

Kriterien	Punkte
1.1 Der Betrieb hat ein Leitbild (Unternehmenspolitik) für nachhaltige und verantwortungsbewusste Unternehmensführung verfasst	max. 30
☐ Ja ☐ Orientierung an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	65
Das Leitbild nimmt Bezug zu folgenden Aspekten für verantwortungsvolles Handeln:	
☐ 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)	
☐ Umweltschutz (Förderung und Unterstützung von Initiativen zur Stärkung von Umweltbewusstsein, Einsatz umweltfreundlicher Technologien, Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität)	
☐ 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	
☐ 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, Angebot, 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 Interessenten zugänglich:	
☐ Ja	
1.2 Der Betrieb hat einen Nachhaltigkeits-, Umwelt- oder CSR*-Beauftragten benannt und dies dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung)	max. 40
☐ Ja, als Hauptfunktion	50
☐ Ja, Funktion von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt	
1.3 Der/die CSR*/Qualitäts-Beauftragte des Betriebs überwacht und initiiert Verbesserungsprozesse und -maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit und berichtet darüber regelmäßig in Meetings	20
☐ Ja	20
1.4 Der Betrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsprogramm mit priorisierten Handlungsfeldern/Umweltaspekten, dazugehörigen Zielsetzungen, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten	max. 60
☐ Ja, für den Betrieb	60
☐ Ja, durch Betriebsgruppe	
☐ Es erfolgt eine jährliche schriftl. Evaluation d. Nachhaltigkeitsaspekte (z.B. Managementbewertung)	
Nachhaltigkeitsprogramm	max. 60
1.4.1 Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt	20

Kriterien	Punkte
☐ Ja, bei der Entwicklung	20
☐ Ja, bei der Umsetzung	
1.5 Der Betrieb informiert Stakeholder über Nachhaltigkeitsaktivitäten (z.B. über Website, Newsletter, Social Media, Speisekarte etc.)	max. 20
☐ Ja, per Informationsweitergabe an GreenSign für Kommunikationsaktivitäten (z.B. Website)	25
☐ Ja, das Layout der Speisekarte unterstützt die Wahl des nachhaltigen Speiseangebots	
☐ Ja, eigener Menüpunkt für die Nachhaltigkeitsaktivitäten ist auf der Website vorhanden	
1.6 Der Betrieb erstellt einen Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht (bereits vorhanden/zukünftig)	30
☐ Ja	30
1.7 Nachhaltigkeit trägt zur Unternehmens-Identität bei und ist sichtbar durch nachhaltige Partnerschaften/Verpflichtungen (Ökologischer Fußabdruck, Auswahl der Zulieferer etc.)	10
☐ Ja	10
<i>(nicht existent gewesen)</i>	
1.8 Werbematerial und Marketing Kommunikation sind präzise und transparent	10
☐ Darstellungen und Bilder in Werbematerial entsprechen den in Wirklichkeit angebotenen Produkten und dem Service	10
1.9 Der Betrieb fördert eine Bewusstseinsbildung für nachhaltiges Handeln und hat hierfür Maßnahmen (z.B. Informationen zum Betriebsgebäude, A-Z Infos etc.) umgesetzt	max. 30
☐ Mitarbeiter [...] [...] [...]	45
☐ 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.)	10
☐ Ja, entsprechende Zertifikate oder andere dokumentarische Nachweise zur Einhaltung aller anwendbaren rechtlichen Anforderungen sind vorhanden	10
2.1 Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch die Energieverbräuche (z.B. Strom, Heizöl, Erdgas)	max. 30
☐ Zusatz: Der Betrieb setzt digitales Monitoring Tool ein	35
☐ Ja, monatlich	
☐ Ja, jährlich	
Bitte angeben:	
☐ Strom gesamt [...]	
☐ Heizung gesamt [...]	
2.2 Der Betrieb erfasst und bewertet alle Energielieferanten	30
☐ Ja	30
☐ Mitarbeiter sind informiert und können auf Abfrage über die Energielieferanten berichten	

