Programmbeschreibung Public GreenSign Gastro v. 2.0

1. Warum gibt es dieses Zertifizierungsprogramm?

Das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 legt in einem strukturierten Kriterienkatalog fest, welche Anforderungen in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales für eine nachhaltige Betriebsführung eines Gastronomiebetriebs zu erfüllen sind und wie die Erfüllung dieser Anforderungen nachzuweisen sind.

Eine erfolgreiche Zertifizierung gegen das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 weist nach, dass ein Betrieb zum Zeitpunkt der Prüfung die im Zertifizierungsprogramm definierten Mindestanforderungen erfüllt und deren Erfüllung anhand von Nachweisen durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle verifiziert wurden.

Das Zertifikat bestätigt somit die Konformität des Betriebs mit den im Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 festgelegten Anforderungen auf Basis eines strukturierten Konformitätsbewertungsverfahrens und weist aus:

> „Der zertifizierte Betrieb hat mit der Erteilung dieses Zertifikats nachgewiesen, dass der Betrieb nach den Anforderungen des Standards GreenSign Gastro v. 2.0 in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht nachhaltig geführt wird."

---

2. Für wen gilt das Zertifizierungsprogramm?

Das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 richtet sich an Betriebe der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die unter die Klassifikation der Wirtschaftszweige (WZ 2008), insbesondere Abschnitt 56 „Gastronomie"[1], sowie die entsprechende europäische Systematik gemäß Verordnung (EG) Nr. 1893/2006 (NACE Rev. 2), Abschnitt I, Abteilung 56 „Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen"[2], fallen. Dazu zählen insbesondere Restaurants, systemgastronomische Konzepte, Cateringbetriebe sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants. Der Geltungsbereich des Zertifizierungsprogramms umfasst somit sämtliche Formen der Außer-Haus-Verpflegung im institutionellen und gewerblichen Kontext. Ausgeschlossen vom Anwendungsbereich sind Imbissbuden, Cafés und Eissalons sowie Schankwirtschaften, Diskotheken, Bars und sonstige getränkegeprägte Gastronomien. Das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 ist sowohl auf individuell geführte Betriebe als auch auf zentral gesteuerte Betriebe innerhalb von Unternehmensgruppen anwendbar.

Der geografische Geltungsbereich des Programms ist weltweit. Ausgeschlossen sind lediglich Länder, in denen regulatorische, politische oder sicherheitsrelevante Einschränkungen bestehen, die die Durchführung eines regelkonformen Zertifizierungsverfahrens unmöglich machen.

---

[1] Statistisches Bundesamt (Destatis): Klassifikation der Wirtschaftszweige, Ausgabe 2008 (WZ 2008), Abschnitt 56 „Gastronomie"

[2] Verordnung (EG) Nr. 1893/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der statistischen Systematik der Wirtschaftszweige NACE Rev. 2, Abschnitt I, Abteilung 56 „Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen"

3. Welche Inhalte werden im Zertifizierungsprogramm bewertet?

Der Kriterienkatalog des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0 bildet die drei Säulen der Nachhaltigkeit Ökologie, Soziales und Ökonomie ganzheitlich ab. Gegliedert ist der Katalog in die folgenden zehn Kernbereiche.

- Energie
- Wasser
- Abfall
- Biodiversität & kulturelles Erbe
- Einkauf
- Regionalität & Mobilität
- Soziale Verantwortung
- Qualitätsmanagement & nachhaltige Entwicklung
- Management & Kommunikation
- Wirtschaftliche Verantwortung

Die Aufstellung der Kernbereiche folgt keiner externen Vorgabe oder Normenstruktur, sondern ist auf Grundlage der praktischen Relevanz für gastronomische Betriebe entwickelt.

Die Bewertungssystematik des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0 ordnet jedem Kriterium eine Punktzahl zwischen 10 und 60 Punkten zu. Die Punktzahl orientiert sich am relativen Einfluss des jeweiligen Kriteriums auf die jeweilige Nachhaltigkeitssäule. Die Festlegung dieser Punktwerte erfolgt auf Basis einer systematischen Bewertung durch einen internen Expertenkreis der GreenSign Institut GmbH.

Die maximal möglichen Punktwerte der drei Säulen der Nachhaltigkeit bilden eine Verteilung von 60% Ökologie, 20% Ökonomie und 20% Soziales ab. Aus Sicht des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0 bildet sich damit auch die politische und gesellschaftliche Wahrnehmung von Nachhaltigkeit mit einem deutlich stärkeren Fokus auf Ökologie ab.

---

4. Wie wird gegen das Zertifizierungsprogramm geprüft?

Die Zertifizierung erfolgt durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle, die entsprechend dem Zertifizierungsprogramm geforderte Qualifikationen und Befähigungen vorweisen kann, in einem strukturierten Prüfverfahren:

1. Für eine Zertifizierung ist eine vertragliche Grundlage zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Betrieb erforderlich Die vertragliche Grundlage erfolgt durch einen Zertifizierungsantrag des Betriebs, der Prüfung des Antrags hinsichtlich Anwendungsbereichs und Risiko sowie der Annahme des Zertifizierungsantrags durch die Zertifizierungsstelle.

