Selbstauskunft

Management und Kommunikation - Abschnitt 1 von 10

1.1 Maximale Punktzahl: 30

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

- [ ] Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.2 Maximale Punktzahl: 30

Das Leitbild (Unternehmenspolitik) nimmt Bezug zu mindestens 50% der folgenden Kriterienbestandteile für verantwortungsvolles Handeln

- [ ] Menschenrechte 3P
- [ ] Arbeitsnormen und -bedingungen 3P
- [ ] Umweltschutz 3P
- [ ] Umweltverträglicher und nachhaltiger Einkauf in allen Bereichen 3P
- [ ] Risiko- und Krisenmanagementsystem 3P
- [ ] Gesellschaftliches Engagement 3P
- [ ] Soziokulturelle Aspekte der touristischen Wertschöpfungskette 3P
- [ ] Wirtschaftlichkeit/Bestreben zur kontinuierlichen Verbesserung 3P
- [ ] Qualitätsmanagement 3P
- [ ] Vorkehrungen für ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld 3P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.3 Maximale Punktzahl: 10

Das Leitbild (Unternehmenspolitik) ist auf der Website veröffentlicht und für alle Interessierten zugänglich

- [ ] Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.4 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb hat einen Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten benannt und dies dokumentiert

- [ ] Ja 25P
- ◯ Als Hauptfunktion 15P

◯ Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.5 Maximale Punktzahl: 20

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

---

☐ Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.6 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsprogramm inklusive definierten Zielen mit jeweilig priorisierten Handlungsfeldern, dazugehörigen Zielsetzungen, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten.

◯ Ja 25P

◯ Ja, für den Betrieb/die Einrichtung bzw. die Betriebsgruppe/den Träger 25P

☐ Es erfolgt eine jährliche Überprüfung und ggf. Anpassung des Nachhaltigkeitsprogramms 15P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.7 Maximale Punktzahl: 10

Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt

---

☐ Ja, bei der Entwicklung 5P

☐ Ja, bei der Umsetzung 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.8 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb informiert Stakeholder über die Website bezüglich Nachhaltigkeitsaktivitäten, optional auch über einen gesonderten Menüpunkt

---

☐ Ja 10P

☐ Ein eigener Menüpunkt für die Nachhaltigkeitsaktivitäten ist auf der offizielle Website des Betriebs vorhanden 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.9 Maximale Punktzahl: 30

Das Betrieb erstellt einen Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht

---

◯ Ja 30P

☐ Ein einheitliches, visuelles Corporate Design/Unternehmens-Erscheinungsbild ist im Betrieb umgesetzt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.10 Maximale Punktzahl: 10

Ein einheitliches, visuelles Corporate Design/Unternehmens-Erscheinungsbild ist im Betrieb umgesetzt

---

- [ ] Ja 5P
- [ ] Nachhaltigkeit ist sichtbar durch nachhaltige Partnerschaften 5P

Nachweis(e):

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.11 Maximale Punktzahl: 10

Werbematerial und Marketing-Kommunikation sind präzise und transparent bzgl. Nachhaltigkeit

---

- [ ] Bilder im Werbematerial entsprechen den in Wirklichkeit angebotenen Aktivitäten 5P
- [ ] Das Werben mit Naturerlebnissen oder kulturellen Veranstaltungen ist wahrheitsgetreu 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

1.12 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bindet seine wichtigsten Stakeholder in der Operative in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs ein und hat entsprechende Maßnahmen ergriffen

---

Mitarbeiter

5P

5P

5P

Gäste

5P

5P

5P

Partner/Lieferanten

5P

5P

5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Umwelt: Energie - Abschnitt 2 von 10

2.1 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig und systematisch die Energieverbräuche, sofern Energie vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird).

- [ ] Ja 5P
- ◯ Monatlich 10P
- ◯ Jährlich 5P

Bitte angeben (Verbrauch pro Jahr in kWh)

Strom gesamt 5P

Strom auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Strom pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä. 5P

Heizung gesamt 5P

Heizung auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Strom pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä. 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.2 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erfasst und bewertet seine Energielieferanten, sofern Energie vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird).

