



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
1.	Speiseplanung & Angebot	Speisenplanung & Angebot	200	20
1.1	Vegetarische / Vegane Gerichte	Der untersuchte Betrieb verfügt über einen Speiseplan, der ansprechende vegetarische und vegane Gerichte enthält a) mindestens 25 % der Gerichte sind vegetarisch und nicht vegan (15 Punkte) b) und mindestens 10 % der Gerichte sind vegan (15 Punkte)	30	
1.2	Vollwertigkeit der Vegi-Gerichte	Die angebotenen vegetarischen und veganen Speisen bestehen zu mindestens 75 % aus vollwertigen Gerichten nach DGE Standard für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie und sind nicht sogenannte "weglass-Gerichte" (nur Gemüse- und Stärkekomponente ohne zu dem Gericht dazugehörige Fleischkomponente) Hinweis: Kriterien der DGE für ovo-lacto-vegetarische Speisen siehe Anlage	30	
B 1	DGE-Zertifizierung	Die vegetarische Menülinie ist DGE-zertifiziert.		5
B 2	100 % veganes/vegetarisches Angebot	Das gesamte Speisenangebot ist vegetarisch oder vegan.		5
1.3	Saisonaler Speiseplan	Der untersuchte Betrieb verwendet einen generell jahreszeitlich und saisonal ausgerichteten Speiseplan: a) Der Speiseplan wird saisonal verändert (mindestens vier mal pro Jahr). (5 Punkte) b) An mindestens 2 Tagen pro Woche wird ein saisonales Gemüse angeboten. (5 Punkte) c) Der Speiseplan ermöglicht es zudem, durch eine flexible Gestaltung auf saisonale Komponenten einzugehen. (5 Punkte) d) Zutaten können durch Beschreibungen wie „saisonales Gemüse“ flexibel gewählt werden. (5 Punkte) Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage	20	
B 3	konsequente Saisonalität und Regionalität	Der Speiseplan ist konsequent auf die Saisonalität und Regionalität der verwendeten Zutaten (Obst- und Gemüse) ausgerichtet. Dabei werden 50 - 100 % des Obst- und Gemüseangebotes aus saisonalen und regionalen Zutaten hergestellt. 50 % = 5 Punkte 100 % = 10 Punkte Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage		10
1.4	Überstände-Verwertung	Der untersuchte Betrieb nimmt Lagerbestände und Überstände flexibel in den Speiseplan auf. Durch eine bedarfskonforme Lagerhaltung oder flexible Speiseplangestaltung können leicht verderbliche Lebensmittel auch spontan mit in den Speiseplan eingebunden werden.	20	
1.5	Speisekomponenten	Der untersuchte Betrieb baut die Gerichte des Speiseplans nach den DGE-Standards auf (insbesondere prozentuale Verteilung der einzelnen Speisekomponenten, Einsatz von Mehrkornprodukten, Häufigkeit Fleisch, Fisch, etc.). Hinweis: Kriterienübersicht der DGE siehe Anlage	20	
1.6	CO ₂ -Reduktion	Einzelne Gerichte wurden bereits mit dem System Eaternity, dem NAHGAST-Rechner oder vergleichbarer Software <u>berechnet</u> (CO ₂ -Fußabdruck, Nachhaltigkeit der Zutaten) und wenn nötig wurden nicht-nachhaltige oder ungesunde Komponenten ausgetauscht, verringert und nachhaltige und gesunde Komponenten erweitert. Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets mit dem CO ₂ -Fußabdruck berechnet und entsprechend optimiert	30	
1.7	Reduzierung Fleisch	Der Anteil tierischer Produkte innerhalb einzelner Gerichte wurde (im Rahmen der Nachhaltigkeit, Umwelt, Gesundheit) reduziert. Nachweis über mindestens drei entsprechend abgeänderte Rezepturen, die Einsatz finden. Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets auf den Anteil tierischer Produkte untersucht und entsprechend optimiert	20	
