



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
1.	Speiseplanung & Angebot	Speisenplanung & Angebot	190	30
1.1	Vegetarische / Vegane Gerichte	<p>Der untersuchte Betrieb verfügt über einen Speiseplan, der ansprechende vegetarische und vegane Gerichte enthält</p> <p>a) 40 % der Gerichte sind mindestens vegetarisch (20 Punkte)</p> <p>b) und mindestens 20 % der Gerichte sind vegan (20 Punkte)</p> <p>Die volle Punktzahl wird auch erfüllt wenn 60 % der Gerichte vegan sind oder kostenpflichtige Add-ons aus tierischen Produkten angeboten werden.</p>	40	
1.2	Vollwertigkeit der Vegi-Gerichte	<p>Die angebotenen vegetarischen und veganen Speisen bestehen zu mindestens 75 % aus vollwertigen Gerichten z.B. 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)</p> <p>Hinweis: Kriterien der DGE für ovo-lacto-vegetarische Speisen siehe Anlage</p>	10	
B 1	GreenMenu	<p>Es wird täglich ein Gericht nach den GreenMenu-Regeln aufgebaut, die viele Nachhaltigkeitsgesichtspunkte miteinander vereinbart.</p> <p>Hinweis: GreenMenu Regeln siehe Hinweisanlage.</p>		10
B 2	DGE-Zertifizierung	Die vegetarische Menülinie ist DGE-zertifiziert.		5
B 3	100 % veganes/vegetarisches Angebot	Das gesamte Speisenangebot ist vegetarisch oder vegan.		5
1.3	Saisonaler Speiseplan	<p>Der untersuchte Betrieb verwendet einen generell jahreszeitlich und saisonal ausgerichteten Speiseplan:</p> <p>a) Der Speiseplan wird saisonal verändert (mindestens vier mal pro Jahr). (7,5 Punkte)</p> <p>b) An mindestens 2 Tagen pro Woche wird ein saisonales Gemüse angeboten. (7,5 Punkte)</p> <p>c) Der Speiseplan ermöglicht es zudem, durch eine flexible Gestaltung auf saisonale Komponenten einzugehen. (7,5 Punkte)</p> <p>d) Zutaten können durch Beschreibungen wie „saisonales Gemüse“ flexibel gewählt werden. (7,5 Punkte)</p> <p>Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage</p>	30	
B 4	konsequente Saisonalität und Regionalität	<p>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.</p> <p>50 % = 2,5 Punkte</p> <p>100 % = 2,5 Punkte</p> <p>Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage</p>		5
1.4	Überstände-Verwertung	<p>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.</p>	10	
1.5	DGE Standards	<p>Der untersuchte Betrieb baut die Gerichte des Speiseplans nach den DGE-Standards auf (insbesondere prozentuale Verteilung der einzelnen Speisenkomponenten, Einsatz von Mehrkornprodukten, Häufigkeit Fleisch, Fisch, etc.).</p> <p>Hinweis: Kriterienübersicht der DGE siehe Anlage</p>	10	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
1.6	<b>CO<sub>2</sub>-Reduktion</b>	<p>Alle Gerichte wurden mit dem System Eaternity, dem NAHGAST-Rechner oder vergleichbarer Software <u>berechnet</u> (CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, Nachhaltigkeit der Zutaten) (10 Punkte) und, wenn nötig ,wurden nicht-nachhaltige oder ungesunde Komponenten ausgetauscht, verringert und nachhaltige und gesunde Komponenten erweitert (10 Punkte).</p> <p>Wenn nur "10 Rennergerichte" bewertet werden, ergibt es die Hälfte der Punkte</p> <p>Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets mit dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck berechnet und entsprechend optimiert</p>	20	
1.7	<b>CO<sub>2</sub>- Durchschnittswert</b>	<p>Der durchschnittliche Wert der CO<sub>2</sub>-Äquivalente/Mahlzeit wird ermittelt und das Angebot wird so gestaltet, dass der durchschnittliche Wert der Hauptgerichte pro Monat den Wert 1.000 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente/Mahlzeit nicht überschreitet.</p>	10	
