

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

Maximale Punktzahl: 30

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

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

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

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

- ☐ Ja 5P

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

1.2 Maximale Punktzahl: 40

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

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

1.3 Maximale Punktzahl: 20

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

- ☐ Ja 20P

1.4 Maximale Punktzahl: 40

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

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

Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt

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

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

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

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

Maximale Punktzahl: 20

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

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

Maximale Punktzahl: 30

- ☐ Ja 30P

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

Maximale Punktzahl: 10

- ☐ Ja 10P

1.8
Werbematerial und Marketing Kommunikation sind präzise und transparent

Maximale Punktzahl: 10

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

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

Maximale Punktzahl: 30

Beispiele können überschrieben werden

Mitarbeiter

 5P

5P

5P

Gäste

5P

5P

5P

Partner/Lieferanten

5P

5P

5P

1.10

Maximale Punktzahl: 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

10P

Umwelt - Energie - Abschnitt 2 von 10

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

SDG 6

Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

SDG 7

Bezahlbare und saubere Energie

SDG 12

Nachhaltiger Konsum und Produktion

SDG 13

Maßnahmen zum Klimaschutz

2.1

Maximale Punktzahl: 30

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

☐ Ja, monatlich 10P

☐ Ja, jährlich 5P

Bitte angeben:

Strom gesamt

5P

Heizung gesamt

5P

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

2.2

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erfasst und bewertet alle Energielieferanten

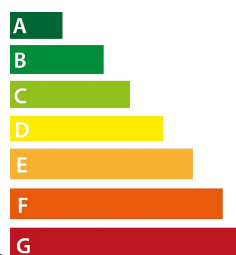
☐ Ja 20P

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

2.3

Maximale Punktzahl: 20

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



Energielevel der Elektrogeräte. Bitte angeben:

☐ A 20P

☐ B 10P

☐ C bis D 5P

2.4

Maximale Punktzahl: 60

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

☐ Ja 10P

Baujahr

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

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

Wenn nein, erfolgte in den letzten zehn Jahren:

☐ Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle 15P

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

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

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

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

☐ Sämtliche Dämm- und Isolationsstoffe sind umweltfreundlich und recyclingfähig 15P

Sonstige

2.5

Maximale Punktzahl: 30

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

☐ Ja 20P

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

2.6

Maximale Punktzahl: 60

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

☐ im Strommix zu mindestens 75% 30P

☐ im Strommix zu 100% 60P

Stromanbieter

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

☐ Ja 20P

Der Betrieb produziert Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen

- | | |
|--|-----|
| ☐ Blockheizkraftwerk (BHKW) | 30P |
| ☐ Solarenergie (thermisch) | 30P |
| ☐ Photovoltaik | 30P |
| ☐ Wasserkraft | 30P |
| ☐ Windenergie | 30P |
| ☐ Bioenergie | 30P |
| Sonstiges | 30P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 720px;"></div> | |

Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz

- | | |
|--|-----|
| ☐ Blockheizkraftwerk (BHKW) | 30P |
| ☐ Wärmetauscher | 30P |
| ☐ Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage | 30P |
| ☐ Biogas | 30P |
| ☐ Fernwärme aus Müllverbrennung | 30P |
| ☐ Zentrale Gewinnung aus Abwasser | 30P |
| ☐ Dezentrale Gewinnung aus Abwasser | 20P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 720px;"></div> | 30P |

Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige Gebäudeausstattung in allen Bereichen

Anlagenausstattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung

- | | |
|---|-----|
| ☐ Isolierte Leitungen im Heizverteiler | 10P |
| ☐ moderne Brennwertkessel mit Wärmerückgewinnung der Abgase und des Kondensats | 10P |

☐ mehrere Heizkessel in Kaskadenschaltung zur optim. Abfederung des schwankenden Bedarfs 10P

☐ alternativ: Erdsonden-Heizung mit Wärmepumpe 10P

Luftaufbereitung

☐ Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnung 10P

☐ Luftaufbereitung mit Kompressoranlagen 10P

Kälte für Klimaanlage

☐ Kältemanagement zur gleichzeitigen Nutzung als Wärmepumpe der entsprechenden Rohrleitungen, Warmwasserabnahme 10P

