



## 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**

---



Ja

Das Leitbild nimmt Bezug zu folgenden Aspekten für verantwortungsvolles Handeln:

- Orientierung an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs)
- Menschenrechte (Schutz, Achtung und Förderung internationaler Menschenrechte)
- 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)
- Saisonalität und Regionalität der verwendeten Lebensmittel sollen kontinuierlich gesteigert werden und haben große Bedeutung für den Betrieb
- Es wird sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung sowie allgemeine Ressourcenverschwendung eingesetzt und kontinuierlich an Verbesserungen gearbeitet
- Der Betrieb spricht sich klar gegen Einwegverpackungen & Einwegprodukte aus und verbessert sich bezüglich der Verringerung von unnötigem Verschleiß

- Umweltschutz (Förderung und Unterstützung von Initiativen zur Stärkung von Umweltbewusstsein, Einsatz umweltfreundlicher Technologien, Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität)
- Gesellschaftliches Engagement (Unterstützung von Initiativen zur sozialen/nachhaltigen Entwicklung)
- 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)
- Wirtschaftlichkeit/Bestreben zur kontinuierlichen Verbesserung (Marktposition, Stakeholderdialog, Prozesse zur Qualitätssicherung und nachhaltigen Weiterentwicklung)

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

- Ja

\* 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)

---

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

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

---

- Ja

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

---

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

Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt

- Ja, bei der Entwicklung
- Ja, bei der Umsetzung

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.)**

---

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

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

---

- Ja

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

---

- Ja

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

---

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

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

---

Beispiele können überschrieben werden

Mitarbeiter

Gäste

Partner/Lieferanten

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. )

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

## 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)

---

Ja, monatlich

Ja, jährlich

Bitte angeben:

Strom gesamt

Heizung gesamt

Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring Tool dafür ein

2.2

### Der Betrieb erfasst und bewertet alle Energielieferanten

---

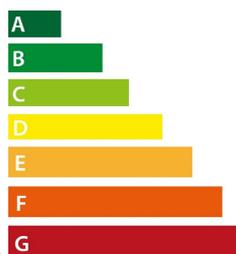
Ja

Mitarbeiter sind informiert und können auf Abfrage über die Energielieferanten berichten

2.3

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

---



Energielevel der Elektrogeräte. Bitte angeben:

A

B

C bis D

2.4

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

---

Ja

Baujahr

- Neubau wurde nach DGNB, LEED o. einer ähnl. anerkannten Gebäudezertifizierung gebaut
- Neubau ist nach nachhaltigen Aspekten gebaut (z.B. Niedrig-Energiehaus, Energiesparhaus)

Wenn nein, erfolgte in den letzten zehn Jahren:

- Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle
- Eine energetische Sanierung im Innenbereich (z.B. Türen, Fenster, Wände)
- Eine Dachdämmung (z.B. Zwischen- und/oder Aufsparrendämmung, Dämmung Flachdach)
- Eine Kellerdämmung (z.B. auf der beheizten bzw. von der unbeheizten Seite)
- Eine Isolierverglasung mit niedrigem UV-Wert (Mindestanforderung:  $UV \leq 1,3 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ )
- Sämtliche Dämm- und Isolationsstoffe sind umweltfreundlich und recyclingfähig

Sonstige

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

---

- Ja
- Die Wartung und Instandhaltung wird über eine digitale Aufzeichnung garantiert

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

---

- im Strommix zu mindestens 75%
- im Strommix zu 100%

Stromanbieter

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

- Ja

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

---

- Blockheizkraftwerk (BHKW)
- Solarenergie (thermisch)
- Photovoltaik
- Wasserkraft
- Windenergie
- Bioenergie

Sonstiges

2.8

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

---

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

2.9

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

---

Anlagenausstattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung

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

Luftaufbereitung

Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnung

Luftaufbereitung mit Kompressoranlagen

#### Kälte für Klimaanlage

Kältemanagement zur gleichzeitigen Nutzung als Wärmepumpe der entsprechenden Rohrleitungen, Warmwasserabnahme

Volle Nutzung der Abwärme der Klimaanlage

Kältemaschine in Kombination mit Eisspeicher zum Ausgleich von Bedarfsschwankungen

#### Elektrizitätsgewinnung

Kraft/Wärmekoppelungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung ins Netz

## 2.10

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

---

#### Küche

Einsatz von Osmosegeräten zur Unterstützung der Langlebigkeit der Geräte (Vermeidung von Kalkablagerungen)

Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen)

Kühlkonzept (z.B. richtige Befüllung, regelmäßiges Abtauen von Kühlgeräten)