1.8	<b>Reduzierung Fleisch</b>	<p>Der Anteil tierischer Produkte innerhalb einzelner Gerichte wurde (im Rahmen der Nachhaltigkeit, Umwelt, Gesundheit) reduziert.</p> <p>Nachweis über mindestens drei entsprechend abgeänderte Rezepturen von Renner Gerichten, die Einsatz finden. (10 Punkte)</p> <p>Nachweis über mindestens zehn entsprechend abgeänderte Rezepturen von Renner Gerichten, die Einsatz finden. (weitere 10 Punkte)</p> <p>Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets auf den Anteil tierischer Produkte untersucht und entsprechend optimiert</p>	20	
1.9	<b>Reduzierung ungesunder und wenig nachhaltiger Komponenten</b>	<p>Ungesunde Gerichte/Komponenten werden in der Portionsmenge reduziert, z.B. idealer Weise nach dem Gesoca Modell, Logi-Methode etc.) (10 Punkte)</p> <p>Weniger nachhaltige Komponente werden in den Gerichten reduziert (10 Punkte) evtl. erste 3 Rezepte</p> <p>Zur Prüfung/zum Abgleich wird eine Kalibrierungsliste/eine Rezepturübersicht benötigt.</p> <p>Rezertifizierung: neue Gerichte werden stets auf die Reduktion ungesunder und/oder wenig nachhaltiger Gerichte/Komponenten untersucht und entsprechend optimiert</p>	20	
1.10	<b>Fleischalternativen</b>	<p>Wenn portionierte kurzgebratene Fleischprodukte (Schnitzel, Wurst, Frikadelle, Chicken Nuggets,...) angeboten werden, wird, soweit in vergleichbarer Qualität verfügbar, immer eine vegetarische Variante angeboten.</p> <p>Bei 50% der Gerichte 5 Punkte, bei allen Produkten 10 Punkte</p>	10	
B 5	<b>tierische Sekundärzutaten</b>	<p>Verzicht bei der Speiseplangestaltung auf den Einsatz tierischer Sekundär-Zutaten zugunsten vergleichbarer pflanzlicher Zutaten (insbesondere Butter, Sahne, Käse, Ei, Schmalz, Speck,...)</p>		5
1.11	<b>Energiesparende Garmethoden</b>	<p>Bei der Gestaltung des Speiseplans werden Gerichte mit einem hohen Energieverbrauch möglichst vermieden. Kurze und geschlossene Garmethoden und ohne aufzuheizendes Garmedium (Fett, Wasser) werden bevorzugt.</p> <p>Hinweis: Aufstellung energiearme und energiereiche Verfahren siehe Anlage</p>	10	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonuspunkte
2.	<b>Beschaffung &amp; Zutaten</b>	<b>Beschaffung &amp; Zutaten</b>	<b>300</b>	<b>55</b>
2.1	<b>Artgerechte Tierhaltung</b>	<p>Ab 25% der tierischen Produkte (Fleisch, Fleischprodukte und Eier) werden aus artgerechter Tierhaltung (bevorzugt Bioprodukte ggf. auch Für mehr Tierschutz-Label, Tierwohl Label inkl. Wahlkriterien oder vergleichbare, nachweisbare Haltungskriterien) eingesetzt ( 10 Punkte)</p> <p>Mindestens 50 % der tierischen Produkte (Fleisch, Fleischprodukte und Eier) werden aus artgerechter Tierhaltung (bevorzugt Bioprodukte ggf. auch Für mehr Tierschutz-Label, Tierwohl Label inkl. Wahlkriterien oder vergleichbare, nachweisbare Haltungskriterien) eingesetzt. (20 Punkte)</p> <p>100% der tierischen Produkte (Fleisch, Fleischprodukte und Eier) werden aus artgerechter Tierhaltung (bevorzugt Bioprodukte ggf. auch Für mehr Tierschutz-Label, Tierwohl Label inkl. Wahlkriterien oder vergleichbare, nachweisbare Haltungskriterien) eingesetzt (40 Punkte, volle Punktzahl)</p> <p>Hinweis: Vergleich Anlage zugelassene Label/Siegel in der Anlage</p>	40	