1.8	Reduzierung ungesunde Komponenten	Ungesunde und/oder wenig nachhaltige Gerichte/Komponenten werden in der Portionsmenge reduziert. Zur Prüfung/zum Abgleich wird eine Kalibrierungsliste/eine Rezepturübersicht benötigt. Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets auf die Reduktion ungesunder und/oder wenig nachhaltiger Gerichte/Komponenten untersucht und entsprechend optimiert	20	
1.9	Kurze Garzeiten	Im Speiseplan wird aufgrund des erhöhten Energieverbrauchs auf Gerichte mit sehr langen Garzeiten verzichtet bzw. der Einsatz dahingehend geprüft. Hinweis: Aufstellung energiearme und energiereiche Verfahren siehe Anlage	10	



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
2.	Beschaffung & Zutaten	Beschaffung & Zutaten	295	55
2.1	Artgerechte Tierhaltung	Mindestens 50 % der tierischen Produkte werden aus artgerechter Tierhaltung (bevorzugt Bioprodukte ggf. auch Für mehr Tierschutz-Label, Tierwohl Label inkl. Wahlkriterien oder vergleichbare, nachweisbare Haltungskriterien) eingesetzt. Hinweis: Vergleich Anlage zugelassene Label/Siegel in der Anlage	30	
2.2	Anteil Bio-Lebensmittel	Ab 5 % des Wareneinsatzes oder einer mengenmäßig wichtige Komponenten einer Mahlzeit werden in Bioqualität eingesetzt. (10 Punkt) Ab 20 % des Wareneinsatzes oder drei mengenmäßig wichtige Komponenten einer Mahlzeit werden in Bioqualität eingesetzt. (20 Punkte) Ab 50 % des Wareneinsatzes oder fünf mengenmäßig wichtige Komponenten einer Mahlzeit werden in Bioqualität eingesetzt. (40 Punkte, volle Punktzahl)	40	
2.3	Anteil fair gehandelte Produkte	Produkte (Kaffee, Schokolade, Zucker etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 10 % aus fairem Handel bezogen. (5 Punkt) Produkte (Kaffee, Schokolade, Zucker etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 50 % aus fairem Handel t bezogen. (15 Punkt) Produkte (Kaffee, Schokolade, Zucker etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 100 % aus fairem Handel bezogen. (30 Punkte, volle Punktzahl) Hinweis: Informationen zu einsetzbaren Siegeln für fairen Handel siehe Anlage	30	
2.4	Anteil MSC /ASC	Der eingesetzte Fisch und Fischprodukte werden zu 50 % aus nachhaltigem Fischfang (MSC oder ASC Siegel) bezogen. (15 Punkte) Der eingesetzte Fisch und Fischprodukte werden zu 100 % aus nachhaltigem Fischfang (MSC oder ASC Siegel) bezogen. (30 Punkte, volle Punktzahl)	30	
2.5	Anteil Regional	3 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung) bezogen. (5 Punkte) 5 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung)bezogen. (15 Punkte) 10 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung)bezogen. (30 Punkte) Hinweis: Nähere Informationen zur gegelassenen Entfernung/Radius für "Regionalität" siehe Anlage	30	
2.6	Ausschluss Gentechnik	Der untersuchte Betrieb setzt ausschließliche gentechnikfreie Produkte ein, entweder durch den ausschließlichen Bezug von Bio-Produkten, aufgrund eines eigenen Kontrollsystems im Rahmen der Beschaffung (z. B. Lieferantenvereinbarungen, Code of Conduct) oder Einsatz der freiwilligen "Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung von diesen Lebensmitteln (siehe unten) Gilt insbesondere für: Sojabohnen, Mais, Raps und Zuckerrüben und deren Erzeugnisse Aus den Ländern: USA, Argentinien, Brasilien, Indien, China und Kanada	20	
