende Fortschritte in Bezug auf Nachhaltigkeit erzielt, doch das Engagement für eine umweltfreundliche Zukunft endet hier nicht. Wir haben ehrgeizige Ziele für die Zukunft definiert und streben nach kontinuierlicher Verbesserung in verschiedenen Bereichen.

Ein wichtiger Schwerpunkt liegt auf der Umstellung des Fuhrparks auf E-Mobilität.



Wir planen die schrittweise Erneuerung der Fahrzeuge, um den Einsatz umweltfreundlicher Elektrofahrzeuge zu maximieren. Dadurch wird nicht nur der CO₂-Ausstoß reduziert, sondern auch ein Beitrag zur Verbesserung der Luftqualität geleistet.

Des Weiteren planen wir die Einrichtung eigener Kochschulgärten, um den Einsatz von frischen, regionalen und saisonalen Zutaten zu fördern. Die Gärten werden den Teilnehmern die Möglichkeit geben, einen direkten Bezug zur Natur herzustellen und ein tieferes Verständnis für nachhaltige Lebensmittelproduktion zu entwickeln.

Ein weiteres Ziel ist die verstärkte Nutzung erneuerbarer Energiequellen. Wir avisiert die Installation von Photovoltaikanlagen auf den Dächern unserer Gebäude, um einen Teil unseres Energiebedarfs durch saubere Solarenergie zu decken. Dadurch wird der CO₂-Fußabdruck weiter reduziert und ein Beitrag zur nachhaltigen Energieversorgung geleistet.

Die La Cocina bleibt auch weiterhin bestrebt, die Lebensmittelabfälle zu minimieren und die Verwendung nachhaltiger Verpackungsmaterialien zu maximieren. Durch die Zusammenarbeit mit Lieferanten, die auf ökologische Verpackungen setzen und die Förderung von Mehrwegverpackungen werden wir dazu beitragen, den Verpackungsmüll weiter zu reduzieren und die Umweltauswirkungen zu minimieren.

Die Umsetzung dieser Ziele erfordert Zusammenarbeit, Engagement und ständige Innovation. Wir sind fest entschlossen, einen Beitrag zu einer nachhaltigen Gastronomie und einer besseren Zukunft für unseren Planeten zu leisten.

Dario Brandes

Umweltbeauftragter – La Cocina