2.2	<b>Anteil Bio-Lebensmittel</b>	<p>Ab 20 % des Wareneinsatzes oder drei mengenmäßig wichtige Komponenten/Zutaten werden in Bioqualität eingesetzt. (10 Punkte)</p> <p>Ab 30 % des Wareneinsatzes oder fünf mengenmäßig wichtige Komponenten/Zutaten werden in Bioqualität eingesetzt. (20 Punkte)</p> <p>Ab 50 % des Wareneinsatzes oder 10 mengenmäßig wichtige Komponenten/Zutaten werden in Bioqualität eingesetzt. (40 Punkte, volle Punktzahl)</p> <p>Hinweis: Übergangsbetriebe und Lieferanten ohne Bio-Siegel, aber mit Produktion in Bioqualität (Nachweis nötig), werden nach Einzelfallprüfung gewertet.</p>	40	
2.3	<b>Anteil fair gehandelte Produkte</b>	<p>Produkte (Reis, Zucker, Avocado, Sojaprodukte etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 25 % aus fairem Handel bezogen. (7,5 Punkt)</p> <p>Produkte (Reis, Zucker, Avocado, Sojaprodukte etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 50 % aus fairem Handel bezogen. (15 Punkt)</p> <p>Produkte (Reis, Zucker, Avocado, Sojaprodukte etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 100 % aus fairem Handel bezogen. (30 Punkte, volle Punktzahl)</p> <p>Hinweis: Informationen zu einsetzbaren Siegeln für fairen Handel siehe Anlage</p>	30	
2.4	<b>Fisch Standards und Verzicht</b>	<p>Der eingesetzte Fisch, Meerestiere und Fischprodukte werden zu 100 % aus nachhaltigem Fischfang (MSC oder ASC Siegel) bezogen. (10 Punkte)</p> <p>Fische aus der Roten Liste werden generell nicht eingesetzt (10 Punkte) genaue Definition siehe Anlage</p> <p>Alternative: Verzicht auf Einsatz von Fisch und Fischprodukten sowie Meeresfrüchte (30 Punkte)</p>	30	
B6	<b>Innovativer Fischbezug</b>	<p>Der Betrieb verfügt über eine besondere Lieferantenstruktur für den Fisch, Meerestiere und Fischprodukte Bezug z.B. Aquaponik oder "Bayrische Garnele" etc.</p> <p>Alternativ wird eine komplette Umstellung auf qualitativ hochwertige Fischprodukte (z.B. Ordinary Seafood, ) gewertet.</p>		5



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonuspunkte
2.5	<b>Flugware</b>	Es wird komplett auf den Einsatz von Flugware verzichtet (z. B. insbesondere Obst und Gemüse). Lieferanten werden dazu verpflichtet, Flugware auszuzeichnen und entsprechend nicht zu liefern. Eigennachweis der Obst- und Gemüselieferanten.	30	
2.6	<b>Anteil Regional</b>	<p>3 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung) bezogen. (5 Punkte)</p> <p>5 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung) bezogen. (15 Punkte)</p> <p>10 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Kartoffeln, Zwiebeln, etc.) werden (direkt) von regionalen Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung) bezogen. (30 Punkte)</p> <p>Hinweis: Nähere Informationen zur weggelassenen Entfernung/Radius für "Regionalität" siehe Anlage</p>	30	
B 7	<b>regionale Produzentenbeziehungen</b>	<p>Das Unternehmen bezieht dauerhaft Produkte direkt von regionalen Klein-Produzenten oder nutzt digitale Plattformen zur Vermittlung von regionalen Klein-Produzenten und Abnehmern wie z.B. nearbuy</p> <p>Hinweis: Bei direkt Bezug nicht mehr als 50 km Entfernung vom Standort des zertifizierten Betriebes.</p>		5
2.7	<b>Ausschluss Gentechnik</b>	<p>Der untersuchte Betrieb setzt ausschließlich 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)</p> <p>Gilt insbesondere für: Sojabohnen, Mais, Raps und Zuckerrüben und deren Erzeugnisse aus den Ländern: USA, Argentinien, Brasilien, Indien, China und Kanada</p>	15	
2.8	<b>Alte Obst-Gemüse Sorten</b>	<p>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)</p> <p>Hinweis: Eine Liste von möglichen Produkten finden Sie in der Anlage</p>	10	
