



**Changing  
the world  
one bowl  
at a time.**

beets  
& roots

# Unsere Ziele

Als wir beets&roots 2016 gegründet haben, war unser Fokus primär darauf gerichtet, ein stabiles Unternehmen aufzubauen. Unser Ziel war es aber immer schon, das Unternehmen langfristig nachhaltig aufzustellen. Nun ist der Zeitpunkt gekommen, das Thema Nachhaltigkeit zu einem wichtigen Bestandteil unseres Unternehmens zu machen. Dementsprechend hinterfragen wir genau, an welchen Stellen wir noch nachhaltiger, ressourcenschonender und sozialer agieren können und betrachten neue Projekte immer im Hinblick auf Nachhaltigkeit.



**beets&roots Gründer** | Maximilian Kochen & Andreas Tuffentsammer

## Klare Ziele

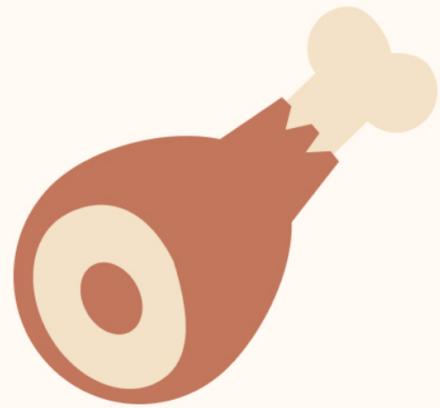
Wir haben uns klare Ziele gesetzt, die wir als Organisation im Bereich Nachhaltigkeit erreichen wollen. Wir glauben stark daran, dass wir mit unseren Nachhaltigkeitsinitiativen langfristig einen Mehrwert schaffen werden.

## Konkrete Initiativen

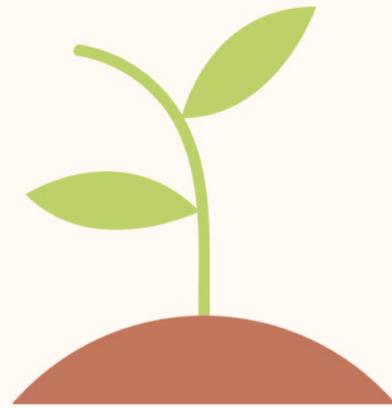
Um diese Ziele zu erreichen, haben wir konkrete Initiativen im Bereich Zutaten, Menüentwicklung, Beschaffung, Lieferanten und Verpackung geplant.

# Unsere Ziele

Nachhaltigkeitsinitiativen



Fleischalternativen auf unser Menü bringen



CO<sub>2</sub> im Boden speichern



Einweg-Bowls durch Mehrweg-Bowls ersetzen

# Zutaten & Menüentwicklung

Um unser Ziel zu erreichen, Fleischalternativen auf unser Menü zu bringen, haben wir folgende Initiativen geplant:

## Zutaten & Menüentwicklung

Verständlicherweise sind Produkte wie Avocados, Granatapfelkerne und Limetten auf unserem Menü sehr gefragt. Auch tierische Produkte wie Hähnchen oder Lachs sind nach wie vor unsere Topseller. Allerdings verbrauchen diese in der Produktion und Lieferung oftmals sehr viel Wasser und Energie. Daher fördern wir eine pflanzenreiche Ernährung mit nachhaltigen Zutaten.

## Pflanzenreiche Ernährung

Bei der Entwicklung unserer Gerichte legen wir sehr viel Wert darauf, eine pflanzenreiche Ernährung zu fördern. Daher bestehen unsere Gerichte zum größten Teil aus pflanzlichen Zutaten, die den Boden nähren und deutlich weniger Treibhausgasemissionen verursachen als Fleisch- und Milchprodukte. Um den Verbrauch von Tierprodukten zu reduzieren, haben wir in den vergangenen Jahren verschiedene vegane Fleischalternativen auf unser Menü gebracht und konnten so unsere Kohlenstoffemissionen senken.

