



**TOURISMUS
CLUSTER.SH**
zusammen. echt. stark.



IHK Schleswig-Holstein
Flensburg · Kiel · Lübeck

OSTSEEFJORDSCHLEI

Workshop 2:

Nachhaltige Kulinarik in Hotellerie und Gastronomie: mit regionalen Produkten „echt nordische“ Erlebnisse schaffen

Dr. Carola May, Projektleiterin Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein
Imke Gessinger, Nachhaltigkeitsbeauftragte Ostseefjord Schlei GmbH

GLÜCKⁿ
= nachhaltig
erfolgreicher
Ich bin dabei.



Agenda

- a. Zielsetzung und Ablauf
 - b. Inhaltlicher Rahmen:
 - Bedeutung, Schritte, Handlungsbereiche nachhaltiger Kulinarik 10 Min
 - c. Austausch, Impulse und Diskussion:
 - Best Practice, Umsetzungsbeispiele, Herausforderungen, Tipps 25 Min
- Abfallreduzierung/
Vollverwertung*

Beschaffung

*Reaktion /Erwar-
tungen der Gäste*

Vermarktungswege
- Priorisierung erarbeiteter Aspekte und Ableiten von Maßnahmen 10 Min

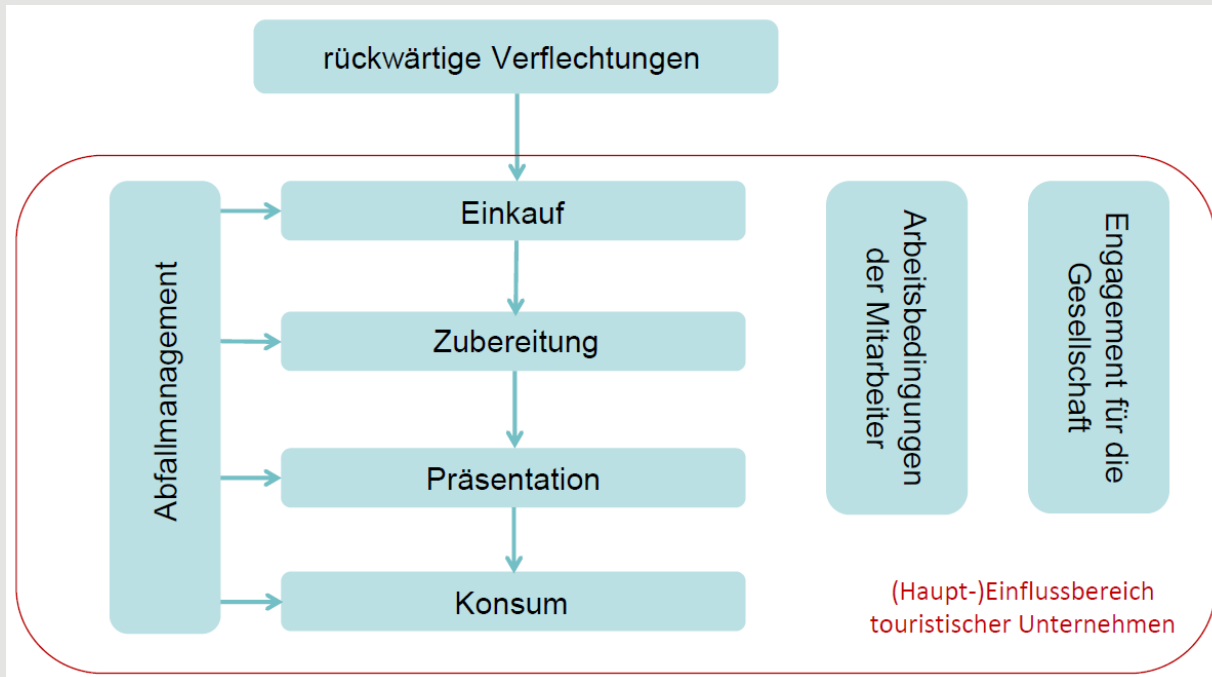
Nachhaltige Kulinarik in Hotellerie und Gastronomie: Bedeutung

- Mehrheit der dt. Bevölkerung möchte im Urlaub lokale Kultur kennenlernen (z.B. mit Einheimischen in Kontakt kommen, regionale Küche probieren)
- für fast jeden **zehnten** SH-Urlauber „kulinarische Angebote“ wichtiger Entscheidungsgrund für das Reiseziel, **drei** von **vier** nutzen das Angebot an regionalen Lebensmitteln und Spezialitäten (73,9%), jeder Dritte besucht Wochenmärkte, Hofläden oder Hofcafés (NIT 2017 GBSH)
- **38%** Hotelgäste sprechen stark auf das Thema nachhaltige Ernährung an > Fokus auf „REGIONALITÄT“ (Umfrage Futouris 2016; n=7.915 Befragte)
- über **55 %** der Befragten bereit, höhere Preise für das Übertreffen ökologischer und sozialer Standards seitens des Reiseanbieters zahlen (Abfallmanagement, Fairness..)
- Dänen als wichtigster Auslandsmarkt haben besonders großes Interesse an der Kombination Genuss und aktives Entspannen: regionale, hochwertige Küche im authentischen Ambiente landestypischer Cafés und Restaurants, Produkte vom Erzeuger (Hofladen) und gemeinsame Naturerlebnisse (große, kaufkräftige ZG!)

