

## Management und Kommunikation - Abschnitt 1 von 10

**Gutes Management und transparente Kommunikation sind zentrale Bestandteile einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung. Sie stehen für ein Wertesystem und eine verantwortungsvolle Zukunftsgestaltung im Dialog mit Stakeholdern (z.B. Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten). Das Engagement für Geschlechter- und Chancengleichheit, sowie menschenwürdige Arbeit und ein breitenwirksames, nachhaltiges Wachstum zeichnen eine nachhaltige und vorbildliche Unternehmenspolitik aus.**

### SDG 3

**Gesundheit und Wohlergehen**

### SDG 5

**Geschlechtergleichheit**

### SDG 8

**Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

1.1

**Der Betrieb hat ein Leitbild (Unternehmenspolitik) für nachhaltige und verantwortungsbewusste Unternehmensführung verfasst**

**Maximale Punktzahl: 30**

- 
- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja   | 10P |
| Das Leitbild nimmt Bezug zu folgenden Aspekten für verantwortungsvolles Handeln:  |     |
| <input type="checkbox"/> Orientierung an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs)   | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Menschenrechte (Schutz, Achtung und Förderung internationaler Menschenrechte)  | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Arbeitsnormen und -bedingungen (Einhaltung der Kernnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO*): Vereinigungsfreiheit, Recht auf Kollektivverhandlungen, Abschaffung von Kinder- und Zwangsarbeit, ein auf Diversity ausgerichtetes Management* für Chancengleichheit, Antirassismus, Antidiskriminierung, Umsetzung von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz, Stärkung von Gesundheitskompetenz) | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Saisonalität und Regionalität der verwendeten Lebensmittel sollen kontinuierlich gesteigert werden und haben große Bedeutung für den Betrieb   | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Es wird sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung sowie allgemeine Ressourcenverschwendung eingesetzt und kontinuierlich an Verbesserungen gearbeitet   | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Der Betrieb spricht sich klar gegen Einwegverpackungen & Einwegprodukte aus und verbessert sich bezüglich der Verringerung von unnötigem Verschleiß  | 5P  |

- Umweltschutz (Förderung und Unterstützung von Initiativen zur Stärkung von Umweltbewusstsein, Einsatz umweltfreundlicher Technologien, Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität) 5P
- Gesellschaftliches Engagement (Unterstützung von Initiativen zur sozialen/nachhaltigen Entwicklung) 5P
- Soziokulturelle Aspekte der gastronomischen Wertschöpfungskette (Bereitstellung/Einbindung von Informationen zur natürlichen Umgebung, zur örtlichen Kultur und zum kulturellen Erbe, Einbindung örtlicher Elemente der Kunst, Architektur, Dekoration, Angebots, Erhalt der lokalen Tradition) 5P
- Wirtschaftlichkeit/Bestreben zur kontinuierlichen Verbesserung (Marktposition, Stakeholderdialog, Prozesse zur Qualitätssicherung und nachhaltigen Weiterentwicklung) 5P

Das Leitbild ist veröffentlicht (Personal- und Gästebereich) und allen Interessierten zugänglich

- Ja 5P

\* ILO Internationale Arbeitsorganisation ist eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen und damit beauftragt, soziale Gerechtigkeit sowie Menschen- und Arbeitsrechte zu befördern.

## 1.2 Der Betrieb hat einen Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR\*-Beauftragten benannt und dies dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung)

Maximale Punktzahl: 40

- Ja, als Hauptfunktion 40P
- Ja, Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt 10P

## 1.3 Der/die CSR-/Qualitätsbeauftragte des Betriebs überwacht und initiiert Verbesserungsprozesse und -maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit und berichtet darüber regelmäßig in Meetings

Maximale Punktzahl: 20

- Ja 20P

## 1.4 Der Betrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsprogramm mit priorisierten Handlungsfeldern/Umweltaspekten, dazugehörigen Zielsetzungen, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten

Maximale Punktzahl: 40

- Ja, für den Betrieb 20P
- Ja, durch Betriebsgruppe (10P) 10P
- Es erfolgt eine jährliche schriftl. Evaluation d. Nachhaltigkeitsaspekte (z.B. Managementbewertung) 10P

Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt

- Ja, bei der Entwicklung 5P
- Ja, bei der Umsetzung 5P

Keine Datei übermittelt

Hier kannst du dir eine Vorlage für dein Nachhaltigkeitsprogramm herunterladen. In diesem beschreibbaren PDF kannst du selbst deine Aufgaben zu den einzelnen Kernbereichen einfügen und vor dem Absenden des Kataloges an dieser Stelle wieder hochladen.

[Vorlage Nachhaltigkeitsprogramm \(PDF\)](#)

1.5  
**Der Betrieb informiert Stakeholder über Nachhaltigkeitsaktivitäten (z.B. über Website, Newsletter, Social Media, Speisekarte etc.)**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja, ein eigener Menüpunkt für die Nachhaltigkeitsaktivitäten ist auf der Website vorhanden 10P
- Ja, per Informationsweitergabe an GreenSign für Kommunikationsaktivitäten (z.B. Website) 5P
- Ja, das Layout der Speisekarte unterstützt die Wahl des nachhaltigen Speiseangebots 5P
- 5P

1.6  
**Der Betrieb erstellt einen Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht (bereits vorhanden/zukünftig)**

**Maximale Punktzahl: 30**

- Ja 30P

1.7  
**Nachhaltigkeit trägt zur Unternehmens-Identität bei und ist sichtbar durch nachhaltige Partnerschaften/Verpflichtungen (Ökologischer Fußabdruck, Auswahl der Zulieferer, etc.)**

**Maximale Punktzahl: 10**

- Ja 10P

1.8  
**Werbematerial und Marketing Kommunikation sind präzise und transparent**

**Maximale Punktzahl: 10**

- Darstellungen und Bilder in Werbematerial entsprechen den in Wirklichkeit angebotenen Produkten und dem Service 10P

1.9  
**Der Betrieb fördert eine Bewusstseinsbildung für nachhaltiges Handeln und hat hierfür Maßnahmen (z.B. Informationen zum Betriebsgebäude, A-Z-Infos etc.) umgesetzt**

**Maximale Punktzahl: 30**

Beispiele können überschrieben werden

Mitarbeiter

5P

5P

5P

Gäste

5P

5P

5P

Partner/Lieferanten

5P

5P

5P

1.10

Die Betriebsführung stellt sicher, dass rechtliche Verpflichtungen/Rechtsvorschriften eingehalten und anwendbare Genehmigungen oder Zulassungen evaluiert werden (z.B. Lebensmittelhygiene, HACCP-System, Allergenkennzeichnung, Ausweisung der Zusatzstoffe, Abfalltrennung, etc. )

Maximale Punktzahl: 10

- Ja, entsprechende Zertifikate oder andere dokumentarische Nachweise zur Einhaltung aller anwendbaren rechtlichen Anforderungen sind vorhanden

10P

## Umwelt - Energie - Abschnitt 2 von 10

**Der Bereich Umwelt umfasst zahlreiche Komponenten der Unternehmensstruktur und -prozesse. Energie, Wasser und Abfall haben einen großen Einfluss auf den ökologischen Fußabdruck eines Betriebs. Dementsprechend sind Strategien und Maßnahmen zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs notwendig. Langfristig führen diese zur Reduktion von Kosten und sind somit als gewinnbringende Investition anzusehen.**

**SDG 6****Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen****SDG 7****Bezahlbare und saubere Energie****SDG 12****Nachhaltiger Konsum und Produktion****SDG 13****Maßnahmen zum Klimaschutz**

2.1

**Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch die Energieverbräuche (z.B. Strom, Heizöl, Erdgas)**

Maximale Punktzahl: 30

Ja, monatlich 10P

Ja, jährlich 5P

Bitte angeben:

Strom gesamt 5P

Heizung gesamt 5P

Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring Tool dafür ein 10P

2.2

**Der Betrieb erfasst und bewertet alle Energielieferanten**

Maximale Punktzahl: 30

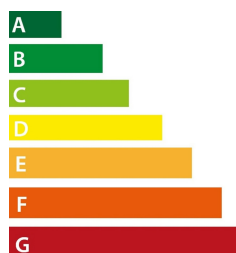
Ja 20P

Mitarbeiter sind informiert und können auf Abfrage über die Energielieferanten berichten 10P

