

Innovationsprojekt im Rahmen des Zero Waste Innovation Hubs

Projektsteckbrief

CIRCULAR GASTRO NAVIGATOR

Münchens erste Netzwerkkarte für zirkuläre
Gastronomie- und Zero Waste Lösungen, 2025

Projektidee

Der CIRCULAR GASTRO-NAVIGATOR ist die erste Netzwerkkarte von Zulieferern, Abnehmern und Lösungen für Zero Waste und Circular Gastronomy in München.

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle bei der Transformation hin zu einer ressourcenschonenden und zirkulären Wirtschaft. Der Circular Gastro Navigator wurde von der FOODturo GbR als digitale Netzwerkkarte entwickelt, um Gastronomiebetrieben in München den Zugang zu zirkulären Produkten, Dienstleistungen und Lösungen zu erleichtern. Ziel ist es, Anbieter sichtbar zu machen, Kooperationen zu fördern und konkrete Einstiegshilfen für eine Zero Waste Gastronomie bereitzustellen. [Link zur Karte](#)

Projektziele

- Entwicklung eines praxisnahen, digitalen Werkzeugs zur Orientierung für Gastronomiebetriebe
- Sichtbarmachung und Strukturierung zirkulärer Anbieter in der Region
- Förderung von Vernetzung zwischen Gastronom:innen, Lieferanten und Dienstleistern
- Beitrag zur Reduktion von Abfällen und zur Umsetzung zirkulärer Geschäftsmodelle im Food-Sektor

Projektbeteiligte

- **Projektleitung und Umsetzung:** FOODturo GbR
- **Förderung:** Referat für Arbeit und Wirtschaft der Landeshauptstadt München im Rahmen des Zero Waste Innovation Hub
- **ZWIH-Koordination:** Circular Munich e.V. und Circular Republic
- **Partnerorganisationen:** Circular Munich e.V., DEHOGA Bayern, TUM Venture Labs, Die Wirte Schule, Yunus Environment Hub, Gastro-Finanzen, Rehab Republic und KERN.
- **Praxistest-Teilnehmende:** 10 Gastronomiebetriebe und Fachakteur:innen aus München und Umgebung.

Projektablauf

Das Projekt wurde in vier Phasen zwischen Juni und September 2025 umgesetzt:

Phase 1: Konzeptentwicklung

Entwicklung eines fundierten Kriterienkatalogs und eines klaren Rahmenmodells für die unterschiedlichen Anbieterkategorien, die für eine zirkuläre Gastronomie erforderlich sind. Ziel war es, zentrale Produkt- oder Dienstleistungsmerkmale zu definieren und eine strukturierte Grundlage für Orientierung, Vergleichbarkeit, Darstellung und Weiterentwicklung zu schaffen.

Phase 2: Co-Creation & Mapping

Durchführung eines Workshops mit Partnerorganisationen – sowohl Gastronomiebetrieben als auch zirkulären Lösungsanbietern – zur Validierung der vorgeschlagenen Kriterien. Gemeinsam erfolgten eine erste inhaltliche Strukturierung sowie die systemische Verortung relevanter Akteure entlang der gastronomischen Wertschöpfungskette für den Münchener Raum.

Phase 3: Entwicklung & Test

Erstellung einer Beta-Version des Circular Gastro Navigators mit ca. 70 Anbieter:innen in und um München. Pilotierung und Praxistest mit ausgewählten Gastronomiebetrieben sowie strukturierte Feedbackrunden zur Optimierung von Nutzerführung, Kriterienlogik und Mehrwert für die Betriebe.

Phase 4: Abschluss & Verbreitung

Aufbereitung der Ergebnisse in geeigneten Formaten (Dokumentation, Leitfaden, digitale Darstellung). Öffentliche Präsentation im Zero Waste Innovation Hub sowie Veröffentlichung auf Webseiten, in Newslettern und auf Social Media zur breiten Sichtbarmachung und Skalierung.

Datenerhebung/Beispiele

Anbieter aus München und Umgebung wurden anhand von neun Produkt- und Dienstleistungsfeldern systematisch kategorisiert:

1. **Lebensmittel & Zutaten** (z.B. biologischer, regionaler & regenerativer Anbau)
2. **Kreislaufbasierte Geschäftsmodelle & IT-Lösungen** (z.B. Schulungsanbieter für Circular Gastronomy)
3. **Bildung, Kommunikation & Gästeeinbindung** (z.B. Schulungsanbieter für Circular Gastronomy und Zero Waste Gastronomie)
4. **Reinigung, Hygiene & Verbrauchsmaterial** (z.B. ökologische Reinigungsmittel, Nachfüllsystemanbieter)
5. **Verpackung & Transportlösungen** (z.B. Mehrweglösungen)
6. **Ausstattung Gäste-, Mitarbeiter- & Außenbereich** (z.B. nachhaltig hergestellte Möbel, Accessoires, Ausstattung und Dekoration)
7. **Technische Ausstattung** (z.B. Lager-, Kühltechnik, Energie)

8. **Küchen- & Produktionsausstattung** (z.B. nachhaltige Küchentechnik, Leasinganbieter)
9. **Abfall - & Reststoffmanagement** (z.B. Foodsharing, Kompostier- und Biogasanlagenbetreiber)

Die Daten wurden durch Recherche, Input von Expert:innen, Workshop-Beiträge und Marktanalysen erhoben. Beispiele für gelistete Anbieter sind u.a. Ökoring, Mikrofarm, Relevo, Kronkorken Hilfe, Haus der Kost, Circular Grain usw.

