

Nachhaltigkeit

Energieeffizienz, Zero Waste, Kreislaufwirtschaft, Mehrweg, faire Arbeit, ressourcenschonende Produktion, Synergien und kollaborative Prozesse ... Nachhaltigkeit bedeutet Lernen und Veränderung auf vielen Ebenen.

Bei unserem [Fach- & Experimentiertag](#) zum Thema konnten wir Beispiele und Ideen aus der gastronomischen Praxis zusammengetragen. Diskutiert wurde, welche Vorteile die verschiedenen Konzepte mit sich bringen, wie die Umsetzung gut gelingen kann, weshalb nachhaltiges Wirtschaften sogar ein Plusgeschäft darstellen kann und wo sich für Unternehmen aber auch Dilemmata auftun.

Klar wurde dabei, dass alle Beschäftigten mitgenommen werden müssen, wenn ein Unternehmen sich auf diese Reise macht. Hier können Personalentwicklungsstrategien und Weiterbildung wichtige Bausteine sein.

- [Zero Waste](#)
- [Chancen geteilter Räume](#)
- [Mehrweg](#)

Zero Waste

Video-Aufzeichnung des Vortrags von Peter Duran vom Unternehmen *Isla Coffee* anlässlich unseres 2. [Fach- und Experimentiertages](#) zum Thema Nachhaltigkeit

Das Café als Labor - wie unter fairen Arbeitsbedingungen aus nicht verbrauchten Zutaten marktfähige Produkte kreiert werden

Video © HOGA:Co

Chancen geteilter Räume

Video-Aufzeichnung des Vortrags von Holger Böckner von *The Poutine Kitchen*

(Arminiusmarkthalle) und der *Food Embassy* (Food Tech Campus) anlässlich des 2. [HOGA:Co-Fach- & Experimentiertages](#) zum Thema Nachhaltigkeit

Die Markthalle als Mikrokosmos

Video © HOGA:Co

Mehrweg

Video-Aufzeichnung des Vortrags von Hanna Waegemann und Marcell Bihari vom Unternehmen *Vytal Global* anlässlich unseres 2. [Fach- und Experimentiertages](#) zum Thema Nachhaltigkeit:

Ein Mehrwegsystem auf Überholspur

Video © HOGA:Co