2.3

**Der Betrieb stellt sicher, dass bei Neuanschaffungen (z.B. Spülmaschinen, Kühlgeräte) auf energiesparende Alternativen zurückgegriffen wird**

Maximale Punktzahl: 20



Energielevel der Elektrogeräte. Bitte angeben:

A 20P

B 10P

C bis D 5P

2.4

**Der Betrieb ist ein Neubau (nicht älter als fünf Jahre) und unter energieeffizienten Gesichtspunkten gebaut**

Maximale Punktzahl: 60

Ja 10P

Baujahr

Neubau wurde nach DGNB, LEED o. einer ähnl. anerkannten Gebäudezertifizierung gebaut 20P

Neubau ist nach nachhaltigen Aspekten gebaut (z.B. Niedrig-Energiehaus, Energiesparhaus) 30P

Wenn nein, erfolgte in den letzten zehn Jahren:

Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle 15P

Eine energetische Sanierung im Innenbereich (z.B. Türen, Fenster, Wände) 15P

Eine Dachdämmung (z.B. Zwischen- und/oder Aufsparrendämmung, Dämmung Flachdach) 15P

Eine Kellerdämmung (z.B. auf der beheizten bzw. von der unbeheizten Seite) 15P

Eine Isolierverglasung mit niedrigem UV-Wert (Mindestanforderung:  $UV \leq 1,3 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ ) 15P

Sämtliche Dämm- und Isolationsstoffe sind umweltfreundlich und recyclingfähig 15P

Sonstige

15P

2.5  
**Der Betrieb stellt sicher, dass alle elektrischen Anlagen (z.B. Lüftungsanlagen) regelmäßig gewartet und Instand gehalten werden**

Maximale Punktzahl: 30

Ja 20P

Die Wartung und Instandhaltung wird über eine digitale Aufzeichnung garantiert 10P

2.6  
**Der Betrieb bezieht Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz**

Maximale Punktzahl: 60

im Strommix zu mindestens 75% 30P

im Strommix zu 100% 60P

Stromanbieter

Der Betrieb konnte in den letzten drei Jahren die Nutzung erneuerbarer Energien erhöhen

Ja 20P

2.7  
**Der Betrieb produziert Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen**

Maximale Punktzahl: 60

<input type="checkbox"/> Blockheizkraftwerk (BHKW)	30P
<input type="checkbox"/> Solarenergie (thermisch)	30P
<input type="checkbox"/> Photovoltaik	30P
<input type="checkbox"/> Wasserkraft	30P
<input type="checkbox"/> Windenergie	30P
<input type="checkbox"/> Bioenergie	30P
Sonstiges	30P
<input type="text"/>	

2.8

**Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz**

**Maximale Punktzahl: 60**

<input type="checkbox"/> Blockheizkraftwerk (BHKW)	30P
<input type="checkbox"/> Wärmetauscher	30P
<input type="checkbox"/> Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage	30P
<input type="checkbox"/> Biogas	30P
<input type="checkbox"/> Fernwärme aus Müllverbrennung	30P
<input type="checkbox"/> Zentrale Gewinnung aus Abwasser	30P
<input type="checkbox"/> Dezentrale Gewinnung aus Abwasser	20P
<input type="text"/>	30P

2.9

**Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige Gebäudeausstattung in allen Bereichen**

**Maximale Punktzahl: 60**

Anlagenausstattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung

<input type="checkbox"/> Isolierte Leitungen im Heizverteiler	10P
<input type="checkbox"/> moderne Brennwertkessel mit Wärmerückgewinnung der Abgase und des Kondensats	10P
<input type="checkbox"/> mehrere Heizkessel in Kaskadenschaltung zur optim. Abfederung des schwankenden Bedarfs	10P
<input type="checkbox"/> alternativ: Erdsonden-Heizung mit Wärmepumpe	10P

Luftaufbereitung

- Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnung 10P
- Luftaufbereitung mit Kompressoranlagen 10P
- Kälte für Klimaanlage
- Kältemanagement zur gleichzeitigen Nutzung als Wärmepumpe der entsprechenden Rohrleitungen, Warmwasserabnahme 10P
- Volle Nutzung der Abwärme der Klimaanlage 10P
- Kältemaschine in Kombination mit Eisspeicher zum Ausgleich von Bedarfsschwankungen 10P
- Elektrizitätsgewinnung
- Kraft/Wärmekoppelungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung ins Netz 10P

## 2.10

### Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in der Küche umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

#### Küche

- Einsatz von Osmosegeräten zur Unterstützung der Langlebigkeit der Geräte (Vermeidung von Kalkablagerungen) 10P
- Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen) 10P
- Kühlkonzept (z.B. richtige Befüllung, regelmäßiges Abtauen von Kühlgeräten) 10P
- Angemessene Größe und Volumen der Kühlgeräte/-lagerräume 10P
- Einstellung der richtigen Kühltemperatur (z.B. Tiefkühltemperatur -18 Grad, Kühltemperatur 2-7 Grad) 10P
- regelmäßiges Säubern/Entstauben von Kühlrippen bei Kühlschränken, Aggregaten 10P
- Restwärme wird aktiv genutzt 10P
- Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung 10P
- Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung 10P
- Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen 10P
- Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschine(n) 10P

#### Gargeräte

- Gargeräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet 10P
- Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet 10P

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten        | 10P |
| <input type="checkbox"/> regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten | 10P |

## 2.11

### Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in den folgenden Bereichen umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

#### Energie-Check/Energiemanagementsystem

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Energie-Check mit Fachberater ist erfolgt (Ermittlung Energiebedarf und -verbrauch, Beschreibung und Analyse von Schwachstellen, Vorschläge zu Sparmaßnahmen liegen vor) | 10P |
| <input type="checkbox"/> Energiemanagementsystem nach ISO 50001 (alternativ EMAS) ist eingeführt  | 10P |
| <input type="checkbox"/> Energiebeauftragter ist im Betrieb benannt   | 10P |

#### Sonstiges

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Verwendung von auswechselbaren Stoffhandtuchrollen in den öffentlichen Bereichen                       | 10P |
| <input type="checkbox"/> Verwendung von Recycling-Papier für die Händetrocknung in öffentlichen Toiletten/Personalbereich       | 10P |
| <input type="checkbox"/> Abschalten von Computern, Bildschirmen und Druckern nach Arbeitsbeendigung (z.B. in Verwaltungsräumen) | 10P |
| <input type="checkbox"/> Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Energieeffizienz in der Küche              | 10P |
| <input type="checkbox"/> Nutzung von Verschattungssystemen (z.B. Vorhänge, Jalousien)   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Energieeffizienz                                 | 10P |

## 2.12

### Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept

Maximale Punktzahl: 30

- |   |    |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Außenbereich (z.B. Parkplatz)        | 5P |
| <input type="checkbox"/> Zeitschaltuhren und /oder Bewegungsmelder im Innenbereich (z.B. Toiletten/Flure) | 5P |
| <input type="checkbox"/> Nutzung von Tageslicht bei der Raumplanung                                       | 5P |

#### Der Betrieb setzt bei der Beleuchtung auf energiesparende LEDs:

- |                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> 30% bis 60%  | 5P  |
| <input type="checkbox"/> 60% bis 90%  | 10P |
| <input type="checkbox"/> mehr als 90% | 15P |

2.13

**Der Betrieb bietet einen Klimateller\* auf der Speisekarte an**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja 10P
- Der Klimateller ist klar als solcher gekennzeichnet 5P
- Der Klimateller wird explizit beworben 5P

\* **Klimateller** beschreibt ein Gericht, welches mindestens 50% weniger CO<sub>2</sub> als ein durchschnittliches vergleichbares Gericht verursacht.

2.14

**Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen, um Energieverbräuche zu analysieren und kontinuierlich Emissionen zu verringern**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Maßnahme 10P
- Maßnahme 10P
- Maßnahme 10P

## **Umwelt - Wasser - Abschnitt 3 von 10**

3.1

**Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch**

**Maximale Punktzahl: 30**

- Ja, monatlich 10P
- Ja, jährlich 5P

Bitte angeben:

Wasserverbrauch (m<sup>3</sup>) gesamt: 5P

Wasserverbrauch (m<sup>3</sup>) der Küche: 5P

- Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring Tool dafür ein 10P

3.2

**Der Betrieb erfüllt die lokalen/internationalen Vorschriften der Abwasserentsorgung, sodass dieses aufbereitet und wiederverwendet werden kann**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja 20P

3.3

Wasserrisiken (z.B. Wasserknappheit/-verschmutzung) werden beurteilt und dokumentiert. Möglicherweise summierte Einflüsse der Gastronomie auf das regionale Wasservorkommen werden in Betracht gezogen.