2.7	Alte Obst-Gemüse Sorten	Alte Sorten (Obst- und Gemüsesorten) und/oder Urgemüse werden regelmäßig und fortlaufend eingesetzt, um die Vielfalt insbesondere bei vegetarischen Gerichten zu erhöhen. (mindestens 1 mal pro Woche/bestenfalls 3 mal pro Woche) Hinweis: Eine Liste von möglichen Produkten finden Sie in der Anlage	20	
2.8	Alte Nutztierassen	Fleischprodukte werden vorzugsweise aus alten Nutztierassen bezogen. (mindestens 1 mal pro Woche/bestenfalls 3 mal pro Woche) Hinweis: Eine Liste von alten Nutztierassen finden Sie in der Anlage	10	



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
2.9	Vorgegarte Produkte	Convenienceprodukte werden nur dann eingesetzt, wenn kein erheblicher Qualitäts- oder Nährstoffverlust durch die Vorverarbeitung entsteht. Indikator: maximal 30 % der Komponenten innerhalb der Gerichte dürfen "vorgegart" sein.	20	
B 4	Nose to Tail	Der Betrieb verfolgt das "Nose-to-Tail"-Prinzip. Es wird im Durchschnitt pro Monat mindestens 1 Gericht/1 Komponente nach diesem Prinzip hergestellt. (Dies ist insbesondere im Hinblick auf einen kostensensitiven Einsatz von Bio-Fleisch bedeutend, da so die höheren Preise relativiert werden könnten.)		15
2.10	kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Die bezogenen Convenienceprodukte (in jeder Stufe) enthalten zu 95 % keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. (10 Punkte) Die bezogenen Convenienceprodukte (in jeder Stufe) enthalten zu 100 % keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. (20 Punkte, volle Punktzahl) Hinweis: Liste von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen siehe Anlage	20	
2.11	eingesetzte Fettarten	Beim Einsatz von Fetten und Ölen wird darauf geachtet, dass viele ungesättigte oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren eingesetzt werden (=weniger Butter, Palmfett; mehr Oliven-, Sonnenblumen und Rapsöl). Mehrheitsanteil ungesättigt = 10 Punkte Verzicht Butter, Palm/Kokosfett = 20 Punkte, volle Punktzahl	20	
2.12	Reduzierung Verpackung	Bei der Beschaffung von Waren wird so weit wie möglich auf den Einsatz von Kleingebinden und Einwegverpackungen verzichtet (15 Punkte). Insbesondere bei Obst- und Gemüsewaren wird auf unnötige Plastikverpackungen verzichtet (10 Punkte). Als Nachweis werden u. a. Bilder der Lagerräumlichkeiten verwendet.	25	
B 5	Reduzierung Verpackung	5 Bonuspunkte für den Einsatz von unverpackten Waren oder den Einsatz von nachfüllbaren Gefäßen bspw. für Öl (mindestens 1 mengenmäßig wichtiges Produkt). Hinweis: Beispiele für mögliche Waren/Produkte siehe Anlage		5
B 6	Zertifizierungen	Bonuspunkte: Biozertifizierung (5 Punkt) und Nutzung (5 Punkte) EMAS-Zertifizierung (5 Punkte) ISO 9001 Zertifizierung (5 Punkte) ISO 14001 Umweltmanagementsystemnorm (5 Punkte) DGNB-Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte) LEED-Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte)		35



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
3.	Lagerung & Prozesse	Lagerung & Prozesse	50	10
