

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

☐ Ja 10P

Das Leitbild nimmt Bezug zu folgenden Aspekten für verantwortungsvolles Handeln:

☐ Orientierung an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) 5P

☐ Menschenrechte (Schutz, Achtung und Förderung internationaler Menschenrechte) 5P

☐ 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

☐ Saisonalität und Regionalität der verwendeten Lebensmittel sollen kontinuierlich gesteigert werden und haben große Bedeutung für den Betrieb 5P

☐ Es wird sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung sowie allgemeine Ressourcenverschwendung eingesetzt und kontinuierlich an Verbesserungen gearbeitet 5P

☐ 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 |
| <div></div> | 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

- | | |
|-------------|----|
| <div></div> | 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

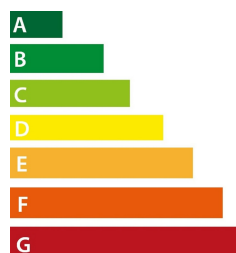
☐ Ja 20P

☐ 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

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

☐ Blockheizkraftwerk (BHKW)	30 P
☐ Solarenergie (thermisch)	30 P
☐ Photovoltaik	30 P
☐ Wasserkraft	30 P
☐ Windenergie	30 P
☐ Bioenergie	30 P
Sonstiges	30 P

2.8

Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz

Maximale Punktzahl: 60

☐ Blockheizkraftwerk (BHKW)	30 P
☐ Wärmetauscher	30 P
☐ Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage	30 P
☐ Biogas	30 P
☐ Fernwärme aus Müllverbrennung	30 P
☐ Zentrale Gewinnung aus Abwasser	30 P
☐ Dezentrale Gewinnung aus Abwasser	20 P
	30 P

2.9

Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige Gebäudeausstattung in allen Bereichen

Maximale Punktzahl: 60

Anlagenausstattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung

☐ Isolierte Leitungen im Heizverteiler	10 P
☐ moderne Brennwertkessel mit Wärmerückgewinnung der Abgase und des Kondensats	10 P
☐ mehrere Heizkessel in Kaskadenschaltung zur optim. Abfederung des schwankenden Bedarfs	10 P
☐ alternativ: Erdsonden-Heizung mit Wärmepumpe	10 P

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 |

- | | |
|--|-----|
| ☐ regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten | 10P |
| ☐ 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

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

Sonstiges

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

2.12

Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept

Maximale Punktzahl: 30

- | | |
|---|----|
| ☐ Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Außenbereich (z.B. Parkplatz) | 5P |
| ☐ Zeitschaltuhren und /oder Bewegungsmelder im Innenbereich (z.B. Toiletten/Flure) | 5P |
| ☐ Nutzung von Tageslicht bei der Raumplanung | 5P |

Der Betrieb setzt bei der Beleuchtung auf energiesparende LED`s:

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| ☐ 30% bis 60% | 5P |
| ☐ 60% bis 90% | 10P |
| ☐ 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 CO₂ 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 (m³) gesamt: 5P

Wasserverbrauch (m³) 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 Geschirrabwaschen 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
<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 10P |
| Maßnahme
<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 10P |
| Maßnahme
<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 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 ((Essensreste in kg/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

☐ Lieferant nimmt Verpackungen retour 10P

Einkauf und Speiseplanung

☐ Bedarfsgerechter Einkauf 10P

☐ Priorisierung von Lebensmitteln und Getränken mit zeitnahe Mindesthaltbarkeitsdatum in der Speiseproduktion 10P

☐ Einsatz von Seifenspendern 10P

☐ Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln 10P

☐ Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert 10P

☐ Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen 10P

Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf

☐ < 10% 15P

☐ < 15% 10P

☐ < 20% 5P

Sensibilisierung

☐ Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung 10P

☐ 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

☐ 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

☐ Der Einkauf im Betrieb besteht zu mindestens 10% aus Produkten mit dem C2CPH-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) 20P

☐ Technische Geräte werden bei Aussortierung wieder zum Hersteller gebracht 20P

☐ Eigener Komposthaufen ist vorhanden 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

☐ Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt	10P
☐ Ausschließlich digital	20P
Sonstige	10P

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

☐ Gesamter Betrieb	30P
☐ Speisekarten & Aushänge	10P
☐ Sanitärräume	10P
☐ Küche	10P
☐ Büro	10P

4.12

Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um

Maximale Punktzahl: 50

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

4.13

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

Maximale Punktzahl: 40

☐ Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt	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 30 P

5.2

Der Betrieb liegt nicht in einem Naturschutzgebiet

Maximale Punktzahl: 30

☐ Ja 30 P

5.3

Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität im Betrieb umgesetzt

Maximale Punktzahl: 60

☐ Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots 5 P

☐ Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden 5 P

☐ Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie 5 P

☐ Eigene Bienenhotels/Nisthilfen sind vorhanden 10 P

☐ Herstellung von eigenem Honig (mit regionalem Imker) 10 P

☐ Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb 10 P

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

☐ Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten 5 P

☐ Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese 10 P

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

☐ Insektenfreundliche Außenbeleuchtung 10 P

☐ Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt 10 P

☐ Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten 10 P

☐ Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes 5 P

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

- | | |
|---|-----|
| ☐ 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 |

- | | |
|---|-----|
| ☐ 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 |

- | | |
|-----------------------------|-----|
| ☐ 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

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 $\leq 100\text{km}$) 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

- | | |
|----------------------------------|-----|
| ☐ Milch | 10P |
| ☐ Joghurt | 10P |
| ☐ Quark | 10P |
| ☐ Käse | 10P |

