



## **Restaurant Hero erweitert Programm: Kostenfreier Nachhaltigkeitskurs für Gastronomiebetriebe**

**Fünf Monate nach dem Launch von „Restaurant Hero“ ergänzt die digitale Wissensplattform ihr Kursangebot um ein kostenfreies Modul zum nachhaltigen Wirtschaften. In Zusammenarbeit mit der „Sustainable Restaurant Association“ vermittelt der Kurs praxisnah, wie Nachhaltigkeit im Gastgewerbe konkret gelingen kann – verständlich, wirtschaftlich sinnvoll und sofort umsetzbar.**

**BERLIN, 24. September 2025** – Die digitale Lernplattform Restaurant Hero, die seit Frühjahr 2025 praxiserprobtes Wissen in Form von Online-Kursen und Podcasts in die Branche trägt, geht in die nächste Runde: In Zusammenarbeit mit der international renommierten „Sustainable Restaurant Association“ (SRA) wurde ein praxisorientiertes Lernmodul zum Thema „Nachhaltiges Wirtschaften“ entwickelt. Der Kurs steht Gastronomiebetrieben, Gründer:innen und Berater:innen ab sofort kostenfrei auf Restaurant Hero zur Verfügung.

### **Kursinhalte: Nachhaltigkeit – konkret und machbar**

„Weil das Thema für uns alle so wichtig ist, haben wir uns ganz bewusst dafür entschieden, diesen Kurs allen Betrieben kostenfrei anzubieten“, erklärt Gründer Andreas Tuffentsammer. „Unabhängig von Größe oder Budget sollen alle Gastronom:innen die Chance bekommen, ihr Unternehmen nachhaltiger und damit zukunftsfähig auszurichten.“ In zwölf thematischen Einheiten zeigt der neue Nachhaltigkeitskurs, wie Gastronomiebetriebe schrittweise nachhaltiger werden können und vermittelt konkrete Ansätze für verantwortungsvolles, aber wirtschaftlich tragfähiges Handeln im Betrieb. Die Module reichen von Teamführung und Ressourcenmanagement über gesunde Ernährung und regionale wie saisonale Küche bis hin zum gesellschaftlichen Impact. Jedes Kapitel liefert sofort umsetzbare Einstiegspfade, Handlungsempfehlungen und erfolgserprobte Beispiele aus Unternehmen.

### **Sustainable Restaurant Association als starker Partner**

Die Inhalte wurden gemeinsam mit der Sustainable Restaurant Association entwickelt und um praxisnahes Branchenwissen sowie zahlreiche Fallbeispiele aus dem Netzwerk von Restaurant Hero ergänzt. „Die SRA ist weltweit etabliert und vielen Gastronomen vor allem als Partner der „World’s 50 Best Restaurants“ bekannt. Ihr „Food Made Good“-Standard gilt als derzeit einzige branchenspezifische Nachhaltigkeitszertifizierung weltweit“, so Andreas Tuffentsammer über die Motivation der Zusammenarbeit. Durch eine weitreichende globale

Vernetzung fördert die SRA zudem aktiv den Austausch zu nachhaltigen Lösungen in der Gastronomie.

### **Nachhaltigkeit als roter Faden – auch im Podcast**

Begleitend zum Kurs vertieft auch der Restaurant Hero Podcast das Thema Nachhaltigkeit regelmäßig im Gespräch mit führenden Köpfen der Branche. Bereits mehr als 30 Episoden sind bei Diensten wie Spotify erschienen – mit Gästen wie Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, CH), Gastgeberin Birgit Reitbauer (3\* Steirereck, AT), Systemgastronomin Anna Schubert (Haferkater) oder OMR Co-Founder Christian Müller. Auch Prof. Dr. Carolyn Hutter, Expertin für Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility von der DHBW Heilbronn, bringt die Relevanz des Themas auf den Punkt: „Die Food-Branche ist einerseits Verursacher, andererseits aber auch Leidtragender von Umweltveränderungen, deshalb ist nachhaltiges Handeln für uns existenziell.“ Ob es um ressourcenschonende Küchenprozesse, verantwortungsvolle Mitarbeiterführung oder Lieferketten geht – Nachhaltigkeit ist als Querschnittsthema in vielen Podcasts präsent. „Das Thema ist überall – aber viele Betriebe wissen einfach nicht, wie sie konkret damit anfangen sollen“, so Tuffentsammer. „Mit dem neuen Kurs geben wir ihnen einen strukturierten, realitätsnahen Einstieg.“

### **Plattform auf Wachstumskurs – neue Inhalte geplant**

Seit dem Launch im Frühjahr 2025 verzeichnet Restaurant Hero eine stetig wachsende Nutzerbasis. Gastronomiebetriebe im gesamten deutschsprachigen Raum nutzen die Plattform, um ihre Abläufe, Menüs, Profitabilität und Teamstrukturen zu optimieren. Derzeit umfasst das Angebot fünf spezialisierte Online-Kurse sowie eine Masterclass, ergänzt durch über 100 Fallstudien, ein Excel-Vorlagenpaket zur Finanzplanung, mehr als 100 KI-Prompts und Checklisten für den Betriebsalltag.

Für November 2025 ist der Launch eines weiteren Spezialkurses geplant, der sich gezielt dem Thema Franchising widmet. Vier weitere Kursformate sind für 2026 in Vorbereitung.

### **Über Andreas Tuffentsammer**

Entwickelt wurde Restaurant Hero von Andreas Tuffentsammer, ehemaliger Sternekoch, Mitgründer von Beets&Roots und erfahrener Unternehmensberater. Aus über 40 Beratungen für bekannte Food-Brands – darunter L'Osteria, Zeit für Brot und Bio Company – entstand die Vision einer Plattform, die Theorie und Praxis sinnvoll zusammenführt. Tuffentsammer: „Wir demokratisieren Wissen, das sonst nur in exklusiven Netzwerken oder durch teure Einzelberatung zugänglich ist. "Unser Ziel ist es, die Gastronomie wirtschaftlich zu stärken und gleichzeitig zukunftsfähig aufzustellen.“

Weitere Informationen: [www.restauranthero.de](http://www.restauranthero.de)

Die Podcasts gibt es hier zum Nachhören: Auf der Restaurant Hero [Website](#), auf [Spotify](#) und [Apple Podcasts](#)