3.1	Trennung	Die Lagerräumlichkeiten (kühl, tiefkühl etc.) des Betriebes verfügen über die spezifische und übliche Trennung (Trockenlager, Gemüselager, MoPro-Lager, etc.)	4	
3.2	First-in-first-out	Es wird nach dem First-in-first-out-Prinzip gearbeitet.	5	
3.3	Kühltemperatur	Die Temperaturen der Kühlräume werden optimal eingestellt (nicht zu tief, da dies zu höheren Emissionen führt) und regelmäßig geprüft.	5	
3.4	Reduzierung Kühlfläche	Gering genutzte Kühltagerräume werden zusammengelegt und leere abgeschaltet.	4	
3.5	Auftauraum	Tiefgekühlte Produkte werden im Kühlraum aufgetaut.	4	
3.6	Schließung Kühlung	Durch Schilder, Schulungen etc. wird darauf geachtet, dass die Mitarbeiter*innen die Kühlräume so kurz wie möglich öffnen. Prüfkriterium: Wird ein Schulung durchgeführt oder ist eine Beschilderung der Kühlräume vorhanden?	4	
3.7	Trennung Warm-Kalt-Bereiche	Kühlschränke/-räume sind abseits von thermischen Geräten oder Wärmequellen positioniert, um die Verdampfungstemperatur zu senken/nicht zu steigern. Der Verflüssiger des Kühlaggregats wird von möglichst kühler und staubfreier Luft versorgt, um die Verdampfungstemperatur zu senken/nicht zu steigern.	4	
3.8	Dämmung Kühlraum	Die Wärmedämmung und Türdichtungen im Lagerbereich (gekühlt/tiefgekühlt) werden regelmäßig überprüft.	4	
3.9	Nutzung Abwärme	Die Abwärme des Kühlaggregats wird genutzt.	4	
3.10	moderne Kühltechnik	Die eingesetzte Kühltechnik wurde im Rahmen von Modernisierungs- und Optimierungsmaßnahmen geprüft und ggf. erneuert. Bei Neuanschaffungen wird auf ökonomischer und ökologischer Basis entschieden, ob Zentralkälteanlagen oder steckerfertige Kühltechnik genutzt wird.	4	
3.11	moderne Kältemittel, geringer GWP	Es werden Kältemittel mit einem möglichst geringen GWP = Global Warming Potential (< 500) eingesetzt. Beim Neukauf von Kühlgeräten wird auf den Einsatz von Kältemitteln mit den geringsten Umweltauswirkungen und entsprechend der gesetzlichen Vorgaben geachtet.	4	
B 7	natürliche Kältemittel	Es werden ausschließlich <u>natürliche Kältemittel</u> mit einem geringst möglichen GWP = Global Warming Potential (< 10) eingesetzt.		10
3.12	produktspezifische Lagerung	Bei der Lagerung wird im allgemeinen darauf Acht gegeben, dass Produkte entsprechend ihrer Spezifikation gelagert werden. Dies betrifft den Lagerort (hell, dunkel, kühl, tiefkühl) sowie die Art der Lagerung (unverpackt, Verpackungsart etc.)	4	



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
4.	Produktion	Produktion	100	30
4.1	Energiebewusste Produktionsplanung	Bei der Produktionsplanung wird darauf geachtet, dass diese energiebewusst und bedarfsgerecht erfolgt (An- und Ausschaltplan zum Anstellen der Geräte erst bei Nutzung etc.). Es wird ein allgemeiner Plan eingesetzt.	10	
B 8	Energiebewusste Produktionsplanung	Bei der Produktionsplanung wird ein spezieller Plan nach Rezepturen eingesetzt.		5
4.2	Moderne Gartechnik	Innerhalb der Produktion wird energieoptimierte und energiesparende Produktionstechnik eingesetzt. Dies kann aufgrund des Alters der Küchentechnik geprüft werden (maximales Alter zum Erreichen der 20 Punkte: 10 Jahre).	20	
B 9	Moderne Gartechnik	Jünger als 5 Jahre = 10 Bonuspunkte Einsatz von Multifunktionsgeräten = 2,5 Bonuspunkte Dampfdruckgeräte = 2,5 Bonuspunkte		15
