KliKo

Gastronomie

Klimawandelanpassungs- und
Klimaschutzkonzept für den
Saarland-Tourismus

Impressum

Herausgeberin:
Tourismus Zentrale Saarland GmbH
Trierer Str. 10
66111 Saarbrücken
www.urlaub.saarland

In Zusammenarbeit mit:
Lukas Achenbach, Sebastian Frei
www.achi.digital

Gestaltung:
Diemer & Schweig Designstudio
www.diemerschweig.de

Bildnachweis:
Eike Dubois (S. 6, S. 21), Adem Albayrak (S. 7),
Cover-Illustration von rawpixel.com / Freepik,
Illustrationen von Storyset.com

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern gelegentlich die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

1. Auflage, 04/2026

SAARLAND
DAS LAND DER GRENZENLOSEN ERLEBNISSE

Liebe Gastronomie,

So nutzen Sie diesen Leitfaden

Ihre Betriebe sind das Herzstück der saarländischen Lebensart und zugleich Unternehmen, die täglich unter hohem wirtschaftlichem Druck stehen. Genau hier setzt dieser Leitfaden an.

Er versteht sich als Werkzeugkasten, um Fixkosten durch effiziente Technik spürbar zu senken und sich durch regionale Kreisläufe unabhängig von globalen Preissprüngen zu machen.

Dieser Leitfaden zeigt Ihnen, wie Sie diese Potenziale gezielt erschließen, praxisnah, umsetzbar und mit Blick auf Ihren wirtschaftlichen Erfolg.

Wenn Sie sich einen **schnellen Überblick** verschaffen möchten, springen Sie direkt zu den Maßnahmen am **Ende des Leitfadens**. Dort sehen Sie gebündelt, in welchen Bereichen Sie ansetzen können und welche Optionen Ihnen zur Verfügung stehen.

Handlungsmaßnahmen →

Die dargestellten Maßnahmen lassen sich schrittweise umsetzen und helfen dabei, Energie- und Ressourcenverbräuche zu reduzieren, Prozesse effizienter zu gestalten und Kosten zu senken. Die Tourismus Zentrale Saarland (TZS) unterstützt Sie dabei von der Einordnung passender Maßnahmen bis hin zu ersten Schritten der Umsetzung und möglichen Förderungen.

Einführung in Klimaschutz und Klimaanpassung in der Gastronomie

Die saarländische Gastronomie steht für Genuss, herzliche Gastfreundschaft und eine starke regionale Identität. Diese Qualitäten sind das Fundament, auf dem Sie als Unternehmerinnen und Unternehmer die Zukunft gestalten.

Klimaschutz und Nachhaltigkeit sind dabei weit mehr als notwendige Anpassungsprozesse — sie sind der Schlüssel zu einer modernen, innovativen und wettbewerbsfähigen Gastronomie, die begeistert.

Ein nachhaltiges und klimaresilientes Angebot bietet **enorme Chancen**: Es ermöglicht Ihnen, sich im Wettbewerb positiv abzuheben, durch Effizienzmaßnahmen Betriebskosten dauerhaft zu senken sowie die betriebliche Sicherheit und die Attraktivität für eine wachsende Zahl qualitätsbewusster Gäste zu steigern. Wer heute in Nachhaltigkeit investiert, investiert in die **Zukunftsfähigkeit** des eigenen Betriebs und in das kulinarische Erbe der Region.

Gastronominnen und Gastronomen sind die Gestalter und Botschafter des guten Geschmacks. Durch die bewusste Auswahl regionaler Produkte und die innovative Gestaltung Ihrer Räumlichkeiten schaffen Sie nicht nur einzigartige Erlebnisse, sondern leisten auch einen **wertvollen Beitrag** zu einem gesunden und lebenswerten Saarland. Die Anpassung an veränderte Rahmenbedingungen verstehen wir dabei als Qualitäts- und Modernisierungsoffensive, die Sie aktiv vorantreiben.

Die Tourismus Zentrale Saarland GmbH (TZS) versteht sich hierbei als strategische Partnerin. Dieser Leitfaden, basierend auf dem umfassenden Klimakonzept (KliKo), dient als praxisorientierter Wegweiser. Er bündelt Wissen, zeigt Handlungsoptionen auf und bietet konkrete Ansätze, wie Sie Ihren Betrieb ökologisch und ökonomisch erfolgreich weiterentwickeln können. Kurz: Er dient als fundierte Basis für Ihre unternehmerischen Entscheidungen auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft.

