Gestione e comunicazione - Sezione 1 di 10

Una buona gestione e una comunicazione trasparente sono componenti centrali di un orientamento aziendale sostenibile. Sono sinonimo di un sistema di valori e di una progettazione responsabile del futuro in dialogo con le parti interessate (ad esempio, dipendenti, clienti e fornitori). L'impegno per l'uguaglianza di genere e le pari opportunità, nonché per un lavoro dignitoso e per una crescita ampia e sostenibile, sono i tratti distintivi di una politica aziendale sostenibile ed esemplare.

SDG 3
Salute e benessere
SDG 5
Uguaglianza di genere
SDG 8
Lavoro dignitoso e crescita economica

1.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha elaborato una dichiarazione di missione (politica aziendale) per una governance aziendale sostenibile e responsabile.

- [ ] Sì — 10P

La dichiarazione di missione fa riferimento ai seguenti aspetti per un'azione responsabile:

- [ ] Orientamento verso i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) — 5P
- [ ] Diritti umani (protezione, rispetto e promozione dei diritti umani internazionali) — 5P
- [ ] Norme e condizioni di lavoro (rispetto delle norme fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL*): Libertà di associazione, diritto alla contrattazione collettiva, abolizione del lavoro minorile e forzato, gestione della diversità* per le pari opportunità, antirazzismo, antidiscriminazione, attuazione di misure di promozione della salute sul luogo di lavoro, rafforzamento dell'alfabetizzazione sanitaria). — 5P
- [ ] La stagionalità e la regionalità degli alimenti utilizzati sono in continuo aumento e sono di grande importanza per l'azienda. — 5P
- [ ] C'è un impegno attivo contro lo spreco di cibo e lo spreco di risorse in generale e un lavoro continuo di miglioramento. — 5P
- [ ] L'azienda è chiaramente contraria agli imballaggi e ai prodotti usa e getta e sta migliorando per quanto riguarda la riduzione dell'usura inutile. — 5P

- [ ] Tutela dell'ambiente (promozione e sostegno di iniziative di sensibilizzazione ambientale, utilizzo di tecnologie ecocompatibili, misure di tutela della biodiversità) 5P
- [ ] Impegno sociale (sostegno a iniziative di sviluppo sociale/sostenibile) 5P
- [ ] Aspetti socio-culturali della catena del valore gastronomico (fornire/integrare informazioni sull'ambiente naturale, sulla cultura e sul patrimonio locale, integrare elementi locali di arte, architettura, decorazione, offerta, preservare la tradizione locale). 5P
- [ ] Efficienza economica / ricerca di un miglioramento continuo (posizione di mercato, dialogo con gli stakeholder, processi di garanzia della qualità e di ulteriore sviluppo sostenibile) 5P

La dichiarazione di missione è pubblicata (area riservata al personale e agli ospiti) e accessibile a tutte le parti interessate.

- [ ] Sì 5P

* L'**Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)** è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite incaricata di promuovere la giustizia sociale e i diritti umani e del lavoro.

1.2 Punteggio massimo: 40

L'azienda ha nominato un responsabile della sostenibilità/ambiente/CSR* e lo ha documentato (ad es. organigramma, descrizione delle mansioni).

- [ ] Sì, come funzione principale 40P
- [ ] Sì, la funzione è svolta anche da un dirigente/esperto 10P

1.3 Punteggio massimo: 20

Il responsabile CSR/Qualità dell'azienda monitora e avvia processi e misure di miglioramento nel campo della sostenibilità e ne riferisce regolarmente nel corso di riunioni.

- [ ] Sì 20P

1.4 Punteggio massimo: 40

L'azienda ha un programma di sostenibilità con campi d'azione/aspetti ambientali prioritari, obiettivi, misure e responsabilità associate.

- [ ] Sì, per l'operazione 20P
- [ ] Sì, per gruppo operativo (10P) 10P
- [ ] Esiste una valutazione scritta annuale degli aspetti di sostenibilità (ad esempio, valutazione della gestione). 10P

Il personale è coinvolto nello sviluppo e nell'attuazione del programma di sostenibilità.

- [ ] Sì, nello sviluppo 5P
- [ ] Sì, nell'implementazione 5P

Programma di sostenibilità

Nessun file trasmesso

Qui potete scaricare un modello per il vostro programma di sostenibilità. In questo PDF scrivibile, potete inserire i vostri compiti per le singole aree principali e caricarli nuovamente qui prima di inviare il catalogo.

Modello di programma di sostenibilità (PDF)

1.5 Punteggio massimo: 20

L'azienda informa gli stakeholder sulle attività di sostenibilità (ad es. tramite sito web, newsletter, social media, menu, ecc.).

- [ ] Sì, sul sito web è disponibile una voce di menu separata per le attività di sostenibilità. 10P
- [ ] Sì, trasmettendo le informazioni a GreenSign per le attività di comunicazione (ad esempio, il sito web). 5P
- [ ] Sì, la disposizione del menu favorisce la scelta di un'offerta alimentare sostenibile. 5P

5P

1.6 Punteggio massimo: 30

L'azienda redige un rapporto di sostenibilità, ambientale o di CSR (già disponibile/futuro).

- [ ] Sì 30P

1.7 Punteggio massimo: 10

La sostenibilità contribuisce all'identità aziendale ed è visibile attraverso partnership/impegni sostenibili (impronta ecologica, scelta dei fornitori, ecc.).

- [ ] Sì 10P

1.8 Punteggio massimo: 10

Il materiale promozionale e la comunicazione di marketing sono precisi e trasparenti.

- [ ] Le rappresentazioni e le immagini del materiale pubblicitario corrispondono ai prodotti e ai servizi offerti nella realtà. 10P

1.9 Punteggio massimo: 30

L'azienda promuove la sensibilizzazione all'azione sostenibile e ha attuato misure a tal fine (ad esempio, informazioni sull'edificio aziendale, informazioni dalla A alla Z, ecc.)

Gli esempi possono essere sovrascritti

I dipendenti

5P

5P

5P

Ospiti

5P

5P

5P

Partner/Fornitori

5P

5P

5P

1.10

Punteggio massimo: 10

La direzione assicura il rispetto degli obblighi/regolamenti legali e la valutazione dei permessi o delle approvazioni applicabili (ad esempio, igiene alimentare, sistema HACCP, etichettatura degli allergeni, designazione degli additivi, separazione dei rifiuti, ecc.))

- [ ] Sì, sono disponibili certificati appropriati o altre prove documentali della conformità a tutti i requisiti legali applicabili. 10P

Ambiente - Energia - Sezione 2 di 10

L'area dell'ambiente comprende numerose componenti della struttura e dei processi aziendali. L'energia, l'acqua e i rifiuti hanno un impatto importante sull'impronta ecologica di un'azienda. Di conseguenza, sono necessarie strategie e misure per ridurre il consumo di risorse. A lungo termine, queste portano a una riduzione dei costi e possono quindi essere considerate un investimento redditizio.

SDG 6

Acqua pulita e servizi igienici

SDG 7

Energia pulita e accessibile

SDG 12

Consumo e produzione sostenibili

SDG 13

Misure di protezione del clima

2.1

Punteggio massimo: 30

L'azienda registra regolarmente e sistematicamente il consumo di energia (ad esempio, elettricità, olio da riscaldamento, gas naturale).

- [ ] Sì, mensilmente 10P
- [ ] Sì, ogni anno 5P

Si prega di specificare:

Elettricità totale 5P

Riscaldamento totale 5P

- [ ] Aggiunta: l'azienda utilizza a questo scopo uno strumento di monitoraggio digitale. 10P

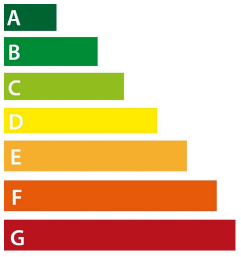
2.2 Punteggio massimo: 30

L'operazione registra e valuta tutti i fornitori di energia

- [ ] Sì 20P
- [ ] I dipendenti sono informati e possono riferire sui fornitori di energia su richiesta. 10P

2.3 Punteggio massimo: 20

L'azienda si assicura che per i nuovi acquisti (ad esempio, lavastoviglie e frigoriferi) vengano utilizzate alternative a risparmio energetico.



Livello energetico degli apparecchi elettrici. Si prega di specificare:

- ○ A 20P
- ○ B 10P
- ○ Da C a D 5P

2.4 Punteggio massimo: 60

L'azienda è un edificio nuovo (non più vecchio di cinque anni) e costruito secondo criteri di efficienza energetica.