4.3	Energieschulung	Der Betrieb schult seine Mitarbeiter*innen im Hinblick auf energiebewusste und bedarfsgerechte Gerätenutzung.	10	
4.4	Produktions-optimierung	Die Produktionsprozesse werden regelmäßig bspw. im Hinblick auf die Handhabung der Geräte oder die Zubereitungsprozesse überarbeitet.	5	
4.5	minimale Zwischenkühlung	Der Bedarf an Zwischenkühlung wird so gering wie möglich gehalten (thermisch entkoppelte Vorproduktion)	5	
4.6	umweltschonende Energieform	Es wird eine Energieart mit den geringsten Umweltauswirkungen eingesetzt. (Optimal: Blockheizkraftwerk (10), Fernwärme (9), Erdgas (8), Ökostrom (7), konventioneller Strom (0))	10	
4.7	bedarfskonforme Küchentechnik	Die Küchenplanung ermöglicht eine optimale Auslastung der Kochgeräte/Dimensionierung der Geräte entsprechend der Anforderungen der Gastronomie. (Überdimensionierte Geräte werden wie genutzt?)	10	
4.8	energieeffiziente Küchentechnik	Der untersuchte Betrieb setzt energieeffiziente Geräte (Heißluftdämpfer anstatt Kochkessel und Kippbratpfannen; bevorzugt Induktionsherde) ein.	5	
4.9	nährstoff-schonende Zubereitung	Bei der Produktion der Speisen wird auf eine nährstoffschonende Zubereitung geachtet. (keine zu langen Warmhaltezeiten vgl. Vorgaben Literatur, produkt-/zutatenoptimierte Garzeiten)	5	
4.10	minimale Warmhaltung	Die Warmhaltezeiten der einzelnen Komponenten/Gerichte <u>in der Produktion</u> überschreiten nicht die Vorgaben, sondern werden bestenfalls durch chargenweise Produktion unterbrochen.	5	
4.11	gesunde Zubereitungsprozesse	Innerhalb der Produktionsprozesse werden Gesundheitsfaktoren berücksichtigt. Dies bedeutet, dass bspw. die Zubereitungsart (Dämpfen, Kochen, Braten, Frittieren etc.) im Prozess der Zubereitung hinterfragt und angepasst wird aber auch die eingesetzten Fettarten (viele gesättigte oder (mehrfach) ungesättigte Fettsäuren) etc.	5	
4.12	Optimierung Food Waste einmalig	Es wurde ein Projekt zur Erfassung der Abfallmengen und zur Optimierung der Menge an Lebensmittelabfällen durch die Ausgabemengen durchgeführt. Speisereste werden zur Optimierung des Speisenangebotes, der Portionsgrößen und der Rezepturen gemessen.	10	
B 10	Optimierung Food Waste standardisiertes, regelmäßiges Verfahren	Es werden <u>regelmäßig</u> Abfallmessungen nach einem standardisierten Verfahren (z. B. United Against Waste, Winnow oder eigenes) zur Optimierung der Menge an Lebensmittelabfällen durch die Ausgabemengen durchgeführt. Speisereste werden zur Optimierung des Speisenangebotes, der Portionsgrößen und der Rezepturen regelmäßig gemessen.		10



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
5.	Ausgabe & Kommunikation	Ausgabe & Kommunikation	150	25
5.1	Kellenpläne	Es werden Kellenpläne in der Ausgabe eingesetzt bzw. andere Maßnahmen, um Portionsgrößen zu kontrollieren.	5	
5.2	Feedback-System	Die Kommunikation mit den Gästen wird, bspw. durch ein Feedback-System gefördert. Schriftlich oder mündlich	5	
5.3	Austausch Rückläufe	Ein Austausch zwischen Ausgabe-, Spülküchenpersonal und Küchenleitung über Rückläufe wird gelebt.	5	
5.4	Kommunikation Food Waste Gäste	Die Gäste werden über die Auswirkung von übermäßigen Lebensmittelabfällen informiert. Wenn ja, wie?	5	