Gestalten Sie die Zukunft des Genusses:
Nutzen Sie Klimaschutz als moderne Modernisierungsoffensive, um Ihren Betrieb resilient aufzustellen, Kosten zu senken und als Botschafter regionaler Qualität neue Gäste zu begeistern.

Klimaschutz im Gastgewerbe – Verantwortung und wirtschaftliche Chancen

Die Gastronomie ist ein Herzstück des saarländischen Tourismus, ihre Bedeutung reicht jedoch weit darüber hinaus. Oft ist sie eine der wenigen verbliebenen Anlaufstellen für die Nahversorgung in ländlichen Orten und ein zentraler Treffpunkt für die Menschen vor Ort.

Die Gastronomie schafft Erlebnisse, prägt das Image der Region und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Gäste und Einheimische gleichermaßen. Gleichzeitig steht die Branche in der Verantwortung, ihren Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasemissionen zu leisten. Das saarländische Klimaschutzgesetz gibt ein ambitioniertes Ziel vor: Klimaneutralität bis 2045.

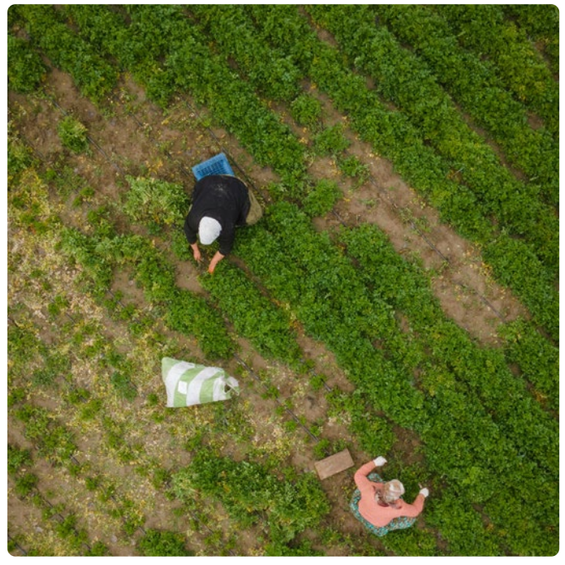
Für Gastronomen eröffnet sich hierbei die Möglichkeit, diese Transformation **aktiv mitzugestalten** und zu ihrem Vorteil zu nutzen.

Klimaschutz in der Gastronomie bedeutet vor allem: **Energieeffizienz** in der Küche und den Gasträumen, bewusster **Wareneinsatz**, **Abfallvermeidung** und die Stärkung regionaler **Lieferketten**.

Wer in moderne Kühltechnik, effiziente Lüftungsanlagen oder die energetische Sanierung des Gebäudes investiert, senkt dauerhaft Fixkosten und macht sich unabhängiger von steigenden Energiepreisen.

Wer auf regionale und saisonale Produkte setzt, verkürzt Transportwege, unterstützt die heimische Landwirtschaft und bietet seinen Gästen Frische und Qualität, die man schmeckt.

Klimaschutz ist somit nicht nur eine ökologische Notwendigkeit, sondern eine **wirtschaftliche Strategie** zur Sicherung und Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit.



Ihr Erfolgsrezept:
Werden Sie durch regionale Frische und effiziente Technik zum Vorreiter einer zukunftsstarken Gastronomie, die Kosten senkt.

Grundlagen und Bedeutung der Datenerhebung

Um effektive Maßnahmen ergreifen zu können, ist eine Bestandsaufnahme notwendig. Im Rahmen des Klimakonzepts wurde eine umfassende Treibhausgasbilanz für den saarländischen Tourismus erstellt.

Für Sie als Gastronomen bedeutet dies im Kleinen: **Nur wer seine Verbräuche kennt, kann sie optimieren.** Welche Geräte sind die größten Stromfresser? Wie hoch ist der Anteil an Lebensmitteln, die im Müll landen? Woher kommen die Hauptzutaten? Eine sorgfältige Erfassung dieser betrieblichen Daten ist die Basis, um Einsparpotenziale zu identifizieren und Investitionen (etwa in neue Küchentechnik) zu rechtfertigen.