☐ Volle Nutzung der Abwärme der Klimaanlage 10P

☐ Kältemaschine in Kombination mit Eisspeicher zum Ausgleich von Bedarfsschwankungen 10P

Elektrizitätsgewinnung

☐ Kraft/Wärmekoppelungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung ins Netz 10P

2.10

Maximale Punktzahl: 60

Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in der Küche umgesetzt

Küche

☐ Einsatz von Osmosegeräten zur Unterstützung der Langlebigkeit der Geräte (Vermeidung von Kalkablagerungen) 10P

☐ Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen) 10P

☐ Kühlkonzept (z.B. richtige Befüllung, regelmäßiges Abtauen von Kühlgeräten) 10P

☐ Angemessene Größe und Volumen der Kühlgeräte/-lagerräume 10P

☐ Einstellung der richtigen Kühltemperatur (z.B. Tiefkühltemperatur -18 Grad, Kühltemperatur 2-7 Grad) 10P

☐ regelmäßiges Säubern/Entstauben von Kühlrippen bei Kühlschränken, Aggregaten 10P

☐ Restwärme wird aktiv genutzt 10P

☐ Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung 10P

☐ Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung 10P

☐ Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen 10P

☐ Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschine(n) 10P

Gargeräte

- ☐ Gargeräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet 10P
- ☐ Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet 10P
- ☐ regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten 10P
- ☐ regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten 10P

2.11

Maximale Punktzahl: 60

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) 10P
- ☐ Energiemanagementsystem nach ISO 50001 (alternativ EMAS) ist eingeführt 10P
- ☐ Energiebeauftragter ist im Betrieb benannt 10P

Sonstiges

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

2.12

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept

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

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

- ☐ 30% bis 60% 5P

☐ 60% bis 90% 10P

☐ mehr als 90% 15P

2.13

Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb bietet einen Klimateller* auf der Speisekarte an

☐ Ja 10P

☐ Der Klimateller ist klar als solcher gekennzeichnet 5P

☐ Der Klimateller wird explizit beworben 5P

* **Klimateller** beschreibt ein Gericht, welches mindestens 50% weniger CO₂ als ein durchschnittliches vergleichbares Gericht verursacht.

2.14

Maximale Punktzahl: 20

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

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

Maßnahme 10P

Umwelt - Wasser - Abschnitt 3 von 10

3.1

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch

☐ Ja, monatlich 10P

☐ Ja, jährlich 5P

Bitte angeben:

Wasserverbrauch (m³) gesamt:

5P

Wasserverbrauch (m³) der Küche:

5P

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

3.2

Maximale Punktzahl: 20

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

☐ Ja

20P

3.3

Maximale Punktzahl: 20

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

☐ Ja

20P

3.4

Maximale Punktzahl: 20

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:

20P

3.5

Maximale Punktzahl: 30

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

☐ Ja

30P

3.6

Maximale Punktzahl: 60

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

Technik/Standards

☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Geschirrabwaschen 10P☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Wasserhähnen (max. 4-6 Liter/Min.) 10P☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Toilettenspülungen (max. 6,5 Liter/je Spülung) 10P☐ Einsatz von Durchflussbegrenzern/Perlatoren bei Urinalen (max. 2 Liter/je Spülung) 10P☐ Reinigungsstandards sind eingeführt: Reinigungsteams verwenden die Toilettenspülung während der Reinigung (z.B. öffentliche Bereiche) max. 3x 10P☐ Korrekter Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik 10P☐ Toilettenspülung mit Spül-Stopfunktion/Spärtaste 10P

- | | |
|---|-----|
| ☐ Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden | 10P |
| ☐ Verwendung von Grau- oder Regenwasser | 10P |
| ☐ Schmutzwasser aus dem Betrieb des Betriebs wird in einem von der Gemeinde oder Regierung anerkannten Reinigungssystem entsorgt, wo verfügbar | 10P |
| ☐ Wenn keine passende Schmutzwasserbehandlung vor Ort angeboten wird, wird ein alternatives System genutzt ohne negative Einflüsse auf die lokale Bevölkerung oder Umwelt (und entsprechend der Schmutzwasserqualitätsanforderungen) | 10P |

3.7

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

Maximale Punktzahl: 60

Reinigung

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

Sensibilisierung

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

Sonstiges

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

3.8

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

Maximale Punktzahl: 20

- | | |
|----------------------|-----|
| Maßnahme | 10P |
| <input type="text"/> | |
| Maßnahme | 10P |
| <input type="text"/> | |
| Maßnahme | 10P |
| <input type="text"/> | |