2.9	<b>Einsatz "krummes Gemüse"</b>	Es wird regelmäig Gemüse verarbeitet, das nicht den höchsten Handelsklassen entspricht und "Fehler" hat, wie z.B. über Querfeld, Direktbezug o.ä.	10	
2.10	<b>Alte Nutztierassen</b>	<p>Fleischprodukte werden vorzugsweise aus alten Nutztierassen, wie Mehrnutzungs- oder Geschwisternutzungsrasen bezogen. (mindestens 1 mal pro Woche/bestenfalls 3 mal pro Woche)</p> <p>Hinweis: Eine Liste von alten Nutztierassen finden Sie in der Anlage</p>	10	
2.11	<b>Vorgegarte Produkte</b>	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 (Vorverarbeitungsgrad 3-5).	10	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonuspunkte
B 8	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.)		10
2.12	kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Die bezogenen Convenienceprodukte (in jeder Stufe) enthalten zu 100 % keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. (10 Punkte, volle Punktzahl)  Hinweis: Liste von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen siehe Anlage	10	
2.13	eingesetzte Fettarten	Beim Einsatz von Fetten und Ölen wird generell darauf geachtet, dass viele ungesättigte oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Oliven-, Sonnenblumen und Rapsöl) eingesetzt werden. Es wird auf den Einsatz von Palm- und Kokosfett oder auf Butter verzichtet. Verzicht auf Palm/Kokosfett = 5 Punkte Verzicht Butter = 10 Punkte	15	
2.14	Reduzierung Verpackung (Einweg, Kleingebinde, Umverpackung)	Bei der Beschaffung von Waren wird so weit wie möglich auf den Einsatz von Kleingebinden und Einwegverpackungen verzichtet (10 Punkte). Insbesondere bei Obst- und Gemüsewaren wird auf unnötige Plastikverpackungen verzichtet (10 Punkte).  Als Nachweis werden u. a. Bilder der Lagerräumlichkeiten verwendet.	20	
B 9	Reduzierung Verpackung (Großgebände)	5 Bonuspunkte für den innovativen 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 10	Zertifizierungen	Bonuspunkte: Biozertifizierung ab Bronze (5 Punkt) EMAS-Zertifizierung (5 Punkte) ISO 9001 Zertifizierung (5 Punkte) ISO 14001 Umweltmanagementsystemnorm (5 Punkte) DGNB-Zertifizierung oder LEED-Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte) Cradle-to-Cradle Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte)		30
3.	Lagerung & Prozesse	Lagerung & Prozesse	80	10
3.1	Trennung	Die Lagerräumlichkeiten (kühl, tiefkühl etc.) des Betriebes verfügen über die spezifische und übliche Trennung (Trockenlager, Gemüselager, MoPro-Lager, etc.)	5	
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.	15	
3.4	Reduzierung Kühlfläche	Gering genutzte Kühltagerräume werden zusammengelegt und leere abgeschaltet.	5	
3.5	Auftauraum	Tiefgekühlte Produkte werden im Kühlraum aufgetaut.	5	
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?	5	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonuspunkte
3.7	<b>Trennung Warm-Kalt-Bereiche</b>	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.	5	
3.8	<b>Dämmung Kühlraum</b>	Die Wärmedämmung und Türdichtungen im Lagerbereich (gekühlt/tiefgekühlt) werden regelmäßig überprüft.	5	
3.9	<b>Nutzung Abwärme</b>	Die Abwärme des Kühlaggregats wird genutzt.	5	
3.10	<b>moderne Kühltechnik</b>	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.	5	
3.11	<b>moderne Kältemittel, geringer GWP</b>	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	15	
