

Nachhaltig Wirten – unser Fragebogen für die Wirtinnen und Wirte

WARENWIRTSCHAFT/PRODUKTE	JA	NEIN
• Wir kaufen nur so viel Ware, wie wir sicher verbrauchen können.	☐	☐
• Wir verwenden Eier aus Freilandhaltung.	☐	☐
• Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus der Region.	☐	☐
• Wir verwenden Süßwasserfisch aus der Region bzw. ausschließlich MSC-zertifizierte Meeresfische	☐	☐
• Wir verzichten auf Hühner aus Fabrik-Farmen.	☐	☐
• Wir verarbeiten Gemüse aus der Region.	☐	☐
• Wir verwenden saisonale Ware, wann immer es geht.	☐	☐
• Wir bevorzugen wo es geht Fair-Trade- oder Bio-Produkte	☐	☐
• Wir stellen eigene Produkte her (Einkochen, Einlegen, Selchen, Würsten etc.)	☐	☐
• Wir achten darauf, dass unsere Lieferanten wiederverwendbare Steigen nutzen, die wir leer bei der nächsten Lieferung wieder mitgeben und so helfen, Verpackungsmüll zu sparen.	☐	☐
ABFALLVERMEIDUNG		
• Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird regelmäßig überprüft, die Lagerung der Ware erfolgt nach dem First-in-First-out-System.	☐	☐
• Wir verarbeiten beim Fleisch nicht nur die Edelteile.	☐	☐
• Abschnitte von Gemüse verwenden wir für Suppen, Smoothies oder ähnliches.	☐	☐
• Wir verwerten die Waren so weit wie möglich vollständig.	☐	☐
• Wir versuchen, Abfälle von Anfang an zu vermeiden.	☐	☐
• Wir bieten unseren Gästen unterschiedliche Portionsgrößen an.	☐	☐
• Wir bieten unseren Gästen an, übrig gebliebene Speisen einzupacken.	☐	☐
• Wir trennen Lebensmittel vom Restmüll, die Lebensmittelreste entsorgen wir umweltschonend z.B. in Bio-Gasanlagen	☐	☐
KLIMA UND UMWELT		
• Unser Strom und unser Gas sind CO2-neutral.	☐	☐
• Wir achten auf unseren Stromverbrauch und bei Neuanschaffungen auf energieeffiziente Geräte.	☐	☐
• Wir sparen Energie, indem wir Arbeitsabläufe vorausschauend und sinnvoll planen	☐	☐
• Wir achten darauf, dass die Kühlhäuser geschlossen und in den Wirtschaftsräumen energiesparende Lampen montiert sind.	☐	☐
• Haltbare Ware und Getränke werden bei uns möglichst wöchentlich oder seltener geliefert.	☐	☐

JA NEIN

AUSSTATTUNG & REINIGUNG

- | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| • Bei der Lokal-Einrichtung bevorzugen wir regionale und nachhaltig produzierte Materialien (Holz, Stein, Stoffe, Bodenbeläge etc.) | ☐ | ☐ |
| • Wir verwenden Einweg-Tischwäsche aus Recycling bzw. wird unsere Tischwäsche abgeholt und in der Region gereinigt. | ☐ | ☐ |
| • Bei Verpackungsmaterial bevorzugen wir umweltfreundliche Produkte. | ☐ | ☐ |
| • Wir verwenden ökologische Putz- und Spülmittel. | ☐ | ☐ |
| • Bei uns gibt es keine Plastikflaschen. | ☐ | ☐ |

FAIRER UMGANG MIT MITARBEITERN

- | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| • Unsere Mitarbeiter bezahlen wir nach Kollektivvertrag oder besser | ☐ | ☐ |
| • Wir halten eine maximale tägliche Arbeitszeit ein | ☐ | ☐ |
| • Wir vermeiden Teildienste | ☐ | ☐ |
| • Wir vermeiden Doppelschichten | ☐ | ☐ |
| • Es ist selbstverständlich, dass die Mitarbeiter ihre freien Tage am Stück nehmen können | ☐ | ☐ |
| • Wir essen gemeinsam im Team und nehmen uns die Zeit, dabei den Tag zu besprechen | ☐ | ☐ |
| • Wir übernehmen Verantwortung und bilden Lehrlinge aus | ☐ | ☐ |
| • Gemeinsame Freizeitaktivitäten gehören bei uns dazu | ☐ | ☐ |
| • Wir bieten gemeinsame Weiterbildungsaktivitäten wie Besuche von Fachmessen oder Weingütern an | ☐ | ☐ |