6.22

Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien

Maximale Punktzahl: 60

- | | |
|---|-----|
| ☐ Bio-zertifiziert | 40P |
| ☐ 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:

- | | |
|------------------------------------|-----|
| ☐ 30% bis 60% | 10P |
| ☐ 60% bis 90% | 15P |
| ☐ 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:

- | | |
|----------------------------|-----|
| ☐ ≤10% | 30P |
| ☐ ≤20% | 20P |
| ☐ ≤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 ≤ 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/selbsthergestellte 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

- | | |
|--|-----|
| ☐ Mehrweg Verpackungen | 20P |
| ☐ Recyclebare Verpackungen | 15P |
| ☐ Kompostierbare Verpackungen | 10P |

7.9

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

Maximale Punktzahl: 10

- | | |
|-----------------------------|-----|
| ☐ Ja | 10P |
|-----------------------------|-----|

7.10

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

Maximale Punktzahl: 20

- | | |
|---|-----|
| ☐ Gäste können ihre mitgebrachten Behälter nutzen und werden darüber im Vorhinein informiert | 10P |
| ☐ Gäste können vor Ort Mehrwegbehälter mieten oder kaufen | 10P |
| ☐ 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

- | | |
|---|-----|
| ☐ Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert | 10P |
| ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 14001 liegt vor | 30P |
| ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 45001 liegt vor | 20P |

☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor 20P

☐ Bio-Zertifizierung liegt vor 40P

Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) 20P

Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) 20P

8.2

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

Maximale Punktzahl: 30

☐ Einkaufs-Beauftragter 10P

☐ CSR-Beauftragter 10P

☐ Arbeitssicherheits-Beauftragter 10P

☐ Hygiene-Beauftragter 10P

☐ Qualitätsbeauftragter 10P

8.3

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

Maximale Punktzahl: 40

☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten sind regional 10P

☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten arbeiten nach einem Nachhaltigkeitskonzept 10P

☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten sind nachhaltig zertifiziert 20P

8.4

Der Betrieb ermutigt Lieferanten, umweltfreundlicher und ressourcenschonender zu agieren

Maximale Punktzahl: 10

☐ Ja 10P

8.5

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

Maximale Punktzahl: 10

☐ 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 CO₂-Bilanzierung werden Treibhausgasemissionen des gesamten Betriebs identifiziert

Maximale Punktzahl: 60

Ja, Name des Anbieters:

30P

CO₂-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

10P

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



☐ Einarbeitungskonzept für neue Mitarbeiter ist vorhanden	10P
☐ Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen	10P
☐ Arbeitsverträge zeigen Unterstützung von Krankenversicherung und sozialer Absicherung	10P
☐ Mitarbeiter werden entsprechend ihrer Qualifikationen entlohnt	10P
☐ Ein faires Konzept für die Trinkgeldverteilung ist eingeführt	10P
☐ 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

☐ Ja, der Betrieb bevorzugt bei der Suche nach Mitarbeitern den regionalen Markt	15P
☐ Es werden Trainings angeboten, welche Einstiegsmöglichkeiten für Quereinsteiger erhöhen	15P

9.6

Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen/Weiterbildungen

Maximale Punktzahl: 40

☐ Interne Schulungen/Weiterbildungen	10P
☐ Externe Schulungen/Weiterbildungen für mindestens 20% der Mitarbeiter pro Jahr	10P
☐ Mindestens zwei Mal jährlich Schulungen mit Fokus auf die Nachhaltigkeit	10P
☐ Mitarbeitertrainings und Anleitungsmaterialien sind in verschiedensten Formaten und Sprachen verfügbar	10P

9.7

In diesen Schulungen werden folgende Nachhaltigkeitsthemen berücksichtigt

Maximale Punktzahl: 30

☐ Umweltpraktiken	5P
☐ Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken	5P
☐ Wirtschaftliche und qualitative Fragen	5P
☐ Menschenrechtsfragen	5P
☐ Gesundheits- und Sicherheitspraktiken	5P
☐ 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 abzusuchen 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

☐ Planung von Urlaub (≥ 3 Wochen)	5P
☐ Family & Friends Raten/Vergünstigungen für Mitarbeiter	5P
☐ Job-Transfer innerhalb z.B. von Betriebgruppe	5P
☐ Förderprogramm für Auszubildende	5P
☐ Gewährung von Bildungsurlaub (z.B. 5 Tage pro Jahr)	5P
☐ Zuschuss/Kostenübernahme für Weiterbildungen	5P
☐ eigene (Weiterbildungs-) Akademie	5P
☐ Kooperationen mit Anbietern zur berufsbegleitenden Weiterbildung	5P
☐ Programme zur Karriereentwicklung	5P
☐ materielle Anreize für Zielerreichung	5P
☐ Ausstattung wie Handys für Abteilungsleiter	5P
☐ Mitarbeiterverpflegung	5P
☐ vegane oder Bio-Gerichte	5P
☐ eigener Kindergarten/KITA bzw. finanzielle Unterstützung hierfür	5P
☐ Betriebsausflug/Betriebsfest	5P
☐ Mitarbeiterversammlung	5P
☐ Persönlicher Pate zur Einarbeitung	5P
Sonstiges	5P

9.14

Der Betrieb bietet seinen Gästen folgende gesundheitsorientierte Alternativen auf der Speisekarte

Maximale Punktzahl: 20

☐ zuckerreduzierte Alternative	3P
☐ kalorienreduzierte Alternative	3P
☐ fettreduzierte Alternative	3P
☐ salzarme Alternative	3P
☐ 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

* **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** $(\text{Personalabgänge} / \text{durchschnittlicher Personalbestand})$

* **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