- [ ] Ja 20P
- [ ] Mitarbeiter sind informiert und können auf Abfrage über die Energielieferanten berichten 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.3 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb stellt sicher, dass bei Neuanschaffungen elektronischer Geräte auf energiesparende Alternativen zurückgegriffen wird

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.4 Maximale Punktzahl: 60

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

- [ ] Ja 10P

Baujahr

- [ ] Der Neubau wurde nach DGNB, LEED oder einer ähnlichen anerkannten Gebäudezertifizierung gebaut 20P
- [ ] Der Neubau ist nach nachhaltigen Aspekten gebaut 30P

Wenn Nein, erfolgte in den letzten 10 Jahren:

- [ ] Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle 15P
- [ ] Eine energetische Sanierung im Innenbereich 15P
- [ ] Eine Dachdämmung 15P
- [ ] Eine Kellerdämmung 15P
- [ ] Eine Isolierverglasung mit einem UV-Wert von $\leq$ 1,3 W/(m²K)) 15P
- [ ] Sämtliche Dämm- und Isolationsstoffe sind umweltfreundlich und recyclingfähig 15P

Sonstige: 15P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.5 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb stellt sicher, dass alle elektrischen Anlagen regelmäßig gewartet und instand gehalten werden

- [ ] Ja 20P
- [ ] Die Wartung und Instandhaltung wird über eine digitale Aufzeichnung garantiert 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.7 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb produziert Energie aus regenerativen/erneuerbaren Quellen

- [ ] Blockheizkraftwerk (BHKW) 30P
- [ ] Solarenergie 30P
- [ ] Photovoltaik 30P
- [ ] Wasserkraft 30P
- [ ] Windenergie 30P
- [ ] Bioenergie 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.8 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz

- [ ] Blockheizkraftwerk (BHKW) 30P
- [ ] Wärmetauscher 30P
- [ ] Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage 30P
- [ ] Bio-Gas 30P
- [ ] Fernwärme aus Müllverbrennung 30P
- [ ] Zentrale Gewinnung aus Abwasser 30P
- [ ] Dezentrale Gewinnung aus Abwasser 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.9 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige Gebäudeausstattung in allen Bereichen

Anlagenaustattung 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
- [ ] Luftaufbereitungsanlage 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/Wärmekopplungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung im Netz 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

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) 5P
- [ ] Mindestens 80% der Produktionstechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf 5P
- [ ] Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen) 5P
- [ ] Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet 5P
- [ ] Abschalten der Produktionstechnik nach Produktionsprozess 5P
- [ ] Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen 5P
- [ ] Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung 5P
- [ ] Standards für den Umgang mit Warmhaltegeräten (z.B. Wasserbäder, Wärmewagen, Thermoporten) sind definiert und werden eingehalten (ausreichende Befüllung mit Wasser, definierte Uhrzeiten und Temperaturen für die Vorwärmung und Warmhaltung, volle Bestückung, komplette Abdeckung mit Deckeln) 5P

Gargeräte

- [ ] Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet 5P
- [ ] Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet 5P
- [ ] Regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten 5P
- [ ] Regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten 5P

Spülbereich

- [ ] Mindestens 80% der Spültechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf 5P
- [ ] Die Spültechik ist dem Spülvolumen angemessen 5P
- [ ] Anschalten der Spültechnik angemessen zeitnah vor dem Spülprozess 5P
- [ ] Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung 5P
- [ ] Abschalten der Spültechnik nach Arbeitsende 5P
- [ ] Vorspülen nur mit kaltem Wasser 5P
- [ ] Die Spülzeiten sind festgelegt und werden eingehalten 5P
- [ ] Das Geschirr wird gebündelt und vorsortiert gespült 5P
- [ ] Für das Spülen von Produktionsgeschirr ist eine Topfspülmaschine vorhanden 5P
- [ ] Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschine(n) 5P
- [ ] Restwärme wird aktiv genutzt 5P

Lagerhaltung

- [ ] Mindestens 80% der Kühl/-Tiefkühltechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf 5P
- [ ] Angemessene Größe und Volumen der Kühl-/Tiefkühlgeräte und -lagerräume 5P
- [ ] Maßnahmen gegen Kälteverlust bei Türöffnung (Schleuer- / Gummivorhand) sind vorhanden 5P

- [ ] Einstellung der richtigen Kühltemperatur (z.B. Tiefkühltemperatur -18 Grad, Kühltemperatur 2-7 Grad) 5P
- [ ] Kühl- und Gefriergeräte sind nicht neben Heizung oder Herd aufgestellt, sondern in gut durchlüfteten Räumen 5P
- [ ] Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden regelmäßig abgetaut 5P
- [ ] Kühlrippen von Kühl- bzw. Tiefkühlgeräten bzw. Aggregaten werden regelmäßig gesäubert / entstaubt 5P
- [ ] Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden angemessen befüllt 5P
- [ ] Nicht benötigte Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden abgeschaltet 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.11 Maximale Punktzahl: 60

Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in den folgenden Bereichen umgesetzt