Angemessene Größe und Volumen der Kühlgeräte/-lagerräume

Einstellung der richtigen Kühltemperatur (z.B. Tiefkühltemperatur -18 Grad, Kühltemperatur 2-7 Grad)

regelmäßiges Säubern/Entstauben von Kühlrippen bei Kühlschränken, Aggregaten

Restwärme wird aktiv genutzt

Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung

Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung

Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen

Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschine(n)

#### Gargeräte

Gargeräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet

Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet

- regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten
- regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten

## 2.11

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

---

#### Energie-Check/Energiemanagementsystem

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

#### Sonstiges

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

## 2.12

### Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept

---

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

Der Betrieb setzt bei der Beleuchtung auf energiesparende LEDs:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

2.13

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

---

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

\* **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

---

Maßnahme

Maßnahme

Maßnahme

## Umwelt - Wasser - Abschnitt 3 von 10

3.1

### Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch

---

- Ja, monatlich
- Ja, jährlich

Bitte angeben:

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

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

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

3.2

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

---

- Ja

3.3

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

---

Ja

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.

---

Ja, und zwar:

3.5

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

---

Ja

3.6

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

---

Technik/Standards

- Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Geschirrabwaschen
- Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Wasserhähnen (max. 4-6 Liter/Min.)
- Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Toilettenspülungen (max. 6,5 Liter/je Spülung)
- Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Urinalen (max. 2 Liter/je Spülung)
- Reinigungsstandards sind eingeführt: Reinigungsteams verwenden die Toilettenspülung während der Reinigung (z.B. öffentliche Bereiche) max. 3x
- Korrekter Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik
- Toilettenspülung mit Spül-Stopfunktion/Spartaste
- Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden
- Verwendung von Grau- oder Regenwasser
- Schmutzwasser aus dem Betrieb des Betriebs wird in einem von der Gemeinde oder Regierung anerkannten Reinigungssystem entsorgt, wo verfügbar

- 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)

### 3.7

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

---

##### Reinigung

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

##### Sensibilisierung

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

##### Sonstiges

- Eigenes Wasserrecycling-System vorhanden
- Eigene biologische Kläranlage

### 3.8

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

---

Maßnahme

Maßnahme

Maßnahme

## Umwelt - Abfall - Abschnitt 4 von 10

### 4.1

#### Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen

---

- Ja, monatlich
- Ja, jährlich
- Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring Tool dafür ein

## 4.2

### Die Mülltrennung im Betrieb erfolgt gemäß den Richtlinien lokaler Behörden

---

Ja

## 4.3

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

---

Ja, in:

Küche

Toilettenbereich

Personalbereich (z.B. Büro)

Abfallsammelstelle

Zudem vorhanden:

Müllpresse für Dosen

Müllpresse für Karton

Entwässerungsgerät für Nassmüll\*

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

## 4.4

### Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat

---

Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik

Der Betrieb pflegt eine Speisenabfallquote\* (%)

Die Speisenabfallquote wird für kontinuierliche Verbesserung beobachtet und bewertet

\* **Speisenabfallquote** ((Essensreste in kg/Angebotenes Essen in kg)\*100)

## 4.5

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

---

Lieferanten

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

- Lieferant nimmt Verpackungen retour

#### Einkauf und Speiseplanung

- Bedarfsgerechter Einkauf
- Priorisierung von Lebensmitteln und Getränken mit zeitnahe Mindesthaltbarkeitsdatum in der Speiseproduktion
- Einsatz von Seifenspendern
- Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln
- Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert
- Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen

#### Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf

- < 10%
- < 15%
- < 20%

#### Sensibilisierung

- Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung
- Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung (z.B. Umwelttipps für Küchen)

## 4.6

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

---

- Ja

\* **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:

---

- Der Einkauf im Betrieb besteht zu mindestens 10% aus Produkten mit dem C2CPII-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute)
- Technische Geräte werden bei Aussortierung wieder zum Hersteller gebracht
- Eigener Komposthaufen ist vorhanden

#### Sonstiges

\* **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:

---

\* **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

---

- In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit)
- Mitgliedschaft/Unterstützung eines Vereins wie „United Against Waste“
- Unterstützung von Aktionen und Veranstaltungen wie z.B. „Resteessen – zugut für die Tonne!“, "Too Good To Go"
- Ergebnisse der Auswertung der Rücklaufmengen fließen in die Planung des Speisenangebotes ein
- Durchführung der "Renner-Penner-Analyse"

#### Sonstige

\* **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

---

- Recycling-Papier

Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt

Ausschließlich digital

Sonstige

4.11

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

---

Gesamter Betrieb

Speisekarten & Aushänge

Sanitärräume

Küche

Büro

4.12

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

---

Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb zu mindestens 90%

Der Einkauf findet ausschließlich digitalisiert statt

Angebote werden online zugeschickt

Reservierungsbestätigungen werden online zugeschickt

Rechnungen werden online zugeschickt

Es erfolgt eine elektronische Ablage von Vorgängen

Email Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet

Printprodukte (z.B. Speisekarte) sind online verfügbar

Die Mitarbeiter werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken

Intern werden Schmierpaper / Recyclingpaper bevorzugt

4.13

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

---

Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt

Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert, gehandhabt und entsorgt

4.14

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

---

Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lärmbelästigung zu minimieren

Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lichtverschmutzung zu minimieren

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

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

Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Luftverschmutzung an

4.15

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

---

Ja

Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden.