- [ ] Sì 10P

Anno di produzione

- [ ] Il nuovo edificio è stato costruito in conformità con le norme DGNB, LEED o un'analoga certificazione edilizia riconosciuta. 20P
- [ ] Il nuovo edificio è costruito secondo aspetti sostenibili (ad esempio, casa a basso consumo energetico, casa a risparmio energetico) 30P

Se no, è stato fatto negli ultimi dieci anni:

- [ ] Un retrofit energetico dell'involucro dell'edificio 15P
- [ ] Un rinnovamento energetico degli interni (ad es. porte, finestre, pareti) 15P
- [ ] Isolamento del tetto (ad esempio isolamento tra le travi e/o sopra le travi, isolamento del tetto piano) 15P
- [ ] Isolamento del seminterrato (ad es. sul lato riscaldato o su quello non riscaldato) 15P
- [ ] Una vetrata isolante con un basso valore UV (requisito minimo: UV $\leq$ 1,3 W/(m²K) 15P
- [ ] Tutti i materiali isolanti sono ecologici e riciclabili. 15P

Altro 15P

2.5 Punteggio massimo: 30

L'azienda deve garantire che tutti gli impianti elettrici (ad esempio, i sistemi di ventilazione) siano sottoposti a regolare manutenzione.

- [ ] Sì 20P
- [ ] La manutenzione e l'assistenza sono garantite da un registro digitale. 10P

2.6 Punteggio massimo: 60

L'azienda ottiene energia elettrica da fonti rigenerative/rinnovabili per migliorare la propria impronta climatica.

- [ ] nel mix elettrico di almeno il 75%. 30P
- [ ] nel mix elettrico al 100% 60P

Fornitore di energia elettrica

L'azienda è stata in grado di aumentare l'uso di energia rinnovabile negli ultimi tre anni.

- [ ] Sì 20P

2.7 Punteggio massimo: 60

L'azienda agricola produce energia elettrica da fonti rigenerative/rinnovabili

- [ ] Unità di calore ed energia combinati (CHP) 30P

- [ ] Energia solare (termica) 30P
- [ ] Fotovoltaico 30P
- [ ] Energia idroelettrica 30P
- [ ] Energia eolica 30P
- [ ] Bioenergia 30P
- [ ] Altro 30P

2.8 Punteggio massimo: 60

L'azienda utilizza energia per il riscaldamento proveniente da fonti a risparmio di risorse per migliorare la propria impronta di carbonio.

- [ ] Unità di calore ed energia combinati (CHP) 30P
- [ ] Scambiatore di calore 30P
- [ ] Impianto a pellet o a cippato di legno 30P
- [ ] Biogas 30P
- [ ] Teleriscaldamento da incenerimento dei rifiuti 30P
- [ ] Estrazione centrale dalle acque reflue 30P
- [ ] Estrazione decentralizzata dalle acque reflue 20P
- [ ] 30P

2.9 Punteggio massimo: 60

L'azienda dispone di attrezzature per l'edilizia sostenibile in tutte le aree

Apparecchiature per il trattamento dell'energia primaria con distribuzione di calore/riscaldamento

- [ ] Linee isolate nel collettore di riscaldamento 10P
- [ ] Caldaie a condensazione moderne con recupero di calore dei gas di scarico e della condensa 10P
- [ ] Diverse caldaie per il riscaldamento collegate in cascata per ottimizzare. Copertura delle fluttuazioni della domanda 10P
- [ ] Alternativa: Riscaldamento a sonda a terra con pompa di calore 10P

Trattamento dell'aria

- [ ] Sistema di trattamento dell'aria con recupero di calore 10P
- [ ] Trattamento dell'aria con unità di compressione 10P

Freddo per il condizionatore d'aria

- [ ] Gestione della refrigerazione per l'utilizzo contemporaneo come pompa di calore delle relative condutture, estrazione dell'acqua calda 10P
- [ ] Sfruttamento completo del calore residuo dell'impianto di climatizzazione 10P
- [ ] Chiller in combinazione con lo stoccaggio del ghiaccio per compensare le fluttuazioni del fabbisogno 10P

Generazione di energia elettrica

- [ ] Sistema di accoppiamento energia/calore con recupero del calore e immissione in rete 10P

2.10 Punteggio massimo: 60

Per un'ulteriore efficienza energetica, sono state implementate le seguenti misure in cucina

Cucina

- [ ] Utilizzo di apparecchi ad osmosi per favorirne la longevità (evitare i depositi di calcare). 10P
- [ ] Scelta della posizione di frigoriferi e congelatori (ad esempio, non vicino al riscaldamento o ai fornelli, in locali ben ventilati). 10P
- [ ] Concetto di raffreddamento (ad es. riempimento corretto, sbrinamento regolare dei frigoriferi) 10P
- [ ] Dimensioni e volume adeguati di unità di refrigerazione/celle di stoccaggio 10P
- [ ] Impostazione della corretta temperatura di refrigerazione (ad es. temperatura del congelatore -18 gradi, temperatura di refrigerazione 2-7 gradi) 10P
- [ ] Pulizia/spolveratura regolare delle alette di raffreddamento di frigoriferi, aggregati, ecc. 10P
- [ ] Il calore residuo viene utilizzato attivamente 10P
- [ ] Spegnimento della produzione e risciacquo della tecnologia al termine del lavoro 10P
- [ ] Utilizzare la lavastoviglie solo quando è completamente piena 10P
- [ ] Presenza e utilizzo di coperchi adeguati per tutte le pentole e i tegami 10P
- [ ] Decalcificazione regolare delle lavastoviglie 10P

Apparecchi di cottura

- [ ] Gli apparecchi di cottura vengono accesi solo in prossimità del momento dell'utilizzo. 10P
- [ ] Gli apparecchi di cottura sono pienamente utilizzati quando sono in funzione 10P

- [ ] Pulizia/spolveratura regolare degli apparecchi di cottura 10P
- [ ] Ispezione regolare delle guarnizioni degli apparecchi di cottura 10P

2.11 Punteggio massimo: 60

Per aumentare l'efficienza energetica, sono state attuate le seguenti misure nelle aree seguenti

Controllo energetico/sistema di gestione dell'energia

- [ ] È stato effettuato un controllo energetico con un consulente esperto (determinazione della domanda e del consumo di energia, descrizione e analisi dei punti deboli, proposte di misure di risparmio). 10P
- [ ] Viene implementato un sistema di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001 (in alternativa EMAS). 10P
- [ ] Viene nominato un responsabile per l'energia nell'azienda 10P

Altro

- [ ] Utilizzo di rotoli di asciugamani in tessuto sostituibili nelle aree pubbliche. 10P
- [ ] Utilizzo di carta riciclata per l'asciugatura delle mani nei servizi igienici pubblici e nell'area riservata al personale. 10P
- [ ] Spegnere i computer, gli schermi e le stampanti al termine del lavoro (ad esempio, nelle sale amministrative). 10P
- [ ] Informazioni per sensibilizzare i dipendenti sul tema dell'efficienza energetica in cucina 10P
- [ ] Utilizzo di sistemi di ombreggiamento (ad es. tende, veneziane) 10P
- [ ] Informazioni per sensibilizzare gli ospiti sull'efficienza energetica 10P

2.12 Punteggio massimo: 30

L'azienda punta su un concetto di illuminazione ad alta efficienza energetica

- [ ] Timer e/o rilevatori di movimento nell'area esterna (ad es. parcheggio) 5P
- [ ] Timer e/o rilevatori di movimento in ambienti interni (ad es. bagni/ corridoi) 5P
- [ ] Uso della luce diurna nella pianificazione territoriale 5P

L'azienda utilizza LED a risparmio energetico per l'illuminazione:

- [ ] 30% - 60% 5P
- [ ] Da 60% a 90% 10P
- [ ] più del 90% 15P

2.13

Punteggio massimo: 20

La struttura offre un piatto climatizzato* sul menu

- [ ] Sì — 10P
- [ ] La piastra climatica è chiaramente contrassegnata come tale — 5P
- [ ] Il Klimateller è esplicitamente pubblicizzato — 5P

* **Un** piatto **rispettoso del clima** è un piatto che produce almeno il 50% in meno di CO_2 rispetto alla media dei piatti analoghi.

2.14

Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta ulteriori misure per analizzare il consumo energetico e ridurre costantemente le emissioni.