Umwelt - Abfall - Abschnitt 4 von 10

4.1

Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen

Maximale Punktzahl: 30

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

4.2

Maximale Punktzahl: 20

Die Mülltrennung im Betrieb erfolgt gemäß den Richtlinien lokaler Behörden

- ☐ Ja 20P

4.3

Maximale Punktzahl: 60

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

Ja, in:

- ☐ Küche 10P
- ☐ Toilettenbereich 10P
- ☐ Personalbereich (z.B. Büro) 10P
- ☐ Abfallsammelstelle 10P

Zudem vorhanden:

- ☐ Müllpresse für Dosen 10P
- ☐ Müllpresse für Karton 10P
- ☐ Entwässerungsgerät für Nassmüll* 10P

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

4.4

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat

- ☐ Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik 10P
- ☐ Der Betrieb pflegt eine Speisenabfallquote* (%) 10P
- ☐ Die Speisenabfallquote wird für kontinuierliche Verbesserung beobachtet und bewertet 10P

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

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

Lieferanten

- ☐ Lieferant setzt Mehrwegsysteme (z.B. PET Flaschen, Glasflaschen) ein 10P
- ☐ Lieferant nimmt Verpackungen retour 10P

Einkauf und Speiseplanung

- ☐ Bedarfsgerechter Einkauf 10P
- ☐ Priorisierung von Lebensmitteln und Getränken mit zeitnahe Mindesthaltbarkeitsdatum in der Speiseproduktion 10P
- ☐ Einsatz von Seifenspendern 10P
- ☐ Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln 10P
- ☐ Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert 10P
- ☐ Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen 10P

Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf

- ☐ < 10% 15P
- ☐ < 15% 10P
- ☐ < 20% 5P

Sensibilisierung

- ☐ Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung 10P
- ☐ Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung (z.B. Umweltschritte für Küchen) 10P

Zur Vermeidung von Verpackungsmüll werden Zero Waste Mahlzeiten* angeboten

- ☐ Ja 20P

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

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

- ☐ Der Einkauf im Betrieb besteht zu mindestens 10% aus Produkten mit dem C2CPH-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) 20P
- ☐ Technische Geräte werden bei Aussortierung wieder zum Hersteller gebracht 20P
- ☐ Eigener Komposthaufen ist vorhanden 20P

Sonstiges

20P

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

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

- 10P
- 10P
- 10P
- 10P
- 10P

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

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

Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen

- ☐ In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit) 20P
- ☐ Mitgliedschaft/Unterstützung eines Vereins wie „United Against Waste“ 20P
- ☐ Unterstützung von Aktionen und Veranstaltungen wie z.B. „Resteessen – zugut für die Tonne!“, "Too Good To Go" 20P
- ☐ Ergebnisse der Auswertung der Rücklaufmengen fließen in die Planung des Speisenangebotes ein 20P
- ☐ Durchführung der "Renner-Penner-Analyse"* 20P

Sonstige

20P

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

4.10

Maximale Punktzahl: 20

Im Betrieb sind die Speisekarten aus den folgenden Materialien

☐ Recycling-Papier 10P

☐ Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt 10P

☐ Ausschließlich digital 20P

Sonstige

10P

4.11

Maximale Punktzahl: 30

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

☐ Gesamter Betrieb 30P

☐ Speisekarten & Aushänge 10P

☐ Sanitärräume 10P

☐ Küche 10P

☐ Büro 10P

4.12

Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um

☐ Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb zu mindestens 90% 50P

☐ Der Einkauf findet ausschließlich digitalisiert statt 10P

☐ Angebote werden online zugeschickt 10P

☐ Reservierungsbestätigungen werden online zugeschickt 5P

☐ Rechnungen werden online zugeschickt 5P

☐ Es erfolgt eine elektronische Ablage von Vorgängen 5P

☐ Email Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet 5P

- ☐ Printprodukte (z.B. Speisekarte) sind online verfügbar 10P
- ☐ Die Mitarbeiter werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken 5P
- ☐ Intern werden Schmierpaper / Recyclingpaper bevorzugt 5P