Kriterien	Punkte
2.3 Der Betrieb stellt sicher, dass bei Neuanschaffungen (z.B. Spülmaschinen, Kühlgeräte) auf energiesparende Alternativen zurückgegriffen wird	max. 20
Energielevel der Elektrogeräte. Bitte angeben: ☐ A ☐ B ☐ C bis D	35
2.4 Der Betrieb ist ein Neubau (nicht älter als fünf Jahre) und unter energieeffizienten Gesichtspunkten gebaut	max. 60
☐ Ja	165
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: $UV \leq 1,3 \text{ W/m}^2\text{k}$)	
☐ 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	30
☐ Ja	30
☐ Die Wartung und Instandhaltung wird über eine digitale Aufzeichnung garantiert	
2.6 Der Betrieb bezieht Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz	max. 60
☐ im Strommix zu mindestens 75%	110
Der Betrieb konnte in den letzten drei Jahren die Nutzung erneuerbarer Energien erhöhen	
☐ Ja	
☐ im Strommix zu 100%	
Stromanbieter [...]	
2.7 Der Betrieb produziert Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen	max. 60
☐ Blockheizkraftwerk (BHKW) Sonstiges [...]	210
☐ Solarenergie (thermisch)	
☐ Photovoltaik	
☐ Wasserkraft	
☐ Windenergie	
☐ Bioenergie	
2.8 Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz	max. 60
☐ Blockheizkraftwerk (BHKW) Sonstiges [...]	230
☐ 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	max. 60

Kriterien	Punkte
Anlagenaustattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung	100
☐ 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	
☐ Luftaufbereitungsanlage 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/Wärmekopplungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung im Netz	
2.10 Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in der Küche umgesetzt	max. 60
Küche	160
☐ Einsatz von Osmosegeräten zur Unterstützung der Langlebigkeit der Geräte (Vermeidung von Kalkablagerungen)	
<i>(nicht vorhanden gewesen)</i>	
☐ Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen)	
Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet	
<i>(nicht vorhanden gewesen)</i>	
☐ Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen	
☐ Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung	
<i>(nicht vorhanden gewesen)</i>	
Gargeräte	
☐ Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet	
☐ Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet	
☐ regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten	
☐ regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten	
☐ Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung	
☐ Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschinen	
☐ Restwärme wird aktiv genutzt	
Lagerhaltung	
☐ 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	
2.11 Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in den folgenden Bereichen umgesetzt	max. 60
Energie-Check/Energiemanagement	90
☐ 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 ernannt	
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)	

Kriterien	Punkte
☐ Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Energieeffizienz in der Küche	
☐ Nutzung von Verschattungssystemen (z.B. Vorhänge, Jalousien)	
☐ Informationen zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Energieeffizienz	
2.12 Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept	max. 30
☐ Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Außenbereich (z.B. Parkplatz)	45
Der Betrieb setzt bei der Beleuchtung auf energiesparende LED's zu:	
☐ 30 bis 60%	
☐ 60 bis 90%	
☐ mehr als 90%	
☐ Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Innenbereich (z.B. Toiletten/Flure)	
☐ Nutzung von Tageslicht bei der Raumplanung	
(nicht existent gewesen)	
2.13 Der Betrieb bietet einen Klimateller* auf der Speisekarte an	20
☐ Ja	20
☐ Das klimafreundliche Gericht ist klar als solches gekennzeichnet	
☐ Das klimafreundliche Gericht wird explizit beworben	
2.14 Der Betrieb ergreift zusätzliche Maßnahmen, um Energieverbräuche zu analysieren und kontinuierlich Emissionen zu verringern	max. 20
☐ Maßnahme [...]	30
☐ Maßnahme [...]	
☐ Maßnahme [...]	
3.1 Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch	max. 30
☐ Ja, monatlich	
☐ Ja, jährlich	
Bitte angeben:	
☐ Wasserverbrauch (m³) gesamt [...]	
☐ Wasserverbrauch (m³) der Küche [...]	
☐ Zusatz: Der Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb setzt digitales Monitoring-Tool ein	
3.5 Der Betrieb stellt sicher, dass alle Wasserinstallationen und -anlagen (z.B. Armaturen, Kühlung) regelmäßig gewartet und Instand gehalten werden	30
☐ Ja	30
3.6 Zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind folgende technische Maßnahmen im Betrieb umgesetzt	max. 60
☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Wasserhähnen (max. 4-6 Liter/Min)	110
Technick/Standards	
☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Geschirrabwaschen	
☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Urinalen (max. 2 Liter/je Spülung)	
☐ Toilettenspülung mit Spül-Stopfunktion/Spartaste	
☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Toilettenspülungen (max. 6,5 Liter/je Spülung)	
☐ Korrekter Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik	
☐ Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden	
☐ Verwendung 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)	
☐ Stärke- und Fettabscheider sind vorhanden und funktionsfähig	
☐ Lebensmittel werden nicht unter fließendem Wasser aufgetaut bzw. abgekühlt	