5.5	Kommunikation Nachhaltigkeit Gäste	Das Bewusstsein bei den Gästen wird durch regelmäßige Aufmerksamkeit auf das Thema Nachhaltigkeit und eine Sensibilisierung der Gäste für die jeweiligen Themen geschärft. Verankerung von Nachhaltigkeitszielen in der Unternehmenskommunikation (10 Punkte) Regelmäßige Kommunikation mit den Gastronomienutzern durch die Gastronomieeinheit (10 Punkte).	20	
5.6	Schulung Food Waste	Es werden Schulungen zum Thema Lebensmittelverschwendung mit den Küchen- und Ausgabemitarbeiter*innen durchgeführt.	10	
5.7	Kurze Warmhaltung Ausgabe	Die Warmhaltezeiten <u>in der Ausgabe</u> werden möglichst geringgehalten bzw. wird bestenfalls keine Warmhaltung vorgenommen.	10	
5.8	Bio-Auslobung	Bio-Produkte werden sichtbar für die Gäste gekennzeichnet.	10	
5.9	Promotion Nachhaltige Gerichte	Nachhaltige Gerichte werden durch eine hervorstechende Positionierung in der Ausgabe (beste Verkaufsposition und am Anfang des Speiseplans) hervorgehoben. Hinweis: Beschreibung, was ein nachhaltiges Gericht ausmacht siehe Anlage	10	
5.10	Partizipation Gäste	Die Gäste des Betriebes werden an Veränderungen beteiligt (Partizipation). Hinweis: Beschreibung der Merkmale einer Partizipation siehe Anlage	5	
5.11	Nachschlagoption	Den Gästen werden zunächst kleine (normale) Portionen aufgegeben und sie können eine „Nachschlagoption“ in Anspruch nehmen. Die Nachschlagoption wird an die Gäste kommuniziert.	10	
5.12	Tellerspender Menge	Die Warmhalteschränke/Tellerspender werden mit nur so viel Geschirr befüllt, wie nötig. (Energieeffizienz)	5	
5.13	Tellerspender Technologie	Die Warmhalteschränke/Tellerspender verfügen bestenfalls über eine Isolierung und Deckel	5	
5.14	Nudging	Durch unterschwelliges Hinweisen auf und Darstellen von Verhalten anderer Gäste wird eine Verhaltensänderung bei anderen Gästen versucht zu erwirken. (Nudging) Hinweis: Beschreibung, wie Nudging im Bereich der Gastronomie ausfallen kann siehe Anlage	10	
5.15	Bezuschussung Nachhaltigkeit	Nachhaltige Gerichte werden bewusst (stärker) bezuschusst, um den Absatz zu steigern.	15	
5.16	Nachhaltigkeits-Aktionen	Es werden regelmäßige Nachhaltigkeitsaktionen organisiert.	10	
5.17	kostenloses Wasser	(Leitungs-)Wasser wird kostenlos zur Verfügung gestellt.	10	
B 11	geschlossene Kühlvittrinen	Die Kühlvittrinen den Ausgaben sind aus Energieeffizienzgründen geschlossen/mit Türen versehen. Anschaltplan bei offenen Kühlvittrinen.		5
B 12	CO ₂ -Footprint ausgewiesen	Bei Gerichten wird der CO ₂ -Fußabdruck im Speiseplan und an der Ausgabe <u>ausgewiesen</u> .		10
B 13	Mehrweg/Pfand to-go-Verpackungen	Werden Speisen aus der Gastronomie (Hauptverpflegung) zur Mitnahme angeboten (to-go-Gerichte), so werden diese in Mehrwegverpackungen oder mit einem Pfandsystem (Vytal,Rebowl, Henkelmann etc.) ausgegeben. Option für Mehrweg-/Pfandverpackung = 5 Punkte Ausschließlich Mehrweg-/Pfandverpackung = 10 PUNKTE		10



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
6.	Entsorgung & Reinigung	Entsorgung & Reinigung	50	5
6.1	Abgabe Überproduktion	Nicht vermeidbare Überproduktionen werden nachhaltig weiterverwertet. (Bspw. Spende an die Tafel, TooGoodToGo)	10	