Die Analysen auf Landesebene zeigen, dass der Bereich „Verpflegung“ einer der Hauptemittenten im Tourismus ist. Dies liegt weniger an den direkten Emissionen vor Ort, sondern vielmehr an den sogenannten vorgelagerten Ketten: der Produktion, Verarbeitung und dem Transport von Lebensmitteln. Hier liegt Ihr größter Hebel: Durch die Gestaltung der **Speisekarte** und den **Einkauf** nehmen Sie direkten Einfluss auf den CO_2-Fußabdruck Ihres Betriebs.

361.700

Tonnen CO_2e im Saarland-Tourismus 2024

2,0

Kilogramm CO_2e pro Kopf und Mahlzeit

Tools für die Praxis: Gastronomie

Treibhausgasbilanz der Gastronomie

Die Gesamtbilanz des saarländischen Tourismus weist für das Jahr 2024 rund 361.700 Tonnen CO_2-Äquivalente (CO_2e) aus. Der Bereich Verpflegung trägt hierzu mit ca. 39.800 Tonnen CO_2e bei, was einem Anteil von rund 11 % an den Gesamtemissionen entspricht. Damit liegt die Gastronomie an dritter Stelle nach Mobilität und Aktivitäten, noch vor dem Bereich der Unterkünfte.

Verpflegung verursacht unvermeidbar Emissionen, da die Erzeugung von Lebensmitteln immer Ressourcen beansprucht. Das verdeutlicht die Relevanz Ihrer Branche: Emissionen entstehen entlang der gesamten Kette – von der Landwirtschaft über Transport und Zubereitung bis zur Entsorgung. Ihr größter Hebel für Einsparungen liegt daher in der gezielten Auswahl und den Mengenverhältnissen der eingesetzten Lebensmittel. Ein interessantes Detail der Analyse:

Tagestouristen: Rund 32,1 Millionen Tagesgäste besuchen das Saarland jährlich. Etwa 31 % davon nutzen gastronomische Angebote. Aufgrund der schieren Masse verursachen Tagestouristen im Bereich Verpflegung in Summe ca. 29.800 t CO_2e.

Übernachtungsgäste: Diese Gruppe ist kleiner (ca. 1,11 Mio. Ankünfte), nutzt die Gastronomie aber intensiver (Frühstück, Mittag-, Abendessen über mehrere Tage). Sie verursachen in Summe ca. 10.000 t CO_2e im Verpflegungssektor.

Pro Kopf und Mahlzeit wurde ein durchschnittlicher Emissionswert von ca. 2,0 kg CO_2e ermittelt. Dies zeigt: Jedes verkaufte Gericht hat einen ökologischen Rucksack. Für Gastronomen ergeben sich daraus **klare Handlungsfelder**:

① Speiseplangestaltung

Tierische Produkte (Fleisch, Milchprodukte) verursachen in der Herstellung signifikant mehr Emissionen als pflanzliche und sind im Einkauf teurer. Eine Erhöhung des Anteils vegetarischer und veganer Gerichte ist der effektivste Hebel zur Kosten- und Emissionssenkung.

② Abfallmanagement

Lebensmittel, die produziert, transportiert, gekühlt und zubereitet wurden, nur um dann entsorgt zu werden, sind eine ökologische und ökonomische und damit doppelte Verschwendung.

③ Energie

Kochen, Kühlen, Spülen und Beleuchten sind energieintensiv. Effizienzmaßnahmen wirken hier direkt kostensenkend.

CO_2e steht für **CO_2-Äquivalent** und beschreibt die Klimawirkung verschiedener Treibhausgase in einer gemeinsamen Einheit. Dadurch lassen sich Emissionen vergleichbar machen, indem alle Gase so umgerechnet werden, als wären sie CO_2.

Klimaschutzszenarien

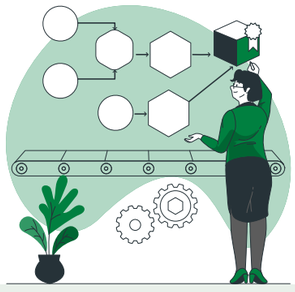
Im Rahmen des Konzepts wurden zwei Szenarien bis zum Jahr 2045 berechnet: Ein **Referenzszenario** (weiter wie bisher) und ein ambitioniertes **Klimaschutzszenario**.

Im **Referenzszenario** steigen die Emissionen im Bereich Verpflegung bis 2045 sogar leicht um etwa 0,5 %. Das liegt daran, dass technische Verbesserungen in der Landwirtschaft allein nicht ausreichen, um den wachsenden Bedarf zu kompensieren.