Maximale Punktzahl: 20

Ja 20P

3.4

Das Wasser kommt aus legalen und nachhaltigen Quellen, welche die Umwelt auch in Zukunft nicht beeinflussen werden. Besagte Quellen werden im Betrieb dokumentiert.

Maximale Punktzahl: 20

Ja, und zwar:

20P

3.5

Der Betrieb stellt sicher, dass alle Wasserinstallationen und -anlagen (z.B. Armaturen, Kühlung) regelmäßig gewartet und Instand gehalten werden

Maximale Punktzahl: 30

Ja 30P

3.6

Zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind folgende technische Maßnahmen im Betrieb umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

Technik/Standards

Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Geschirrabwaschern zum Abwaschen 10P

Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Wasserhähnen (max. 4-6 Liter/Min.) 10P

Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Toilettenspülungen (max. 6,5 Liter/je Spülung) 10P

Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Urinalen (max. 2 Liter/je Spülung) 10P

Reinigungsstandards sind eingeführt: Reinigungsteams verwenden die Toilettenspülung während der Reinigung (z.B. öffentliche Bereiche) max. 3x 10P

Korrekter Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik 10P

Toilettenspülung mit Spül-Stopfunktion/Spartaste 10P

Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden 10P

Verwendung von Grau- oder Regenwasser 10P

Schmutzwasser aus dem Betrieb des Betriebs wird in einem von der Gemeinde oder Regierung anerkannten Reinigungssystem entsorgt, wo verfügbar 10P

- Wenn keine passende Schmutzwasserbehandlung vor Ort angeboten wird, wird ein alternatives System genutzt ohne negative Einflüsse auf die lokale Bevölkerung oder Umwelt (und entsprechend der Schmutzwasserqualitätsanforderungen) 10P

3.7  
**Zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind weitere Maßnahmen im Betrieb umgesetzt**

Maximale Punktzahl: 60

Reinigung

- Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel/Chemikalien (z.B. biologisch abbaubare Mittel mit Auszeichnung „EU Ecolabel“ oder „Blauer Engel“) 20P

Sensibilisierung

- Informationen zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Wasserschonung 10P
- Informationen zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Wasserschonung (z.B. Umwelttipps am Arbeitsplatz) 10P

Sonstiges

- Eigenes Wasserrecycling-System vorhanden 20P
- Eigene biologische Kläranlage 20P

3.8  
**Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen, um Wasserverbräuche zu analysieren und kontinuierlich zu verringern**

Maximale Punktzahl: 20

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

**Umwelt - Abfall - Abschnitt 4 von 10**

4.1  
**Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen**

Maximale Punktzahl: 30

- Ja, monatlich 10P
- Ja, jährlich 5P
- Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring Tool dafür ein 20P

4.2

Die Mülltrennung im Betrieb erfolgt gemäß den Richtlinien lokaler Behörden

Maximale Punktzahl: 20

Ja 20P

4.3

Es existieren Trennsysteme für Müll (z.B. Mülltrennungsplatz mit deutlicher Kennzeichnung von z.B. Wertstoffbehälter, Recyclingbehälter, Papier, Bio-Abfall)

Maximale Punktzahl: 60

Ja, in:

Küche 10P

Toilettenbereich 10P

Personalbereich (z.B. Büro) 10P

Abfallsammelstelle 10P

Zudem vorhanden:

Müllpresse für Dosen 10P

Müllpresse für Karton 10P

Entwässerungsgerät für Nassmüll\* 10P

\* Nassmüll beschreibt organische Küchenabfälle, die sowohl bei Zubereitung, als auch nach dem Verzehr, anfallen.

4.4

Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik 10P

Der Betrieb pflegt eine Speisenabfallquote\* (%) 10P

Die Speisenabfallquote wird für kontinuierliche Verbesserung beobachtet und bewertet 10P

\* Speisenabfallquote  $((\text{Essensreste in kg} / \text{Angebotenes Essen in kg}) * 100)$

4.5

Folgende Maßnahmen sind zur Reduzierung und/oder Vermeidung des Abfallaufkommens im Betrieb umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

Lieferanten

Lieferant setzt Mehrwegsysteme (z.B. PET Flaschen, Glasflaschen) ein 10P

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Lieferant nimmt Verpackungen retour  | 10P |
| Einkauf und Speiseplanung   |     |
| <input type="checkbox"/> Bedarfsgerechter Einkauf   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Priorisierung von Lebensmitteln und Getränken mit zeitnahe Mindesthaltbarkeitsdatum in der Speiseproduktion              | 10P |
| <input type="checkbox"/> Einsatz von Seifenspendern   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen  | 10P |
| Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf   |     |
| <input type="checkbox"/> < 10%  | 15P |
| <input type="checkbox"/> < 15%  | 10P |
| <input type="checkbox"/> < 20%  | 5P  |
| Sensibilisierung  |     |
| <input type="checkbox"/> Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung                                     | 10P |
| <input type="checkbox"/> Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung (z.B. Umwelttipps für Küchen) | 10P |

#### 4.6

### Zur Vermeidung von Verpackungsmüll werden Zero Waste Mahlzeiten\* angeboten

Maximale Punktzahl: 20

- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja | 20P |
|-----------------------------|-----|

\* **Zero Waste Mahlzeit** beschreibt ein Gericht, welches kein zusätzliches Müllaufkommen entstehen lässt. Konkret bedeutet das: den Verzicht auf nicht Benötigtes, die Wiederverwertung wo möglich, das Recyclen wo nötig sowie das Kompostieren von Unverwertbarem.

#### 4.7

### Im Betrieb wird das Cradle to Cradle\* Prinzip folgendermaßen umgesetzt:

Maximale Punktzahl: 60

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Der Einkauf im Betrieb besteht zu mindestens 10% aus Produkten mit dem C2CPII-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) | 20P |
| <input type="checkbox"/> Technische Geräte werden bei Aussortierung wieder zum Hersteller gebracht   | 20P |
| <input type="checkbox"/> Eigener Komposthaufen ist vorhanden   | 20P |

Sonstiges

20P

\* **Cradle to Cradle** beschreibt ein in den 90er Jahren entwickeltes Konzept der durchgängigen Kreislaufwirtschaft. Nach diesem, zu Deutsch, „Wiege zu Wiege“ – Prinzip werden biologische und technische Nährstoffe zurück in den jeweiligen Kreislauf geführt für einen verantwortungsvolleren Umgang mit Ressourcen.

4.8

**Im Betrieb wird das Root-to-Stem\* oder das Nose-to-Tail\* Prinzip bei folgenden Lebensmitteln umgesetzt:**

**Maximale Punktzahl: 40**

10P

10P

10P

10P

10P

\* **Root-to-Stem** beschreibt im Wesentlichen die ganzheitliche Verwendung und Verarbeitung von Früchten und Gemüsesorten bei der Speisenproduktion.

\* **Nose-to-Tail** beschreibt die Ganztiernutzung in der Küche, also die Verwendung möglichst aller essbaren Teile eines geschlachteten Tieres.

4.9

**Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen**

**Maximale Punktzahl: 60**

In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit) 20P

Mitgliedschaft/Unterstützung eines Vereins wie „United Against Waste“ 20P

Unterstützung von Aktionen und Veranstaltungen wie z.B. „Resteessen – zugut für die Tonne!“, "Too Good To Go" 20P

Ergebnisse der Auswertung der Rücklaufmengen fließen in die Planung des Speisenangebotes ein 20P

Durchführung der "Renner-Penner-Analyse" 20P

Sonstige

20P

\* **Renner-Penner-Analyse** gibt einen Überblick über die Beliebtheit der jeweiligen Produkte. Sie hilft dabei zu entscheiden, wie das Sortiment wie das Sortiment auf Basis des Deckungsbeitrages am besten zu bestücken ist, um die höchste Profitabilität zu erreichen.

