



Einkaufsrichtlinie des Hotels

Das Hotel organisiert seinen Einkauf systematisch, bedarfsgerecht und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher sowie ökologischer Aspekte. Ziel ist es, alle notwendigen Waren und Dienstleistungen in der erforderlichen Qualität, Menge und zum richtigen Zeitpunkt zu beschaffen.

Dabei werden folgende Grundsätze eingehalten:

1. Bedarfsorientierter Einkauf

Einkäufe erfolgen ausschließlich auf Grundlage eines tatsächlichen betrieblichen Bedarfs. Vor jeder Bestellung wird geprüft, ob vorhandene Lagerbestände genutzt oder bestehende Produkte weiterverwendet werden können. Ziel ist es, Überbestände sowie unnötige Beschaffungen zu vermeiden.

2. Nachhaltige Produktauswahl

Bei vergleichbarer Qualität und Wirtschaftlichkeit werden Produkte bevorzugt, die:

- umweltfreundlich hergestellt wurden,
- anerkannte Nachhaltigkeits- oder Umweltzertifizierungen tragen,
- langlebig, reparierbar oder wiederverwendbar sind,
- einen geringen Energie- und Ressourcenverbrauch aufweisen,
- möglichst wenig Verpackungsmaterial verursachen oder recycelbar verpackt sind.

3. Regionale und saisonale Beschaffung

Wo immer möglich und wirtschaftlich vertretbar, werden regionale und saisonale Produkte bevorzugt. Dadurch werden Transportwege reduziert, die regionale Wirtschaft gestärkt und CO₂-Emissionen verringert.

4. Wirtschaftlichkeit

Beschaffungsentscheidungen berücksichtigen nicht ausschließlich den Anschaffungspreis, sondern die gesamten Lebenszykluskosten eines Produktes. Dazu gehören unter anderem Wartung, Energieverbrauch, Haltbarkeit und Entsorgungskosten.

5. Lieferantenauswahl

Das Hotel arbeitet bevorzugt mit Lieferanten zusammen, die:

- gesetzliche Anforderungen einhalten,
- zuverlässig liefern,
- nachhaltige Produktions- und Arbeitsbedingungen fördern,
- transparente Lieferketten nachweisen können,
- Umwelt- und Sozialstandards berücksichtigen.

Langfristige und vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen werden bevorzugt.

6. Ressourcenschonung



Bei allen Beschaffungen wird auf einen sparsamen Einsatz von Materialien, Energie und Verpackungen geachtet. Mehrweg- und Nachfüllsysteme werden Einwegprodukten vorgezogen, sofern dies hygienisch und wirtschaftlich sinnvoll ist.

7. Vermeidung von Lebensmittel- und Materialverschwendung

Insbesondere im Lebensmittelbereich werden Einkaufsmengen regelmäßig an Auslastung, Saison und Verbrauch angepasst. Lagerbestände werden kontinuierlich kontrolliert, um Verderb und unnötige Entsorgung zu vermeiden.

8. Qualität und Produktsicherheit

Alle beschafften Waren müssen den gesetzlichen Anforderungen sowie den internen Qualitätsstandards des Hotels entsprechen. Bei Lebensmitteln werden insbesondere Frische, Hygiene und Rückverfolgbarkeit berücksichtigt.

9. Transparenz und Dokumentation

Beschaffungsentscheidungen sind nachvollziehbar und werden entsprechend der internen Prozesse dokumentiert. Die Einkaufsrichtlinie wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf an neue gesetzliche oder betriebliche Anforderungen angepasst.

Verantwortung

Die Geschäftsleitung trägt die Verantwortung für die Umsetzung dieser Einkaufsrichtlinie. Alle Mitarbeitenden, die Bestellungen auslösen oder Lieferanten auswählen, sind verpflichtet, die beschriebenen Grundsätze einzuhalten und zur kontinuierlichen Verbesserung der nachhaltigen Beschaffung beizutragen.

Berlin, 01.06.2026

Unterschrift