Im **Klimaschutzszenario** hingegen sind Einsparungen von fast **35 %** im Bereich Verpflegung möglich. Dieses Szenario setzt darauf, dass Gastronomen und Gäste ihr Verhalten ändern. Es geht von folgenden Entwicklungen aus:

- Ein wachsender Marktanteil von regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln.
- Eine deutliche Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Betrieben.
- Eine Verschiebung der Ernährungsgewohnheiten hin zu mehr pflanzlichen Proteinen (Hülsenfrüchte, Fleischersatzprodukte) und weniger fleischlastigen Gerichten.

Betriebe, die auf Zero-Waste, saisonale Karten und lokale Kooperationen setzen, sichern sich frühzeitig Marktanteile. Höhere Einkaufspreise für Bio-Produkte lassen sich dabei clever auffangen – etwa durch angepasste Portionsstrategien, bei denen hochwertiges Fleisch pflanzliche Gerichte ergänzt. So bleibt Ihr Angebot kalkulierbar, bietet neue kulinarische Erlebnisse und beweist: Klimafreundliche Gastronomie ist wirtschaftlich attraktiv und voller Genuss.



Die Zukunft schmeckt:
Durch weniger Abfall, angepasst Portionen und pflanzliche Vielfalt sichern Sie sich Marktanteile und beweisen, dass Klimaschutz und Genuss perfekt zusammenpassen.

Energieeffizienz und Einsparpotenziale

Neben der Ware ist die Energie der zweitgrößte Kosten- und Emissionsfaktor, den Sie direkt beeinflussen können. Die Analyse zeigt, dass im Gebäudesektor (zu dem auch Gaststätten zählen) durch Sanierung und Technikwechsel bis 2045 eine fast vollständige Klimaneutralität erreicht werden kann.

Kühltechnik

Veraltete Kühlgeräte sind Stromfresser. Der Austausch gegen effiziente Geräte, die regelmäßige Wartung von Dichtungen und die Nutzung von Abwärme aus Kälteanlagen zur Wassererwärmung bergen enormes Potenzial.

Küche

Induktionsherde sind effizienter als Gas oder herkömmliche Elektroplatten. Bedarfsgerechtes Einschalten von Geräten (statt Dauerbetrieb) und moderne Spültechnik sparen Wasser und Energie.

Gebäude

Dämmung, Fenstertausch und der Einsatz von Wärmepumpen reduzieren den Heizbedarf. Wärmepumpen können im Sommer zudem kühlen, was den Bedarf für eine separate Klimaanlage oft überflüssig macht.

Erneuerbare Energien

Prüfen Sie Photovoltaik-Optionen: Eigenstrom senkt Ihre Betriebskosten, da er direkt für Kühlung und Küche genutzt wird. Falls Sie pachten, suchen Sie das Gespräch mit dem Eigentümer – energetische Upgrades steigern den Immobilienwert und senken Ihre Nebenkosten in einer echten Win-win-Situation.

Das „Handlungsfeld Energie“ ist für Gastronomen besonders **attraktiv**, da die Maßnahmen meist mit einer direkten Reduzierung der monatlichen Fixkosten einhergehen.

Monitoring und Controlling

Ein Klimaschutzkonzept ist kein statisches Papier, sondern ein Prozess. Um erfolgreich zu sein, müssen Sie Ihre **Fortschritte messen**.
Ein einfaches betriebliches Monitoring könnte folgende Kennzahlen umfassen:

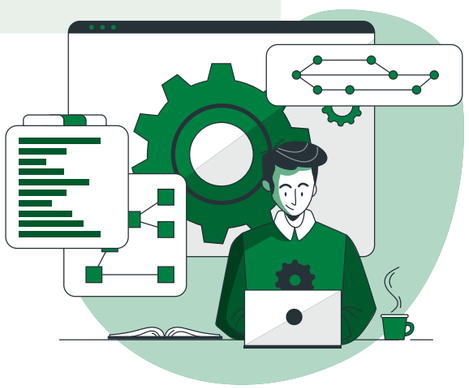
Energieverbrauch
Strom, Gas, Wasser (pro Gast oder pro Quadratmeter)

Menge der Lebensmittelabfälle
(z. B. durch regelmäßiges Wiegen der Reste)

Anteil regionaler/biologischer Produkte
am Wareneinsatz

Anteil vegetarischer/veganer Gerichte
am Gesamtverkauf

Nutzen Sie digitale Tools oder einfache Tabellen, um diese Werte monatlich oder quartalsweise zu erfassen. Dies hilft Ihnen nicht nur, Fehlentwicklungen (z. B. steigender Wasserverbrauch durch ein Leck) frühzeitig zu erkennen, sondern dient auch als **Basis für Ihre Kommunikation**. Gäste schätzen Transparenz. Wenn Sie belegen können, dass Sie Ihren CO_2-Fußabdruck gesenkt haben, ist das ein **starkes Marketingargument**.