Nennung des Anbieters/Materials:

4.16

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

---

Maßnahme

Maßnahme

Maßnahme

### 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

---

Ja

5.2

Der Betrieb liegt nicht in einem Naturschutzgebiet

---

Ja

5.3

Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität im Betrieb umgesetzt

---

Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots

Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden

Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie

Eigene Bienenhotels/Nisthilfen sind vorhanden

Herstellung von eigenem Honig (mit regionalem Imker)

Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb

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

Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten

Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese

Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich

Insektenfreundliche Außenbeleuchtung

Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt

Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten

Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes

Erhalt oder Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche

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

Sonstiges

5.4

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

---

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

5.5

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

---

- Ja

5.6

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

---

- Ja

5.7

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

---

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

5.8

## Einhaltung von Land-, Wasser- und Grundstücksrechten

---

- 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
- Zugangs- und Nutzungsrechte sind für alle Ressourcen, inklusive Land und Wasser, dokumentiert wo angemessen
- Kommunikation, Rücksprache und Engagement mit lokalen und einheimischen Gemeinschaften sind dokumentiert
- 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)

5.9

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

---

- Ja

## 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

---

Ja, und zwar für:

- Küchentechnik
- Lebensmittel

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

6.2

### Die Einkaufspolitik nimmt Bezug auf die folgenden Grundsätze

---

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

Sonstige

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)

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.4

### Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.5

### Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.6

### Der Betrieb bietet folgende regionale (im Umkreis von $\leq 100\text{km}$ ) Getränke an

---

Wasser

Säfte

Bier

Wein

Spirituosen

6.7

### Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an

---

- Ja
- Es wird explizit auf das Angebot hingewiesen

6.8

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

---

- Ja

6.9

### Der Betrieb kauft und verwendet ausschließlich vegane Verbrauchsmittel

---

Ja

6.10

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

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.11

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

---

Ja

6.12

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

---

- Wöchentlich
- Monatlich
- Quartalsweise

6.13

### Der Betrieb führt auf der Speisekarte saisonale Zutaten

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.14

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

---


6.15  
**Der Betrieb kauft folgende fair gehandelte Produkte (z.B. „Fairtrade“ Siegel, GEPA oder UTZ Zertifizierung)**

---


6.16  
**Der Betrieb kauft folgende vegane Produkte spezifisch als tierische Alternativen (z.B. Hülsenfrüchte, Erbsenprotein)**

---


6.17

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

---

Ja, und zwar zu;

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.18

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

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.19

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

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.20

**Der Betrieb bezieht Weidemilch\***

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

\* 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

---

- Milch
- Joghurt
- Quark
- Käse

6.22

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

---

- Bio-zertifiziert
- Bruderhähne\* (Brudertier Initiative Deutschland e.V. Mitgliedschaft)

\* **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

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

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)

---

Ja, und zwar zu:

- ≤10%
- ≤20%
- ≤30%

\* **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**

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.26

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

---

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

6.27

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

---

Ja, und zwar zu:

- 30% bis 60%
- 60% bis 90%
- mehr als 90%

6.28

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

---

- Hauseigene Wäscherei
- 10 km
- 20 km
- 30 km

Wäscherei ist nachhaltig zertifiziert

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)**

---

Tischdecken

Vorhänge

Berufsbekleidung

Stoffservietten

Reinigungsutensilien

6.30

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

---

Töpfe und Pfannen aus Gusseisen

Auflaufformen aus Keramik

6.31

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

---

Ja, und zwar zu:

30% bis 60%

60% bis 90%

mehr als 90%

6.32

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

---

Maßnahme

Maßnahme

Maßnahme

## 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

---

Ja

7.2

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

---

Produkt

Produkt

Produkt

Produkt

Produkt

### 7.3

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

---

Ja

### 7.4

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

---

10 km

20 km

30 km

### 7.5

#### Angaben zum Thema Mobilität der Betriebsmitarbeiter

---

mindestens 40% der Mitarbeiter kommen zu Fuß/mit dem Fahrrad zur Arbeit

mindestens 40% der Mitarbeiter kommen mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Mitfahrgelegenheiten zur Arbeit

### 7.6

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

---

Zugang zu allen öffentlich zugänglichen Betriebsbereichen (z.B. Rampe, Aufzug, Türbreite)

Die Barrierefreiheit wurde zertifiziert oder von relevanten Nutzergruppen/Experten bestätigt