4.10

**Im Betrieb sind die Speisekarten aus den folgenden Materialien**

**Maximale Punktzahl: 20**

Recycling-Papier

10P



- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt | 10P |
| <input type="checkbox"/> Ausschließlich digital   | 20P |
| Sonstige  | 10P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>                         |     |

#### 4.11

**Der Betrieb verwendet in den folgenden Bereichen Produkte aus Recyclingpapier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (z.B. FSC – Forest Stewardship Council oder „Blauer Engel“)**

**Maximale Punktzahl: 30**

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Gesamter Betrieb        | 30P |
| <input type="checkbox"/> Speisekarten & Aushänge | 10P |
| <input type="checkbox"/> Sanitärräume            | 10P |
| <input type="checkbox"/> Küche                   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Büro                    | 10P |

#### 4.12

**Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um**

**Maximale Punktzahl: 50**

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb zu mindestens 90% | 50P |
| <input type="checkbox"/> Der Einkauf findet ausschließlich digitalisiert statt                           | 10P |
| <input type="checkbox"/> Angebote werden online zugeschickt  | 10P |
| <input type="checkbox"/> Reservierungsbestätigungen werden online zugeschickt                            | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Rechnungen werden online zugeschickt  | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine elektronische Ablage von Vorgängen                              | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Email Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet             | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Printprodukte (z.B. Speisekarte) sind online verfügbar                          | 10P |
| <input type="checkbox"/> Die Mitarbeiter werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken                 | 5P  |
| <input type="checkbox"/> Intern werden Schmierpaper / Recyclingpaper bevorzugt                           | 5P  |

#### 4.13

**Schadstoffe (Pestizide, Farbe, Chemikalien) werden, wo überall möglich, im Betrieb minimiert**

**Maximale Punktzahl: 40**

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt | 20P |
|--|-----|

Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert, gehandhabt und entsorgt 20P

4.14

**Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um die Verschmutzung durch Lärm, Licht, Abwasser, ozonabbauende Stoffe sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigung zu minimieren**

**Maximale Punktzahl: 30**

Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lärmbelästigung zu minimieren 10P

Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lichtverschmutzung zu minimieren 10P

Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Verschmutzung durch Abwasser zu minimieren 10P

Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Verschmutzung durch ozonabbauende Stoffe an 10P

Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Luftverschmutzung an 10P

4.15

**Der Betrieb bietet dem Gast das Mitnehmen von übrig gebliebenem Essen aktiv an**

**Maximale Punktzahl: 20**

Ja 10P

Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden. 20P

Nennung des Anbieters/Materials:

4.16

**Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen, um das Abfallaufkommen zu analysieren und kontinuierlich zu verringern**

**Maximale Punktzahl: 20**

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

## **Biodiversität und kulturelles Erbe - Abschnitt 5 von 10**

**Biologische Vielfalt und das Wohlergehen lebensnotwendiger Ökosysteme sind ein essenzieller Bestandteil einer nachhaltigen Betriebsausrichtung. Ein biodiverser Betrieb übernimmt Verantwortung für die umliegende Flora und Fauna und trägt seinen Teil zum Schutz und zum Wachstum derer bei. Die Aufrechterhaltung von kulturellem Erbe festigt vergangene Ideen, Werte und Errungenschaften und stärkt die gesellschaftliche Identität.**

## **SDG 13**

## Maßnahmen zum Klimaschutz

### SDG 14

#### Leben unter Wasser

### SDG 15

#### Leben an Land

5.1

Der Betrieb unterstützt die Biodiversität und leistet einen Beitrag dazu

Maximale Punktzahl: 30

Ja 30P

5.2

Der Betrieb liegt nicht in einem Naturschutzgebiet

Maximale Punktzahl: 30

Ja 30P

5.3

Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität im Betrieb umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots 5P

Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden 5P

Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie 5P

Eigene Bienenhotels/Nisthilfen sind vorhanden 10P

Herstellung von eigenem Honig (mit regionalem Imker) 10P

Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb 10P

Artenreich bepflanzte Wand in einem der Bereiche (Eingangsbereich, Betriebsbereich, Wintergarten, etc.) 5P

Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten 5P

Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese 10P

Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich 10P

Insektenfreundliche Außenbeleuchtung 10P

Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt 10P

Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten 10P

Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes 5P

Erhalt oder Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche 10P

- Gäste haben die Möglichkeiten, sich finanziell an Biodiversitätsinitiativen zu beteiligen (z.B. durch Bienenpatenschaften, Baumpflanzaktionen) 10P
- Der Einkauf, die Züchtung, die Unterbringung und Pflege von wilden und domestizierten Tieren entsprechen den höchsten Standards für Tierfürsorge 10P
- Partnerschaft mit einem Naturpark oder einem ähnlichen Betrieb 10P

Sonstiges

5P

5.4

**Alle Gesetze in Bezug auf Landnutzung und Aktivitäten in lokalen Gegenden werden eingehalten**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja, alle Lizenzen und Genehmigungen sind aktuell 10P
- Auch nicht gesetzlich vorgeschriebene Bereichsmanagementpläne und -anleitungen werden erfüllt 10P

5.5

**Mitarbeiter erhalten Informationen über das natürliche und kulturelle Erbe der Gegend**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja 20P

5.6

**Gäste erhalten Informationen zum angemessenen Verhalten in der besuchten Gegend**

**Maximale Punktzahl: 10**

- Ja 10P

5.7

**Bei der Standortwahl, dem Design und dem Zugang des Betriebs wird das natürliche und kulturelle Erbe berücksichtigt**

**Maximale Punktzahl: 50**

- Direkte sowie indirekte Auswirkungen auf die umliegende Biodiversität wurden gemessen, bewertet und angemessen dokumentiert 20P
- Gefährdete oder geschützte Arten wurden nicht verdrängt und die Auswirkung auf jeglichen Lebensraum von Wildtieren wird minimiert und abgeschwächt 10P
- Wasserläufe, Wasserfassungen und Feuchtgebiete wurden nicht geändert, Abwasser ist reduziert wo möglich und wird aufgefangen oder abgeleitet und gefiltert 10P
- Der Schutz von sensiblen Arealen und der Selbstreinigungskraft der Ökosysteme wird in Betracht gezogen 10P
- Copyright und Recht des geistigen Eigentums\* werden respektiert und nötige Berechtigungen eingeholt 5P
- Gäste werden davon abgehalten, kulturelle Gegenstände zu entwenden oder zu beschädigen sowie der umliegenden Biodiversität zu schaden 5P

5.8

## Einhaltung von Land-, Wasser- und Grundstücksrechten

Maximale Punktzahl: 30

- Das Eigentum und Besitzrecht für alle Gelände, welche von dem Betrieb besessen oder genutzt werden oder auf welche es direkten Einfluss ausübt, sind vollkommen geklärt und dokumentiert 10P
- Zugangs- und Nutzungsrechte sind für alle Ressourcen, inklusive Land und Wasser, dokumentiert wo angemessen 10P
- Kommunikation, Rücksprache und Engagement mit lokalen und einheimischen Gemeinschaften sind dokumentiert 10P
- Ein Nachweis von freiem, vorzeitigem und vor-informiertem Einverständnis durch die lokale Gemeinschaft ist dokumentiert, wo relevant (es sind keine unfreiwillige Umsiedlung und Landverkäufe ersichtlich) 10P

5.9

## Der Betrieb unterstützt lokale Unternehmer bei der Entwicklung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren

Maximale Punktzahl: 20

- Ja 20P

## Einkauf and Speisenangebot - Abschnitt 6 von 10

**Der Einkauf ist speziell in der Gastronomie ein zentrales Steuerungsorgan und demnach Indikator für nachhaltige Verantwortung. Die strategische und bewusste Auswahl von Produkten unterstützt Klima- und Ressourcenschutz, Tierwohl und menschenwürdige Arbeitsbedingungen. Bei der Produktauswahl ist besonders auf Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmale zu achten.**

### SDG 3

**Gesundheit und Wohlergehen**

### SDG 6

**Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen**

### SDG 8

**Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

### SDG 12

**Nachhaltiger Konsum und Produktion**

### SDG 13

**Maßnahmen zum Klimaschutz**

6.1

## Der Betrieb hat eine Einkaufspolitik, die ökologisch nachhaltige Lieferanten und Produkte bevorzugt

Maximale Punktzahl: 50

Ja, und zwar für:

- Küchentechnik 10P
- Lebensmittel 10P

- Getränke 10P
- Mobiliar 10P
- Dienstleistungen 10P
- Hilfs- und Betriebsmittel 10P
- Die Einkaufspolitik ist allen Mitarbeitern zugänglich 5P