Kriterien	Punkte
3.7 Zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind weitere Maßnahmen im Betrieb umgesetzt	max. 60
Reinigung	80
☐ Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel/Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel auf pflanzlicher Basis, biologisch abbaubare Mittel mit Auszeichnung „EU Ecolabel“ oder „Blauer Engel“)	
Sensibilisierung	
☐ Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Wasserschonung	
☐ Informationen zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Wasserschonung (z.B. Umwelttipps am Arbeitsplatz)	
Sonstiges	
☐ Eigenes Wasserrecycling-System vorhanden	max. 20
☐ Eigene biologische Kläranlage	
3.8 Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen, um Wasserverbräuche zu analysieren und kontinuierlich zu verringern	max. 20
☐ Maßnahme [...]	30
☐ Maßnahme [...]	
☐ Maßnahme [...]	
4.1 Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen	30
☐ Ja, Monatlich	
☐ Ja, Jährlich	
☐ Zusatz: Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring dafür ein	
4.3 Es existieren Trennsysteme für Müll (z.B. Mülltrennungsplatz mit deutlicher Kennzeichnung von z.B. Wertstoffbehälter, Recyclingbehälter, Papier, Bio-Abfall)	max. 60
Ja, in:	70
☐ Küche	
☐ Toilettenbereich	
☐ Personalbereich (z.B. Büro)	
☐ Abfallsammelstelle	
Zudem vorhanden:	
☐ Müllpresse für Dosen	
☐ Müllpresse für Karton	
☐ Entwässerungsgerät für Nassmüll	
4.4 Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat	30
☐ Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik	30
☐ Der Betrieb pflegt eine Speisenabfallquote* (%)	
☐ Die Speisenabfallquote wird für die kontinuierliche Verbesserung beobachtet und bewertet	
4.5 Folgende Maßnahmen sind zur Reduzierung und/oder Vermeidung des Abfallaufkommens im Betrieb umgesetzt	max. 60
Lieferanten	130
☐ Priorisierung von Lebensmitteln und Getränken mit zeitnahe Mindesthaltbarkeitsdatum in der Speiseproduktion	
☐ Lieferant setzt Mehrwegsysteme (z.B. PET Flaschen, Glasflaschen) ein	
☐ Lieferant nimmt Verpackungen retour	
Einkauf und Speiseplanung	
☐ Bedarfsgerechter Einkauf	
☐ Einsatz von Seifenspendern	
☐ Vermeidung von nicht recyclebaren Portionsartikeln	
☐ Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert	

Kriterien	Punkte
☐ 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	20
☐ Ja	20
4.7 Im Betrieb wird das Cradle to Cradle* Prinzip folgendermaßen umgesetzt:	max. 60
☐ Der Einkauf im Betrieb besteht zu mindestens 10% aus Produkten mit dem C2CPIL-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute)	80
Sonstiges [...]	
☐ Technische Geräte werden bei Aussortierung wieder zum Hersteller gebracht	
☐ Eigener Komposthaufen ist vorhanden	
(nicht existent gewesen)	
4.8 Im Betrieb wird das Root-to-Stem* oder das Nose-to-Tail* Prinzip bei folgenden Lebensmitteln umgesetzt:	max. 40
[...]	40
[...]	
[...]	
[...]	
[...]	
4.9 Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen	max. 60
☐ In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit)	120
☐ 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"	
4.15 Der Betrieb bietet dem Gast das Mitnehmen von übrig gebliebenem Essen aktiv an	20
☐ Ja	20
Nennung Anbieter/ Material: [...]	
☐ Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden	
4.9 Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen	max. 60
☐ In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit)	120
☐ 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 [...]	
7.10 Der Betrieb bietet seinen Gästen bei eigenständiger Abholung von Speisen folgende Möglichkeiten	max. 20