Ausblick Klimaschutz – Wettbewerbsvorteile durch nachhaltiges Handeln

Die Gastronomie ist ein sichtbares Aushängeschild für den saarländischen Tourismus. Die Szenarien zeigen: **Wer jetzt handelt, sichert sich Vorteile.**

Es ist davon auszugehen, dass gesetzliche Vorgaben (wie die Mehrwegangebotspflicht seit 2023) zunehmen und CO_2-Bepreisungen fossile Energien und emissionsintensive Produkte verteuern werden.

Betriebe, die bereits energieeffizient arbeiten und ihre Lieferketten regionalisiert haben, sind gegen diese Preissteigerungen **resilienter**.

Gleichzeitig wächst die Nachfrage. Touristen suchen zunehmend nach authentischen, **nachhaltigen Erlebnissen**. Eine Gastronomie, die die regionale Identität stärkt, Ressourcen schont und Transparenz bietet, wird zum Reisegrund. Sehen Sie den Klimaschutz nicht als Bürde, sondern als **Qualitätsmerkmal** Ihres Hauses.

Ihr Markenzeichen:
Wer heute regional und effizient handelt, trotzt steigenden Preisen und wird vom Trendsetter zum echten Reisegrund für qualitätsbewusste Gäste.

Klimawandelanpassung

Neben dem Klimaschutz (Vermeidung von Emissionen) ist die **Anpassung** an die bereits unvermeidbaren Folgen des Klimawandels **entscheidend**. Das Saarland wird wärmer. Die Jahresmitteltemperatur steigt und die Zahl der heißen Tage (über 30 °C) nimmt deutlich zu.

Für die Gastronomie ergeben sich daraus **Chancen:**

- **Saisonverlängerung:** Ein milderes Frühjahr und ein warmer Herbst verlängern die Saison für die Außengastronomie erheblich. Die „mediterrane" Lebensart mit langen Abenden im Freien gewinnt an Bedeutung.
- **Belebung öffentlicher Plätze:** Städte und Gemeinden werden zunehmend Orte der Begegnung im Freien, wovon Cafés und Restaurants mit Außenbereichen profitieren.

Doch es gibt auch **Risiken:**

- **Hitzestress:** An extrem heißen Tagen sinkt die Aufenthaltsqualität in unbeschatteten Außenbereichen und in nicht klimatisieren Innenräumen. Dies kann zu Umsatzeinbrüchen führen, wenn Gäste fernbleiben.
- **Lebensmittelhygiene:** Höhere Temperaturen stellen höhere Anforderungen an die Kühlkette und die Lagerung von Lebensmitteln.
- **Gesundheit:** Hitzebelastung betrifft nicht nur Gäste, sondern auch Ihr Personal, insbesondere in der Küche und im Service.

Nutzen Sie den Wandel für neue Genussmomente:
Machen Sie Ihren Betrieb zur klimaresiliente Wohlfühloase, um die längere Outdoor-Saison perfekt zu nutzen und Gästen wie Personal Frische und Komfort zu bieten.

Handlungsimpulse für die Anpassung:

Beschattung

Investieren Sie in hochwertige Beschattungssysteme (Markisen, große Schirme, Sonnensegel natürliche Beschattung durch Bäume oder Rankpflanzen) für Ihre Außenbereiche.

Begrünung

Fassadenbegrünung und Pflanzen auf der Terrasse sehen nicht nur gut aus, sie kühlen auch durch Verdunstung die Umgebungsluft spürbar ab.

Wasser

Bieten Sie (ggf. kostenloses) Leitungswasser an, installieren Sie Trinkbrunnen in Kooperation mit der Kommune oder nutzen Sie Nebelsprühsysteme zur Abkühlung in Außenbereichen.

