

28.03.2019 - 08:30 Uhr

## Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Video ist abrufbar unter:  
<http://www.presseportal.de/nr/105547> -

Wie wichtig sind Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln in der Gastronomie? Das hat Bookatable by Michelin, Europas führender Online-Reservierungs-Service, Restaurantgäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz gefragt. Das Ergebnis ist eindeutig und bestätigt: Nachhaltigkeit ist für 90 Prozent der rund 1000 Befragten ein wichtiges Thema - länderübergreifend!

Nachhaltigkeit ist längst mehr als ein augenblicklicher Trend und rückt immer spürbarer in Bereiche des täglichen Konsums vor. Dabei geht es Verbrauchern neben der Ethik auch um emotionale Aspekte, wie den respektvollen Umgang mit der Umwelt sowie die Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Dienstleistungen.

Große Zustimmung für Nachhaltigkeitsbewegung

Nach der generellen Einstellung zu nachhaltig angebauten und produzierten Lebensmitteln gefragt, gaben 91 Prozent der Umfrageteilnehmer an, dass diese für sie wichtig oder sogar sehr wichtig sei. Damit bestätigen sie einen sich etablierenden Gegen-Trend zu Lebensmittelskandalen, Ressourcenverschwendung und Umweltverschmutzung. Vor diesem Hintergrund scheinen Verbraucher und somit auch Restaurantgäste sensibler für die Wertschöpfungskette und den eigenen Konsum zu werden. Nur 6 Prozent der befragten Restaurantgäste sehen keinen Unterschied zu konventionell hergestellten Produkten und gerade einmal 3 Prozent halten das Thema für nicht wichtig.

Bessere Produktionsbedingungen - das schmecken viele!

Sind Gäste dann auch so konsequent und gehen bevorzugt in Restaurants essen, die sich dem Thema Nachhaltigkeit zugewandt haben? Tatsächlich besuchen 73 Prozent der Befragten gerne Lokale, die darauf achten. Hier birgt der bewusste Trend des wertschätzenden Umgangs mit Speisen und Getränken also ein großes Potential für die Gastronomie. Viele Restaurants bieten inzwischen saisonal abgestimmte Gerichte aus regional bezogenen Zutaten an, wie zum Beispiel das Restaurant "nobelhart & schmutzig" in Berlin, das für dieses Küchenkonzept sogar mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Wie sieht es aber neben der Wertschätzung für nachhaltig angebaute Lebensmittel mit dem eigentlichen Geschmacksunterschied von Bio-Produkten aus? Schmecken diese wirklich besser? Ja, finden mehr als zwei Drittel der befragten Gäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das andere knappe Drittel meint, dass sich kein geschmacklicher Unterschied feststellen lässt.

Die Gastronomie als Vorbild

Die aktuelle Bookatable-Umfrage zeigt, die Befürwortung nachhaltigen Handelns ist eindeutig: Rund 90 Prozent halten den Trend zur Nachhaltigkeit für berechtigt und schreiben dem Thema somit eine große Bedeutung zu. So sehen sogar 92 Prozent der Teilnehmer gerade Restaurants in der Verantwortung für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Hier ist der Ansatz, das Speisenangebot regional und saisonal auszulegen zu einem attraktiven Aspekt geworden. Ein Drittel der Gesamt-Befragten gibt an, dass man sich in der Gastronomie Anregungen und Inspirationen holen kann.

"Der Trend zur Nachhaltigkeit ist längst in der Gastronomie angekommen, denn die Frage nach regionalen und saisonalen Speisen steigen. Der Gast ist anspruchsvoll und möchte wissen, wo die Produkte auf seinem Teller herkommen. Gesundes und fair produziertes Essen ist Lifestyle und Selbstfürsorge in einem und birgt ein großes, spannendes Potential für die Branche.", so Philipp Hahn, Commercial Director DACH.

Bookatable hat zum Thema Nachhaltigkeit in Restaurant-Küchen mit Berliner Sterneköchen wie Tim Raue (2 Michelin-Sterne), Marco Müller (2 Michelin-Sterne) und Eberhard Lange (1 Michelin-Stern) gesprochen:

Video-Link gekürzt:  
<http://bit.ly/2Yq54RI>

Über Bookatable by Michelin

Bookatable by Michelin ist Europas größter Online-Reservierungs-Service und bringt Restaurants und Gäste zusammen - einfach, lokal und zu jeder Zeit. Als Partner von über 17 500 Restaurants in knapp 40 Ländern, vermittelt Bookatable by Michelin über drei Millionen Gäste pro Monat.

Gäste reservieren heute vor allem online und mit dem Smartphone. Auf der Webseite von Bookatable by Michelin und in der App kann mit Hilfe des interaktiven Stadtplans und gezielten Filter-Optionen, wie Küchenstil, Beliebtheit oder Preisniveau nach der

passenden Lokalität gesucht werden. User können so rund um die Uhr reservieren, für jeden Anlass und jedes Budget. Wichtige Informationen wie Öffnungszeiten, Speisekarten, Fotos und authentische Gästebewertungen sind hier zu finden.

Für Restaurants ist Bookatable by Michelin ein verlässlicher Businesspartner, der Gastronomen hilft, ihre Auslastung zu optimieren und ihren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten, unter anderem mit starken Kooperationspartnern wie TripAdvisor, Falstaff, HRS und dem neuen Kulinarik-Portal der Süddeutschen Zeitung "satt und glücklich". Weiter unterstützt das Unternehmen mit Beratung und individuellem Marketing.

Neben dem Hauptsitz in London ist Bookatable by Michelin auch mit Niederlassungen in Hamburg und Stockholm vertreten.

Kontakt:

Vanessa Luwich  
Marketing Manager DACH  
vanessa.luwich@bookatable.com  
Telefon: +49 (0)40 21 11 187 0  
Fax: +49 (0)40 21 11 187 27

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100066133/100826361> abgerufen werden.