## Nachhaltige Zutaten

Wir achten bei der Wahl unserer Produkte bereits darauf, keine industriell hergestellten Zutaten oder Produkte mit künstlichen Zusätzen zu verwenden. Darüber hinaus wollen wir auch weiterhin die Regionalität und Nachhaltigkeit unserer Produkte in den Fokus stellen und die Gerichte entsprechend anpassen. Dies bedeutet konkret auch auf Zutaten zu verzichten, die viel Wasser und Energie verbrauchen.



# Beschaffung & Lieferanten

Um unser Ziel zu erreichen, CO<sub>2</sub> im Boden zu speichern, haben wir folgende Initiativen geplant:

## Nachhaltige Beschaffung

Wir können nur dann langfristig nachhaltig wirtschaften, wenn wir mit Partnern und Lieferanten zusammenarbeiten, die sich ebenfalls der Nachhaltigkeit verschrieben haben und von denen wir nachhaltige Produkte beziehen können. Besonders wichtig ist es für uns in diesem Zusammenhang, in regenerative Landwirtschaft und den Erhalt gesunder Böden zu investieren.

beets  
& roots

## Verbesserte Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten

Bei der Wahl unserer Partner und Lieferanten legen wir viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit unseren Lieferanten die Lieferketten zu optimieren und auf Dauert nur noch mit Produkten zu arbeiten, mit denen wir am nachhaltigsten wirtschaften können und unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck weiter reduzieren können.

## Klimapositivität durch regenerative Landwirtschaft

Ein wichtiger Teil unserer Nachhaltigkeitsinitiativen ist es, klimapositive Produkte anzubieten. Zusammen mit unserem Partner Klim Foods unterstützen wir daher Landwirt:innen in regenerative Landwirtschaftsmethoden zu investieren, die CO<sub>2</sub> im Boden binden und dadurch Klimapositivität fördern. Letztes Jahr konnten wir mit unserer Portobello Beet Bowl by Klim mehrere Tonnen CO<sub>2</sub> in den Böden Brandenburgs speichern.



# Verpackung

Um unser Ziel zu erreichen, Einweg-Bowls durch Mehrweg-Bowls zu ersetzen, haben wir folgende Initiativen geplant:

## Verpackungsmüll reduzieren

Um unseren Gästen ein gesundes Essen auch ohne Restaurantbesuch zu ermöglichen, bieten wir unsere Gerichte auch zur Lieferung oder Abholung an. Allerdings verursacht dies Verpackungsmüll. Daher arbeiten wir stetig daran, Mehrwegprodukte und recycelbare Produktalternativen einzusetzen.

## Mehrweg-Bowls

Wir haben im Februar 2020 ein Pfandsystem für Mehrweg-Bowls eingeführt, welches Verpackungen gänzlich überflüssig macht. Bisher konnten wir bereits tausende Einweg-Bowls gegen Mehrweg-Bowls ersetzen. Diesen Service bauen wir kontinuierlich aus. So haben wir zum Beispiel eine 10 Cent Gebühr auf Einweg-Bowls eingeführt, um Verpackungsmüll weiter zu reduzieren. Im Gegenzug geben wir für jedes Gericht, das in einer Mehrweg-Bowl bestellt wird, jeweils 10 Cent Rabatt auf den Gesamtbestellwert. So wollen wir langfristig ganz auf Mehrweg-Bowls umsteigen.

## Nachhaltige Zutaten

Schon heute kommt unsere gesamte Verpackungslinie von einem biozertifizierten Lieferanten und ist zu 100 % recycelbar. Außerdem suchen wir zusammen mit unserem Partner Chefs Culinar stetig nach nachhaltigen Verpackungsalternativen und versuchen Verpackungsmaterial - wo möglich - ganz einzusparen.





# Eure Anregungen sind willkommen!

Mit Sicherheit gibt es noch viele weitere hilfreiche Maßnahmen, die wir umsetzen können, um noch nachhaltiger zu werden. Wenn ihr Ideen habt oder bereits wertvolle Erfahrung in diesem Bereich gesammelt habt, würden wir uns sehr freuen, uns mit euch darüber auszutauschen. Schreibt uns gerne an [max@beetsandroots.de](mailto:max@beetsandroots.de).

beets  
& roots