4.13

Maximale Punktzahl: 40

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

- ☐ Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt 20P
- ☐ Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert, gehandhabt und entsorgt 20P

4.14

Maximale Punktzahl: 30

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 10P
- ☐ Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Lichtverschmutzung zu minimieren 10P
- ☐ Der Betrieb wendet Praktiken an, um die Verschmutzung durch Abwasser zu minimieren 10P
- ☐ Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Verschmutzung durch ozonabbauende Stoffe an 10P
- ☐ Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung der Luftverschmutzung an 10P

4.15

Maximale Punktzahl: 20

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

- ☐ Ja 10P
- ☐ Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden. 20P

Nennung des Anbieters/Materials:

4.16

Maximale Punktzahl: 20

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

Maßnahme

10P

Maßnahme

10P

Biodiversität und kulturelles Erbe - Abschnitt 5 von 10

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

SDG 13

Maßnahmen zum Klimaschutz

SDG 14

Leben unter Wasser

SDG 15

Leben an Land

5.1

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb unterstützt die Biodiversität und leistet einen Beitrag dazu

☐ Ja 30P

5.2

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb liegt nicht in einem Naturschutzgebiet

☐ Ja 30P

5.3

Maximale Punktzahl: 60

Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität im Betrieb umgesetzt

☐ Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots 5P

☐ Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden 5P

☐ Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie 5P

☐ Eigene Bienenhotels/Nisthilfen sind vorhanden 10P

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

☐ Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb 10P

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

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

- ☐ Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese 10P
- ☐ Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich 10P
- ☐ Insektenfreundliche Außenbeleuchtung 10P
- ☐ Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt 10P
- ☐ Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten 10P
- ☐ Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes 5P
- ☐ Erhalt oder Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche 10P
- ☐ Gäste haben die Möglichkeiten, sich finanziell an Biodiversitätsinitiativen zu beteiligen (z.B. durch Bienenpatenschaften, Baumpflanzaktionen) 10P
- ☐ Der Einkauf, die Züchtung, die Unterbringung und Pflege von wilden und domestizierten Tieren entsprechen den höchsten Standards für Tierfürsorge 10P
- ☐ Partnerschaft mit einem Naturpark oder einem ähnlichen Betrieb 10P

Sonstiges

5P

5.4

Maximale Punktzahl: 20

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

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

5.5

Maximale Punktzahl: 20

Mitarbeiter erhalten Informationen über das natürliche und kulturelle Erbe der Gegend

-
- ☐ Ja 20P

5.6

Maximale Punktzahl: 10

Gäste erhalten Informationen zum angemessenen Verhalten in der besuchten Gegend

-
- ☐ Ja 10P

5.7

Maximale Punktzahl: 50

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 20P

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

5.8

Maximale Punktzahl: 30

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 10P
- ☐ Zugangs- und Nutzungsrechte sind für alle Ressourcen, inklusive Land und Wasser, dokumentiert wo angemessen 10P
- ☐ Kommunikation, Rücksprache und Engagement mit lokalen und einheimischen Gemeinschaften sind dokumentiert 10P
- ☐ Ein Nachweis von freiem, vorzeitigem und vor-informiertem Einverständnis durch die lokale Gemeinschaft ist dokumentiert, wo relevant (es sind keine unfreiwillige Umsiedlung und Landverkäufe ersichtlich) 10P

5.9

Maximale Punktzahl: 20

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

- ☐ Ja 20P

Einkauf and Speisenangebot - Abschnitt 6 von 10

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

SDG 3

Gesundheit und Wohlergehen

SDG 6

Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

SDG 8

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

SDG 12

Nachhaltiger Konsum und Produktion

SDG 13

Maßnahmen zum Klimaschutz

6.1

Maximale Punktzahl: 50

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

Ja, und zwar für:

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

6.2

Maximale Punktzahl: 50

Die Einkaufspolitik nimmt Bezug auf die folgenden Grundsätze

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

Sonstige

10P

6.3
Der Einkauf von Lebensmitteln (z.B. Obst, Gemüse, Backwaren, Fleisch, Molkereiprodukte etc.) erfolgt aus regionalem Anbau sowie regionaler Produktion (Umkreis ≤ 100 km zum Standort)

Maximale Punktzahl: 60

Ja, und zwar zu:

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

6.4
Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau

Maximale Punktzahl: 60

Ja, und zwar zu:

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

6.5
Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen

Maximale Punktzahl: 40

Ja, und zwar zu:

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

6.6
Der Betrieb bietet folgende regionale (im Umkreis von ≤ 100 km) Getränke an

Maximale Punktzahl: 60

Wasser	20P
--------	-----

Säfte	20P
-------	-----

Bier	20P
------	-----

Wein 20P

Spirituosen 20P

6.7 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an

☐ Ja 20P

☐ Es wird explizit auf das Angebot hingewiesen 10P

6.8 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb kauft, verwendet und verarbeitet ausschließlich vegane Lebensmittel

☐ Ja 60P

6.9 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb kauft und verwendet ausschließlich vegane Verbrauchsmittel

☐ Ja 40P

6.10 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb führt auf der Speisekarte vegane Speisen & Getränke

Ja, und zwar zu:

☐ 30% bis 60% 40P

☐ 60% bis 90% 50P

☐ mehr als 90% 60P

6.11 Maximale Punktzahl: 40

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

☐ Ja 40P

6.12 Maximale Punktzahl: 50

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

☐ Wöchentlich 50P

☐ Monatlich 35P

6.13

Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb führt auf der Speisekarte saisonale Zutaten

Ja, und zwar zu:

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

6.14

Maximale Punktzahl: 60

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

10P

10P

10P

10P

10P

10P

6.15

Maximale Punktzahl: 60

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

10P

10P

10P

10P

10P

10P

6.16

Maximale Punktzahl: 60

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

10P

10P

10P

10P

10P

10P

6.17

Maximale Punktzahl: 60

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%

20P

☐ 60% bis 90%

40P

☐ mehr als 90%

60P

6.18

Maximale Punktzahl: 60

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%

20P

☐ 60% bis 90%

40P

☐ mehr als 90%

60P

6.19

Maximale Punktzahl: 60

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

6.20

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bezieht Weidemilch*

Ja, und zwar zu:

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

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

6.21

Maximale Punktzahl: 30

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

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

6.22

Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien

- ☐ Bio-zertifiziert 40P
- ☐ Bruderhähne* (Brudertier Initiative Deutschland e.V. Mitgliedschaft) 20P

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

6.23

Maximale Punktzahl: 20

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% 10P

- ☐ 60% bis 90% 15P
- ☐ mehr als 90% 20P

6.24

Maximale Punktzahl: 30

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:

- ☐ $\leq 10\%$ 30P
- ☐ $\leq 20\%$ 20P
- ☐ $\leq 30\%$ 10P

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

6.25

Maximale Punktzahl: 20

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

6.26

Maximale Punktzahl: 30

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

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

6.27

Maximale Punktzahl: 40

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

Ja, und zwar zu:

- ☐ 30% bis 60% 20P

- | | |
|------------------------------------|-----|
| ☐ 60% bis 90% | 30P |
| ☐ mehr als 90% | 40P |

6.28

Maximale Punktzahl: 40

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

- | | |
|--|-----|
| ☐ Hauseigene Wäscherei | 40P |
| ☐ 10 km | 30P |
| ☐ 20 km | 20P |
| ☐ 30 km | 10P |
| ☐ Wäscherei ist nachhaltig zertifiziert | 10P |

6.29

Maximale Punktzahl: 40

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 | 10P |
| ☐ Vorhänge | 10P |
| ☐ Berufsbekleidung | 10P |
| ☐ Stoffservietten | 10P |
| ☐ Reinigungsutensilien | 10P |

6.30

Maximale Punktzahl: 20

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

- | | |
|---|-----|
| ☐ Töpfe und Pfannen aus Gusseisen | 10P |
| ☐ Auflaufformen aus Keramik | 10P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 10P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 10P |
| <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | 10P |

6.31

Maximale Punktzahl: 40

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

Ja, und zwar zu:

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

6.32

Maximale Punktzahl: 20

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

Maßnahme

10P

Maßnahme

10P

Maßnahme

10P

Regionalität und Verkehr - Abschnitt 7 von 10

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

SDG 3

Gesundheit und Wohlergehen

SDG 9

Industrie, Innovation und Infrastruktur

SDG 11

Nachhaltige Städte und Gemeinden

SDG 13

Maßnahmen zum Klimaschutz

7.1

Maximale Punktzahl: 10

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

- ☐ Ja 10P

7.2
Gäste können im Betrieb (erkennbare) regionale/selbsthergestellte nicht zu dem Menü
gehörende Produkte erwerben

Maximale Punktzahl: 20

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

Produkt 5P

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

Maximale Punktzahl: 10

☐ Ja 10P

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

Maximale Punktzahl: 30

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

7.5
Angaben zum Thema Mobilität der Betriebsmitarbeiter

Maximale Punktzahl: 40

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

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

Maximale Punktzahl: 50

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

7.7

Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Transportmittel-Typen

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

7.8

Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen folgende Verpackungen

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

7.9

Maximale Punktzahl: 10

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

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

7.10

Maximale Punktzahl: 20

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

- | | |
|---|-----|
| ☐ Gäste können ihre mitgebrachten Behälter nutzen und werden darüber im Vorhinein informiert | 10P |
| ☐ Gäste können vor Ort Mehrwegbehälter mieten oder kaufen | 10P |
| ☐ Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert | 10P |

Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung - Abschnitt 8 von 10

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

SDG 3

Gesundheit und Wohlergehen

SDG 8

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

SDG 17

Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

8.1

Maximale Punktzahl: 50

Es ist ein Qualitätsmanagement im Betrieb implementiert

- | | |
|---|-----|
| ☐ Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert | 10P |
| ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 14001 liegt vor | 30P |
| ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 45001 liegt vor | 20P |
| ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor | 20P |
| ☐ Bio-Zertifizierung liegt vor | 40P |
| Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) | 20P |
| <div></div> | |
| Weitere Zertifizierungen liegen vor (SlowFood, Grüner Michelin Stern, Greentable, etc.) | 20P |
| <div></div> | |

8.2

Maximale Punktzahl: 30

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

- | | |
|--|-----|
| ☐ Einkaufs-Beauftragter | 10P |
| ☐ CSR-Beauftragter | 10P |
| ☐ Arbeitssicherheits-Beauftragter | 10P |
| ☐ Hygiene-Beauftragter | 10P |
| ☐ Qualitätsbeauftragter | 10P |

8.3

Maximale Punktzahl: 40

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

- ☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten sind regional 10P
- ☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten arbeiten nach einem Nachhaltigkeitskonzept 10P
- ☐ Ja, $\geq 50\%$ der Lieferanten sind nachhaltig zertifiziert 20P

8.4

Maximale Punktzahl: 10

Der Betrieb ermutigt Lieferanten, umweltfreundlicher und ressourcenschonender zu agieren

- ☐ Ja 10P

8.5

Maximale Punktzahl: 10

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

- ☐ Ja 10P

8.6

Maximale Punktzahl: 20

Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess angesehen

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

8.7

Maximale Punktzahl: 20

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 20P

8.8

Maximale Punktzahl: 10

Der korrekte Einsatz und Umgang mit Betriebsmitteln ist sichergestellt

- ☐ Sicherheitsdatenblätter sind vorhanden 5P
- ☐ Geräteschulungen werden durchgeführt 5P
- ☐ Hygienepläne sind vorhanden 5P
- ☐ Reinigungspläne sind vorhanden 5P

- ☐ vorbeugende Schädlingsbekämpfung (chemische, physikalische oder biologische Maßnahmen zur Bekämpfung von als Schädlingen angesehenen Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen) 5P

Sonstiges:

5P

8.9

Maximale Punktzahl: 30

Ein Lagersystem* ist im Betrieb eingeführt

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

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

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

8.10

Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb erhebt regelmäßig die Zufriedenheit der Gäste

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

Bitte angeben:

Kundenzufriedenheit in Prozent:

5P

Kundenbindung in Prozent (Stammgäste)

5P

- ☐ Die Ergebnisse werden für die betriebsübergreifende Optimierung genutzt 5P

8.11

Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit

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

Bitte angeben

Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent:

5P

Durchschn. Betriebszugehörigkeit in Jahren

5P

8.12

Maximale Punktzahl: 10

Mitarbeiter können Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen

☐ Ja, Prozess ist geregelt und dokumentiert

5P

☐ Anreizsystem (monetär/materiell/immateriell) besteht hierfür

5P

8.13

Maximale Punktzahl: 60

Durch eine CO₂-Bilanzierung werden Treibhausgasemissionen des gesamten Betriebs identifiziert