6.2	optimierte Spülorganisation	Die Spültechnik wird so eingesetzt, dass die Spülgänge optimal ausgelastet sind. Dies bedeutet bspw. , dass die Spülmaschine erst gestartet wird, wenn genügend zu reinigende Gefäße/Geschirr/etc. vorhanden sind, keine halben Beladungen gereinigt werden etc..	10	
6.3	Energiesparprogramm Spülen	Die Spültechnik verfügt über Energiesparprogramme und diese werden (im Rahmen der hygienischen Vorgaben) regelmäßig/ständig genutzt.	10	
6.4	Wärmerückgewinnung Spülen	Die Spültechnik verfügt über Wärmerückgewinnung bei Abwasser und Abluft und wird genutzt.	10	
6.5	Einsatz nachhaltiger Reinigungsmittel	Es werden ausschließlich <u>ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel</u> , die biologisch abbaubar sind, (exkl. für die Industriespülmaschinen) beschafft und eingesetzt. Der Einsatz erfolgt nachweislich in bedarfsgerechten Mengen. Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage	10	
B 14	Einsatz nachhaltiger Spülmittel (Spülmaschinen)	Es werden ausschließlich <u>ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel</u> , auch bei den Spülmaschinen, eingesetzt. Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage		5
7.	Technik & Energie	Technik & Energie	55	0
7.1	Tageslicht	Alle Arbeitsplätze in der Küche, der Ausgabe und der Spülküche sowie der Gastraum/die Gasträume verfügen über Tageslicht.	5	
7.2	Sensorgesteuertes Licht allgemein	Der Einsatz von künstlichem Licht wird über Sensoren oder im allgemeinen nur nach Bedarf geregelt. (Verhinderung, dass obwohl genügend Tageslicht vorhanden ist künstlichen Licht eingeschaltet wird.)	5	
7.3	bewegungs-gesteuertes Licht Nebenräume	Es werden Bewegungsmelder im Kühl- und Lagerbereich sowie den Mitarbeiter Toiletten genutzt.	5	
7.4	gebrauchs-gesteuerte Lüftung	Die Lüftung wird nur bei tatsächlich notwendigem Gebrauch eingeschaltet.	5	
7.5	Wärmerückgewinnung Lüftung	Die Lüftungstechnik arbeitet mit Wärmetauscher.	5	
7.6	zentrale Heizungs-steuerung	Die Heizung der gesamten Räumlichkeiten erfolgt zentral gesteuert und wird dadurch energieoptimiert oder es werden Thermostatventile eingesetzt.	5	
7.7	Heizungsenergie	Es wird eine Heizart mit den geringsten Umweltauswirkungen eingesetzt. (Optimal: Blockheizkraftwerk (10), Fernwärme (9), Erdgas (8), Ökostrom (7), konventioneller Strom (0), Ölheizung (0))	10	
7.8	Tracking Medienverbrauch	Der allgemeine Medienverbrauch wird turnusmäßig/regelmäßig getrackt und optimiert.	10	
7.9	biologische Arbeitskleidung	Die eingesetzte Arbeitskleidung stammt aus biologischen Rohstoffen und fairer Produktion.	5	



	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
8.	Mitarbeiter & Gesellschaft	Mitarbeiter & Gesellschaft	100	55
8.1	Diversity Management	Die Geschlechter- und Generationengerechtigkeit wird im Betrieb beachtet und gewürdigt. Indikator: Diversity Management/Beauftragte vorhanden und/oder Schulungen zu diesem spezifischen Thema.	10	
8.2	Ausbildungsbetrieb	Der untersuchte Betrieb fördert den Nachwuchs, indem er Auszubildende im Bereich der Gastronomie beschäftigt.	10	
8.3	Inklusion	Im Betrieb findet eine Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigungen statt.	5	
8.4	Integration	Eine Integration von neuen Mitbürgern wird gelebt.	5	
