



## Casa Verde Bistro

### Lernaufgabe: Nachhaltigkeit in den Alltag holen – Casa Verde Bistro

#### Fallüberblick

Lernaufgabe zum Modul **Nachhaltigkeit im täglichen Hospitality-Betrieb**.

#### Ausgangslage

Das Casa Verde Bistro ist ein Nachbarschaftsrestaurant mit 46 Plätzen in einer mittelgroßen portugiesischen Stadt. Mittags kommen vor allem Berufstätige aus der Umgebung, abends Paare und kleine Gruppen. Der Betrieb wirkt frisch, einladend und modern – im Alltag ist Nachhaltigkeit aber noch uneinheitlich verankert.

Dem Inhaber liegt Umweltverantwortung am Herzen, und er kauft bereits einen Teil der Ware regional ein; gearbeitet wird aber weitgehend konventionell. Lieferungen kommen häufig und schlecht abgestimmt, die Menüplanung ändert sich kurzfristig, bei der Vorbereitung entsteht vermeidbarer Abfall, und das Team folgt bei Portionierung, Lagerung und Energieeinsatz nicht immer denselben Routinen. Gäste fragen zunehmend nach Herkunft der Zutaten und dem Umgang mit Abfall.

#### Vorliegende Informationen

In den letzten zwei Monaten hat der Inhaber Basisdaten gesammelt:

- Die wöchentlichen Einkaufsaufzeichnungen zeigen, dass einige Zutaten zu reichlich bestellt werden und vor der Verwendung verderben.
- Küchennotizen zeigen, dass Suppen, Saucen und Beilagen oft in größerer Menge zubereitet werden als nötig.
- Die Stromrechnungen sind an Vorbereitungstagen höher, vor allem wenn Öfen und Kühlung lange gleichzeitig laufen.
- Gespräche im Team zeigen: Nachhaltigkeit bedeutet für jede und jeden etwas anderes, und manche sehen darin Mehrarbeit statt einen Teil von Qualität.
- Gästekommentare zeigen wachsendes Interesse an regionalem Einkauf, vegetarischen Gerichten und sichtbarer Nachhaltigkeit.
- Rund 35 % der Zutaten stammen aus der Region, doch die Belieferung ist unregelmäßig und nicht in die Menüplanung eingebunden.

## Ziele des Betriebs Casa Lumina möchte:

---

1. Nachhaltigkeit in die täglichen Küchen- und Serviceroutinen einbinden,
2. vermeidbaren Lebensmittel- und Energieabfall reduzieren,
3. den regionalen und saisonalen Einkauf stärken,
4. das Team stärker in betriebliche Entscheidungen einbeziehen,
5. Gästen den Nachhaltigkeitsansatz des Restaurants verständlicher machen.

## Lernaufgabe Ihre Rolle

---

Sie beraten das Casa Verde Bistro von außen und helfen, Nachhaltigkeit zum Teil des Alltags zu machen statt zur gelegentlichen Aktion.

## Aufgabe

---

Erstellen Sie einen kurzen Vorschlag für Casa Lumina. Er sollte die folgenden Fragen beantworten:

1. Welche täglichen Routinen sollte das Casa Verde Bistro zuerst überprüfen, damit Nachhaltigkeit im Betrieb wirklich sichtbar wird? Warum?
2. Welche 2–3 praktischen Änderungen könnte das Restaurant sofort bei Einkauf, Vorbereitung, Lagerung oder Service umsetzen?
3. Wie ließen sich regionaler und saisonaler Einkauf klarer mit der Menüplanung verbinden, ohne den Betrieb zu verkomplizieren?
4. Wie kann der Inhaber das Team so einbinden, dass Nachhaltigkeit Teil der Teamkultur wird und nicht Botschaft der Leitung bleibt?
5. Welche monatliche Kennzahl empfehlen Sie für die folgenden Bereiche?
  - Abfallreduktion
  - Regionaler Einkauf
  - Betriebliche Effizienz



Co-funded by  
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