Quelle: IMT / NIT, 2019; NIT Kiel, Gästebefragung Schleswig-Holstein 2013/2015/2017; Futouris 2016; <https://www.logbuchinternational.de>, 24.01.20

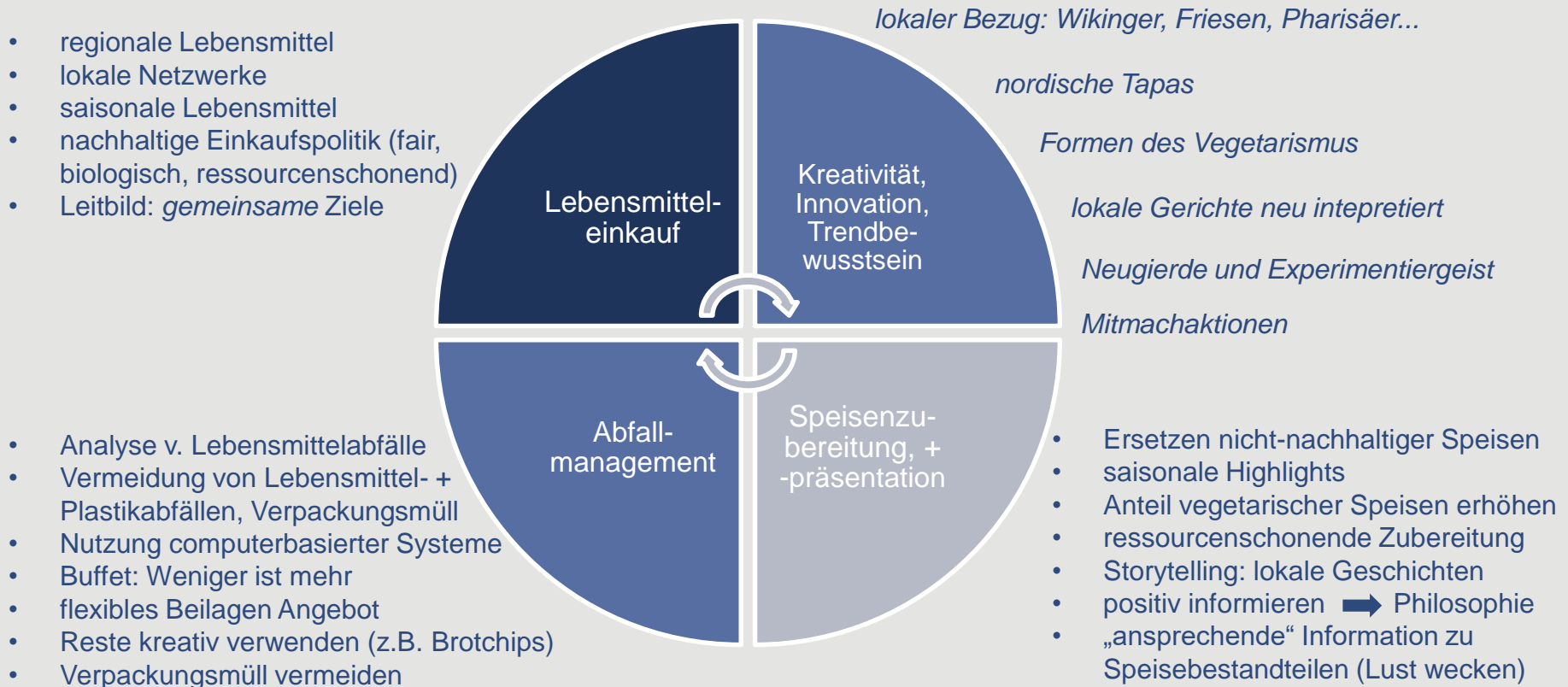
Schritte eines nachhaltigen Speisenangebots

- ➔ Einkauf, Aufbewahrung, Zubereitung (Energiebilanz), Präsentation, + Abfallmanagement
- Systemperspektive: Zusammenhänge zwischen Stufen beachten! (Nachhaltigkeitsbilanz)



Quelle: Handbuch für ein nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot in Hotellerie und Gastronomie: Futouris 2016

Handlungsbereiche zur Einführung nachhaltiger Kulinarik (Bsp.)



Quelle: in Anlehnung an Futouris 2016

Austausch, Impulse und Diskussion

Praxispartner

Backensholzer Hof & Hofküche
Thilo Metzger-Petersen

Hotel & Restaurant Schlei-Liesel
Frank Jebe-Öhlerich

Naturgenussfestival
Silvia Janzen



- Bedeutung nachhaltiger Kulinarik in der Hotel- und Gastronomiepraxis SHs?
- Mehrwerte durch Angebot und Konsum nachhaltiger Nahrungsmittel?
- Potentiale, Rahmenbedingungen und Vermarktungswege
- Echte nordische Erlebnisse durch Kulinarik?

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!



Dr. Carola May
Projektleiterin Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein
Telefon 0431-66666-880
may@wtsh.de
www.tourismuscluster-sh.de
www.glueck-hoch-n.de



Imke Gessinger
Ass. d. Geschäftsführung und Nachhaltigkeitsbeauftragte der
Ostseefjord Schlei GmbH
Telefon: 04621 8500 515
imke.gessinger@ostseefjordschlei.de