

KONTAKTDATEN

Firma
Ansprechpartner
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Telefon
E-Mail Website

UNTERNEHMENSPOLITIK

Verfügt Ihre Gastronomie / Ihr Cateringunternehmen über ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem?

- | | | |
|---|----|------|
| - QuB – Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe für kleine Betriebe | ja | nein |
| - ÖKOPROFIT – für KMU | ja | nein |
| - EMAS und ISO 14001 (insbesondere für größere Unternehmen) | ja | nein |
| - Andere? Bitte nennen Sie diese hier: | | |

Haben Sie eigene Leitlinien oder Ziele in Sachen Umweltschutz?

- | | | |
|---|----|------|
| - Erstellen Sie einen Umweltbericht? | ja | nein |
| - Haben Sie spezielle Umweltziele definiert? Geben Sie diese hier bitte an. | | |

Gibt es einen Umweltbeauftragten in Ihrem Unternehmen? ja nein

Achten Sie bei Ihren Lieferanten auf Umweltfreundlichkeit?

- | | | |
|---|----|------|
| - Haben Sie in der Regel regionale Zulieferer, um Transportemissionen zu vermeiden? | ja | nein |
| - Haben die Zulieferer Leitlinien in Sachen Umwelt & Soziales? | ja | nein |

Sind die Mitarbeiter in Umweltbelangen geschult? ja nein

Sonstiges:

LEBENSMITTELAUSWAHL

Berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl der Lebensmittel Klimaschutzkriterien?

- | | | |
|--|----|------|
| - Bieten Sie saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland an? | ja | nein |
| - Haben Sie regionale Erzeugnisse im Sortiment, um insbesondere Emissionen durch Flugzeugtransport zu vermeiden? | ja | nein |
| - Können frische, natürliche Zutaten anstelle von maschinell verarbeiteten Lebensmitteln und Tiefkühlware angeboten werden? | ja | nein |
| - Bieten Sie vegetarische oder vegane Gerichte an? | ja | nein |
| - Verwenden Sie Lebensmittel aus ökologischem Landbau, z.B. gekennzeichnet durch staatliche Label wie „Bio nach EG-Öko-Verordnung“ oder „EU-Bio-Logo“. | ja | nein |
| - Verwenden Sie Fairtrade-Produkte z.B. bei Tee, Kaffee, Zucker, Schokolade und Früchten? | ja | nein |
| - Bieten Sie Fisch und Meeresfrüchte mit nachhaltiger Herkunft an (z.B. MSC zertifiziert)? | ja | nein |

ENERGIE

Benutzen Sie zur Lagerung und Verarbeitung der Speisen besonders energiesparende Geräte?

- | | | |
|--|----|------|
| - Kühlgeräte der Energiesparklasse A ++ | ja | nein |
| - Kochgeräte der Energiesparklasse A ++ | ja | nein |
| - Spülmaschinen der Energiesparklasse A ++ | ja | nein |

Vermeiden Sie lange Warmhaltephasen?

ja nein

Vermeiden Sie den Einsatz von Trockeneis zur Kühlung von Speisen und Getränken?

ja nein

Für welche Art der Energieerzeugung haben Sie sich entschieden?

- | | | |
|---|----|------|
| - Beziehen Sie Ökostrom (z.B. Grüner Strom Label; OK-Power-Label; TÜV-Zertifikat)? | ja | nein |
| - Erzeugen Sie einen Teil Ihrer Energie über Solar-, Solarthermie-, Photovoltaik- oder Erdwärmeanlagen? | ja | nein |
| - Nutzen Sie Wärmerückgewinnungsanlagen? | ja | nein |
| - Weitere Maßnahmen? Geben Sie diese hier bitte an. | | |

Kann der Energieverbrauch des Caterings gemessen werden?

ja nein

Sonstiges

TRANSPORT

Kaufen Sie in der Regel bei regionalen Anbietern, um Transportemissionen zu vermeiden?

ja nein

Verwenden Sie für Ihre Einkäufe und die Fahrten zum Kunden umweltschonende Transportmittel?

kraftstoffsparende PKWs

Fahrzeuge mit Hybridmotor

Fahrzeuge mit Erdgasantrieb

E-Fahrzeuge

Weitere:

Sonstiges

ABFALL

Ergreifen Sie Maßnahmen zur Abfallvermeidung?