Misura — 10P

Misura — 10P

Misura — 10P

Ambiente - Acqua - Sezione 3 di 10

3.1

Punteggio massimo: 30

L'azienda rileva regolarmente e sistematicamente il consumo di acqua

- [ ] Sì, mensilmente — 10P
- [ ] Sì, ogni anno — 5P

Si prega di specificare:

Consumo totale di acqua (m^3): — 5P

Consumo di acqua (m^3) della cucina: — 5P

- [ ] Aggiunta: l'azienda utilizza a questo scopo uno strumento di monitoraggio digitale. — 10P

3.2

Punteggio massimo: 20

L'azienda rispetta le normative locali/internazionali sullo smaltimento delle acque reflue, in modo da poterle trattare e riutilizzare.

☐ Sì 20P

3.3 Punteggio massimo: 20

I rischi per l'acqua (ad esempio, carenza idrica/inquinamento) sono valutati e documentati. Vengono considerate le possibili influenze cumulative della gastronomia sulle risorse idriche regionali.

☐ Sì 20P

3.4 Punteggio massimo: 20

L'acqua proviene da fonti legali e sostenibili che non avranno ripercussioni sull'ambiente in futuro. Queste fonti sono documentate in azienda.

Sì: 20P

3.5 Punteggio massimo: 30

L'azienda deve garantire che tutti gli impianti e i sistemi idrici (ad esempio, raccordi, raffreddamento) siano sottoposti a regolare manutenzione.

☐ Sì 30P

3.6 Punteggio massimo: 60

In azienda sono state implementate le seguenti misure tecniche per il risparmio idrico e la conservazione delle risorse

Tecnologia/Standard

☐ Uso di limitatori/perlatori di flusso per le docce di lavaggio delle stoviglie 10P

☐ Uso di limitatori/perlatori di flusso sui rubinetti (max. 4-6 litri/min.) 10P

☐ Uso di limitatori/perlatori di flusso per gli sciacquoni dei servizi igienici (max. 6,5 litri per sciacquone) 10P

☐ Uso di limitatori/perlatori di flusso per gli orinatoi (max. 2 litri/per risciacquo) 10P

☐ Gli standard di pulizia sono in vigore: Le squadre di pulizia utilizzano lo sciacquone della toilette durante la pulizia (ad es. delle aree pubbliche) max. 3 volte 10P

☐ Uso corretto dei raccordi con tecnologia a sensori 10P

☐ Sciacquone del WC con funzione di arresto dello sciacquone/pulsante di risparmio 10P

☐ È disponibile un sistema di decalcificazione centrale 10P

☐ Utilizzo di acque grigie o piovane 10P

- [ ] Le acque sporche provenienti dall'attività dell'azienda vengono smaltite in un sistema di trattamento approvato dalla comunità o dal governo, se disponibile. 10P
- [ ] Se non è disponibile un trattamento adeguato delle acque reflue in loco, viene utilizzato un sistema alternativo che non abbia un impatto negativo sulla popolazione locale o sull'ambiente (e che sia conforme ai requisiti di qualità delle acque reflue). 10P

3.7 Punteggio massimo: 60

In azienda sono state implementate ulteriori misure per il risparmio idrico e la conservazione delle risorse.

Pulizia

- [ ] Utilizzo di detergenti/chimici rispettosi dell'ambiente (ad esempio, agenti biodegradabili con "Ecolabel UE" o "Angelo Blu"). 20P

Sensibilizzazione

- [ ] Informazioni per sensibilizzare gli ospiti sul tema della conservazione dell'acqua 10P
- [ ] Informazioni per sensibilizzare i dipendenti sul tema della conservazione dell'acqua (ad esempio, consigli ambientali sul posto di lavoro). 10P

Altro

- [ ] Disponibilità di un proprio sistema di riciclo dell'acqua 20P
- [ ] Impianto di trattamento biologico delle acque reflue di proprietà 20P

3.8 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta ulteriori misure per analizzare e ridurre costantemente il consumo di acqua.

Misura 10P

Misura 10P

Misura 10P

Ambiente - Rifiuti - Sezione 4 di 10

4.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda raccoglie regolarmente e sistematicamente i dati sulla produzione di rifiuti.

- [ ] Sì, mensilmente 10P
- [ ] Sì, ogni anno 5P

- [ ] Aggiunta: l'azienda utilizza a questo scopo uno strumento di monitoraggio digitale. 20P

4.2 Punteggio massimo: 20

La raccolta differenziata dei rifiuti in azienda viene effettuata secondo le linee guida delle autorità locali.

- [ ] Sì 20P

4.3 Punteggio massimo: 60

Esistono sistemi di separazione dei rifiuti (ad esempio, un'area di separazione dei rifiuti con una chiara indicazione dei contenitori per i materiali riciclabili, i contenitori per il riciclaggio, la carta e i rifiuti organici).

Sì, in:

- [ ] Cucina 10P
- [ ] Area servizi igienici 10P
- [ ] Area personale (ad es. ufficio) 10P
- [ ] Punto di raccolta dei rifiuti 10P

Disponibile anche:

- [ ] Compattatore di rifiuti per lattine 10P
- [ ] Compattatore di rifiuti per cartone 10P
- [ ] Unità di disidratazione per rifiuti umidi* 10P

* I **rifiuti umidi** sono i rifiuti organici della cucina prodotti sia durante la preparazione che dopo il consumo.

4.4 Punteggio massimo: 30

L'azienda considera la questione dei rifiuti alimentari separatamente

- [ ] L'azienda mantiene le statistiche sui rifiuti umidi 10P
- [ ] L'azienda mantiene un tasso di spreco alimentare* (%) 10P
- [ ] Il tasso di spreco alimentare viene monitorato e valutato per un miglioramento continuo. 10P

*** tasso di spreco alimentare** ((avanzi di cibo in kg/pasto offerto in kg)*100)

4.5 Punteggio massimo: 60

Per ridurre e/o evitare la produzione di rifiuti nell'azienda sono state attuate le seguenti misure

Fornitori

- [ ] Il fornitore utilizza sistemi riutilizzabili (ad es. bottiglie in PET, bottiglie in vetro) 10P
- [ ] Il fornitore ritira l'imballaggio 10P

Acquisti e pianificazione del menu

- [ ] Acquisto in base alle esigenze 10P
- [ ] Priorità agli alimenti e alle bevande con una data di scadenza tempestiva nella produzione alimentare 10P
- [ ] Utilizzo di distributori di sapone 10P
- [ ] Evitare gli articoli di porzioni non riciclabili 10P
- [ ] Gli articoli delle porzioni sono certificati sostenibili 10P
- [ ] Acquisto di contenitori prevalentemente di grandi dimensioni/imballaggi sfusi 10P

Quota di beni in porzione rispetto all'acquisto totale di beni

- [ ] < 10% 15P
- [ ] < 15% 10P
- [ ] < 20% 5P

Sensibilizzazione

- [ ] Informazioni per sensibilizzare gli ospiti sul tema della prevenzione/riduzione dei rifiuti 10P
- [ ] Informazioni per sensibilizzare il personale sulla prevenzione/riduzione dei rifiuti (ad esempio, consigli ambientali per le cucine). 10P

4.6 Punteggio massimo: 20

Vengono offerti pasti a spreco zero* per evitare i rifiuti di imballaggio.

- [ ] Sì 20P

* Un **pasto a spreco zero** descrive un pasto che non genera ulteriori rifiuti. Concretamente, questo significa fare a meno di ciò che non serve, riutilizzare dove possibile, riciclare dove necessario e compostare ciò che non può essere utilizzato.

4.7 Punteggio massimo: 60

In pratica, il principio Cradle to Cradle* viene attuato come segue:

- [ ] Almeno il 10% degli acquisti dell'azienda consiste in prodotti con il certificato C2CPII (Cradle to Cradle Products Innovation Institute). 20P
- [ ] L'attrezzatura tecnica viene restituita al produttore una volta risolta la questione 20P

☐ È disponibile una propria compostiera 20P

Altro 20P

* **Cradle to Cradle** è un concetto sviluppato negli anni '90 per un'economia circolare continua. Secondo questo principio "dalla culla alla culla", i nutrienti biologici e tecnici vengono reimmessi nel rispettivo ciclo per un uso più responsabile delle risorse.

4.8 Punteggio massimo: 40

In azienda, il principio "dalla radice al fusto" o "dal naso alla coda" viene applicato ai seguenti alimenti:

10P

10P

10P

10P

10P

*** Root-to-stem** descrive essenzialmente l'uso e la lavorazione olistica di frutta e verdura nella produzione alimentare.

* Il termine "**da naso a coda**" descrive l'uso dell'animale intero in cucina, cioè l'utilizzo del maggior numero possibile di parti commestibili di un animale macellato.