Energie-Check/Energiemanagement

- [ ] 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 ernannt 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
- [ ] Informationen zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Eneergieeffizienz) 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.12 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept

- [ ] Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Außenbereich 15P
- [ ] Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Innenbereich 15P
- [ ] Nutzung von Tageslicht bei der Raumplanung 10P

Sonstige 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.13 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb bietet täglich ein "klimafreundliches*" Gericht an

- [ ] Ja 10P
- [ ] Das klimafreundliche Gericht ist klar als solches gekennzeichnet 5P
- [ ] Das klimafreundliche Gericht wird explizit beworben 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

2.14 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb ergreift (weitere) Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung bzw. Ressourcenschonung von Energie

Maßnahme		10P
Maßnahme		10P
Maßnahme		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Umwelt: Wasser - Abschnitt 3 von 10

3.1 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch nach Typ, sofern Wasser vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird). Optional geschieht dies über ein digitales Monitoring-Tool.

- ☐ Ja 5P
- ◯ Monatlich 10P
- ◯ Jährlich 5P

Bitte angeben:

Wasserverbrauch gesamt		5P
Wasserverbrauch auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Wasserverrbauch pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä.		5P

- ☐ Zusatz: der Betrieb setzt hierfür ein digitales Monitoring-Tool ein 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

3.2 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb stellt sicher, dass Wasserinstallationen und -anlagen regelmäßig gewartet und Instand gehalten werden

- ☐ Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

3.3 Maximale Punktzahl: 60

Folgende Maßnahmen zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind im Betrieb umgesetzt

- ☐ Wasserhähne (max. 8 Liter/Min.) 10P
- ☐ Begrenzter Durchfluss der Toilettenspülung/Urinalspülung durch Spül-Stopfunktion/Spartaste (max. 5 Liter/Minute) 10P
- ☐ Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik in öffentlichen Bereichen 10P
- ☐ Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden 10P
- ☐ Sichere Verwendung von Grau- oder Regenwasser ohne Schädigung der Bevölkerung und Umwelt 10P
- ☐ Schmutzwasser aus dem Betrieb des Betriebs wird in von der Gemeinde oder Regierung anerkannten Behandlungssystemen 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
- [ ] Stärke- und Fettabscheider sind vorhanden und funktionsfähig 10P
- [ ] Lebensmittel werden nicht unter fließendem Wasser aufgetaut bzw. abgekühlt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

3.4 Maximale Punktzahl: 60

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

Reinigung

- [ ] Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel/Chemikalien 20P

Sensibilisierung

- [ ] Information 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

3.5 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb ergreift weitere Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung/Ressourcenschonung von Wasser

Maßnahme		10P
Maßnahme		10P
Maßnahme		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Umwelt: Abfall - Abschnitt 4 von 10

4.1 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen. Optional geschieht dies über ein digitales Monitoring-Tool.

- [ ] Ja 10P
- ◯ Monatlich 10P
- ◯ Jährlich 5P
- [ ] Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring-Tool dafür ein. 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.2 Maximale Punktzahl: 30

Der Müll wird im Betrieb nach Wertstoffarten getrennt

- [ ] Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.3 Maximale Punktzahl: 30

Recyclingfähige Materialen werden dem Kreislauf nach Nutzung wieder zugeführt

- [ ] Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.4 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat

- [ ] Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik 10P
- [ ] Der Betrieb pflegt eine Lebensmittel- und Speisenabfallquote* (%) 10P
- [ ] Ursachen werden analysiert und Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- und Speisenabfallquote* werden abgeleitet und umgesetzt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.5 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb setzt bei Lieferanten und im Einkauf Standards zur Reduzierung/Vermeidung des Abfallaufkommens um.

Lieferanten

- [ ] Lieferant setzt Mehrwertsysteme ein 10P
- [ ] Lieferant nimmt Verpackungen retour 10P

Einkauf

- [ ] Bedarfsgerechter Einkauf 10P
- [ ] Einsatz von Dosieranlagen für Seife, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln 10P
- [ ] Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln 10P
- [ ] Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert 10P
- [ ] Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen 10P

Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf

- ◯ weniger als 10% 15P
- ◯ weniger als 15% 10P
- ◯ weniger als 20% 5P

Sensibilisierung

- [ ] Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung 10P
- [ ] Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.6 Maximale Punktzahl: 20