Kriterien	Punkte
☐ Gäste können ihre mitgebrachten Behälter nutzen und werden darüber im Vorhinein informiert ☐ Gäste können vor Ort Mehrwegbehälter mieten oder kaufen	30
☐ Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert	
4.10 Im Betrieb sind die Speisekarten aus den folgenden Materialien	max. 20
☐ Recycling-Papier	50
Sonstige [...]	
☐ Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt	
☐ Ausschließlich digital	
4.11 Der Betrieb verwendet in den folgenden Bereichen Produkte aus Recyclingpapier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (z.B. FSC – Forest Stewardship Council oder „Blauer Engel“)	max. 30
☐ Gesamter Betrieb	70
☐ Speisekarten & Aushänge	
☐ Sanitärräume	
☐ Küche	
☐ Büro	
4.12 Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um	max. 50
☐ Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb zu mindestens 90%	110
☐ 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	
☐ Printprodukte (z.B. Speisekarten) sind online verfügbar	
☐ Die Mitarbeitenden werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken	
☐ Email-Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet	
☐ Intern werden Schmierpaper / Recyclingpaper bevorzugt	
4.13 Schadstoffe (Pestizide, Farbe, Chemikalien) werden, wo überall möglich, im Betrieb minimiert	max. 40
☐ Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt	40
☐ Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert, gehandhabt und entsorgt	
(nicht existent gewesen - von Hotel übernommen)	
(nicht existent gewesen - von Hotel übernommen)	
4.14 Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um die Verschmutzung durch Lärm, Licht, Abwasser, ozonabbauende Stoffe sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigung zu minimieren	max. 30
☐ Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lärmbelästigung zu minimieren	50
☐ Der Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb wendet Praktiken an, um die Lichtverschmutzung zu minimieren	
☐ Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Verschmutzung durch Abwasser zu minimieren	
☐ Der Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Verschmutzung durch ozonabbauende Stoffe an	
☐ Der Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Luftverschmutzung an	
4.16 Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen, um das Abfallaufkommen zu analysieren und kontinuierlich zu verringern	20
Maßnahme [...]	30
Maßnahme [...]	

Kriterien	Punkte
Maßnahme [...]	
5.3 Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität im Betrieb umgesetzt	max. 60
☐ Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots	155
☐ Der Einkauf, die Züchtung, die Unterbringung und Pflege von wilden und domestizierten Tieren entsprechen den höchsten Standards für Tierfürsorge	
☐ Sonstiges (...)	
☐ Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden	
☐ Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie	
☐ Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese	
☐ Eigene Bienenhotels/Nisthilfen sind vorhanden	
☐ Herstellung von eigenem Honig (mit regionalem Imker)	
☐ Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb	
☐ Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten	
☐ Insektenfreundliche Außenbeleuchtung	
☐ Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt	
☐ Artenreich bepflanzte Wand in einem der Bereiche (Eingangsbereich, Betriebsbereich, Wintergarten, etc.)	
☐ Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich	
☐ 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 Möglichkeit, sich finanziell an Biodiversitätsinitiativen zu beteiligen (z.B. durch Bienenpatenschaften, Baumpflanzaktionen)	
☐ Partnerschaft mit einem Naturpark oder einem ähnlichen Betrieb	
5.5 Mitarbeiter erhalten Informationen über das natürliche und kulturelle Erbe der Gegend	20
☐ Ja	20
5.9 Der Betrieb unterstützt lokale Unternehmer bei der Entwicklung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren	20
☐ Ja	20
6.1 Der Betrieb hat eine Einkaufspolitik, die ökologisch nachhaltige Lieferanten und Produkte bevorzugt	max. 50
Ja, und zwar für:	65
☐ Küchentechnik	
☐ Lebensmittel	
☐ Getränke	
☐ Mobiliar	
☐ Dienstleistungen	
☐ Hilfs- und Betriebsmittel	
☐ Die Einkaufspolitik ist allen Mitarbeitern zugänglich	
6.2 Die Einkaufspolitik nimmt Bezug auf die folgenden Grundsätze	max. 50
☐ Ökologisch-orientierter Einkauf	90
☐ Pflanzenbasierter Einkauf	
☐ Berücksichtigung regionaler Produzenten und Lieferanten	
☐ Palmöl-freier Einkauf	
☐ Gentechnik-freier Einkauf	
☐ Tierwohl-orientierter Einkauf	