4.9 Punteggio massimo: 60

L'azienda agricola adotta misure per evitare lo spreco di cibo

☐ Nella catena del processo alimentare (ad es. acquisto ottimale, conservazione, rispetto della durata di conservazione) 20P

☐ Adesione/sostegno a un'associazione come United Against Waste (Uniti contro i rifiuti) 20P

☐ Sostegno a campagne ed eventi come "Il cibo avanzato - troppo buono per essere buttato!", "Troppo buono per essere buttato". 20P

☐ I risultati della valutazione delle quantità restituite confluiscono nella pianificazione dell'offerta alimentare 20P

☐ Esecuzione dell'"analisi Renner-Penner "*. 20P

Altro 20P

* L'**analisi Renner-Penner** fornisce una panoramica della popolarità dei rispettivi prodotti. Aiuta a decidere come stoccare al meglio l'assortimento in base al margine di contribuzione, al fine di ottenere la massima redditività.

4.10 Punteggio massimo: 20

In azienda, i menu sono realizzati con i seguenti materiali

- [ ] Carta riciclata 10P
- [ ] I menu giornalieri o i piatti del giorno sono esposti su una lavagna di gesso. 10P
- [ ] Esclusivamente digitale 20P

Altro 10P

4.11 Punteggio massimo: 30

L'azienda utilizza prodotti realizzati con carta riciclata proveniente da foreste sostenibili (ad esempio FSC - Forest Stewardship Council o "Blue Angel") nei seguenti settori

- [ ] Operazione totale 30P
- [ ] Menu e avvisi 10P
- [ ] Locali sanitari 10P
- [ ] Cucina 10P
- [ ] Ufficio 10P

4.12 Punteggio massimo: 50

L'azienda attua le seguenti misure per ridurre il consumo di carta

- [ ] L'azienda si affida a processi senza carta per almeno il 90%. 50P
- [ ] Gli acquisti avvengono esclusivamente in modo digitalizzato 10P
- [ ] Le offerte vengono inviate online 10P
- [ ] Le conferme di prenotazione vengono inviate online 5P
- [ ] Le fatture vengono inviate online 5P
- [ ] L'archiviazione elettronica delle transazioni ha luogo 5P
- [ ] È stata impostata la firma dell'e-mail con, ad esempio, "Pensare prima di stampare". 5P
- [ ] I prodotti stampati (ad esempio il menu) sono disponibili online 10P
- [ ] I dipendenti sono incoraggiati a stampare il meno possibile. 5P
- [ ] Internamente è preferibile la carta lubrificante/riciclata. 5P

4.13

Punteggio massimo: 40

Le sostanze inquinanti (pesticidi, vernici, prodotti chimici) sono ridotte al minimo nell'azienda agricola, per quanto possibile.

- [ ] Inventario degli inquinanti effettuato — 20P
- [ ] Le sostanze chimiche che non possono essere evitate sono conservate, gestite e smaltite in modo appropriato. — 20P

4.14

Punteggio massimo: 30

L'impresa adotta misure per ridurre al minimo l'inquinamento da rumore, luce, acque reflue, sostanze nocive per l'ozono e l'inquinamento di aria, acqua e suolo.

- [ ] L'azienda agricola adotta pratiche per ridurre al minimo l'inquinamento acustico — 10P
- [ ] L'azienda applica pratiche per ridurre al minimo l'inquinamento luminoso — 10P
- [ ] L'azienda agricola applica pratiche per ridurre al minimo l'inquinamento da acque reflue — 10P
- [ ] L'azienda applica pratiche per ridurre al minimo l'inquinamento da sostanze che danneggiano lo strato di ozono. — 10P
- [ ] L'azienda applica pratiche per ridurre al minimo l'inquinamento atmosferico — 10P

4.15

Punteggio massimo: 20

La struttura offre attivamente agli ospiti la possibilità di portare via gli avanzi di cibo.

- [ ] Sì — 10P
- [ ] Sono disponibili contenitori di trasporto riutilizzabili. — 20P

Menzione del fornitore/materiale:

4.16

Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta misure aggiuntive per analizzare e ridurre continuamente la produzione di rifiuti.

Misura — 10P

Misura — 10P

Misura — 10P

Biodiversità e patrimonio culturale - Sezione 5 di 10

La biodiversità e il benessere degli ecosistemi vitali sono una parte essenziale di un'azienda agricola sostenibile. Un'azienda agricola biodiversa si assume la responsabilità della flora e della fauna circostanti e contribuisce alla loro protezione e crescita. Il mantenimento del patrimonio culturale consolida le idee, i valori e le conquiste del passato e rafforza l'identità sociale.

SDG 13
Azione per il clima
SDG 14
Vita sott'acqua
SDG 15
Vita sulla terraferma

5.1 Punteggio massimo: 30

L'azienda agricola sostiene la biodiversità e contribuisce ad essa

- [ ] Sì 30P

5.2 Punteggio massimo: 30

L'azienda non si trova in una riserva naturale

- [ ] Sì 30P

5.3 Punteggio massimo: 60

Nell'azienda agricola vengono attuate le seguenti misure a favore della biodiversità

- [ ] I piatti tipici della regione fanno parte dell'offerta 5P
- [ ] È disponibile un giardino di erbe aromatiche o un giardino per gli spuntini 5P
- [ ] Uso delle erbe proprie in gastronomia 5P
- [ ] Sono disponibili hotel per api/aiuti alla nidificazione propri 10P
- [ ] Produzione di miele proprio (con l'apicoltore regionale) 10P
- [ ] Piantare strisce fiorite intorno alla fattoria 10P
- [ ] Parete piantumata ricca di specie in una delle aree (area di ingresso, area di servizio, giardino d'inverno, ecc.) 5P
- [ ] Utilizzo di arbusti e alberi domestici e autoctoni in giardino 5P
- [ ] La fattoria ha un proprio frutteto su prato 10P
- [ ] L'inverdimento dei tetti, se presente, è rispettoso della biodiversità 10P

- [ ] Illuminazione esterna rispettosa degli insetti 10P
- [ ] È preferibile un controllo naturale dei parassiti 10P
- [ ] Sostegno finanziario per aree protette o progetti di conservazione della natura 10P
- [ ] Design quasi naturale di alcune parti del sito 5P
- [ ] Conservazione o rinaturalizzazione degli ecosistemi come compensazione per l'area sigillata 10P
- [ ] Gli ospiti hanno l'opportunità di partecipare finanziariamente alle iniziative a favore della biodiversità (ad esempio, attraverso la sponsorizzazione di api, campagne di piantumazione di alberi). 10P
- [ ] L'acquisto, l'allevamento, la sistemazione e la cura degli animali selvatici e domestici rispettano i più elevati standard di benessere animale. 10P
- [ ] Partnership con un parco naturale o un'operazione simile 10P

Altro 5P

5.4 Punteggio massimo: 20

Vengono rispettate tutte le leggi relative all'uso del territorio e alle attività nelle aree locali.

- [ ] Sì, tutte le licenze e i permessi sono aggiornati. 10P
- [ ] Vengono rispettati anche i piani di gestione e le linee guida non statutarie. 10P

5.5 Punteggio massimo: 20

I dipendenti ricevono informazioni sul patrimonio naturale e culturale dell'area.

- [ ] Sì 20P

5.6 Punteggio massimo: 10

Gli ospiti ricevono informazioni sul comportamento adeguato nell'area visitata

- [ ] Sì 10P

5.7 Punteggio massimo: 50

L'ubicazione, la progettazione e l'accesso all'azienda agricola tengono conto del patrimonio naturale e culturale.

- [ ] Gli impatti diretti e indiretti sulla biodiversità circostante sono stati misurati, valutati e adeguatamente documentati. 20P
- [ ] Le specie minacciate o protette non sono state spostate e l'impatto su qualsiasi habitat della fauna selvatica è stato ridotto al minimo e mitigato. 10P
- [ ] I corsi d'acqua, le prese d'acqua e le zone umide non sono state alterate, le acque reflue sono ridotte dove possibile e vengono raccolte o scaricate e filtrate. 10P

- [ ] Si tiene conto della protezione delle aree sensibili e della capacità di autodepurazione degli ecosistemi. 10P
- [ ] I diritti d'autore e di proprietà intellettuale* sono rispettati e le autorizzazioni necessarie sono ottenute. 5P
- [ ] Gli ospiti sono invitati a non rubare o danneggiare gli oggetti culturali e a non danneggiare la biodiversità circostante. 5P

5.8 Punteggio massimo: 30

Rispetto dei diritti sulla terra, sull'acqua e sulla proprietà

- [ ] La proprietà e il possesso di tutti i terreni posseduti, utilizzati o direttamente influenzati dall'azienda agricola sono pienamente chiariti e documentati. 10P
- [ ] I diritti di accesso e di utilizzo sono documentati per tutte le risorse, compresi i terreni e l'acqua, ove opportuno. 10P
- [ ] La comunicazione, la consultazione e l'impegno con le comunità locali e indigene sono documentati. 10P
- [ ] Se del caso, è documentata l'esistenza di un consenso libero, preventivo e preinformato da parte della comunità locale (non sono evidenti reinsediamenti involontari e vendite di terreni). 10P

5.9 Punteggio massimo: 20

L'azienda sostiene gli imprenditori locali nello sviluppo di prodotti e servizi sostenibili basati sulla natura, la storia e la cultura della regione.