Zur Vermeidung von Verpackungsmüll werden Zero-Waste-Mahlzeiten angeboten

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.7 Maximale Punktzahl: 60

Im Betrieb wird das Cradle to Cradle* Prinzip folgendermaßen umgesetzt

- [ ] Mindestens 10% des monetären Einkaufsvolumens des Betriebs bestehen aus Produkten der Kategorie Einrichtung, Ausstattung und Geräte mit dem C2CPII-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) 20P
- [ ] Technische Geräte werden nach der Nutzung wieder zum Hersteller gebracht 20P
- [ ] Eigener Komposthaufen ist vorhanden 20P
- [ ] Wertstoffe werden gesammelt und in den Wertstoffkreislauf zurück geführt 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.8 Maximale Punktzahl: 40

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

Lebensmittel		10P
Lebensmittel		10P
Lebensmittel		10P
Lebensmittel		10P
Lebensmittel		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.9 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen

- [ ] In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit) 5P
- [ ] Führung einer "Renner-Penner-Statistik"* 5P
- [ ] Berücksichtigung von Wünschen und Vorlieben der Gäste bei der Speisenplanung 5P
- [ ] Vor- und Nachkalkulation des Speisenplans und der Produktionsmengen 5P
- [ ] Regelmäßige Kontrolle der Mindeshaltbarkeitsdaten 5P
- [ ] Bevorzugte Verwendung von Lebensmitteln und Getränken mit kurzen Restlaufzeiten (MHD) in der Speiseproduktion 5P
- [ ] Rezepturen für alle Gerichte und Komponenten vorhanden 5P
- [ ] Bedarfsgerechte Portionsgrößen für alle Gerichte und Komponenten sind festgelegt 5P
- [ ] Bedarfsgerechte Speisenproduktion 5P
- [ ] Verwendung von Überpoduktionen beim aktuellen Speisenangebot 5P
- [ ] Speisenausgabe mittels Tellerservice gemäß Anforderung bzw. Bestellung 5P
- [ ] Bei Buffetsystem gezielte, bedarfsgerechte Beschickung und Portionierung durch geschulte Mitarbeitende 5P
- [ ] Bei Großverpflegern wird regelmäßig und systemische eine Menüwunscherfassung durchgeführt 5P
- [ ] Bei Großverpflegern sind Kellenpläne und passende Ausgabengerätschaften in jedem Ausgabebreich vorhanden 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.10 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb bietet das Mitnehmen von übrig gebliebenem Essen aktiv an

- [ ] Ja 10P
- [ ] Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.11 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb pflegt Partnerschaften und Zusammenarbeit zur Vermeidung oder Verwendung von Lebensmittel- und Speisenabfällen

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.12 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Speisen und/oder bei eigenständiger Abholung durch Gäste nachhaltige Verpackungen/Möglichkeiten

- [ ] Mehrweg Verpackungen 20P
- [ ] Recyclebare Verpackungen 10P
- [ ] Kompostierbare Verpackungen 10P
- [ ] Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.13 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.14 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb verwendet in den folgenden Bereichen Produkte aus Recyclingpapier aus nachhaltiger Forstwirtschaft

- [ ] Gesamter Betrieb 30P
- [ ] Speisekarten & Aushänge 10P
- [ ] Sanitärräume 10P
- [ ] Küche 10P
- [ ] Büro 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.15 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um

- [ ] Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb 50P
- [ ] Software zum Speisenmanagement ist vorhanden und wird umfassend genutzt 10P
- [ ] Der Einkauf findet ausschließlich digitalisiert statt 10P
- [ ] Die Lieferanten werden angehalten, Werbeangebote ausschließlich online zuzuschicken 5P
- [ ] Angebote werden online zugeschickt 5P
- [ ] Reservierungsbestätigungen werden online zugeschickt 5P
- [ ] Rechnungen werden online zugeschickt 5P
- [ ] Es erfolgt eine elektronische Ablage von Vorgängen 5P

- [ ] Alle Mitarbeitenden haben Zugriff auf die für sie relevanten digitalen Informationen 5P
- [ ] Printprodukte (z.B. Speisekarten) sind online verfügbar 5P
- [ ] Die Mitarbeitenden werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken 5P
- [ ] Email-Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet 5P
- [ ] Intern werden Schmierpapier / Recyclingpapier bevorzugt 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.16 Maximale Punktzahl: 40

Bei notwendiger Verwendung von schadstoffhaltigen Stoffen (Pestizide, Chemikalien) ist deren Handhabung dokumentiert und werden diese gesonders gelagert.