Kriterien	Punkte
☐ 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 ≤ 100 km zum Standort)	max. 60
Ja, und zwar zu:	120
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.4 Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau	max. 60
Ja, und zwar zu:	120
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.5 Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen	max. 40
Ja, und zwar zu:	75
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.6 Der Betrieb bietet folgende regionale (im Umkreis von ≤ 100km) Getränke an	max. 60
☐ Wasser _____	100
☐ Säfte _____	
☐ Bier _____	
☐ Wein _____	
☐ Spirituosen _____	
6.7 Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an	30
☐ Ja	30
(nicht existent gewesen)	
☐ Es wird explizit auf Angebot hingewiesen	
6.8 Der Betrieb kauft, verwendet und verarbeitet ausschließlich vegane Lebensmittel	60
☐ Ja	60
6.13 Der Betrieb führt auf der Speisekarte saisonale Zutaten	max. 50
Ja, und zwar zu:	95
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.14 Der Betrieb kauft folgende ökologische/biologische Produkte (Kennzeichnung laut EG-ÖkoVerordnung)	max. 60
☐ [...]	10 je
☐ [...]	Maßnah
☐ [...]	me
☐ [...]	
☐ [...]	
☐ [...]	
6.15 Der Betrieb kauft folgende fair gehandelte Produkte (z.B. „Fairtrade“ Siegel, GEPA oder UTZ Zertifizierung)	max. 60
☐ [...]	10 je
☐ [...]	Maßnah
☐ [...]	me
☐ [...]	

Kriterien	Punkte
☐ [...]	
☐ [...]	
6.16 Der Betrieb kauft folgende vegane Produkte spezifisch als tierische Alternativen (z.B. Hülsenfrüchte, Erbsenprotein)	max. 60
☐ [...]	10 je Maßnahme
☐ [...]	
☐ [...]	
☐ [...]	
☐ [...]	
6.17 Der Betrieb bezieht Fisch aus biologischer oder artgerechter Aufzucht und schonenden Fangmethoden (nach dem WWF-Einkaufsratgeber Fisch - MSC, ASC, Bioland, Naturland)	max. 60
Ja, und zwar zu	120
☐ 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)	max. 60
Ja, und zwar zu	120
☐ 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)	max. 60
Ja, und zwar zu	120
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.20 Der Betrieb bezieht Weidemilch*	max. 30
Ja, und zwar zu	60
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	
6.21 Der Betrieb achtet bei dem Einkauf folgender Produkte auf einen geringen Fettgehalt	max. 30
☐ Milch	40
☐ Joghurt	
☐ Quark	
☐ Käse	
6.22 Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien	60
☐ Bio-zertifiziert	60
☐ Bruderhähne (Brudertier Initiative Deutschland e.V. Mitgliedschaft)	
6.23 Der Betrieb kocht mit frischen Zutaten und verzichtet auf Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Zusätzen und E-Nummern	max. 20
Ja, und zwar zu	45
☐ 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)	max. 30
Ja, und zwar zu:	60
☐ ≤10%	
☐ ≤20%	
☐ ≤30%	