Ja, Name des Anbieters:

30P

CO₂-Emissionen in Tonnen pro Jahr:

30P

8.14

Maximale Punktzahl: 50

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

☐ Der Betrieb ist klimaneutral

50P

Name des Kompensationsanbieters:

☐ Anreise der Gäste

10P

☐ Webhosting erfolgt durch 100% grünen Strom

10P

Sonstiges

10P

8.15

Maximale Punktzahl: 20

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

☐ Ja

20P

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 | 10P |
| ☐ Bei Renovierungen oder Neubau werden nachhaltige Bauweisen und Materialien bevorzugt, möglichst mit zugehöriger Zertifizierung | 10P |
| ☐ Für die Dekoration im Betrieb werden Naturmaterialien verwendet | 10P |
| ☐ Es wird, wo möglich, auf lokale Materialien, Praktiken und Handwerkskunst zurückgegriffen | 10P |
| ☐ Lokale Kunst und Kunsthandwerk werden in Design und Möblierung integriert | 10P |

Soziale Verantwortung - Abschnitt 9 von 10

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

SDG 1

Keine Armut

SDG 3

Gesundheit und Wohlergehen

SDG 4

Hochwertige Bildung

SDG 5

Geschlechtergleichheit

SDG 8

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

SDG 10

Weniger Ungleichheiten

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

- | | |
|-----------------------------|-----|
| ☐ Ja | 20P |
|-----------------------------|-----|

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

☐ Ja 25P

Bitte angeben:

Unterstützung von Projekten in EUR/Jahr 5P

Unterstützung von Projekten in Tagen/Jahr 5P

Materielle Unterstützung von Projekten 5P

9.3 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bildet aus

☐ Auszubildende 20P

☐ Praktikanten 5P

☐ Werkstudenten 5P

9.4 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb fördert angemessene Arbeit

☐ Einarbeitungskonzept für neue Mitarbeiter ist vorhanden 10P

☐ Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen 10P

☐ Arbeitsverträge zeigen Unterstützung von Krankenversicherung und sozialer Absicherung 10P

☐ Mitarbeiter werden entsprechend ihrer Qualifikationen entlohnt 10P

☐ Ein faires Konzept für die Trinkgeldverteilung ist eingeführt 10P

☐ Die Aufgaben aller Mitarbeiter sind klar definiert und dokumentiert 10P

9.5 Maximale Punktzahl: 30

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 15P

☐ Es werden Trainings angeboten, welche Einstiegsmöglichkeiten für Quereinsteiger erhöhen 15P

Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen/Weiterbildungen

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

In diesen Schulungen werden folgende Nachhaltigkeitsthemen berücksichtigt

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

Angebote für ein betriebliches Gesundheitsmanagement sind im Betrieb etabliert

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

Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur

Bitte angeben

Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit Äquivalente)

3P

Anzahl Auszubildende

3P

Anzahl Führungspositionen

3P

Anzahl Frauen in Führungspositionen

3P

Anzahl Fachkräfte

3P

Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte

3P

Anzahl lokaler Mitarbeiter

3P

Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb*

☐ Ja

60P

* **Inklusionsbetrieb** ist ein rechtlich und wirtschaftlich selbstständiges Unternehmen, welches mindestens 30 Prozent schwerbehinderte Menschen im Sinne des § 215 Sozialgesetzbuch Neuntes Buch (SGB IX) beschäftigt.

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

☐ Ja

30P

☐ Der Betrieb berücksichtigt in der Mitarbeiterstruktur und beim Recruiting Gruppen, bei welchen ein Risiko der Diskriminierung besteht