- [ ] Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt 10P
- [ ] Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert und gehandhabt 10P
- [ ] Es werden Produkte verwendet, die natürliche (pflanzliche), biologische und biologisch abbaubare Substanzen enthalten. 10P
- [ ] Ein Mitarbeiter ist für die ordnungsgemäße Nutzung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien verantwortlich 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.17 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um die Verschmutzung durch Lärm, Licht, Abfluss, Erosion, ozonabbauende Stoffe sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigung zu minimieren

- [ ] Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Lärmbelästigung im Betrieb an 10P
- [ ] Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Lichtverschmutzung im Betrieb an 10P
- [ ] Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Verschmutzung durch Abwasser im Betrieb an 10P
- [ ] Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Verschmutzung durch ozonabbauende Stoffe an 10P
- [ ] Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Luftverschmutzung an 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

4.18 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb ergreift weitere Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung von Abfall

Maßnahme		10P
Maßnahme		10P
Maßnahme		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Diversität und kulturelles Erbe - Abschnitt 5 von 10

5.1 Maximale Punktzahl: 20

Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität vom Betrieb bei der Warenbeschaffung und beim Speisenangebot umgesetzt

- [ ] Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots 5P

- [ ] Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden 5P
- [ ] Nutzung der eigenen Kräuter bei der Speisenprodkution 5P
- [ ] Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

5.2 Maximale Punktzahl: 20

Folgende Maßnahmen zur Förderung der Insektenfreundlichkeit werden im Sinne der Biodiversität vom Betrieb umgesetzt

- [ ] Eigene BienenBetriebs/Nisthilfen sind vorhanden 5P
- [ ] Unterstützung eines regionalen Imkers 5P
- [ ] Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb 5P
- [ ] Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten 5P
- [ ] Insektenfreundliche Außenbeleuchtung 5P
- [ ] Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

5.3 Maximale Punktzahl: 20

Folgende allgemeine Maßnahmen im Sinne der Biodiversität vom Betrieb umgesetzt

- [ ] Artenreich bepflanzte Wand in einem der Bereiche (Eingangsbereich, Speisesaal etc.), 5P
- [ ] Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich 5P
- [ ] Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten 5P
- [ ] Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes 5P
- [ ] Erhalt oder Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche 5P
- [ ] Interessierte haben die Möglichkeite, sich finanziell an Biodiversitätsinitiativen zu beteiligen (z.B. durch Bienenpatenschaften, Baumpflanzaktionen) 5P
- [ ] Partnerschaft mit einem Naturpark oder einem ähnlichen Betrieb 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

5.4 Maximale Punktzahl: 20

Mitarbeiter werden über den Umgang mit lokalen Gegebenheiten, öffentlichen Räumen und/oder gesellschaftlichen Normen des Umfelds informiert.

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

5.5 Maximale Punktzahl: 20

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

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Einkauf - Abschnitt 6 von 10

6.1 Maximale Punktzahl: 100

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

- [ ] Ja 40P
- [ ] Die Einkaufspolitik deckt sowohl Verbrauchsmaterialien als auch Einrichtung, Speisen & Getränke 20P

Die Einkaufspolitik behandelt die folgenden Grundsätze

- [ ] Ökologisch-orientierter Einkauf 10P
- [ ] Pflanzenbasierter Einkauf 10P
- [ ] Berücksichtigung regionaler Produzenten und Lieferanten (Umkreis ≤ 100 km zum Standort) 10P
- [ ] Berücksichtigung saisonaler Produkte (auch aus geschütztem Anbau, aber ohne Beheizung) 10P
- [ ] Einkauf von Fair-Trade-Produkten 10P
- [ ] Berücksichtigung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes LkSG 10P
- [ ] Palmöl- und Kokosnussölfreier Einkauf Gentechnik-freier Einkauf 10P
- [ ] Einkauf von überwiegend ungehärteten Fetten 10P
- [ ] Gentechnik-freier Einkauf 10P
- [ ] Tierwohl-orientierter Einkauf 10P
- [ ] Vermeidung von Verpackungsabfällen 10P
- [ ] Sonstige 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.2 Maximale Punktzahl: 60

Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt aus regionalem Anbau sowie regionaler Produktion (Umkreis ≤ 100 km zum Standort)

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 20P
- ◯ 60% bis 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.3 Maximale Punktzahl: 60

Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 20P
- ◯ 60% bis 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.4 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 10P
- ◯ 60% bis 90% 25P
- ◯ >90% 40P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.5 Maximale Punktzahl: 60

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

Regionales Wasser:		20P
Regionale Säfte:		20P
Regionales Bier:		20P
Regionalen Wein:		20P
Regionale Spirituosen:		20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.6 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an

- [ ] Ja 20P
- [ ] Es stehen Wasserzapfanlagen zur Verfügung 10P
- [ ] Es wird explizit auf Angebot hingewiesen 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.7 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten vegane Speisen und Getränke an