Kriterien	Punkte
6.25 Es werden Vollwertprodukte (z.B. Vollkornprodukte) oder alte Sorten (z.B. Mangold) als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten	max. 20
Ja, und zwar zu	45
☐ 30% bis 60% ☐ 60% bis 90% ☐ mehr als 90%	
6.25 Es werden Vollwertprodukte (z.B. Vollkornprodukte) oder alte Sorten (z.B. Mangold) als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten	max. 20
Ja, und zwar zu	45
☐ 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	max. 30
☐ Ja, als Hauptfunktion	40
☐ Ja, Funktion wird von Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt	
6.27 Der Einkauf für andere Verbrauchsmittel (z.B. Servietten, Besteck, Reinigungsmittel) erfolgt bei Lieferanten im Umkreis ≤ 100 km zum Standort	max. 40
Ja, und zwar zu	90
☐ 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	max. 40
☐ Hauseigene Wäscherei	110
☐ 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)	max. 40
☐ Tischdecken	50
☐ Vorhänge	
☐ Berufsbekleidung	
☐ Stoffservietten	
☐ Reinigungsutensilien	
6.30 Der Betrieb achtet beim Kauf von Küchenmaterialien auf die Art der darin verarbeiteten Rohmaterialien	max. 20
☐ Töpfe & Pfannen aus Gusseisen	10 je
☐ Auflaufform aus Keramik	Maßnah
☐ [...]	me
☐ [...]	
☐ [...]	
6.31 Der Einkauf nachhaltiger Produkte in diversen Warengruppen (z.B. „Blauer Engel“, FSC Zertifizierung nachhaltiger Forstwirtschaft, klimaneutral) erfolgt	max. 40
Ja, und zwar zu	90
☐ 30% bis 60%	
☐ 60% bis 90%	
☐ mehr als 90%	

Kriterien	Punkte
6.32 Der Betrieb ergreift zusätzlich Maßnahmen zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte	max. 20
Maßnahme [...]	10 je
Maßnahme [...]	Maßnah
Maßnahme [...]	
7.1 Der Betrieb deklariert und informiert über die Herkunft der Produkte auf der Speisekarte/Getränkekarte	10
☐ Ja	10
7.2 Gäste können im Betrieb (erkennbare) regionale/selbsthergestellte nicht zu dem Menü gehörende Produkte erwerben	max. 20
☐ [...]	5 je
☐ [...]	Nennung
☐ [...]	
☐ [...]	
☐ [...]	
7.3 Mitarbeiter kennen die Herkunft und Qualität der Produkte und Lieferanten in der Region	10
☐ Ja	10
7.4 Mindestens die Hälfte der Betriebsmitarbeiter wohnen in einem Radius von maximal 30 km zum Betrieb	max. 30
☐ 10 km	60
☐ 20 km	
☐ 30 km	
7.5 Angaben zum Thema Mobilität der Betriebsmitarbeiter	40
☐ mindestens 40% der Mitarbeiter kommen zu Fuß/mit dem Fahrrad zur Arbeit	40
☐ 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	max. 50
☐ Parkplätze	60
☐ Zugang zu allen öffentlich zugänglichen Betriebsbereichen (z.B. Rampe, Aufzug, Türbreite)	
☐ Klare und akkurate Informationen sind für alle zu jeder Zeit zugänglich (Website, vor Ort und ggf. Social Media)	
☐ Die Barrierefreiheit wurde zertifiziert oder von relevanten Nutzergruppen/Experten bestätigt	
7.7 Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Transportmittel-Typen	max. 30
☐ Unmotorisiertes Transportmittel	90
☐ Wasserstoffbetriebenes Transportmittel	
☐ Elektrisch betriebenes Transportmittel	
☐ Hybrid betriebenes Transportmittel	
8.1 Es ist ein Qualitätsmanagement im Betrieb implementiert	max. 50
☐ Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert	130
☐ Bio-Zertifizierung liegt vor Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.)	
☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor	
☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 45001 liegt vor	
☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 14001 liegt vor	
8.2 Der Betrieb hat die folgenden Stellen benannt und dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung, Aufgaben- und Tätigkeitsbeschreibung)	max. 30
☐ Einkaufs-Beauftragter	50