- [ ] Sì 20P

Offerta di acquisto e cibo - Sezione 6 di 10

Gli acquisti sono un organo di controllo centrale, soprattutto nel settore della ristorazione, e quindi un indicatore di responsabilità sostenibile. La selezione strategica e consapevole dei prodotti sostiene la protezione del clima e delle risorse, il benessere degli animali e le condizioni di lavoro umane. Nella scelta dei prodotti occorre prestare particolare attenzione alla qualità e alle caratteristiche di sostenibilità.

SDG 3
Salute e benessere
SDG 6
Acqua pulita e servizi igienici
SDG 8
Lavoro dignitoso e crescita economica
SDG 12
Consumo e produzione sostenibili
SDG 13
Azione per il clima

6.1 Punteggio massimo: 50

L'azienda ha una politica di acquisti che privilegia fornitori e prodotti ecologicamente sostenibili.

Sì, e per:

- [ ] Tecnologia per la cucina 10P
- [ ] Cibo 10P
- [ ] Bevande 10P
- [ ] Mobili 10P
- [ ] Servizi 10P
- [ ] Risorse ausiliarie e operative 10P
- [ ] La politica degli acquisti è accessibile a tutti i dipendenti 5P

6.2 Punteggio massimo: 50

La politica degli acquisti fa riferimento ai seguenti principi

- [ ] Acquisti ecologici 10P
- [ ] Acquisti a base vegetale 10P
- [ ] Considerazione dei produttori e dei fornitori regionali 10P
- [ ] Considerazione dei prodotti regionali 10P
- [ ] Acquisto senza OGM 10P
- [ ] Acquisti orientati al benessere degli animali 10P
- [ ] Acquisti senza olio di palma 10P
- [ ] Evitare i rifiuti di imballaggio 10P

Altro 10P

6.3 Punteggio massimo: 60

Gli alimenti (ad esempio frutta, verdura, prodotti da forno, carne, latticini, ecc.) vengono acquistati da coltivazioni e produzioni regionali (entro un raggio di ≤ 100 km dalla sede).

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 20P
- ◯ Da 60% a 90% 40P
- ◯ più del 90% 60P

6.4

L'acquisto di tutti gli alimenti proviene da agricoltura biologica

Punteggio massimo: 60

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% — 20P
- ◯ Da 60% a 90% — 40P
- ◯ più del 90% — 60P

6.5

L'azienda ricava i frutti dai frutteti di prato

Punteggio massimo: 40

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% — 10P
- ◯ Da 60% a 90% — 25P
- ☐ più del 90% — 40P

6.6

L'azienda offre le seguenti bevande regionali (in un raggio di ≤ 100 km)

Punteggio massimo: 60

Acqua — 20P

Succhi di frutta — 20P

Birra — 20P

Vino — 20P

Spiriti — 20P

6.7

La fattoria offre acqua di rubinetto gratuita

Punteggio massimo: 30

- ☐ Sì — 20P
- ☐ Si fa esplicito riferimento all'offerta — 10P

6.8 Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista, utilizza e trasforma esclusivamente alimenti vegani.

- [ ] Sì 60P

6.9 Punteggio massimo: 40

La fattoria acquista e utilizza solo materiali di consumo vegani.

- [ ] Sì 40P

6.10 Punteggio massimo: 60

Il locale offre cibo e bevande vegani nel menu.

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 40P
- ◯ Da 60% a 90% 50P
- ◯ più del 90% 60P

6.11 Punteggio massimo: 40

L'offerta vegana / vegetariana / equa / rispettosa del clima è più economica o al massimo altrettanto costosa dell'offerta convenzionale.

- [ ] Sì 40P

6.12 Punteggio massimo: 50

Il menu viene aggiornato regolarmente, in base alla disponibilità stagionale degli alimenti.

- ◯ Settimanale 50P
- ◯ Mensile 35P
- ◯ Trimestrale 15P

6.13 Punteggio massimo: 50

La fattoria propone ingredienti di stagione nel menu

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 20P
- ◯ Da 60% a 90% 35P
- ◯ più del 90% 50P

6.14

Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista i seguenti prodotti biologici (etichettatura secondo il regolamento CE sul biologico)

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.15

Punteggio massimo: 60

L'azienda agricola acquista i seguenti prodotti del commercio equo e solidale (ad es. marchio "Fairtrade", certificazione GEPA o UTZ)

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.16

Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista i seguenti prodotti vegani come alternativa agli animali (ad es. legumi, proteine di pisello)

	10P
	10P
	10P
	10P

10P

10P

6.17 Punteggio massimo: 60

L'azienda si rifornisce di pesce proveniente da allevamenti biologici o adatti alla specie e da metodi di pesca dolci (secondo la Guida all'acquisto di pesce del WWF - MSC, ASC, Bioland, Naturland).

Sì, e a;

- ◯ 30% - 60% 20P
- ◯ Da 60% a 90% 40P
- ◯ più del 90% 60P

6.18 Punteggio massimo: 60

L'azienda si approvvigiona di carne e prodotti a base di carne provenienti da allevamenti biologici o adatti alla specie (marchio biologico UE, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Animal Welfare Seal).

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 20P
- ◯ Da 60% a 90% 40P
- ◯ più del 90% 60P

6.19 Punteggio massimo: 60

L'azienda acquista prodotti lattiero-caseari provenienti da allevamenti biologici o adatti alla specie (marchio biologico UE, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Animal Welfare Seal).

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 20P
- ◯ Da 60% a 90% 40P
- ◯ più del 90% 60P

6.20 Punteggio massimo: 30

L'azienda ottiene latte di pascolo*.

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 10P

- ◯ Da 60% a 90% 20P
- ◯ più del 90% 30P

* Il **latte di pascolo** proviene da mucche che possono pascolare per almeno 120 giorni all'anno.

6.21 Punteggio massimo: 30

L'azienda presta attenzione a un basso contenuto di grassi nell'acquisto dei seguenti prodotti

- ☐ Latte 10P
- ☐ Yogurt 10P
- ☐ Quark 10P
- ☐ Formaggio 10P

6.22 Punteggio massimo: 60

La fattoria acquista solo uova che soddisfano i seguenti criteri

- ☐ Certificato biologico 40P
- ☐ Fratello Galli* (Membro dell'Iniziativa Brudertier Deutschland e.V.) 20P

* I **galli fratelli** sono indicati come pulcini maschi provenienti da incubatoi di galline ovaiole che sono completamente co-allevati nonostante i minori rendimenti economici.

6.23 Punteggio massimo: 20

La fattoria cucina con ingredienti freschi e non usa alimenti con esaltatori di sapidità, coloranti, conservanti, additivi artificiali e numeri E.

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% 10P
- ◯ Da 60% a 90% 15P
- ◯ più del 90% 20P

6.24 Punteggio massimo: 30

Quando si utilizzano prodotti pronti* L'azienda utilizza solo prodotti pronti di livello 1* (ad esempio, verdure pulite, patate pre-pelate) e di livello 2* (ad esempio, verdure surgelate, panini al forno, noodles, carne marinata).

Sì, e a:

- ◯ ≤10% 30P
- ◯ ≤20% 20P

◯ ≤30% 10P

* I **prodotti convenienti** sono alimenti già pronti per i quali il produttore si è già fatto carico di alcune fasi di lavorazione. I prodotti convenience sono suddivisi in cinque diversi livelli, di cui i primi due rientrano nella considerazione e nella valutazione di GreenSign. * Fase 1: il prodotto è pronto per la cottura. Non ha quindi più bisogno di essere tagliato o porzionato, ma ancora cotto e preparato fino alla fine (condito, impanato, ecc.); * Fase 2: il prodotto può essere cucinato senza ulteriori preparazioni.

6.25 Punteggio massimo: 20

I prodotti integrali (ad es. prodotti integrali) o le vecchie varietà (ad es. bietole) sono utilizzati/offerti come parte dei piatti offerti

Sì, e a:

◯ 30% - 60% 10P

◯ Da 60% a 90% 15P

◯ più del 90% 20P

6.26 Punteggio massimo: 30

L'azienda ha nominato e documentato (ad es. organigramma, descrizione delle mansioni) un responsabile degli acquisti che è responsabile dell'attuazione della politica degli acquisti.