- [ ] Ja 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.8 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten vegetarische Speisen an

- [ ] Ja 40P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.9 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten saisonale Speisen an

- [ ] Ja 50P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.10 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb kauft folgende ökologisch/biologisch zertifizierte Produkte

Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P
Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P

Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P
Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P
Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P
Öko/Bio zertifiziertes Produkt		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.11 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bevorzugt fair gehandelte Produkte und kauft folgende ein

Fair gehandeltes Produkt		10P
Fair gehandeltes Produkt		10P
Fair gehandeltes Produkt		10P
Fair gehandeltes Produkt		10P
Fair gehandeltes Produkt		10P
Fair gehandeltes Produkt		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.12 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb kauft folgende vegane Produkte als Alternative zu tierischen Produkten

Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Soja, Linsen)		10P
Getreide und Pseudogetreide (Quinoa, Hirse, Buchweizen, Amaranth)		10P
Quorn		10P
Pflanzendrinks		10P
Sonstiges		10P
Sonstiges		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.13 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bezieht Fisch aus biologischer Aufzucht und schonenden Fangmethoden zu

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 20P
- ◯ 60% bis 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.14 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bezieht Fleisch und Fleischerzeugnisse aus biologischer oder artgerechter Haltung

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 20P
- ◯ 60% bis 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.15 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bezieht Milchprodukte aus biologischer oder artgerechter Haltung zu

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 20P
- ◯ 60% bis 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.16 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bezieht Weidemilch

Ja und zwar zu:

- ◯ 30% bis 60% 10P
- ◯ 60% bis 90% 20P
- ◯ >90% 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.17 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb achtet beim Einkauf folgender Produkte auf den Fettgehalt nach DGE-Standard

- [ ] 10P
- [ ] 10P
- [ ] 10P
- [ ] 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.18 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien

- ☐ Bio-zertifiziert 40P
- ☐ Bruderhähne 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.19 Maximale Punktzahl: 20

Die Küche 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
- ◯ >90% 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.20 Maximale Punktzahl: 30

Der Anteil am Convenience Food im Betrieb liegt bei höchstens 30%

- ☐ Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.21 Maximale Punktzahl: 20

Es werden Vollwert-/Vollkornprodukte als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten

Ja, und zwar zu:
Produktgruppe Obst & Gemüse der Gesamtmenge der jeweiligen Sortimentsgruppe

- ◯ 60% bis 90% 10P
- ◯ mehr als 90% 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.22 Maximale Punktzahl: 20

Es werden alte Sorten (z.B. Mangold) als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten

Ja, und zwar zu:
Produktgruppe Obst & Gemüse der Gesamtmenge der jeweiligen Sortimentsgruppe

- ◯ 60% bis 90% 10P
- ◯ mehr als 90% 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.23 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 10P
- ◯ Als Hauptfunktion 20P
- ◯ Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.24 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.25 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.26 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb achtet bei Kauf/Leasing/Miete auf nachhaltig produzierte Textilien

- ☐ Tischdecken 10P
- ☐ Vorhänge 10P
- ☐ Berufsbekleidung 10P
- ☐ Stoffservietten 10P
- ☐ Reinigungsutensilien 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.27 Maximale Punktzahl: 20

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

Produkt		10P
Produkt		10P
Produkt		10P
Produkt		10P
Produkt		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.28 Maximale Punktzahl: 40

Der Einkauf nachhaltig zertifizierter Produkte in diversen Warengruppen erfolgt

Ja, und zwar zu:

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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

6.29 Maximale Punktzahl: 20

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

Maßnahme		10P
Maßnahme		10P
Maßnahme		10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Regionalität und Mobilität – Abschnitt 7 von 10

7.1 Maximale Punktzahl: 10

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

- ☐ Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.2 Maximale Punktzahl: 20

Gäste können im Betrieb regionale/selbsthergestellte Produkte erwerben, welche auf der Kultur, Geschichte und natürlichen Umgebung des Betriebs beruhen

Regionales/selbsthergestelltes Produkt		5P
Regionales/selbsthergestelltes Produkt		5P
Regionales/selbsthergestelltes Produkt		5P
Regionales/selbsthergestelltes Produkt		5P
Regionales/selbsthergestelltes Produkt		5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.3 Maximale Punktzahl: 10

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

- ☐ Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.4 Maximale Punktzahl: 30

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

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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.5 Maximale Punktzahl: 40

Angaben zur Mobilität der Betriebsmitarbeiter

- ☐ 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.6 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb setzt auf physische Barrierefreiheit und die Zugänglichkeit für Menschen mit und ohne Mobilitätseinschränkungen