20P

☐ Interne Beförderungen schließen diese Gruppen mit ein

10P

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

9.12

Maximale Punktzahl: 30

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

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

9.13

Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge

- ☐ Überstundenregelung (z.B. Freizeitausgleich, Bezahlung) 5P
- ☐ übertarifliche Bezahlung 5P
- ☐ Mitsprache bei Dienstplangestaltung 5P
- ☐ freiwillige Sozialleistungen (z.B. VWL-Zulage) 5P
- ☐ Zahlung von Weihnachts- und/oder Urlaubsgeld 5P
- ☐ Jobticket für den ÖPNV 5P
- ☐ familienfreundliche Arbeitszeitgestaltung 5P
- ☐ Angebot von Teilzeitarbeit 5P
- ☐ dokumentiertes Mitarbeitergespräch 5P
- ☐ ansprechende Sozialräume 5P
- ☐ Planung von Urlaub (≥ 3 Wochen) 5P
- ☐ Family & Friends Raten/Vergünstigungen für Mitarbeiter 5P
- ☐ Job-Transfer innerhalb z.B. von Betriebsgruppe 5P
- ☐ Förderprogramm für Auszubildende 5P
- ☐ Gewährung von Bildungsurlaub (z.B. 5 Tage pro Jahr) 5P
- ☐ Zuschuss/Kostenübernahme für Weiterbildungen 5P
- ☐ eigene (Weiterbildungs-) Akademie 5P

- | | |
|---|----|
| ☐ Kooperationen mit Anbietern zur berufsbegleitenden Weiterbildung | 5P |
| ☐ Programme zur Karriereentwicklung | 5P |
| ☐ materielle Anreize für Zielerreichung | 5P |
| ☐ Ausstattung wie Handys für Abteilungsleiter | 5P |
| ☐ Mitarbeiterverpflegung | 5P |
| ☐ vegane oder Bio-Gerichte | 5P |
| ☐ eigener Kindergarten/KITA bzw. finanzielle Unterstützung hierfür | 5P |
| ☐ Betriebsausflug/Betriebsfest | 5P |
| ☐ Mitarbeiterversammlung | 5P |
| ☐ Persönlicher Pate zur Einarbeitung | 5P |
| Sonstiges | 5P |
| <input type="text"/> | |

9.14

Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb bietet seinen Gästen folgende gesundheitsorientierte Alternativen auf der Speisekarte

- | | |
|---|----|
| ☐ zuckerreduzierte Alternative | 3P |
| ☐ kalorienreduzierte Alternative | 3P |
| ☐ fettreduzierte Alternative | 3P |
| ☐ salzarme Alternative | 3P |
| ☐ glutenfreie Alternative | 3P |
| ☐ lactosefreie Alternative | 3P |
| Sonstiges | 3P |
| <input type="text"/> | |
| Sonstiges | 3P |
| <input type="text"/> | |
| Sonstiges | 3P |
| <input type="text"/> | |

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 Maximale Punktzahl: 40
Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten

- | | | |
|--------------------------|---|-----|
| ☐ | Umsatzstruktur* | 10P |
| ☐ | Wareneinsatzquote* | 10P |
| ☐ | Umsatz pro Mitarbeiter | 5P |
| ☐ | Umsatz pro Servicemitarbeiter | 5P |
| | Durchschnittliche Auslastung in Prozent | 5P |
| | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | |
| | Durchschnittlicher Umsatz pro Besuch in EUR | 5P |
| | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | |
| ☐ | Personalumschlag* | 5P |
| ☐ | Personalaufwandsquote* | 5P |
| ☐ | Krankheitsquote* | 5P |
| ☐ | Investitionsquote* | 5P |

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

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

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

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

* **Krankheitsquote** ((Abwesenheit/Sollarbeitszeit)*100)

* **Investitionsquote** ((Investitionen/Anlagevermögen)*100)

10.2

Maximale Punktzahl: 20

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

☐ Ja 20P

10.3

Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan

☐ Ja 20P

☐ Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt 20P

10.4

Maximale Punktzahl: 10

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

☐ Ja 10P

10.5

Maximale Punktzahl: 40

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

☐ Ja 40P

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

10.6

Maximale Punktzahl: 60

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

☐ Umsatz 5P

☐ Ertrag 5P

☐ Investitionen 5P

☐ Auslastung 5P

☐ Anzahl Mitarbeiter 5P

☐ Anzahl Ausbildungsplätze 5P

☐ Kundenzufriedenheit 5P

☐ Mitarbeiterzufriedenheit	5P
☐ Mitarbeiterschulungen	5P
☐ Innovationsgrad	5P
☐ qualitative Netzwerke	5P
☐ gesellschaftliches Engagement	5P
☐ regionale Lieferanten	5P
☐ fairtrade Produkte	5P
☐ klimaneutrale Produkte	5P
☐ pflanzenbasierte Produkte	5P
☐ anderweitig zertifizierte Produkte	5P
☐ Umweltrelevante Indikatoren	5P