Öffnungszeiten

Passen Sie ggf. Ihre Küchenzeiten an (z. B. längere Öffnung am Abend, Siesta am heißen Nachmittag).

Klimawandel und Tourismus – Auswirkungen auf Gäste und Lieferketten

Der Klimawandel beeinflusst die gesamte Werschöpfungskette.

Lieferketten: Trockenheit und Extremwetter können zu Ernteausfällen in der regionalen Landwirtschaft führen. Dies kann die Verfügbarkeit bestimmter Produkte (Obst, Gemüse, Wein, Kaffee) verknappen und Preise treiben. Ein flexibles Menü, das sich dem aktuellen Marktangebot anpasst, ist hier die beste Strategie.

Gästeerwartung: Touristen werden sensibler. Sie erwarten an heißen Tagen kühle Rückzugsorte und leichte Kost. Gleichzeitig steigt das Bewusstsein für Ressourcen. Ein verschwenderischer Umgang (z. B. riesige Buffet-Berge, die weggeworfen werden) wird zunehmend negativ wahrgenommen.

Besonders der Bereich **Gesundheitstourismus** und **Aktivtourismus** im Saarland ist betroffen. Menschen, die wandern oder mit dem Rad unterwegs sind, suchen an heißen Tagen gezielt nach schattigen Rastplätzen und Gastronomien, die Erfrischung bieten. Hier können Sie als „Oase“ punkten.

Werden Sie zur klima-smarten Oase:
Mit flexiblen Menüs und kühlen Rückzugsorten trotzen Sie schwankenden Lieferketten und bieten genau den Komfort, den moderne Gäste an heißen Tagen suchen.

Blick nach vorn – Der Weg zum klimaresilienten Gastronomiebetrieb

Der Wandel ist unvermeidbar, aber gestaltbar. Zusammenfassend lassen sich aus dem Klimakonzept folgende **Kernmaßnahmen** für Ihren Betrieb ableiten:

① Kulinarik anpassen

Setzen Sie auf Pflanzliches, Regionales und Saisonales: Das senkt Emissionen, stärkt die Heimat und macht Sie unabhängig von globalen Lieferketten.

② Abfall minimieren

Nutzen Sie Mehrwegsysteme (Pflicht seit 2023 für Take-away), bieten Sie „Refill“-Optionen für Getränke an und optimieren Sie Portionsgrößen, um Tellerreste zu vermeiden.

③ Energie sparen

Nutzen Sie Förderprogramme für den Austausch alter Küchengeräte und prüfen Sie energetische Sanierungsmaßnahmen am Gebäude.

④ Außenbereich klimafit machen

Sorgen Sie für Schatten und Begrünung, um die längeren Sommer für Ihren Umsatz zu nutzen, ohne dass Gäste unter Hitze leiden.

⑤ Kommunikation

Reden Sie darüber! Kennzeichnen Sie regionale Produkte, weisen Sie auf Ihre Klimaschutzmaßnahmen hin. Gäste honorieren dieses Engagement.

Handlungsmaßnahmen im Überblick

Die Tourismus Zentrale Saarland (TZS) unterstützt Sie von der Einordnung passender Maßnahmen bis hin zu ersten Schritten der Umsetzung und möglichen Förderungen.

Ressourcen- und Energiebewirtschaftung

Energie neu denken – Effizienz als Erfolgsfaktor

Energie ist ein beeinflussbarer Kostenfaktor. Durch energetische Modernisierung, erneuerbare Energien und effiziente Küchentechnik senken Sie Fixkosten dauerhaft und gewinnen Unabhängigkeit. Eine zentrale Beratung sichert zudem den Zugang zu attraktiven Fördergeldern.

Ökonomische Vorteile:

- **Direkte Kostensenkung:** Geringere monatliche Ausgaben erhöhen die Marge.
- **Wertsteigerung:** Modernisierung steigert den Wert der Immobilie.
- **Image:** Ein nachhaltiger Betrieb zieht zahlungskräftige, qualitätsbewusste Gäste an.

Nachhaltig beleuchten – Kosten sparen, Ambiente schaffen

Beleuchtung ist entscheidend für das Ambiente, aber oft ein versteckter Kostentreiber. Die Umrüstung auf moderne LED-Systeme bietet ein enormes Einsparpotenzial bei geringem Investitionsaufwand.