☐ Sì, come funzione principale 30P

☐ Sì, la funzione è svolta anche da un dirigente/esperto 10P

6.27 Punteggio massimo: 40

Gli acquisti di altri materiali di consumo (ad esempio tovaglioli, posate, prodotti per la pulizia) vengono effettuati da fornitori che si trovano in un raggio di ≤ 100 km dal sito.

Sì, e a:

◯ 30% - 60% 20P

◯ Da 60% a 90% 30P

◯ più del 90% 40P

6.28 Punteggio massimo: 40

Il lavaggio di vari articoli (ad esempio tovaglioli, panni, indumenti del personale) avviene presso una lavanderia regionale.

◯ Lavanderia interna 40P

◯ 10 km 30P

◯ 20 km 20P

- ◯ 30 km — 10P
- ☐ La lavanderia è certificata come sostenibile — 10P

6.29 — Punteggio massimo: 40

L'azienda presta attenzione ai tessuti prodotti in modo sostenibile (ad esempio GOTS (Global Organic Textile Standard), Fairtrade, Cotton made in Africa) o alle materie prime sostenibili come il cotone organico, il poliestere riciclato o il Lyocell/Tencel) al momento dell'acquisto/leasing/noleggio.

- ☐ Tovaglie — 10P
- ☐ Tende — 10P
- ☐ Abbigliamento da lavoro — 10P
- ☐ Tovaglioli di stoffa — 10P
- ☐ Utensili per la pulizia — 10P

6.30 — Punteggio massimo: 20

L'azienda presta attenzione al tipo di materie prime lavorate al suo interno al momento dell'acquisto dei materiali da cucina

- ☐ Pentole e padelle in ghisa — 10P
- ☐ Casseruole in ceramica — 10P
- ☐ _____ — 10P
- ☐ _____ — 10P
- ☐ _____ — 10P

6.31 — Punteggio massimo: 40

Viene effettuato l'acquisto di prodotti sostenibili in vari gruppi di prodotti (ad esempio "Angelo Blu", certificazione FSC di silvicoltura sostenibile, clima neutro).

Sì, e a:

- ◯ 30% - 60% — 20P
- ◯ Da 60% a 90% — 30P
- ◯ più del 90% — 40P

6.32 Punteggio massimo: 20

L'azienda adotta misure aggiuntive per ottimizzare i processi di acquisto, rafforzare la catena del valore sostenibile o acquistare prodotti sostenibili e vegani.

Misura 10P

Misura 10P

Misura 10P

Regionalità e trasporti - Sezione 7 di 10

La regionalità e i trasporti sono indicatori chiave della sostenibilità. La regionalità contribuisce all'identificazione aziendale, alla crescita qualitativa e alla riduzione dei danni ambientali. Il tema della mobilità richiede approcci lungimiranti e rispettosi dell'ambiente nel settore della ristorazione.

SDG 3
Salute e benessere
SDG 9
Industria, innovazione e infrastrutture
SDG 11
Città e comunità sostenibili
SDG 13
Azione per il clima

7.1 Punteggio massimo: 10

L'esercizio dichiara e informa sull'origine dei prodotti presenti nel menu/elenco delle bevande.

☐ Sì 10P

7.2 Punteggio massimo: 20

Gli ospiti possono acquistare prodotti regionali/autoprodotti (riconoscibili) che non fanno parte del menu della struttura.

Prodotto 5P

Prodotto 5P

Prodotto 5P

Prodotto 5P

Prodotto 5P

7.3 Punteggio massimo: 10

I dipendenti conoscono l'origine e la qualità dei prodotti e dei fornitori della regione.

- [ ] Sì 10P

7.4 Punteggio massimo: 30

Almeno la metà dei dipendenti dell'azienda vive in un raggio di massimo 30 km dall'azienda.

- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P

7.5 Punteggio massimo: 40

Informazioni sulla mobilità dei dipendenti dell'azienda

- [ ] Almeno il 40% dei dipendenti si reca al lavoro a piedi o in bicicletta. 20P
- [ ] Almeno il 40% dei dipendenti si reca al lavoro con i mezzi pubblici o con il carpooling 20P

7.6 Punteggio massimo: 50

L'azienda si concentra sull'accessibilità e la fruibilità per le persone con e senza disabilità

- [ ] Accesso a tutte le aree operative accessibili al pubblico (ad es. rampa, ascensore, larghezza della porta). 20P
- [ ] L'accessibilità è stata certificata o confermata da gruppi di utenti/esperti pertinenti. 15P
- [ ] Informazioni chiare e accurate sono accessibili a tutti in ogni momento (sito web, in loco e social media, se del caso). 10P
- [ ] Posti auto 5P

7.7 Punteggio massimo: 30

L'azienda utilizza i seguenti tipi di trasporto per consegnare gli alimenti

- [ ] Mezzi di trasporto non motorizzati 30P
- [ ] Mezzi di trasporto a idrogeno 25P
- [ ] Mezzi di trasporto a trazione elettrica 20P

- [ ] Trasporto a propulsione ibrida 15P

7.8 Punteggio massimo: 20

L'azienda utilizza i seguenti imballaggi per la consegna degli alimenti

- [ ] Imballaggio riutilizzabile 20P
- [ ] Imballaggio riciclabile 15P
- [ ] Imballaggio compostabile 10P

7.9 Punteggio massimo: 10

Durante la consegna, l'azienda tiene conto degli aspetti ecologici ed economici nella pianificazione del percorso.

- [ ] Sì 10P

7.10 Punteggio massimo: 20

La struttura offre ai suoi ospiti le seguenti opzioni per il ritiro di cibo in modo indipendente

- [ ] Gli ospiti possono utilizzare i contenitori che hanno portato con sé e saranno informati in anticipo. 10P
- [ ] Gli ospiti possono noleggiare o acquistare contenitori riutilizzabili in loco 10P
- [ ] In questo modo si evita di produrre rifiuti di imballaggio e lo si comunica attivamente. 10P

Gestione della qualità e sviluppo sostenibile - Sezione 8 di 10

L'assicurazione della qualità è un processo fondamentale della sostenibilità e una parte essenziale di ogni operazione. Il suo ulteriore sviluppo significa garantire il futuro attraverso un continuo miglioramento dei processi, una documentazione trasparente e l'ottimizzazione della soddisfazione di tutti gli stakeholder.

SDG 3
Salute e benessere
SDG 8
Lavoro dignitoso e crescita economica
SDG 17
Partenariati per raggiungere gli obiettivi

8.1 Punteggio massimo: 50

La gestione della qualità è implementata in azienda

- [ ] I processi aziendali (ad esempio le istruzioni di lavoro) e la struttura organizzativa dell'azienda sono documentati in un manuale di qualità/sostenibilità. 10P
- [ ] È disponibile la certificazione di qualità secondo la norma ISO 14001 30P

- [ ] È disponibile la certificazione di qualità secondo la norma ISO 45001 20P
- [ ] È disponibile la certificazione di qualità secondo la norma ISO 9001 20P
- [ ] È disponibile la certificazione biologica 40P
- [ ] Sono disponibili altre certificazioni (SlowFood, Stella Verde Michelin, Greentable, ecc.). 20P

Sono disponibili altre certificazioni (SlowFood, Stella Verde Michelin, Greentable, ecc.). 20P

8.2 Punteggio massimo: 30

L'impresa ha nominato e documentato le seguenti posizioni (ad es. organigramma, descrizione delle mansioni, descrizione dei compiti e delle attività)

- [ ] Addetto agli acquisti 10P
- [ ] Responsabile CSR 10P
- [ ] Responsabile della sicurezza sul lavoro 10P
- [ ] Responsabile dell'igiene 10P
- [ ] Responsabile della qualità 10P

8.3 Punteggio massimo: 40

L'azienda effettua almeno una volta all'anno una valutazione dei fornitori in base ai criteri fondamentali di qualità, regionalità e sostenibilità.

- [ ] Sì, ≥ 50% dei fornitori sono regionali 10P
- [ ] Sì, ≥ 50% dei fornitori lavora secondo un concetto di sostenibilità 10P
- [ ] Sì, ≥ 50% dei fornitori sono certificati sostenibili 20P

8.4 Punteggio massimo: 10

L'azienda incoraggia i fornitori ad agire in modo più rispettoso dell'ambiente e delle risorse.

- [ ] Sì 10P

8.5 Punteggio massimo: 10

I fornitori rispettano le regole della politica aziendale in materia di standard sociali, ambientali ed etici.

