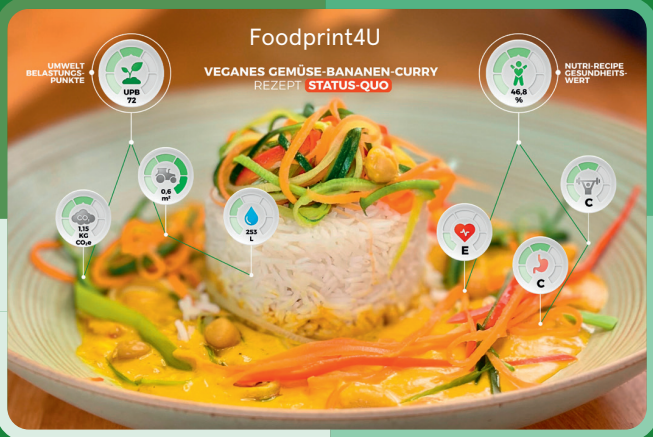
Anzeige

Klimaschutz
geht durch den Magen



Nachhaltigkeit und Digitalisierung sind in den kommenden Jahren die Themen mit der höchsten Relevanz für den Außer-Haus-Markt. Die Green Guides bringen als ganzheitlich und interdisziplinär arbeitendes Beratungsunternehmen beides zusammen: Sie begleiten Profiküchen bei der Optimierung ihrer Prozesse auf Augenhöhe: durch Analysen, Auswertung und Anpassung. Darüber hinaus liefern sie auch gleich die Technologien, mit denen die notwendigen Kosteneinsparungen, Entlastungen der Mitarbeiter sowie Ressourcenschonung für mehr Umwelt- und Klimaschutz in der Praxis einfach und effizient umgesetzt werden.

Das elfköpfige Team findet für jeden seiner aktuell mehr als 300 namhaften Kunden – Großküchen in allen Bereichen des Außer-Haus-Markts – maßgeschneiderte Lösungen. Dank der eigenen, auf der Grundlage von 20 Jahren Branchenerfahrung konzipierten digitalen Werkzeuge agieren die Green Guides am Markt als ein Beratungsunternehmen, das seine Kunden von der ersten Bestandsaufnahme bis hin zum optimierten Prozessmanagement engmaschig betreut.

Digitaler Werkzeugkasten

Die Green Guides unterstützen ihre Kunden mit einem exklusiven Beratungsansatz, der praxisnahe Methoden mit digitalen Lösungen kombiniert und von Köchen für Köche entwickelt wurde:

- Foodwaste4U – ein ganzheitliches Speiseabfallkonzept mit einer systematischen, digitalen Methode zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- Foodcast4U – KI-gestützte Absatzprognosen für eine effiziente und sichere Speisenplanung mit punktgenauer Produktion und Einkauf
- Foodprint4U – ein Analysetool, das mit Hilfe einer eigenen Datenbank Speisen auf Basis von Gesundheits-, Klima- und Umweltaspekten bewertet und so vom einzelnen Artikel über Rezepturen bis hin zu ganzen Speiseplänen im Sinne einer umweltfreundlicheren und gesünderen Ernährung bilanziert

Green Guides liefert GV-Betrieben digitale Lösungen inklusive Fullservice aus einer Hand, damit diese ihre Prozesse nachhaltig optimieren können.

Klimaschutz zum Anfassen

Diese drei Lösungen erleichtern Profiküchen das umwelt- und klimafreundlichere Arbeiten. Denn die aus den individuellen Daten abgeleiteten Handlungsempfehlungen sind für das Küchenteam problemlos umzusetzen. Das Ziel der Reduzierung der Treibhausgasemissionen – auch im Zuge der ESG-Berichterstattungspflicht – wird dabei ganz automatisch erreicht. „Um dem Nachhaltigkeitsgedanken gerecht zu werden, braucht es Werkzeuge, die sich einfach und pragmatisch in die Küchenprozesse integrieren lassen“, sagt Philip Ibrom, Berater der Green Guides. „Wir nennen es Klimaschutz zum Anfassen.“

Die Green Guides sind überzeugt: Klimaschutz geht (auch) durch den Magen. Um dabei Wirtschaftlichkeit, Qualität und Effizienz sicherzustellen, müssen alle Prozesse in der Profiküche ganzheitlich betrachtet und entsprechend optimiert werden. Am besten mit Fullservice aus einer Hand.

GREEN GUIDES

Weitere Informationen auf der Website der Green Guides: www.green-guides.de