Nutzen:

- **LED-Umrüstung:** Sofortige Stromersparnis von bis zu 80 %.
- **Steuerung:** Licht nur dort, wo der Gast es braucht (Bewegungsmelder).
- **Langlebigkeit**: Weniger Wartungs- und Ersatzkosten.
- **Reduktion der Betriebszeiten:** Abschalten oder Dimmen der Beleuchtung in festgelegten Zeiträumen.

Das richtige Licht verlängert zudem die Verweildauer der Gäste und steigert so den Umsatz pro Tisch.

Weniger Abfall, mehr Marge – Ressourcenschutz

Jedes weggeworfene Lebensmittel ist bares Geld. Abfallvermeidung senkt den Wareneinsatz und die Entsorgungsgebühren signifikant.

Nutzen:

- **Mehrweg statt Einweg:** Spart laufende Kosten für Verpackungsmaterial und schützt vor zukünftigen Verboten von Einwegverpackungen.
- **Portionsgrößen optimieren:** Weniger Reste bedeuten effizienteren Wareneinsatz.
- **Image:** Positionierung als moderner Betrieb spricht neue Kundenschichten an.

Eine gesetzliche Mehrwegpflicht wird so vom Kostentreiber zum Marketing- und Optimierungsinstrument.

Mitarbeitersensibilisierung – Das Team als Schlüssel

Klimaschutz funktioniert nur, wenn alle mitmachen. Mitarbeitende, die den Sinn hinter Maßnahmen verstehen, tragen sie aktiv mit und werden zu Botschaftern des Betriebs.

Umsetzung:

- **Schulungen:** Regelmäßige Infos zu Energieeffizienz, Mülltrennung und nachhaltiger Küche.
- **Einbindung:** Ideenwettbewerbe für Mitarbeitende zur Ressourcenschonung.
- **Kommunikation:** Transparenz über Ziele und erreichte Einsparungen.

Motivierte Mitarbeitende sorgen für effizientere Abläufe und tragen die Philosophie authentisch an den Gast weiter.

Handlungsmaßnahmen im Überblick

Die Tourismus Zentrale Saarland (TZS) unterstützt Sie von der Einordnung passender Maßnahmen bis hin zu ersten Schritten der Umsetzung und möglichen Förderungen.

Regionale Wertschöpfung und Versorgungssysteme

Genussstationen – Umsatzchancen an Rad- und Wanderwegen

Viele touristische Routen sind unterversorgt. Genussstationen (Automaten, mobile Verkaufsstellen) schließen diese Lücke und erschließen neue Umsatzquellen für Gastronomen ohne zusätzliches Personal vor Ort.

Umsatz-Chancen:

- **24/7 Verkauf:** Eigene Produkte (Snacks, Getränke)generieren passives Einkommen.
- **Picknick-Service:** Vorbestellbare Körbe binden Touristen an den Betrieb.
- **Care-Pakete für Fahrräder:** Spezielle Care-Pakete für Radfahrer steigern Ihren To-Go-Umsatz und machen Ihren Betrieb zum perfekten Boxenstopp
- **Werbung:** Die Station fungiert als Visitenkarte direkt an der Route.

Dies führt Touristen, die sonst vorbeigefahren wären, aktiv zum Hauptbetrieb.

Regionalität genießen – Nachhaltigkeit auf dem Teller

Zukunftssicher kochen: Ein regionaler Fokus mit weniger Tierprodukten schont das Klima und wertet Ihre Küche kulinarisch auf. Der Schlüssel dazu sind starke, direkte Partnerschaften mit lokalen Erzeugern.

Fokus:

- **Pflanzliche Angebote:** Ein höherer Anteil vegetarischer/veganer Gerichte senkt Emissionen massiv und spricht den wachsenden Markt der Flexitarier an.
- **Kurze Wege:** Direkte Beziehungen zu Landwirten in der Region sichern Qualität und Unabhängigkeit von globalen Lieferketten.
- **Qualität:** Frische, regionale Produkte rechtfertigen höhere Preise und stärken die Kundenbindung.

Kostenloses Trinkwasser – Service als Kundenmagnet

Wasser ist ein Grundbedürfnis. Die Bereitstellung (z. B. „Refill“) ist ein kostengünstiges Marketinginstrument, um Frequenz zu schaffen.