6.2

**Die Einkaufspolitik nimmt Bezug auf die folgenden Grundsätze**

**Maximale Punktzahl: 50**

- Ökologisch-orientierter Einkauf 10P
- Pflanzenbasierter Einkauf 10P
- Berücksichtigung regionaler Produzenten und Lieferanten 10P
- Berücksichtigung regionaler Produkte 10P
- Gentechnik-freier Einkauf 10P
- Tierwohl-orientierter Einkauf 10P
- Palmöl-freier Einkauf 10P
- Vermeidung von Verpackungsabfällen 10P
- Sonstige 10P

6.3

**Der Einkauf von Lebensmitteln (z.B. Obst, Gemüse, Backwaren, Fleisch, Molkereiprodukte etc.) erfolgt aus regionalem Anbau sowie regionaler Produktion (Umkreis  $\leq$  100 km zum Standort)**

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 40P
- mehr als 90% 60P

6.4

**Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau**

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 40P
- mehr als 90% 60P

6.5

**Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen**

**Maximale Punktzahl: 40**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 10P
- 60% bis 90% 25P
- mehr als 90% 40P

6.6

**Der Betrieb bietet folgende regionale (im Umkreis von  $\leq 100$ km) Getränke an**

**Maximale Punktzahl: 60**

Wasser 20P

Säfte 20P

Bier 20P

Wein 20P

Spirituosen 20P

6.7

**Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an**

**Maximale Punktzahl: 30**

- Ja 20P
- Es wird explizit auf das Angebot hingewiesen 10P

6.8

**Der Betrieb kauft, verwendet und verarbeitet ausschließlich vegane Lebensmittel**

**Maximale Punktzahl: 60**

- Ja 60P

6.9

**Der Betrieb kauft und verwendet ausschließlich vegane Verbrauchsmittel**

**Maximale Punktzahl: 40**

---

Ja 40P

6.10

**Der Betrieb führt auf der Speisekarte vegane Speisen & Getränke**

**Maximale Punktzahl: 60**

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 40P
- 60% bis 90% 50P
- mehr als 90% 60P

6.11

**Das vegane / vegetarische / faire / klimafreundliche Angebot ist günstiger bzw. max. genauso teuer wie das konventionelle Angebot**

**Maximale Punktzahl: 40**

---

Ja 40P

6.12

**Die Speisekarte wird regelmäßig, je nach saisonaler Verfügbarkeit von Lebensmittel, aktualisiert**

**Maximale Punktzahl: 50**

---

- Wöchentlich 50P
- Monatlich 35P
- Quartalsweise 15P

6.13

**Der Betrieb führt auf der Speisekarte saisonale Zutaten**

**Maximale Punktzahl: 50**

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 35P
- mehr als 90% 50P

6.14

**Der Betrieb kauft folgende ökologische/biologische Produkte (Kennzeichnung laut EG-Öko-Verordnung)**

**Maximale Punktzahl: 60**

---

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.15

**Der Betrieb kauft folgende fair gehandelte Produkte (z.B. „Fairtrade“ Siegel, GEPA oder UTZ Zertifizierung)**

**Maximale Punktzahl: 60**

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.16

**Der Betrieb kauft folgende vegane Produkte spezifisch als tierische Alternativen (z.B. Hülsenfrüchte, Erbsenprotein)**

**Maximale Punktzahl: 60**

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.17

**Der Betrieb bezieht Fisch aus biologischer oder artgerechter Aufzucht und schonenden Fangmethoden (nach dem WWF-Einkaufsratgeber Fisch - MSC, ASC, Bioland, Naturland)**

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja, und zwar zu;

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 40P
- mehr als 90% 60P

6.18

**Der Betrieb bezieht Fleisch und Fleischerzeugnisse aus biologischer oder artgerechter Haltung (EU-Biosiegel, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Tierwohl-Siegel)**

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 40P
- mehr als 90% 60P

6.19

**Der Betrieb bezieht Milchprodukte aus biologischer oder artgerechter Haltung zu (EU-Biosiegel, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Tierwohl-Siegel)**

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 40P
- mehr als 90% 60P

6.20

**Der Betrieb bezieht Weidemilch\***

**Maximale Punktzahl: 30**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 10P
- 60% bis 90% 20P
- mehr als 90% 30P

\* Weidemilch stammt von Kühen, die mindestens an 120 Tagen im Jahr auf der Weide grasen dürfen.

6.21

**Der Betrieb achtet bei dem Einkauf folgender Produkte auf einen geringen Fettgehalt**

**Maximale Punktzahl: 30**

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Milch   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Joghurt | 10P |
| <input type="checkbox"/> Quark   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Käse    | 10P |

6.22

**Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien**

**Maximale Punktzahl: 60**

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Bio-zertifiziert   | 40P |
| <input type="checkbox"/> Bruderhähne* (Brudertier Initiative Deutschland e.V. Mitgliedschaft) | 20P |

\* **Bruderhähne** bezeichnet man als männliche Küken aus der Legehennenbrüterei, die trotz geringerem wirtschaftlichen Ertrag vollständig mit aufgezogen werden.

6.23

**Der Betrieb kocht mit frischen Zutaten und verzichtet auf Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Zusätzen und E-Nummern**

**Maximale Punktzahl: 20**

Ja, und zwar zu:

- |                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <input type="radio"/> 30% bis 60%  | 10P |
| <input type="radio"/> 60% bis 90%  | 15P |
| <input type="radio"/> mehr als 90% | 20P |

6.24

**Bei Verwendung von Convenience Produkten\* nutzt Der Betrieb ausschließlich Convenience Produkte der Stufe 1\* (z.B. geputztes Gemüse, vorgeschälte Kartoffeln) und der Stufe 2\* (z.B. Tiefkühlgemüse, Aufbackbrötchen, Nudeln, mariniertes Fleisch)**

**Maximale Punktzahl: 30**

Ja, und zwar zu:

- |                            |     |
|----------------------------|-----|
| <input type="radio"/> ≤10% | 30P |
| <input type="radio"/> ≤20% | 20P |
| <input type="radio"/> ≤30% | 10P |

\* **Convenience Produkte** sind vorgefertigte Lebensmittel, bei welchen der Hersteller bereits bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernommen hat. Convenience Produkte werden in fünf verschiedene Stufen aufgeteilt, wovon die ersten beiden Stufen in die Betrachtung und Bewertung von GreenSign fallen. \* Stufe 1: Das Produkt ist küchenfertig. Es muss folglich nicht mehr zugeschnitten oder portioniert, aber noch gegart und zu Ende vorbereitet werden (gewürzt, paniert etc.); \* Stufe 2: Das Produkt kann ohne weitere Vorbereitungen gegart werden.

6.25

**Es werden Vollwertprodukte (z.B. Vollkornprodukte) oder alte Sorten (z.B. Mangold) als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten**

**Maximale Punktzahl: 20**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 10P
- 60% bis 90% 15P
- mehr als 90% 20P

6.26

**Der Betrieb hat einen Einkaufs-Beauftragten benannt und dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung), der verantwortlich für die Umsetzung der Einkaufspolitik ist**

**Maximale Punktzahl: 30**

- Ja, als Hauptfunktion 30P
- Ja, Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt 10P

6.27

**Der Einkauf für andere Verbrauchsmittel (z.B. Servietten, Besteck, Reinigungsmittel) erfolgt bei Lieferanten im Umkreis  $\leq 100$  km zum Standort**

**Maximale Punktzahl: 40**

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60% 20P
- 60% bis 90% 30P
- mehr als 90% 40P

6.28

**Das Waschen von diversen Artikeln (z.B. Servietten, Tücher, Mitarbeiterkleidung) erfolgt bei einer regionalen Wäscherei**

**Maximale Punktzahl: 40**

- Hauseigene Wäscherei 40P
- 10 km 30P
- 20 km 20P
- 30 km 10P

Wäscherei ist nachhaltig zertifiziert

10P

6.29

**Der Betrieb achtet bei Kauf/Leasing/Miete auf nachhaltig produzierte Textilien (z.B. GOTS (Global Organic Textile Standard), Fairtrade, Cotton made in Africa) bzw. auf nachhaltige Rohmaterialien wie Bio-Baumwolle, recyceltem Polyester oder Lyocell/Tencel)**