2. Nach Annahme des Zertifizierungsantrags ist der Betrieb verpflichtet, den Kriterienkatalog des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0 zu beantworten und die erforderlichen Nachweisdokumente bereitzustellen (Selbstauskunft).
3. Nach Abgabe der Selbstauskunft erfolgt die Verifizierung der gemachten Angaben durch die Zertifizierungsstelle. Die Verifizierung wird durch einen Lead Auditor durchgeführt, der einen Vor-Ort-Termin vereinbart, das Audit vorbereitet, Nachweise prüft sowie Feststellungen dokumentiert.
4. Vor Ort verifiziert der Lead Auditor die Angaben des Betriebs anhand der im Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 definierten Verifizierungsmethodiken, bestätigt erfüllte Kriterien, versagt nicht verifizierbare Kriterien und dokumentiert alle Feststellungen.
5. Nach Abschluss des Audits erfolgt ein unabhängiges Review durch einen Zweitauditor ohne vorherige Einbindung (Vier-Augen-Prinzip) zur Prüfung von Vollständigkeit, Nachvollziehbarkeit und Richtigkeit der Verifizierungsdokumentation.
6. Nach Abschluss des Reviews werden die Ergebnisse gemäß der im Zertifizierungsprogramm definierten Bewertungssystematik ausgewertet. Auf Grundlage der Auswertung trifft die Zertifizierungsstelle durch ein Gremium oder die Leitung der Zertifizierungsstelle die Zertifizierungsentscheidung.

---

5. Wann erhält ein Betrieb ein Zertifikat?

Ein Betrieb erhält das Zertifikat, wenn er im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens nachweist, dass die Anforderungen des Zertifizierungsprogramms **GreenSign Gastro v. 2.0** erfüllt sind.

Bei der Verifizierung einer Selbstauskunft gegen das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 sind alle Abweichungen durch die Zertifizierungsstelle systematisch einzuordnen.

Liegt eine gravierende Nicht-Konformität vor, kann kein Zertifikat erteilt werden. Gravierende Nicht-Konformitäten (K.O. Kriterien) sind

- das Unterschreiten von 50 % der möglichen Gesamtpunktzahl des Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0

Werden keine gravierenden Nicht-Konformitäten (K.O.-Kriterien) festgestellt, wird ein Zertifikat erteilt. Andere Nicht-Konformitäten (Nicht-K.O.-Kriterien) werden im Auditbericht festgehalten und haben keinen Einfluss auf die Zertifizierungsentscheidung. Nicht-Konformitäten (Nicht-K.O.-Kriterien) sind:

- das Unterschreiten von 100 % der möglichen Gesamtpunktzahl des Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0

6. Wann darf ein Betrieb das Zertifikat führen?

Ein Betrieb darf die Zertifizierung sowie die korrespondierenden Darstellungen der Zertifizierung wie das Logo GreenSign Gastro verwenden, solange ein gültiges Zertifikat vorliegt und der Betrieb weiterhin die Anforderungen des Zertifizierungsprogramms erfüllt.

Während der Zertifizierungslaufzeit ist der Betrieb von der Zertifizierungsstelle zu verpflichten, alle betrieblichen Veränderungen mit möglichen Auswirkungen auf die Zertifizierungsentscheidung unverzüglich mitzuteilen.

Die Zertifizierungsstelle hat zudem sicherzustellen, dass Hinweise Dritter zu möglichen Nicht-Konformitäten zertifizierter Betriebe entgegengenommen, dokumentiert und nach einem definierten Verfahren geprüft werden können.

Die Nutzung der Zertifizierung ist an die Einhaltung der entsprechenden Nutzungsregelungen gebunden.

---

7. Wann kann ein Zertifikat entzogen werden?

Ein Zertifikat ist während der Zertifikatsgültigkeit zu entziehen, wenn

- bei einem planmäßigen Überwachungsaudit festgestellt wird, dass maßgebliche Anforderungen des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0 nicht mehr erfüllt werden
- aufgrund einer Meldung durch einen Dritten eine außerplanmäßige Überwachungshandlung erfolgt und bei dieser Überwachungshandlung festgestellt wird, dass maßgebliche Anforderungen des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0nicht mehr erfüllt werden
- aufgrund einer Meldung durch den Betrieb eine außerplanmäßige Überwachungshandlung erfolgt und bei dieser Überwachungshandlung festgestellt wird, dass maßgebliche Anforderungen des Zertifizierungsprogramms GreenSign Gastro v. 2.0nicht mehr erfüllt werden.

Neben dem Entzug des Zertifikats sowie damit auch dem Entzug von Nutzungsrechten des Zertifikats und der korrespondierenden Darstellungen sieht das Zertifizierungsprogramm GreenSign Gastro v. 2.0 nicht vor, ein Zertifikat auszusetzen oder einzuschränken.