- [ ] Sì 10P

8.6

Il tema della sostenibilità è visto come un processo di miglioramento continuo.

Punteggio massimo: 20

- [ ] L'azienda dispone di un gruppo di lavoro per la sostenibilità, che lavora attivamente sui progetti. 10P
- [ ] Gli accordi sugli obiettivi con le relative scadenze sono concordati regolarmente. 10P

8.7

I dipendenti/nuovi dipendenti ricevono dall'azienda informazioni scritte sul comportamento sostenibile nelle varie aree dell'azienda (ad esempio, incluse nella cartella di benvenuto per l'assunzione, affisse sulla parete informativa interna, ecc.)

Punteggio massimo: 20

- [ ] Sì 20P

8.8

Viene garantito il corretto utilizzo e la gestione delle risorse operative.

Punteggio massimo: 10

- [ ] Le schede di sicurezza sono disponibili 5P
- [ ] Viene effettuata la formazione sulle attrezzature 5P
- [ ] Esistono piani di igiene 5P
- [ ] Sono disponibili piani di pulizia 5P
- [ ] Controllo preventivo dei parassiti (misure chimiche, fisiche o biologiche per controllare piante, animali e microrganismi considerati infestanti). 5P

Altro: 5P

8.9

Viene introdotto un sistema di stoccaggio* in azienda

Punteggio massimo: 30

- [ ] Lo stock viene controllato regolarmente per quanto riguarda le date di scadenza. 20P
- [ ] Dopo la consegna degli alimenti, le merci che necessitano di refrigerazione vengono riposte immediatamente. 10P
- [ ] Il principio FeFo* viene applicato 10P
- [ ] Ci sono posti fissi per riporre cibo e bevande. 10P
- [ ] Ci sono punti di stoccaggio fissi per gli articoli non alimentari. 10P

* Il **sistema di stoccaggio** comprende tutte le attrezzature tecniche e le strutture di un magazzino, nonché la loro organizzazione. Crea un ambiente per il controllo del flusso di informazioni e garantisce una capacità di stoccaggio definita.

* **FeFo** (First expired first out) è un principio che garantisce che i prodotti con la data di scadenza più breve vengano utilizzati per primi.

8.10 **Punteggio massimo: 20**

L'azienda effettua regolarmente sondaggi sulla soddisfazione degli ospiti

- [ ] Il processo (reclami) è regolamentato e documentato. 5P
- [ ] La valutazione su Google è di almeno 4 stelle su 5 5P
- [ ] Utilizzo di uno strumento di valutazione (ad es. Resmio.com) 5P

Si prega di specificare:

Soddisfazione del cliente in percentuale: 5P

Fedeltà dei clienti in percentuale (ospiti abituali) 5P

- [ ] I risultati vengono utilizzati per l'ottimizzazione interaziendale. 5P

8.11 **Punteggio massimo: 20**

L'azienda rileva regolarmente il livello di soddisfazione dei dipendenti

- [ ] Il processo (reclami) è regolamentato e documentato. 10P

Si prega di specificare

Soddisfazione dei dipendenti in percentuale: 5P

Durata media del servizio in anni 5P

8.12 **Punteggio massimo: 10**

I dipendenti possono presentare suggerimenti per migliorare l'azienda.

- [ ] Sì, il processo è regolamentato e documentato 5P
- [ ] A tal fine esiste un sistema di incentivi (monetari/materiali/immateriali). 5P

8.13 **Punteggio massimo: 60**

Il bilancio di CO_2 identifica le emissioni di gas serra dell'intera operazione.

Sì, nome del fornitore: 30P

CO<sub>2<sub> emissioni in tonnellate all'anno: 30P

8.14 Punteggio massimo: 50

L'azienda effettua la compensazione delle$_{\text{emissioni di CO2}}$ per le seguenti aree/prodotti

- [ ] La fattoria è neutrale dal punto di vista climatico 50P

  Nome del fornitore di servizi di compensazione:

- [ ] Arrivo degli ospiti 10P
- [ ] L'hosting web è alimentato al 100% da elettricità verde 10P

Altro 10P

8.15 Punteggio massimo: 20

Le attività dell'azienda non mettono a rischio la fornitura di beni di prima necessità come cibo, acqua, elettricità, assistenza sanitaria e servizi igienici alle comunità vicine.

- [ ] Sì 20P

8.16 Punteggio massimo: 40

La struttura dispone di attrezzature sostenibili e attente alla salute (ad esempio, i mobili e/o le attrezzature sono prevalentemente realizzati con produzione sostenibile, materiali organici o legno massiccio).

- [ ] Tutti i materiali degli edifici, degli arredi e delle attrezzature sono ecologici, riciclati o riciclabili. 10P
- [ ] Per le ristrutturazioni o le nuove costruzioni, si preferiscono metodi e materiali di costruzione sostenibili, se possibile con relativa certificazione. 10P
- [ ] Per la decorazione della fattoria vengono utilizzati materiali naturali 10P
- [ ] Se possibile, vengono utilizzati materiali, pratiche e artigianato locali. 10P
- [ ] L'arte e l'artigianato locale sono integrati nel design e nell'arredamento 10P

Responsabilità sociale - Sezione 9 di 10

L'impegno sociale è uno dei pilastri dello sviluppo sostenibile. Rappresenta un senso di responsabilità nei confronti di dipendenti, ospiti, fornitori e società. Di conseguenza, l'inclusione della responsabilità sociale è fondamentale per la redditività futura di un'azienda.

SDG 1

Nessuna povertà

SDG 3

Salute e benessere

SDG 4

Istruzione di qualità

SDG 5

Uguaglianza di genere

SDG 8

Lavoro dignitoso e crescita economica

SDG 10

Ridurre le disuguaglianze

9.1

Punteggio massimo: 20

L'azienda garantisce rapporti corretti con tutte le parti interessate (personale, partner di fornitura, ospiti, ecc.).

- [ ] Sì 20P

9.2

Punteggio massimo: 40

L'azienda sostiene iniziative o progetti nel senso dello sviluppo sostenibile o della promozione della comunità locale.

- [ ] Sì 25P

Si prega di specificare:

Sostegno ai progetti in EUR/anno 5P

Supporto al progetto in giorni/anno 5P

Supporto materiale per i progetti 5P

9.3

Punteggio massimo: 30

L'azienda forma

- [ ] Apprendista 20P
- [ ] Stagisti 5P
- [ ] Studenti lavoratori 5P

9.4

L'azienda promuove un lavoro adeguato

Punteggio massimo: 50

- [ ] Esiste un concetto di induzione per i nuovi dipendenti 10P
- [ ] I livelli salariali sono monitorati e regolarmente allineati agli standard salariali del Paese in cui si lavora. 10P
- [ ] I contratti di lavoro mostrano il sostegno all'assicurazione sanitaria e alla protezione sociale 10P
- [ ] I dipendenti sono pagati in base alle loro qualifiche 10P
- [ ] Esiste un concetto di distribuzione equa delle mance 10P
- [ ] I compiti di tutti i dipendenti sono chiaramente definiti e documentati. 10P

9.5

L'azienda cerca inoltre di offrire ai residenti locali opportunità di inserimento professionale nelle sue attività.

Punteggio massimo: 30

- [ ] Sì, l'azienda predilige il mercato regionale nella ricerca di personale 15P
- [ ] Vengono offerti corsi di formazione che aumentano le opportunità di ingresso per chi cambia carriera. 15P

9.6

I dipendenti ricevono regolarmente formazione e addestramento

Punteggio massimo: 40

- [ ] Formazione interna/aggiornamento 10P
- [ ] Formazione esterna/continuità per almeno il 20% dei dipendenti all'anno 10P
- [ ] Formazione almeno due volte l'anno con focus sulla sostenibilità 10P
- [ ] I materiali di formazione e orientamento per il personale sono disponibili in diversi formati e lingue. 10P

9.7

In questi corsi di formazione vengono presi in considerazione i seguenti temi di sostenibilità

Punteggio massimo: 30

- [ ] Pratiche ambientali 5P
- [ ] Pratiche sociali e culturali 5P
- [ ] Questioni economiche e qualitative 5P
- [ ] Questioni di diritti umani 5P
- [ ] Pratiche di salute e sicurezza 5P

- [ ] Cucina vegana 5P

Altro 5P

9.8 Le offerte per la gestione della salute sul lavoro sono stabilite in azienda

Punteggio massimo: 40

- [ ] È disponibile una valutazione dei rischi fisici e mentali dei luoghi di lavoro. 15P
- [ ] Offerte di sport/rilassamento/nutrizione per i dipendenti 5P
- [ ] Medico aziendale disponibile 5P
- [ ] È disponibile una fornitura giornaliera di frutta/verdura 5P
- [ ] Posto di lavoro progettato in modo ottimale (ove possibile) per ridurre lo stress (ad es. illuminazione, ergonomia) 5P

Altro 5P

9.9 L'azienda raccoglie regolarmente dati sulla struttura dell'occupazione

Punteggio massimo: 10

Si prega di specificare

Numero di dipendenti (equivalenti a tempo pieno) 3P

Numero di apprendisti 3P

Numero di posizioni dirigenziali 3P

Numero di donne in posizioni dirigenziali 3P

Numero di professionisti 3P

Numero di personale temporaneo/stagionale 3P

Numero di dipendenti locali 3P

9.10

La fattoria è un'azienda agricola inclusiva*

Punteggio massimo: 60

- [ ] Sì — 60P

* L'**azienda di inclusione** è un'azienda giuridicamente ed economicamente indipendente che impiega almeno il 30% di persone gravemente disabili ai sensi del § 215 del nono libro del Codice sociale (SGB IX).