- ☐ Parkplätze 10P
- ☐ Zugang zu öffentlichen Bereichen 20P
- ☐ Klare und akkurate Informationen sind für alle zu jeder Zeit zugänglich 10P
- ☐ Die Barrierefreiheit wurde zertifiziert oder von relevanten Nutzergruppen/Experten bestätigt 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

7.7 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen nachhaltige Transportmittel

- ☐ Ja 30P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung - Abschnitt 8 von 10

8.1 Maximale Punktzahl: 50

Es ist ein Qualitätsmanagement im Betrieb implementiert

- ☐ Zertifiziertes Arbeitsschutzmanagementsystem nach ISO 45001 liegt vor 20P
- ☐ Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert 10P
- ☐ Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor 20P
- ☐ Umweltmanagementzertifizierung nach ISO 14001 liegt vor 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.2 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb hat die folgenden Stellen benannt und dokumentiert

- [ ] Einkaufs-Beauftragter 10P
- [ ] CSR-Beauftragter 10P
- [ ] Arbeitssicherheits-Beauftragter 10P
- [ ] Hygiene-Beauftragter 10P
- [ ] Qualitätsbeauftragter 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.3 Maximale Punktzahl: 30

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

- [ ] Ja, ≥ 50% der Lieferanten sind regional 10P
- [ ] Ja, ≥ 50% der Lieferanten arbeiten nach einem Nachhaltigkeitskonzept 10P
- [ ] Ja, ≥ 50% der Lieferanten sind nachhaltig zertifiziert 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.4 Maximale Punktzahl: 10

Lieferanten werden über die Einkaufspolitik, die ökologisch nachhaltige Lieferanten und Produkte bevorzugt, informiert.

- [ ] Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.5 Maximale Punktzahl: 10

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

- [ ] Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.6 Maximale Punktzahl: 20

Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess im Betrieb angesehen

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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.7 Maximale Punktzahl: 20

Mitarbeiter/ neue Mitarbeiter erhalten vom Betrieb schriftliche Informationen über nachhaltiges Verhalten in verschiedenen Arbeitsbereichen

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.8 Maximale Punktzahl: 10

Der Betrieb setzt Reinigungsmittel kontrolliert ein und betreibt bei Notwendigkeit vorbeugende Schädlingsbekämpfung.

- [ ] Kontrolle der eingesetzten Reinigungsmittel 5P
- [ ] Bei Notwendigkeit findet vorbeugende Schädlingsbekämpfung statt 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.10 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig die Zufriedenheit der Gäste

- [ ] Prozess zur Zufriedenheitsmessung ist dokumentiert 10P
- [ ] (Reklamations-)Prozess ist geregelt und dokumentiert 10P
- [ ] Der Betrieb verfügt über ein Angebot für Gästebewertungen 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.11 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit

- [ ] Ja 5P
- [ ] (Beschwerde-)Prozess ist geregelt und dokumentiert 10P

Bitte angeben:

Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent 5P

Durchschnittliche Betriebszugehörigkeit in Jahren 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.12 Maximale Punktzahl: 10

Mitarbeiter können über einen definierten Prozess Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen. Optional besteht hierfür zudem ein Anreizsystem.

- [ ] Es besteht ein Prozess 5P
- [ ] Anreizsystem (monetär/materiell/immateriell) besteht hierfür 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.13 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb hat eine CO_2-Berechnung durchgeführt.

- [ ] CO_2-Berechnung 20P
- [ ] CO_2-Berechnung nach vollständigem GHG (Greenhouse Gas Protocol) 20P
- [ ] CO_2-Berechnung des Speisenangebotes 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.14 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb führt einen Ausgleich der CO2-Emissionen durch

- [ ] Ja 50P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

8.15 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige und gesundheitsbewusste Ausstattung, die auf die lokale Kultur zurückgreift

- [ ] 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Soziale Verantwortung - Abschnitt 9 von 10

9.1 Maximale Punktzahl: 20

Der Betrieb definiert Grundsätze zum fairen Umgang mit allen Stakeholdern

- [ ] Ja 20P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.2 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb unterstützt Initiative(n) oder Projekt(e) zur Förderung der lokalen Gemeinschaft oder des kulturellen Erbes

- [ ] Ja 40P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.3 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb bildet aus

- [ ] Auszubildende 20P
- [ ] Praktikanten 5P
- [ ] Werkstudenten 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.4 Maximale Punktzahl: 50

Der Betrieb verfügt über schriftlich dokumentierte Regelungen zu Arbeitszeiten, Überstunden, Urlaub, Trinkgeld und Vergütung.