Nutzen:

- **Frequenzbringer:** Trinkwasser-Stopps bringen potenzielle Gäste unverbindlich in den Betrieb – die Hemmschwelle sinkt.
- **Zusatzverkauf:** Oft wird zum Wasser ein Kaffee oder Snack konsumiert.
- **Sympathie:** Positionierung als gastfreundlicher Betrieb stärkt die Marke.

Genuss Region Saarland

Die Initiative „Genuss Region Saarland“ ist das ideale Instrument, um Regionalität und kurze Wege ökonomisch und ökologisch zu nutzen. Durch die direkte Vernetzung mit heimischen Erzeugern entfallen lange Transportketten und Zwischenhändler.

Das Ergebnis: Maximale Frische für den Gast und eine signifikante Reduktion von CO_2-Emissionen durch minimierte Lieferwege. Betriebe, die diesem Netzwerk beitreten, sichern sich nicht nur den Zugriff auf hochwertige lokale Produkte, sondern profitieren auch von einer starken Marke, die für geprüfte regionale Qualität steht und umweltbewusste Zielgruppen gezielt anspricht.

Handlungsmaßnahmen im Überblick

Naturbasierte Anpassung und ökologische Resilienz

Klimafreundlich aktiv – Hochwertige Zielgruppen erreichen

Nachhaltigkeit ist für viele Gäste ein Buchungsfaktor. Die Verknüpfung von Gastronomie mit nachhaltigen Freizeitangeboten spricht zahlungskräftige, qualitätsbewusste Zielgruppen an.

Marktpotenzial:

- **Paketangebote:** Kombination von Menü und Aktivität steigert den Pro-Kopf-Umsatz.
- **Differenzierung:** Zertifikate heben den Betrieb vom Wettbewerb ab (z. B. nachhaltige Gastronomie).
- **Energieeffizienz:** Bauliche Maßnahmen senken laufende Kosten dauerhaft.

Dies sichert die Wettbewerbsfähigkeit in einem sich wandelnden Markt.

Ausgleichen, was bleibt – Kundenbindung durch Engagement

Freiwillige Kompensation (z. B. „Klima-Euro“) ermöglicht Gästen, sich zu beteiligen, ohne den Betrieb finanziell zu belasten. Investition in CO_2-Ausgleich in die Pflanzung von Bäumen und Grünflächen zur Kompensation.

Nutzen:

- **Kundenbindung:** Gemeinsames Engagement schafft emotionale Nähe.
- **Attraktivität:** Begrünung wertet den Außenbereich auf und zieht Gäste an.
- **Lokaler Bezug:** Unterstützung regionaler Projekte stärkt die Verankerung im Ort

Tools für die Praxis: Gastronomie

Die Tourismus Zentrale Saarland (TZS) unterstützt Sie von der Einordnung passender Maßnahmen bis hin zu ersten Schritten der Umsetzung und möglichen Förderungen.

Mobilität und Infrastruktur im Wandel

Radfahren fördern – Radtouristen als Umsatzbringer

Der Radtourismus wächst stetig. Betriebe, die sich auf Radfahrer einstellen, erschließen eine kaufkräftige Zielgruppe.

Maßnahmen:

- **Service:** Reparatursets und Wasser als Frequenzbringer nutzen.
- **Infrastruktur:** E-Bike-Ladepunkte erhöhen die Verweildauer und damit den Verzehr.
- **Zielgruppe:** Radtouristen suchen gezielt nach radfreundlicher Gastronomie.

Mobilität ohne Emissionen – Erreichbarkeit sichern

Klimafreundliche Anreise wird für Gäste wichtiger. Eine gute Ladeinfrastruktur wird zum entscheidenden Auswahlkriterium.

Wettbewerbsvorteil:

- **Ladeinfrastruktur:** E-Ladesäulen ziehen E-Autofahrer an, die während der Ladezeit konsumieren.
- **Kooperation:** Zusammenarbeit mit Carsharing oder ÖPNV bringt Gäste ohne eigenes Auto.
- **Errichtung von PV-Carports auf Parkflächen:** Die Doppelnutzung bereits versiegelter Parkflächen durch Solarcarports bietet gleich zwei Vorteile: Schutz der Fahrzeuge vor Witterung (Hitze, Regen) und gleichzeitige Produktion von umweltfreundlichem Solarstrom. Dieser kann direkt für die E-Ladesäulen oder den Eigenbedarf des Betriebs genutzt werden, was langfristig die Energiekosten senkt.

urlaub.saarland