9.11

La direzione sostiene i principi di pari opportunità e diversità (diversity management*)

Punteggio massimo: 60

- [ ] Sì — 30P
- [ ] L'azienda tiene conto dei gruppi a rischio di discriminazione nella struttura dei dipendenti e nel processo di assunzione. — 20P
- [ ] Le promozioni interne comprendono questi gruppi — 10P

* **Gestione della diversità** significa riconoscere e apprezzare il fatto che tutte le persone meritano allo stesso modo, indipendentemente dalla loro origine sociale ed etnica, dal sesso, dall'appartenenza religiosa, dall'orientamento sessuale, dalla visione del mondo o dalle caratteristiche mentali e fisiche. All'interno di un'azienda, ciò significa rinunciare alle barriere sociali, promuovere la parità di trattamento, abolire la discriminazione e trarre vantaggio dalla diversità in termini personali e sociali.

9.12

L'azienda ha una politica contro lo sfruttamento e le molestie commerciali, sessuali o di altro tipo.

Punteggio massimo: 30

- [ ] Questa politica è documentata e seguita dall'azienda agricola. — 20P
- [ ] La direttiva si applica a bambini, giovani, donne, minoranze e altri gruppi vulnerabili. — 10P

9.13

L'azienda offre ai dipendenti i seguenti benefit

Punteggio massimo: 60

- [ ] Regolamentazione degli straordinari (ad esempio, permessi sostitutivi, pagamento) — 5P
- [ ] retribuzione superiore alla scala retributiva — 5P
- [ ] Avere voce in capitolo nella programmazione delle mansioni — 5P
- [ ] Prestazioni sociali volontarie (ad es. indennità VWL) — 5P
- [ ] Pagamento della gratifica natalizia e/o delle vacanze — 5P
- [ ] Biglietto di lavoro per il trasporto pubblico — 5P
- [ ] Orari di lavoro favorevoli alla famiglia — 5P
- [ ] Offrire un lavoro part-time — 5P

- [ ] colloquio di valutazione documentato 5P
- [ ] sale sociali attraenti 5P
- [ ] Pianificazione delle vacanze (≥ 3 settimane) 5P
- [ ] Tariffe e sconti per familiari e amici per i dipendenti 5P
- [ ] Trasferimento di mansioni all'interno di un gruppo aziendale, ad esempio 5P
- [ ] Programma di sostegno per gli apprendisti 5P
- [ ] Concessione di un congedo formativo (ad es. 5 giorni all'anno) 5P
- [ ] Sovvenzione/assorbimento dei costi per la formazione continua 5P
- [ ] Accademia propria (di perfezionamento) 5P
- [ ] Cooperazione con i fornitori per la formazione in servizio 5P
- [ ] Programmi di sviluppo della carriera 5P
- [ ] Incentivi materiali per il raggiungimento degli obiettivi 5P
- [ ] Attrezzature come i telefoni cellulari per i capi reparto 5P
- [ ] Ristorazione del personale 5P
- [ ] piatti vegani o biologici 5P
- [ ] Asilo proprio/KITA o sostegno finanziario per esso 5P
- [ ] Gita aziendale/festa aziendale 5P
- [ ] Riunione del personale 5P
- [ ] Mentore personale per l'inserimento 5P

Altro 5P

9.14 Punteggio massimo: 20

La struttura offre ai suoi ospiti le seguenti alternative salutari nel menù

- [ ] Alternativa a ridotto contenuto di zucchero 3P
- [ ] Alternativa a basso contenuto calorico 3P
- [ ] alternativa a ridotto contenuto di grassi 3P

- [ ] alternativa a basso contenuto di sale 3P
- [ ] alternativa senza glutine 3P
- [ ] alternativa senza lattosio 3P

Altro 3P

Altro 3P

Altro 3P

Responsabilità economica - Sezione 10 di 10

La stabilità economica delle aziende è un pilastro portante e garantisce una crescita qualitativa e quantitativa. La raccolta, la valutazione e la gestione dei dati finanziari ed economici sono essenziali e rappresentano un senso di responsabilità per soddisfare le richieste e le aspettative esterne di ospiti, investitori o media.

SDG 8
Lavoro dignitoso e crescita economica
SDG 9
Industria, innovazione e infrastrutture
SDG 11
Città e comunità sostenibili
SDG 17
Partenariati per il raggiungimento degli obiettivi

10.1 Punteggio massimo: 40

L'azienda raccoglie regolarmente dati economici e finanziari

- [ ] Struttura del fatturato* 10P
- [ ] Rapporto costo del venduto* 10P
- [ ] Fatturato per dipendente 5P
- [ ] Fatturato per dipendente del servizio 5P

Tasso di occupazione medio in percentuale 5P

Fatturato medio per visita in EUR 5P

- [ ] Rotazione del personale 5P
- [ ] Indice di spesa del personale* 5P
- [ ] Tasso di malattia* 5P
- [ ] Indice di investimento* 5P

* La **struttura del fatturato** descrive la suddivisione e di conseguenza la presentazione del fatturato in base alle singole aree dell'azienda. Nella gastronomia, le aree sono solitamente separate come segue: Colazione, pranzo, cena, consegna fuori casa.

* **Rapporto costo del venduto** ((costo del venduto/ricavi di vendita)*100)

* **Turnover del** personale (partenze del personale/numero medio del personale)

* **Rapporto spese per il personale** ((spese per il personale/produzione totale)*100)

* **Tasso di malattia** ((assenze/tempo di lavoro target)*100)

* **indice di investimento** ((investimenti/attività fisse)*100)

10.2

Punteggio massimo: 20

La quota di capitale/proprietà della proprietà operativa detenuta nella regione è superiore al 50%.

- [ ] Sì 20P

10.3

Punteggio massimo: 40

L'azienda ha un piano di investimenti a lungo termine

- [ ] Sì 20P
- [ ] Gli aspetti ecologici sono presi in considerazione nel piano di investimento 20P

10.4

Punteggio massimo: 10

I dipendenti sono regolarmente informati sulle cifre chiave (ad esempio durante le riunioni).

- [ ] Sì 10P

10.5

Punteggio massimo: 40

L'azienda dispone di un sistema di gestione del rischio* in relazione ai rischi aziendali ambientali, sociali ed economici.

- [ ] Sì 40P

* La **gestione del rischio** comprende tutte le misure per l'identificazione, l'analisi, la valutazione, la minimizzazione e il controllo sistematici dei rischi lungo la catena del valore del ristorante (ad esempio, l'esistenza di un concetto di emergenza in caso di guasto dei sistemi di refrigerazione).

10.6

Punteggio massimo: 60

Negli ultimi 3 anni, l'attività ha registrato una crescita continua

- [ ] Fatturato 5P
- [ ] Rendimento 5P
- [ ] Investimenti 5P
- [ ] Utilizzo della capacità 5P
- [ ] Numero di dipendenti 5P
- [ ] Numero di apprendistati 5P
- [ ] Soddisfazione del cliente 5P
- [ ] Soddisfazione dei dipendenti 5P
- [ ] Formazione del personale 5P
- [ ] Grado di innovazione 5P
- [ ] reti qualitative 5P
- [ ] impegno sociale 5P
- [ ] fornitori regionali 5P
- [ ] prodotti del commercio equo e solidale 5P
- [ ] prodotti a impatto climatico zero 5P
- [ ] prodotti a base vegetale 5P
- [ ] Altri prodotti certificati 5P
- [ ] Indicatori rilevanti per l'ambiente 5P