



NACHHALTIGKEITS- INITIATIVEN

2021

NACHHALTIGKEITSINITIATIVEN 2021

Unser Versprechen

Schon seit einiger Zeit haben wir uns als Team das Ziel gesetzt beets&roots nachhaltiger aufzustellen. In unserer Gründungszeit haben wir uns primär damit befasst einen stabiles Unternehmen aufzubauen. Nun fühlen wir uns das erste Mal bereit über den Tellerrand zu schauen und zu hinterfragen an welchen Stellen wir noch nachhaltiger, ressourcenschonender und sozialer agieren können.

3 KLARE ZIELE

Als ersten Schritt haben wir uns drei quantitative Ziele gesetzt, die wir als Organisation in 2021 erreichen wollen. Wir glauben stark daran, dass wir mit solchen Initiativen langfristig Mehrwert schaffen.

WEITERE FOKUSTHEMEN

Des Weiteren haben wir 3 weitere Bereiche identifiziert in denen wir uns nachhaltiger aufstellen wollen. Hier ist das Ziel durch langfristige Anpassungen nachhaltiger zu wirtschaften.



beets&roots Gründer
Maximilian Kochen
und Andreas Tuffentsammer



Seit Ende 2019 bieten wir Reusable Bowls an.

ZIEL 1

25,000

Einweg Bowls durch Reusable Bowls einzusparen

Pickup und Delivery Möglichkeiten sind für unsere Gäste extrem wertvoll, um eine gesundes Essen auch ohne Restaurantbesuch zu ermöglichen. Allerdings verursachen Sie Verpackungsmüll. Schon heute nutzen wir die nachhaltigsten und recycling-fähigsten Verpackungen auf dem Markt. Seit Ende 2019 haben wir unseren Reusable Bowl Service kontinuierlich ausgebaut. Mit dem weiteren Ausbau dieses Services wollen wir dieses Jahr 25,000 Einweg-Bowls sparen.

ZIEL 2

10

Fleischalternativen auf unser Menü bringen

Seit Mitte 2020 bieten wir mit unserem veganem Hähnchen das erste Fleischersatzprodukt an. Es ist eine hervorragende Proteinquelle mit tollem Geschmacksprofil. Mittlerweile werden 35% der Hähnchen Gerichte mit veganem Hähnchen bestellt, was beweist, dass wir mit diesem Produkt einen Nerv getroffen haben. Unser Ziel ist es durch attraktive Alternativen eine vegetarische und vegane Ernährung leichter und attraktiver zu machen. Davon profitiert sowohl die Gesundheit als auch das Klima. Deswegen wollen wir 2021 zwölf neue Produkte anbieten und testen. Den Anfang macht unsere Veganuary Bowl mit veganem Kebapfleisch.



35%
aller Hähnchen Gerichte werden
mit veganem Hähnchen bestellt



Bowl for Change Teilnehmer
Blogger Bazaar und Billy Wagner
(Nobelhart & Schmutzig)

ZIEL 3

20,000€

an Spenden durch die Bowl for Change einsammeln

Seit wir im Juli 2020 die erste Bowl for Change in den Restaurants angeboten haben, konnten wir sofort eine erfolgreiche Entwicklung verzeichnen. Das Ziel war es gemeinsame mit einer Person des öffentlichen Lebens ein Gericht zu entwerfen von dessen Erlös wir €1 an eine wohltätige Organisation spenden. So kamen tolle Aktionen mit z.B. Blogger Bazaar, Arne Friedrich und Billy Wagner (Nobelhart & Schmutzig) zustande. Dieses Projekt wollen wir in 2021 weiterführen und professionalisieren. Ziel ist es mit 12 Bowl for Changes über €20,000 zu spenden.



NACHHALTIGKEITSINITIATIVEN 2021**Weitere
Fokusthemen**

Des Weiteren haben wir die folgenden Themenbereich identifiziert, bei denen wir Verbesserungspotential im Bezug auf Nachhaltigkeit sehen. Da es sich hier oftmals um langfristige Projekte mit verschiedenen Stakeholdern handelt, wollen wir eine klare Strategie mit anschließender Zieldefinition erarbeiten.

Mitarbeiter**Lieferflotte & Ökostrom****Supply Chain & Off-Setting**

WEITERE FOKUSTHEMEN

Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter sind seit der Gründung die größte Stärke von beets&roots. Gerade im Gastgewerbe ist es essentiell, dass man einen nachhaltigen und starken Company Spirit aufbaut. Um diese Entwicklung weiter zu verstärken, wollen wir in 2021 zwei Initiativen starten:

Gender Equality & Zero Pay-Gap

Schon jetzt sind bei uns im Senior Management 2 von 3 Führungskräften weiblich. Auf Store Ebene liegt die Quote bei 57% Frauen vs 43% Männer. Auch beim Pay-Gap gilt bei uns eine 100% Gleichberechtigung. Das wollen wir auch in 2021 weiterführen.

4x kostenlose Deutschklassen pro Woche pro Stadt

Für viele unserer Mitarbeiter ist Deutsch nicht Muttersprache. Daher wollen wir unseren Mitarbeitern kostenlose Kurse anbieten, die ihnen bei ihrer beruflichen und privaten Integration und Entwicklung weiterhelfen.



57 %
Frauen

43 %
Männer

100 %
Gleichberechtigung

WEITERE FOKUSTHEMEN

Lieferflotte & Ökostrom

Oberstes Ziel ist es natürlich weiterhin unseren Energieverbrauch sowohl in den Restaurants als auch bei unserer Lieferflotte so effizient wie möglich zu halten.

Unser Lieferflotte wird nur noch mit 100% elektrischen Fahrzeugen ergänzt

Aktuell arbeiten wir bei der Belieferung schon mit E-Bikes. Für Caterings nutzen wir noch klassische Lieferfahrzeuge mit Verbrennungsmotoren. In 2021 wollen wir die ersten E-Fahrzeuge in Betrieb nehmen, sodass wir langfristig auf eine 100%ige elektrische Lieferung umsteigen.

Alle Stores werden sukzessive auf Ökostrom umgestellt

Hier arbeiten wir intensiv daran unsere Stromlieferverträge - wo möglich - auf 100% Ökostrom umzustellen.



100%
Ökostrom in unseren Filialen
und Lieferung auf den E-Bikes

WEITERE FOKUSTHEMEN

Supply Chain & Off-Setting

Verständlicherweise sind Produkte wie Avocado, Granatapfel und Limetten auf unserem Menu sehr gefragt. Allerdings verbrauchen sie in der Produktion und Lieferung oftmals viel Wasser und Energie. Das wollen wir langfristig verbessern:

Verbesserte Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten

Ziel wird es sein, gemeinsam mit unseren Lieferanten die Lieferketten zu optimieren und herauszufinden mit welchen Produkten wir am Nachhaltigsten wirtschaften können.

Einführung von Off-Setting Lösungen

Bis zum Ende des Jahres wollen wir unseren Gästen die Möglichkeit geben für bestimmte Produkte durch Off-Setting Lösungen den CO2 Ausstoß durch die Zahlung einer Off-Setting Fee zu kompensieren.



Verbesserte
Zusammenarbeit mit
unseren Lieferanten



Anregungen willkommen

Mit Sicherheit gibt es noch mehr grossartige und vor allem einfach realisierbare Lösungen, wie wir noch nachhaltiger werden können. Wenn ihr weitere Ideen oder schon Erfahrungen in diesem Bereich gesammelt habt würden wir uns sehr freuen mit euch darüber zu sprechen. Schreibt uns gerne an max@beetsandroots.de oder andreas@beetsandroots.de.