- | | | |
|--|----|------|
| - Benutzen Sie überwiegend Mehrwegverpackungen? | ja | nein |
| - Verzicht auf Einweg-Portionspackungen? | ja | nein |
| - Planen Sie genau entsprechend der Gästezahl, um unnötigen Abfall zu vermeiden? | ja | nein |
| - Ist das Nachfüllen von Tee und Kaffee aus Thermoskannen möglich? | ja | nein |
| - Wird ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet? | ja | nein |
| - Ist eingesetztes Einweg-Geschirr kompostierbar oder biologisch abbaubar? | ja | nein |
| - Weitere Maßnahmen? Geben Sie diese hier bitte an. | | |

Gibt es Mülltrennung und wie sieht es mit Recyclingsystemen aus für:

Kunststoffe

Papier/Pappe

Lebensmittel-Abfälle

Glas

Metall

keines davon

Nutzen Sie recycelte Materialien, z.B. Papierhandtücher oder Servietten aus Recyclingpapier?

ja nein

Geben Sie Speiseabfälle an Bedürftige, z.B. die Bremerhavener Tafel?	ja	nein
Können Speiseabfälle kompostiert werden?	ja	nein
Bieten Sie Resteessen an?	ja	nein
Sonstiges		

WASSER

Ergreifen Sie Wasser sparende Maßnahmen?			
Komposttoiletten	wasserlose Urinale	Wasserspartoiletten	wassersparende Spülmaschine
Bewegungssensoren oder Durchflussbegrenzer (Perlatoren) bei Wasserhähnen			keine Maßnahmen
Kann Leitungswasser serviert werden (als günstige Alternative zu Mineralwasser)?	ja	nein	
Verwenden Sie überwiegend biologisch abbaubare Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel?	ja	nein	
Sonstiges			

KOMMUNIKATION

Werden die Gäste auf umweltfreundliches Verhalten hingewiesen und zum Mitmachen angeregt?			
- Gibt es Hinweise zur Mülltrennung?	ja	nein	
- Gibt es Hinweise auf die Herkunft der Speisen, z.B. in der Speisekarte oder durch Fähnchen?	ja	nein	
- Wird die Bitte geäußert auch mit dem Geschirr möglichst sparsam umzugehen und dieses mehrfach zu verwenden?	ja	nein	
Stellen Sie Ihren Gästen Informationen zu Ihrer Umweltpolitik zur Verfügung? Welche Sprachen stehen zur Verfügung?			nein
ja, als Flyer/Infoblatt o.ä.	ja, online. Link:		
deutsch	englisch	andere Sprachen:	
Stellen Sie Ihren Gästen die Speisekarte in mehreren Sprachen zur Verfügung?	ja	nein	
- In welchen Sprachen stehen Speisekarten Verfügung?			
deutsch	englisch	andere Sprachen:	
Werden vegane/vegetarische Speisen in der Speisekarte anhand von Symbolen/Hinweisen gesondert ausgewiesen?	ja	nein	
Sonstiges			

SOZIALES

Sind Sie nach dem deutschlandweiten Kennzeichnungssystem „Reisen für Alle“ zertifiziert?	ja	nein
Ist Ihr Betrieb ein Ausbildungsbetrieb?	ja	nein
Sind Mitarbeiter mit körperlichen Einschränkungen/Behinderungen integriert?	ja	nein
Unterstützt das Unternehmen soziale Projekte? Welche?		
Sonstiges		