**Maximale Punktzahl: 40**

Tischdecken

10P

Vorhänge

10P

Berufsbekleidung

10P

Stoffservietten

10P

Reinigungsutensilien

10P

6.30

**Der Betrieb achtet beim Kauf von Küchenmaterialien auf die Art der darin verarbeiteten Rohmaterialien**

**Maximale Punktzahl: 20**

Töpfe und Pfannen aus Gusseisen

10P

Auflaufformen aus Keramik

10P

10P

10P

10P

6.31

**Der Einkauf nachhaltiger Produkte in diversen Warengruppen (z.B. „Blauer Engel“, FSC Zertifizierung nachhaltiger Forstwirtschaft, klimaneutral) erfolgt**

**Maximale Punktzahl: 40**

Ja, und zwar zu:

30% bis 60%

20P

60% bis 90%

30P

mehr als 90%

40P

6.32

**Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte**

**Maximale Punktzahl: 20**

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

## Regionalität und Verkehr - Abschnitt 7 von 10

**Regionalität und Verkehr sind zentrale Indikatoren von Nachhaltigkeit. Regionalität trägt zur Unternehmensidentifikation, einem qualitativen Wachstum sowie einer Minderung der Umweltschädlichkeit bei. Das Thema Mobilität erfordert zukunftsweisende und umweltförderliche Ansätze in der Gastronomie.**

### SDG 3

**Gesundheit und Wohlergehen**

### SDG 9

**Industrie, Innovation und Infrastruktur**

### SDG 11

**Nachhaltige Städte und Gemeinden**

### SDG 13

**Maßnahmen zum Klimaschutz**

#### 7.1

Der Betrieb deklariert und informiert über die Herkunft der Produkte auf der Speisekarte/Getränkekarte

Maximale Punktzahl: 10

Ja 10P

#### 7.2

Gäste können im Betrieb (erkennbare) regionale/selbthergestellte nicht zu dem Menü gehörende Produkte erwerben

Maximale Punktzahl: 20

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

7.3  
Mitarbeiter kennen die Herkunft und Qualität der Produkte und Lieferanten in der Region

Maximale Punktzahl: 10

- Ja 10P

7.4  
Mindestens die Hälfte der Betriebsmitarbeiter wohnen in einem Radius von maximal 30 km zum Betrieb

Maximale Punktzahl: 30

- 10 km 30P
- 20 km 20P
- 30 km 10P

7.5  
Angaben zum Thema Mobilität der Betriebsmitarbeiter

Maximale Punktzahl: 40

- mindestens 40% der Mitarbeiter kommen zu Fuß/mit dem Fahrrad zur Arbeit 20P
- mindestens 40% der Mitarbeiter kommen mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Mitfahrgelegenheiten zur Arbeit 20P

7.6  
Der Betrieb setzt auf Barrierefreiheit und die Zugänglichkeit für Menschen mit und ohne Einschränkungen

Maximale Punktzahl: 50

- Zugang zu allen öffentlich zugänglichen Betriebsbereichen (z.B. Rampe, Aufzug, Türbreite) 20P
- Die Barrierefreiheit wurde zertifiziert oder von relevanten Nutzergruppen/Experten bestätigt 15P
- Klare und akkurate Informationen sind für alle zu jeder Zeit zugänglich (Website, vor Ort und ggf. Social Media) 10P
- Parkplätze 5P

7.7  
Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Transportmittel-Typen

Maximale Punktzahl: 30

- Unmotorisiertes Transportmittel 30P
- Wasserstoffbetriebenes Transportmittel 25P
- Elektrisch betriebenes Transportmittel 20P
- Hybrid betriebenes Transportmittel 15P

7.8

Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Verpackungen

Maximale Punktzahl: 20

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Mehrweg Verpackungen        | 20P |
| <input type="checkbox"/> Recyclebare Verpackungen    | 15P |
| <input type="checkbox"/> Kompostierbare Verpackungen | 10P |

7.9

Bei der Auslieferung berücksichtigt der Betrieb ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bzgl. der Routenplanung

Maximale Punktzahl: 10

- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja | 10P |
|-----------------------------|-----|

7.10

Der Betrieb bietet seinen Gästen bei eigenständiger Abholung von Speisen folgende Möglichkeiten

Maximale Punktzahl: 20

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Gäste können ihre mitgebrachten Behälter nutzen und werden darüber im Vorhinein informiert | 10P |
| <input type="checkbox"/> Gäste können vor Ort Mehrwegbehälter mieten oder kaufen                                    | 10P |
| <input type="checkbox"/> Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert                 | 10P |

## Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung - Abschnitt 8 von 10

**Qualitätssicherung ist ein Kernprozess von Nachhaltigkeit und ein wesentlicher Bestandteil jedes Betriebs. Dessen Weiterentwicklung bedeutet Zukunftssicherung durch kontinuierliche Prozessverbesserung, transparente Dokumentation und Zufriedenheitsoptimierung aller Stakeholder.**

### SDG 3

**Gesundheit und Wohlergehen**

### SDG 8

**Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

### SDG 17

**Partnerschaften zur Erreichung der Ziele**

8.1

Es ist ein Qualitätsmanagement im Betrieb implementiert

Maximale Punktzahl: 50

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert | 10P |
| <input type="checkbox"/> Qualitätszertifizierung nach ISO 14001 liegt vor   | 30P |
| <input type="checkbox"/> Qualitätszertifizierung nach ISO 45001 liegt vor   | 20P |

- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor                | 20P |
| <input type="checkbox"/> Bio-Zertifizierung liegt vor                                   | 40P |
| Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) | 20P |
| <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>                                 |     |
| Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) | 20P |
| <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>                                 |     |

## 8.2

**Der Betrieb hat die folgenden Stellen benannt und dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung, Aufgaben- und Tätigkeitsbeschreibung)**

**Maximale Punktzahl: 30**

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Einkaufs-Beauftragter           | 10P |
| <input type="checkbox"/> CSR-Beauftragter                | 10P |
| <input type="checkbox"/> Arbeitssicherheits-Beauftragter | 10P |
| <input type="checkbox"/> Hygiene-Beauftragter            | 10P |
| <input type="checkbox"/> Qualitätsbeauftragter           | 10P |

## 8.3

**Der Betrieb führt mind. 1x jährlich eine Lieferantenbewertung nach den Kernkriterien Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit durch**

**Maximale Punktzahl: 40**

- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja, $\geq$ 50% der Lieferanten sind regional                              | 10P |
| <input type="checkbox"/> Ja, $\geq$ 50% der Lieferanten arbeiten nach einem Nachhaltigkeitskonzept | 10P |
| <input type="checkbox"/> Ja, $\geq$ 50% der Lieferanten sind nachhaltig zertifiziert               | 20P |

## 8.4

**Der Betrieb ermutigt Lieferanten, umweltfreundlicher und ressourcenschonender zu agieren**

**Maximale Punktzahl: 10**

- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja | 10P |
|-----------------------------|-----|

## 8.5

**Lieferanten halten die Regeln der Unternehmenspolitik mit sozialen, ökologischen und ethischen Standards des Betriebs ein**

**Maximale Punktzahl: 10**

- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja | 10P |
|-----------------------------|-----|

## 8.6

**Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess angesehen**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Der Betrieb hat einen Arbeitskreis für Nachhaltigkeit, welcher aktiv Projekte bearbeitet 10P
- Es werden regelmäßig Zielvereinbarungen mit entsprechenden Deadlines vereinbart 10P

8.7

**Mitarbeiter/neue Mitarbeiter erhalten vom Betrieb schriftliche Informationen über nachhaltiges Verhalten in den verschiedenen Betriebsbereichen (z.B. enthalten in Begrüßungsmappe zur Einstellung, Aushang an interner Informationswand etc.)**

**Maximale Punktzahl: 20**

- Ja 20P

8.8

**Der korrekte Einsatz und Umgang mit Betriebsmitteln ist sichergestellt**

**Maximale Punktzahl: 10**

- Sicherheitsdatenblätter sind vorhanden 5P
- Geräteschulungen werden durchgeführt 5P
- Hygienepläne sind vorhanden 5P
- Reinigungspläne sind vorhanden 5P
- vorbeugende Schädlingsbekämpfung (chemische, physikalische oder biologische Maßnahmen zur Bekämpfung von als Schädlingen angesehenen Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen) 5P

Sonstiges:

5P

8.9

**Ein Lagersystem\* ist im Betrieb eingeführt**

**Maximale Punktzahl: 30**

- Der Lagerbestand wird regelmäßig hinsichtlich der Mindesthaltbarkeitsdaten kontrolliert 20P
- Nach Lebensmittellieferung wird Kühlpflichtiges sofort verräumt 10P
- Das FeFo\*-Prinzip wird angewendet 10P
- Es existieren feste Lagerplätze für Lebensmittel und Getränke 10P
- Es existieren feste Lagerplätze für Non-Food-Artikel 10P

\* **Lagersystem** umfasst alle technischen Anlagen und Einrichtungen eines Lagers sowie deren Organisation. Es schafft eine Umgebung zur Steuerung des Informationsflusses und stellt eine festgelegte Speicherkapazität sicher.