Kriterien	Punkte
☐ 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	40
☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten sind regional	30
☐ 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	10
☐ Ja	10
8.5 Lieferanten halten die Regeln der Unternehmenspolitik mit sozialen, ökologischen und ethischen Standards des Betriebs ein	10
☐ Ja	10
8.6 Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess angesehen	20
☐ Der Betrieb hat einen Arbeitskreis für Nachhaltigkeit, welcher aktiv Projekte bearbeitet	20
☐ 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.)	20
☐ Ja	20
8.8 Der korrekte Einsatz und Umgang mit Betriebsmitteln ist sichergestellt	max. 10
☐ Sicherheitsdatenblätter sind vorhanden	30
☐ Geräteschulungen werden durchgeführt	
☐ Hygienepläne sind vorhanden	
☐ Reinigungspläne sind vorhanden	
8.9 Ein Lagersystem* ist im Betrieb eingeführt	max. 30
☐ Der Lagerbestand wird regelmäßig hinsichtlich der Mindesthaltbarkeitsdaten kontrolliert	60
☐ 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	
8.10 Der Betrieb erhebt regelmäßig die Zufriedenheit der Gäste	max. 20
☐ Bewertung auf Google beträgt mindestens 4 von 5 Sterne	30
Bitte angeben:	
Kundenzufriedenheit in Prozent: ____	
Kundenbindung in Prozent (Stammgäste) ____	
☐ Die Ergebnisse werden für die betriebsübergreifende Optimierung genutzt	
☐ (Reklamations-)Prozess ist geregelt und dokumentiert	
☐ Nutzung eines Bewertungstools (z.B. Resmio.com)	
8.11 Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit	20
☐ (Beschwerde-)Prozess ist geregelt und dokumentiert	
Bitte angeben:	
Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent: ____	
Durschn. Betriebszugehörigkeit in Jahren: ____	
8.12 Mitarbeiter können Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen	10
☐ Ja, Prozess ist geregelt und dokumentiert	10
☐ Anreizsystem (monetär/materiell/immateriell) besteht hierfür	
8.13 Durch eine CO₂-Bilanzierung werden Treibhausgasemissionen des gesamten Betriebs identifiziert	60
☐ Ja, Name des Anbieters: ____	60
☐ CO ₂ -Emissionen in Tonnen pro Jahr: ____	

Kriterien	Punkte
8.14 Der Betrieb führt einen Ausgleich der CO2-Emissionen für folgende Bereiche/Produkte durch	max. 50
☐ Der Betrieb ist klimaneutral Name des Kompensationsanbieters: _____ ☐ Anreise der Gäste ☐ Webhosting erfolgt durch 100% grünen Strom ☐ Sonstiges (...)	80
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)	max. 40
☐ Sämtliche Bau-, Einrichtungs- und Ausstattungsmaterialien sind umweltfreundlich, recycelt oder recyclingfähig	50
☐ 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	
9.1 Der Betrieb stellt einen fairen Umgang mit allen Stakeholdern (Mitarbeitern, Lieferpartnern, Gästen etc.) sicher	20
☐ Ja	20
9.2 Der Betrieb unterstützt Initiativen oder Projekte im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung bzw. zur Förderung der lokalen Gemeinschaft	40
☐ Ja	40
Bitte angeben: ☐ _____ ☐ Unterstützung von Projekten in EUR/Jahr ☐ Unterstützung von Projekten in Tagen/Jahr ☐ Materialle Unterstützung von Projekten	
9.3 Der Betrieb bildet aus	30
☐ Auszubildende	30
☐ Praktikanten	
☐ Werkstudenten	
9.4 Der Betrieb fördert angemessene Arbeit	max. 50
☐ Einarbeitungskonzept für neue Mitarbeiter ist vorhanden	60
☐ Mitarbeiter werden entsprechend ihrer Qualifikationen entlohnt	
☐ Ein faires Konzept für die Trinkgeldverteilung ist eingeführt	
☐ Die Aufgaben aller Mitarbeiter sind klar definiert und dokumentiert	
☐ Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen	
☐ Arbeitsverträge zeigen Unterstützung von Krankenversicherung und sozialer Absicherung	
9.6 Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen/Weiterbildungen	40
☐ Interne Schulungen/Weiterbildungen	40
☐ Externe Schulungen 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	max. 30
☐ Umweltpraktiken	35
☐ Sonstiges (...)	
☐ Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken	