Weiterverwendung des Tools

Die erste Version des Circular Gastro Navigators ist als Open-Source-Tool konzipiert und kostenfrei zugänglich. Es kann vielfältig eingesetzt werden – unter anderem für Trainingszwecke, strategische Planung, Visionsentwicklung sowie für Beschaffungs- und Vernetzungsprozesse.

Konkrete Anwendungsfelder sind:

- **Integration der Karte in Beratungs- und Weiterbildungsformate** von FOODturo sowie anderen Anbietern in der Gastronomieberatung. Der Navigator dient dabei als praxisnahes Instrument zur Orientierung, Lieferantensuche und strategischen Weiterentwicklung in Richtung Circular Gastronomy.
- **Verbreitung des Tools an potenzielle Nutzer:innen** über verschiedene Kommunikationskanäle der Landeshauptstadt München (LHM) sowie von FOODturo (z. B. Website, Newsletter, Social Media, Netzwerkveranstaltungen), um eine breite Anwendung und nachhaltige Nutzung sicherzustellen.
- **Weiterentwicklung in zukünftigen Versionen:** Geplant ist die Ausweitung des Tools durch die Einbindung weiterer Anbieter aus anderen Regionen Deutschlands sowie die technische und funktionale Verbesserung – insbesondere im Bereich der Such- und Filterfunktionen, Nutzerführung und Datentiefe.

Empfehlung für die Umsetzung in Nachfolgeprojekte

- **Sichtbarkeit aktiv gestalten und Netzwerke nutzen:** Das Tool sollte gezielt in bestehenden Netzwerken, auf Branchenveranstaltungen sowie durch eine begleitende Storytelling-Kampagne verbreitet werden. Praxisbeispiele, Erfahrungsberichte und konkrete Anwendungsfälle erhöhen die Glaubwürdigkeit und fördern die Akzeptanz in der Branche.
- **Partizipation ermöglichen – Feedback- und Vorschlagssystem etablieren:** Der Aufbau eines strukturierten Vorschlags- und Feedbacksystems für die Lösungsanbieter stärkt die Weiterentwicklung und Aktualität des Tools. Eine offene, transparente Beteiligungsstruktur fördert Qualitätssicherung, Community-Building und langfristige Relevanz.

- **Integration in Qualifizierung und Lieferketten fördern:** Die Zusammenarbeit mit Großhandel, Berufsverbänden und weiteren Schlüsselakteuren unterstützt die strukturelle Verankerung in bestehenden Lieferketten. Gleichzeitig sollte das Tool als niederschwellige Einstiegshilfe in die Circular Gastronomy für Gastrobetriebe und Küchenteams genutzt werden – idealerweise verknüpft mit praxisnahen Weiterbildungsangeboten wie digitalen Schulungsformaten, gezieltem Coaching oder ergänzenden Selbst-Check-Tools.

Unter dem Angebot „Zero Waste Innovation Hub“ fördert munich business, die Wirtschaftsförderung im Referat für Arbeit und Wirtschaft, Innovationsprojekte im Bereich Zero Waste, Zirkularität und Ressourceneffizienz. Dabei begleitet ein ausgewähltes Beratungsteam mit fachlicher Expertise ein Unternehmen/ eine Organisation bei der Erarbeitung und Umsetzung. Neben den Innovationsprojekten bietet der Zero Waste Innovation Hub weitere Angebote in Form von Workshops und Netzwerkveranstaltungen für Münchner Unternehmen und Startups. Das Angebot geht aus dem Zero Waste Konzept der Landeshauptstadt München hervor und unterstützt die Transformation der Wirtschaft auf dem Weg zur Zero Waste City.

**Möchten Sie ein ähnliches Projekt durchführen und haben Fragen?
Wenden Sie sich gerne an folgende Ansprechpartner:**

Zero Waste Innovation Hub

Zero Waste Innovation Hub Team

info@zero-waste-hub.de

<https://www.munich-business.eu/standort-muenchen/klimaschutz-ressourcen/zero-waste-hub.html>

Ansprechperson Referat für Arbeit und Wirtschaft

Ramona Hempen, ramona.hempen@muenchen.de

Beratungskontakt von Circular Munich e.V.

Nicole Seyring, hello@circular-munich.com



FOODturo GbR

Lina Echeverri-Roeder, Katrin Wesche-Kolo, Edda Vanhoefer

Nymphenburger Str 147a, 80634 München

hello@foodturo.de

www.foodturo.de