\* **FeFo** (First expired first out) ist ein Prinzip, um sicherzustellen, dass die Produkte mit dem kürzesten Mindesthaltbarkeits-/Verfallsdatum zuerst verwendet werden.

8.10

**Der Betrieb erhebt regelmäßig die Zufriedenheit der Gäste**

**Maximale Punktzahl: 20**

- (Reklamations-)Prozess ist geregelt und dokumentiert 5P
- Bewertung auf Google beträgt mindestens 4 von 5 Sterne 5P
- Nutzung eines Bewertungstools (z.B. Resmio.com) 5P

Bitte angeben:

Kundenzufriedenheit in Prozent:

5P

Kundenbindung in Prozent (Stammgäste)

5P

- Die Ergebnisse werden für die betriebsübergreifende Optimierung genutzt 5P

8.11

### Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit

Maximale Punktzahl: 20

- (Beschwerde-)Prozess ist geregelt und dokumentiert 10P

Bitte angeben

Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent:

5P

Durchschn. Betriebszugehörigkeit in Jahren

5P

8.12

### Mitarbeiter können Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen

Maximale Punktzahl: 10

- Ja, Prozess ist geregelt und dokumentiert 5P
- Anreizsystem (monetär/materiell/immateriell) besteht hierfür 5P

8.13

### Durch eine CO<sub>2</sub>-Bilanzierung werden Treibhausgasemissionen des gesamten Betriebs identifiziert

Maximale Punktzahl: 60

Ja, Name des Anbieters:

30P

CO<sub>2</sub>-Emissionen in Tonnen pro Jahr:

30P

8.14

**Der Betrieb führt einen Ausgleich der CO2-Emissionen für folgende Bereiche/Produkte durch**

**Maximale Punktzahl: 50**

Der Betrieb ist klimaneutral 50P

Name des Kompensationsanbieters:

Anreise der Gäste 10P

Webhosting erfolgt durch 100% grünen Strom 10P

Sonstiges

8.15

**Die Aktivitäten des Betriebs gefährden nicht die Versorgung der benachbarten Gemeinden mit grundlegenden Dingen wie Essen, Wasser, Strom, Gesundheitspflege und sanitären Anlagen**

**Maximale Punktzahl: 20**

Ja 20P

8.16

**Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige und gesundheitsbewusste Ausstattung (z.B. Mobiliar und/oder Einrichtungen sind überwiegend aus nachhaltiger Herstellung, biologischen Materialien oder Massivholz)**

**Maximale Punktzahl: 40**

Sämtliche Bau-, Einrichtungs- und Ausstattungsmaterialien sind umweltfreundlich, recycelt oder recyclingfähig 10P

Bei Renovierungen oder Neubau werden nachhaltige Bauweisen und Materialien bevorzugt, möglichst mit zugehöriger Zertifizierung 10P

Für die Dekoration im Betrieb werden Naturmaterialien verwendet 10P

Es wird, wo möglich, auf lokale Materialien, Praktiken und Handwerkskunst zurückgegriffen 10P

Lokale Kunst und Kunsthandwerk werden in Design und Möblierung integriert 10P

## **Soziale Verantwortung - Abschnitt 9 von 10**

**Soziales Engagement ist eine der tragenden Säulen einer nachhaltigen Entwicklung. Sie steht für Verantwortungsbewusstsein gegenüber Mitarbeitenden, Gästen, Lieferanten und der Gesellschaft. Folglich ist die Einbeziehung der sozialen Verantwortung zentral für die Zukunftsfähigkeit eines Unternehmens.**

### **SDG 1**

#### **Keine Armut**

## SDG 3

**Gesundheit und Wohlergehen**

## SDG 4

**Hochwertige Bildung**

## SDG 5

**Geschlechtergleichheit**

## SDG 8

**Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

## SDG 10

**Weniger Ungleichheiten**

9.1

Der Betrieb stellt einen fairen Umgang mit allen Stakeholdern (Mitarbeitern, Lieferpartnern, Gästen etc.) sicher

Maximale Punktzahl: 20

Ja 20P

9.2

Der Betrieb unterstützt Initiativen oder Projekte im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung bzw. zur Förderung der lokalen Gemeinschaft

Maximale Punktzahl: 40

Ja 25P

Bitte angeben:

Unterstützung von Projekten in EUR/Jahr

5P

Unterstützung von Projekten in Tagen/Jahr

5P

Materielle Unterstützung von Projekten

5P

9.3

Der Betrieb bildet aus

Maximale Punktzahl: 30

Auszubildende 20P

Praktikanten 5P

Werkstudenten 5P

9.4

Der Betrieb fördert angemessene Arbeit

Maximale Punktzahl: 50



- 
- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Einarbeitungskonzept für neue Mitarbeiter ist vorhanden   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen | 10P |
| <input type="checkbox"/> Arbeitsverträge zeigen Unterstützung von Krankenversicherung und sozialer Absicherung                                   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Mitarbeiter werden entsprechend ihrer Qualifikationen entlohnt  | 10P |
| <input type="checkbox"/> Ein faires Konzept für die Trinkgeldverteilung ist eingeführt   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Die Aufgaben aller Mitarbeiter sind klar definiert und dokumentiert   | 10P |

9.5  
**Der Betrieb versucht auch lokalen Bewohnern berufliche Einstiegsmöglichkeiten in seinem Unternehmen zu geben**

**Maximale Punktzahl: 30**

- 
- |  |     |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Ja, der Betrieb bevorzugt bei der Suche nach Mitarbeitern den regionalen Markt          | 15P |
| <input type="checkbox"/> Es werden Trainings angeboten, welche Einstiegsmöglichkeiten für Quereinsteiger erhöhen | 15P |

9.6  
**Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen/Weiterbildungen**

**Maximale Punktzahl: 40**

- 
- |   |     |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Interne Schulungen/Weiterbildungen   | 10P |
| <input type="checkbox"/> Externe Schulungen/Weiterbildungen für mindestens 20% der Mitarbeiter pro Jahr                         | 10P |
| <input type="checkbox"/> Mindestens zwei Mal jährlich Schulungen mit Fokus auf die Nachhaltigkeit                               | 10P |
| <input type="checkbox"/> Mitarbeitertrainings und Anleitungsmaterialien sind in verschiedensten Formaten und Sprachen verfügbar | 10P |

9.7  
**In diesen Schulungen werden folgende Nachhaltigkeitsthemen berücksichtigt**

**Maximale Punktzahl: 30**

- 
- |   |    |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Umweltpraktiken                            | 5P |
| <input type="checkbox"/> Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken | 5P |
| <input type="checkbox"/> Wirtschaftliche und qualitative Fragen     | 5P |
| <input type="checkbox"/> Menschenrechtsfragen                       | 5P |
| <input type="checkbox"/> Gesundheits- und Sicherheitspraktiken      | 5P |
| <input type="checkbox"/> Vegane Küche                               | 5P |

Sonstiges

5P

9.8

**Angebote für ein betriebliches Gesundheitsmanagement sind im Betrieb etabliert**

**Maximale Punktzahl: 40**

- Physische und psychische Gefährdungsbeurteilung von Arbeitsplätzen liegt vor 15P
- Sport-/Entspannungs-/Ernährungsangebote für Mitarbeiter 5P
- Betriebsarzt steht zur Verfügung 5P
- Tägliches Angebot an Obst/Gemüse ist vorhanden 5P
- Optimal gestalteter Arbeitsplatz (wo möglich) zur Belastungsminderung (z.B. Beleuchtung, Ergonomie) 5P