Kriterien	Punkte
☐ Wirtschaftliche und qualitative Fragen	
☐ Menschenrechtsfragen	
☐ Gesundheits- und Sicherheitspraktiken	
☐ Vegane Küche	
9.8 Angebote für ein betriebliches Gesundheitsmanagement sind im Betrieb etabliert	40
☐ Tägliches Angebot an Obst/Gemüse ist vorhanden	40
☐ Sonstiges (...)	
☐ Sport-/Entspannungs-/Ernährungsangebote für Mitarbeiter	
☐ Betriebsarzt steht zur Verfügung	
☐ Physische und psychische Gefährdungsbeurteilung von Arbeitsplätzen liegt vor	
☐ Optimal gestalteter Arbeitsplatz (wo möglich) zur Belastungsminderung (z.B. Beleuchtung, Ergonomie)	
9.9 Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur	max. 10
Bitte angeben	
☐ Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit Äquivalente) [...]	
☐ Anzahl Auszubildende [...]	
☐ Anzahl Führungspositionen [...]	
☐ Anzahl Frauen in Führungspositionen [...]	
☐ Anzahl Fachkräfte [...]	
☐ Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte [...]	
☐ Anzahl lokale Mitarbeiter [...]	
9.10 Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb*	60
☐ Ja	60
9.11 Das Management vertritt die Grundsätze der Chancengleichheit und Diversität (Diversity Management*)	60
☐ Ja	60
☐ Der Betrieb berücksichtigt in der Mitarbeiterstruktur und beim Recruiting Gruppen, bei welchen ein Risiko der Diskriminierung besteht	
☐ Interne Beförderungen schließen diese Gruppen mit ein	
9.12 Der Betrieb hat eine Richtlinie gegen kommerzielle, sexuelle oder andere Formen der Ausbeutung und Belästigung	30
☐ Diese Richtlinie ist dokumentiert und wird vom Betrieb befolgt	30
☐ Die Richtlinie gilt für Kinder, Jugendliche, Frauen, Minderheiten und andere gefährdete Gruppen	
9.13 Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge	max. 60
☐ Überstundenregelung (z. B. Freizeitausgleich, Bezahlung)	5 je Maßnahme
☐ 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 (≥ 3 Wochen)	
☐ Family & Friends-Raten/Vergünstigungen für Mitarbeiter	
☐ Job-Transfer innerhalb z.B. von Betriebsgruppe	
☐ 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	

Kriterien	Punkte
☐ 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	
9.14 Der Betrieb bietet seinen Gästen folgende gesundheitsorientierte Alternativen auf der Speisekarte	max. 20
☐ zuckerreduzierte Alternative	24
☐ kalorienreduzierte Alternative	
☐ fettreduzierte Alternative	
☐ salzarme Alternative	
☐ glutenfreie Alternative	
☐ lactosefreie Alternative	
☐ Sonstiges (...)	
☐ Sonstiges (...)	
☐ Sonstiges (...)	
10.1 Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten	max. 40
☐ Umsatzstruktur*	
☐ Wareneinsatzquote*	
☐ Umsatz pro Mitarbeiter	
☐ Umsatz pro Servicemitarbeiter	
☐ Durchschnittliche Auslastung in Prozent _____	
☐ Durchschnittlicher Umsatz pro Besuch in Euro _____	
☐ Personalumschlag*	
☐ Personalaufwandsquote*	
☐ Krankenstand*	
☐ Investitionsquote*	
10.3 Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan	40
☐ Ja	40
☐ Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt	
10.4 Mitarbeiter werden regelmäßig über Kennzahlen informiert (z.B. in Meetings)	10
☐ Ja	10
10.5 Der Betrieb verfügt über ein Risikomanagementsystem* in Bezug auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Unternehmensrisiken	40
☐ Ja	40
10.6 In den letzten 3 Jahren konnte der Betrieb ein kontinuierliches Wachstum verzeichnen	max. 60
☐ Umsatz	5 je Maßnahme
☐ anderweitig zertifizierte Produkte	
☐ Ertrag	
☐ Investitionen	
☐ Auslastung	
☐ Anzahl Mitarbeiter	
☐ Anzahl Ausbildungsplätze	
☐ Kundenzufriedenheit	
☐ Mitarbeiterzufriedenheit	
☐ Mitarbeiterschulungen	
☐ Innovationsgrad	
☐ qualitative Netzwerke	
☐ gesellschaftliches Engagement	
☐ regionale Lieferanten	
☐ pflanzenbasierte Produkte	

Kriterien	Punkte
☐ fairtrade-Produkte	
☐ klimaneutrale Produkte	
☐ umweltrelevante Indikatoren	