- [ ] Ja 30P
- [ ] Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen 10P
- [ ] Arbeitsverträge enthalten Unterstützung von Krankenversicherung und/oder sozialer Absicherung 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.5 Maximale Punktzahl: 60

Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Schulungen/Weiterbildungen teil

- [ ] Ja 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.6 Maximale Punktzahl: 30

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
- [ ] Lebensmitte aus ökologischem Anbau 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.7 Maximale Punktzahl: 40

Ein System mit Angeboten für ein betriebliches Gesundheitsmanagement ist im Betrieb etabliert

- [ ] Tägliches Angebot an Obst/Gemüse in Mitarbeiterbereichen vorhanden 5P
- [ ] Sport-/Entspannungs-/Ernährungsangebote für Mitarbeiter 5P
- [ ] Betriebsarzt steht zur Verfügung 5P
- [ ] Physische und psychische Gefährdungsbeurteilung von Arbeitsplätzen liegt vor 15P
- [ ] Optimal gestalteter Arbeitsplatz zur Minderung von physischen und psychischer Belastungen 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.8 Maximale Punktzahl: 10

Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur

- [ ] Ja

Bitte angeben:

Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit äquivalente) 3P

Anzahl Auszubildende		3P
Anzahl Führungspositionen		3P
Anteil Frauen in Führungspositionen		3P
Anzahl Fachkräfte		3P
Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte		3P
Anzahl lokaler Mitarbeiter		3P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.9 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb

- [ ] Ja 60P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.10 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb verfügt über ein auf Diversity gerichtetes Management für Chancengleichheit

- [ ] 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.11 Maximale Punktzahl: 30

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

- [ ] Diese Richtlinie ist dokumentiert 20P
- [ ] Die Richtlinie gilt für Kinder, Jugendliche, Frauen, Minderheiten und andere gefährdete Gruppen 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.12 Maximale Punktzahl: 60

Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge

- [ ] Überstundenregelung 5P
- [ ] Übertarifliche Bezahlung 5P
- [ ] Mitsprache bei Dienstplangestaltung 5P
- [ ] Freiwillige Sozialleistungen 5P
- [ ] Zahlung von Weihnachts- Urlaubsgeld 5P
- [ ] Jobticket für den ÖPNV 5P
- [ ] Familienfreundliche Arbeitszeitgestaltung 5P
- [ ] Angebot von Teilzeitarbeit 5P
- [ ] 4-Tage Woche bei Vollzeit 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. zwischen Betriebs einer Betriebgruppe) 5P
- [ ] Förderprogramm für Auszubildende 5P
- [ ] Gewährung von Bildungsurlaub 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
- [ ] Geldwerte Vorteile 5P
- [ ] Ausstattung wie Handys/Laptops 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

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

9.13 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
Sonstiges		3P
Sonstiges		3P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

Wirtschaftliche Verantwortung – Abschnitt 10 von 10

10.1 Maximale Punktzahl: 40

Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten und leitet daraus regelmäßig KPI ab, die dokumentiert werden.

- [ ] Ja 40P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

10.2 Maximale Punktzahl: 30

Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan

- [ ] Ja 20P
- [ ] Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

10.3 Maximale Punktzahl: 10

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

- [ ] Ja 10P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

10.4 Maximale Punktzahl: 40

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

- [ ] Ja 40P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0

10.5 Maximale Punktzahl: 60

In den letzten 3 Jahren konnte der Betrieb kontinuierliche Weiterentwicklung in folgenden Bereichen verzeichnen

- [ ] Umsatz 5P
- [ ] Ertrag 5P
- [ ] Investition 5P
- [ ] Anzahl Gäste 5P
- [ ] Anzahl Mitarbeiter 5P
- [ ] Anzahl Ausbildungsplätze 5P
- [ ] Kundenzufriedenheit 5P
- [ ] Mitarbeiterzufriedenheit 5P
- [ ] Mitarbeiterschulungen 5P
- [ ] Innovationsgrad 5P
- [ ] Qualitative Netzwerke 5P
- [ ] Gesellschaftliches Engagement 5P
- [ ] Regionale Lieferanten 5P
- [ ] Einsatz von Produkten aus ökologischem Anbau/Produktion 5P
- [ ] Vegane Produkte 5P
- [ ] Fairtrade Produkte 5P
- [ ] Produkte mit vollständig kompensierten Emissionen des Lebenszyklus 5P
- [ ] Umweltrelevante Indikatoren 5P

Keine Datei übermittelt

Erreichte Punktzahl: 0