Sonstiges

5P

9.9

**Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur**

**Maximale Punktzahl: 10**

Bitte angeben

Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit Äquivalente) 3P

Anzahl Auszubildende 3P

Anzahl Führungspositionen 3P

Anzahl Frauen in Führungspositionen 3P

Anzahl Fachkräfte 3P

Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte 3P

Anzahl lokaler Mitarbeiter 3P

9.10

**Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb\***

**Maximale Punktzahl: 60**

Ja

60P



9.11

### Das Management vertritt die Grundsätze der Chancengleichheit und Diversität (Diversity-Management\*)

Maximale Punktzahl: 60

- Ja 30P
- Der Betrieb berücksichtigt in der Mitarbeiterstruktur und beim Recruiting Gruppen, bei welchen ein Risiko der Diskriminierung besteht 20P
- Interne Beförderungen schließen diese Gruppen mit ein 10P

\* **Diversity-Management** meint die Anerkennung und Wertschätzung, die alle Menschen unabhängig von ihrer sozialen und ethnischen Herkunft, ihrem Geschlecht, ihrer Religionszugehörigkeit, ihrer sexuellen Orientierung, ihrer Weltanschauung oder ihren psychischen und physischen Merkmalen gleichermaßen verdienen. Innerhalb eines Unternehmens bedeutet das, auf gesellschaftliche Barrieren zu verzichten, Gleichbehandlung zu fördern, Diskriminierung abzuschaffen und sich die Vielfalt in personeller und sozialer Hinsicht zu Nutzen zu machen.

9.12

### Der Betrieb hat eine Richtlinie gegen kommerzielle, sexuelle oder andere Formen der Ausbeutung und Belästigung

Maximale Punktzahl: 30

- Diese Richtlinie ist dokumentiert und wird vom Betrieb befolgt 20P
- Die Richtlinie gilt für Kinder, Jugendliche, Frauen, Minderheiten und andere gefährdete Gruppen 10P

9.13

### Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge

Maximale Punktzahl: 60

- Überstundenregelung (z.B. Freizeitausgleich, Bezahlung) 5P
- übertarifliche Bezahlung 5P
- Mitsprache bei Dienstplangestaltung 5P
- freiwillige Sozialleistungen (z.B. VWL-Zulage) 5P
- Zahlung von Weihnachts- und/oder Urlaubsgeld 5P
- Jobticket für den ÖPNV 5P
- familienfreundliche Arbeitszeitgestaltung 5P
- Angebot von Teilzeitarbeit 5P
- dokumentiertes Mitarbeitergespräch 5P
- ansprechende Sozialräume 5P

<input type="checkbox"/> Planung von Urlaub ( $\geq 3$ Wochen)	5P
<input type="checkbox"/> Family & Friends Raten/Vergünstigungen für Mitarbeiter	5P
<input type="checkbox"/> Job-Transfer innerhalb z.B. von Betriebgruppe	5P
<input type="checkbox"/> Förderprogramm für Auszubildende	5P
<input type="checkbox"/> Gewährung von Bildungsurlaub (z.B. 5 Tage pro Jahr)	5P
<input type="checkbox"/> Zuschuss/Kostenübernahme für Weiterbildungen	5P
<input type="checkbox"/> eigene (Weiterbildungs-) Akademie	5P
<input type="checkbox"/> Kooperationen mit Anbietern zur berufsbegleitenden Weiterbildung	5P
<input type="checkbox"/> Programme zur Karriereentwicklung	5P
<input type="checkbox"/> materielle Anreize für Zielerreichung	5P
<input type="checkbox"/> Ausstattung wie Handys für Abteilungsleiter	5P
<input type="checkbox"/> Mitarbeiterverpflegung	5P
<input type="checkbox"/> vegane oder Bio-Gerichte	5P
<input type="checkbox"/> eigener Kindergarten/KITA bzw. finanzielle Unterstützung hierfür	5P
<input type="checkbox"/> Betriebsausflug/Betriebsfest	5P
<input type="checkbox"/> Mitarbeiterversammlung	5P
<input type="checkbox"/> Persönlicher Pate zur Einarbeitung	5P
Sonstiges	5P
<input style="width: 700px; height: 20px;" type="text"/>	

9.14

**Der Betrieb bietet seinen Gästen folgende gesundheitsorientierte Alternativen auf der Speisekarte**

**Maximale Punktzahl: 20**

<input type="checkbox"/> zuckerreduzierte Alternative	3P
<input type="checkbox"/> kalorienreduzierte Alternative	3P
<input type="checkbox"/> fettreduzierte Alternative	3P
<input type="checkbox"/> salzarme Alternative	3P
<input type="checkbox"/> glutenfreie Alternative	3P

lactosefreie Alternative 3P

Sonstiges

3P

Sonstiges

3P

Sonstiges

3P

## Wirtschaftliche Verantwortung - Abschnitt 10 von 10

**Wirtschaftliche Stabilität von Unternehmen ist eine tragende Säule und sichert qualitatives und quantitatives Wachstum. Die Erhebung, Evaluation und Steuerung von Finanz- und Wirtschaftsdaten sind dabei essentiell und stehen für ein Verantwortungsbewusstsein, um externe Ansprüche und Erwartungen von Gästen, Investoren oder Medien zu begegnen.**

### SDG 8

**Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

### SDG 9

**Industrie, Innovation und Infrastruktur**

### SDG 11

**Nachhaltige Städte und Gemeinden**

### SDG 17

**Partnerschaften zur Erreichung der Ziele**

10.1

Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten

Maximale Punktzahl: 40

Umsatzstruktur\* 10P

Wareneinsatzquote\* 10P

Umsatz pro Mitarbeiter 5P

Umsatz pro Servicemitarbeiter 5P

Durchschnittliche Auslastung in Prozent

5P

Durchschnittlicher Umsatz pro Besuch in EUR

5P

Personalumschlag\* 5P

Personalaufwandsquote\* 5P

Krankheitsquote\* 5P

Investitionsquote\*

5P

\* **Umsatzstruktur** beschreibt eine Aufteilung und folglich Darstellung der Umsätze nach den einzelnen Bereichen des Betriebes. In der Gastronomie sind die Bereiche hierfür zumeist folgend separiert: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Außer-Haus Belieferung.

\* **Wareneinsatzquote**  $((\text{Wareneinsatz} / \text{Umsatzerlöse}) * 100)$

\* **Personalumschlag** (Personalabgänge/durchschnittlicher Personalbestand)

\* **Personalaufwandsquote**  $((\text{Personalaufwand} / \text{Gesamtleistung}) * 100)$

\* **Krankheitsquote**  $((\text{Abwesenheit} / \text{Sollarbeitszeit}) * 100)$

\* **Investitionsquote**  $((\text{Investitionen} / \text{Anlagevermögen}) * 100)$

10.2

**Der Anteil des in der Region gehaltenen Kapitals/Eigentums der Betriebsimmobilie liegt bei über 50 Prozent**

**Maximale Punktzahl: 20**

Ja

20P

10.3

**Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan**

**Maximale Punktzahl: 40**

Ja

20P

Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt

20P

10.4

**Mitarbeiter werden regelmäßig über Kennzahlen informiert (z.B. in Meetings)**

**Maximale Punktzahl: 10**

Ja

10P

10.5

**Der Betrieb verfügt über ein Risikomanagementsystem\* in Bezug auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Unternehmensrisiken**

**Maximale Punktzahl: 40**

Ja

40P

\* **Risikomanagement** umfasst sämtliche Maßnahmen zur systematischen Erkennung, Analyse, Bewertung, Minimierung und Kontrolle von Risiken entlang der Wertekette im Restaurant (z.B. Existenz eines Notfallkonzeptes bei Ausfall der Kühlanlagen).

10.6

**In den letzten 3 Jahren konnte der Betrieb ein kontinuierliches Wachstum verzeichnen**

**Maximale Punktzahl: 60**

Umsatz

5P

Ertrag

5P

- Investitionen 5P
- Auslastung 5P
- Anzahl Mitarbeiter 5P
- Anzahl Ausbildungsplätze 5P
- Kundenzufriedenheit 5P
- Mitarbeiterzufriedenheit 5P
- Mitarbeiterschulungen 5P
- Innovationsgrad 5P
- qualitative Netzwerke 5P
- gesellschaftliches Engagement 5P
- regionale Lieferanten 5P
- fairtrade Produkte 5P
- klimaneutrale Produkte 5P
- pflanzenbasierte Produkte 5P
- anderweitig zertifizierte Produkte 5P
- Umweltrelevante Indikatoren 5P



**Hilfe**