8.5	Partizipation Umfeld	Eine Partizipation von Mitbürgern (Anwohnern/Nachbarn etc.) durch Öffnung für Externe Tischgäste (Anwohner, Senioren) gelebt.	5	
8.6	Nachhaltigkeitsschulung	Mitarbeiter*innen werden in das Nachhaltigkeitskonzept zur Stärkung des (internen) Nachhaltigkeitsgedankens eingewiesen.	5	
8.7	Qualifizierung	Mitarbeiter*innen werden durch maßgeschneiderte Weiterbildungsmöglichkeiten und Qualifizierungsmaßnahmen in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert. Indikator: im Durchschnitt mehr als 2 Weiterbildungstage pro Jahr pro Mitarbeiter oder Betrag, der pro Jahr pro Mitarbeiter für Schulungen ausgegeben wird.	10	
8.8	Mentorenprogramm	Für die Mitarbeiter*innen werden Mentoren Programme zur beruflichen Weiterentwicklung ermöglicht und das Konzept wird im Allgemeinen gefördert.	5	
8.9	Betriebliches Gesundheits-Management	Der Betrieb verfügt über ein BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement) und fördert seine Mitarbeiter*innen sich an den Aktionen und Angeboten zu beteiligen (Rückenschule, Sportkurse, Schulungen, Ergonomie am Arbeitsplatz).	5	
8.10	Entscheidungs-partizipation Mitarbeiter	Eine strukturelle Partizipation der Mitarbeiter*innen an betrieblichen Entscheidungsprozessen wird gelebt.	5	
B 15	Gemeinwohlökonomie	Betrieb ist nach Regeln der Gemeinwohlökonomie organisiert. Hinweis: Weitere Informationen zur Gemeinwohlökonomie siehe Anlage		20
8.11	Außertarifliche Entlohnung Zusatzleistungen	Die Mitarbeiter*innen erhalten Zusatzleistungen = Überschreitung des anzuwendenden Gastronomietarifvertrages (DEHOGA) z. B. durch außertarifliche Leistungen. Hinweis: Bewertbare Zusatzleistungen siehe Anlage	20	
B 16	Außertarifliche Entlohnung erhöhter Basislohn	Die Mitarbeiter*innen werden im Schnitt mehr als 20 % oberhalb des Tariflohns entlohnt.		15
8.12	Work-Life-Balance	Die Work-Life-Balance der Mitarbeiter*innen wird bspw. durch Schulungen oder (Entspannungs-)Maßnahmen (Massageangebote während der Arbeitszeit oder auch durch Arbeitszeiten, die über ein Zeiterfassungssystem nachgehalten werden) in diesem Bereich gefördert.	5	
8.13	Gastraumgestaltung Ambiente	Das Ambiente innerhalb der Gasträume fördert durch nachfolgende Faktoren die Erholung, Gesundheit und das Wohlbefinden der Mitarbeiter: a) angenehme (steuerbare) Raumtemperatur (2,5 Punkte) b) geringe Lautstärke, Einsatz von "schallschluckenden" Elementen (2,5 Punkte) c) gute Luftverhältnisse, kein starker Essenseruch im Gastraum (2,5 Punkte) d) ausreichender Platzbedarf in Stoßzeiten (2,5 Punkte)	10	
B 17	Gastraumgestaltung Multifunktionalität	Der Gastraum kann multifunktional genutzt werden, um die Flächennutzung möglichst optimal zu gestalten.		5
B 18	Betriebszugehörigkeit	Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit liegt über 10 Jahren.		5
B 19	Nachhaltigkeitsbericht mit Gastronomie	Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung vorgenommen, die die Gastronomie des Unternehmens beinhaltet.		5
B 20	GRI Bericht mit Gastronomie	Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung nach GRI-Standard (Global Reporting Initiative) vorgenommen, die die Gastronomie des Unternehmens beinhaltet. Hinweis: Weitere Informationen zum GRI-Standard siehe Anlage		5
			1000	200