Klare und akkurate Informationen sind für alle zu jeder Zeit zugänglich (Website, vor Ort und ggf. Social Media)

Parkplätze

### 7.7

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

---

Unmotorisiertes Transportmittel

Wasserstoffbetriebenes Transportmittel

Elektrisch betriebenes Transportmittel

Hybrid betriebenes Transportmittel

7.8

### Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Verpackungen

---

- Mehrweg Verpackungen
- Recyclebare Verpackungen
- Kompostierbare Verpackungen

7.9

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

---

- Ja

7.10

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

---

- Gäste können ihre mitgebrachten Behälter nutzen und werden darüber im Vorhinein informiert
- Gäste können vor Ort Mehrwegbehälter mieten oder kaufen
- Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert

## 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

---

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

Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor

Bio-Zertifizierung liegt vor

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

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

8.2

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

---

Einkaufs-Beauftragter

CSR-Beauftragter

Arbeitssicherheits-Beauftragter

Hygiene-Beauftragter

Qualitätsbeauftragter

8.3

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

---

Ja,  $\geq 50\%$  der Lieferanten sind regional

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

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

8.4

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

---

Ja

8.5

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

---

Ja

8.6

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

---

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

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.)

---

- Ja

8.8

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

---

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

Sonstiges:

8.9

### Ein Lagersystem\* ist im Betrieb eingeführt

---

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

\* **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

---

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

Bitte angeben:

Kundenzufriedenheit in Prozent:

Kundenbindung in Prozent (Stammgäste)

- Die Ergebnisse werden für die betriebsübergreifende Optimierung genutzt

8.11

### Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit

---

- (Beschwerde-)Prozess ist geregelt und dokumentiert

Bitte angeben

Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent:

Durchschn. Betriebszugehörigkeit in Jahren

8.12

### Mitarbeiter können Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen

---

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

8.13

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

---

Ja, Name des Anbieters:

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

8.14

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

---

- Der Betrieb ist klimaneutral

Name des Kompensationsanbieters:

- Anreise der Gäste
- Webhosting erfolgt durch 100% grünen Strom

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

---

- Ja

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)

---

- Sämtliche Bau-, Einrichtungs- und Ausstattungsmaterialien sind umweltfreundlich, recycelt oder recyclingfähig
- Bei Renovierungen oder Neubau werden nachhaltige Bauweisen und Materialien bevorzugt, möglichst mit zugehöriger Zertifizierung
- Für die Dekoration im Betrieb werden Naturmaterialien verwendet
- Es wird, wo möglich, auf lokale Materialien, Praktiken und Handwerkskunst zurückgegriffen
- Lokale Kunst und Kunsthandwerk werden in Design und Möblierung integriert

## 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

---

Ja

9.2

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

---

Ja

Bitte angeben:

Unterstützung von Projekten in EUR/Jahr

Unterstützung von Projekten in Tagen/Jahr

Materielle Unterstützung von Projekten

9.3

Der Betrieb bildet aus

---

Auszubildende

Praktikanten

Werkstudenten

9.4

Der Betrieb fördert angemessene Arbeit

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

## 9.5

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

---

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

## 9.6

### **Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen/Weiterbildungen**

---

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

## 9.7

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

---

- Umweltpraktiken
- Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken
- Wirtschaftliche und qualitative Fragen
- Menschenrechtsfragen
- Gesundheits- und Sicherheitspraktiken
- Vegane Küche

Sonstiges

9.8

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

---

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

Sonstiges

9.9

### Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur

---

Bitte angeben

Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit Äquivalente)

Anzahl Auszubildende

Anzahl Führungspositionen

Anzahl Frauen in Führungspositionen

Anzahl Fachkräfte

Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte

Anzahl lokaler Mitarbeiter

9.10

### Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb\*

---

- Ja

9.11

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

---

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

\* **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

---

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

9.13

## Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge

---

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

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

Sonstiges

9.14

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

---

- zuckerreduzierte Alternative
- kalorienreduzierte Alternative
- fettreduzierte Alternative
- salzarme Alternative
- glutenfreie Alternative

lactosefreie Alternative

Sonstiges

Sonstiges

Sonstiges

## 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

---

Umsatzstruktur\*

Wareneinsatzquote\*

Umsatz pro Mitarbeiter

Umsatz pro Servicemitarbeiter

Durchschnittliche Auslastung in Prozent

Durchschnittlicher Umsatz pro Besuch in EUR

Personalumschlag\*

Personalaufwandsquote\*

Krankheitsquote\*

## Investitionsquote\*

\* **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

---

Ja

## 10.3

### Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan

---

Ja

Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt

## 10.4

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

---

Ja

## 10.5

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

---

Ja

\* **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

---

Umsatz

Ertrag

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



**Hilfe**