B 11	<b>natürliche Kältemittel</b>	<b>Es werden ausschließlich natürliche Kältemittel mit einem geringst möglichen GWP = Global Warming Potential (&lt; 10) eingesetzt.</b>		<b>10</b>
3.12	<b>produktspezifische Lagerung</b>	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.)	5	
<b>4.</b>	<b>Produktion</b>	<b>Produktion</b>	<b>90</b>	<b>25</b>
4.1	<b>Energiebewusste Produktionsplanung</b>	Bei der Produktionsplanung wird darauf geachtet, dass diese energiebewusst und bedarfsgerecht erfolgt: - An- und Ausschaltplan zum Anstellen der Geräte erst bei Nutzung (es wird ein allgemeiner Plan eingesetzt) 5 Punkte - Der Bedarf an Zwischenkühlung wird so gering wie möglich gehalten (thermisch entkoppelte Vorproduktion). 5 Punkte	10	
B 12	<b>Energiebewusste Produktionsplanung (rezeptbasiert)</b>	<b>Bei der Produktionsplanung wird ein spezieller Plan nach Rezepturen eingesetzt, in dem bewusst die Warmhaltezeiten und optimale Geräteauslastung geplant wird.</b>		<b>5</b>
4.2	<b>Moderne Garteknik</b>	Innerhalb der Produktion wird energieoptimierte und energiesparende Produktionstechnik eingesetzt. Dies kann aufgrund des Alters der Küchentechnik geprüft werden (maximales Alter zum Erreichen der 15 Punkte: 10 Jahre).	10	
B 13	<b>Moderne Garteknik</b>	<b>Jünger als 5 Jahre = 5 Bonuspunkte</b> <b>Einsatz von Multifunktionsgeräten = 2,5 Bonuspunkte</b> <b>Dampfdruckgeräte = 2,5 Bonuspunkte</b>		<b>10</b>
4.3	<b>Energieschulung</b>	Der Betrieb schult seine Mitarbeiter*innen im Hinblick auf energiebewusste und bedarfsgerechte Gerätenutzung.	10	
4.4	<b>Produktionsoptimierung</b>	Die Produktionsprozesse werden regelmäßig bzgl. Optimierungspotenzialen für mehr Nachhaltigkeit (z.B. Reduzierung, Verpackung, Reduzierung Energieverbrauch, Handhabung der Geräte oder die Zubereitungsprozesse..) überarbeitet. Dies kann in Form von turnusmäßigen Schulungen oder im Rahmen der täglichen Produktionsbesprechungen umgesetzt werden.	5	
4.5	<b>Digitale Tools</b>	Es werden digitale Tools zur Prozesssteuerung und -optimierung im Hinblick auf die Produktions- und Speiseplanung verwendet wie beispielsweise DeliciousData, GreenGuides etc. oder eigene Systeme.	5	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
4.6	<b>umweltschonende Energieform</b>	Es wird in der Produktion eine Energieform mit den geringen Umweltauswirkungen eingesetzt. Eigenproduktion Strom mind. 20% (10) Ökostrom anerkannte Label (8), konventioneller Strom (0).	10	
4.7	<b>bedarfskonforme Küchentechnik</b>	Die Küchenplanung ermöglicht eine optimale Auslastung der Kochgeräte/Dimensionierung der Geräte entsprechend der Anforderungen der Gastronomie. (Überdimensionierte Geräte werden wie genutzt?)	10	
4.8	<b>energieeffiziente Küchentechnik</b>	Der untersuchte Betrieb setzt energieeffiziente Geräte (Heißluftdämpfer anstatt Kochkessel und Kippbratpfannen; bevorzugt Induktionsherde) ein.	5	
4.9	<b>gesunde und nährstoffschonende Zubereitung</b>	Bei der Zubereitung der Speisen wird auf eine gesunde und nährstoffschonende Zubereitung geachtet. Das bedeutet z.B. - Die Warmhaltezeiten der einzelnen Komponenten/Gerichte in der Produktion überschreiten nicht die Vorgaben, sondern werden bestenfalls durch chargenweise Produktion gering gehalten. (Ebenfalls Auswirkungen auf den Energieverbrauch) 2,5 Punkte - nährstoffschonende Garverfahren werden bevorzugt eingesetzt und der Prozess der Zubereitung wird regelmäßig hinterfragt und angepasst (bevorzugt Dämpfen, Kurzbraten, Druckgaren, Sous-Vide etc. Hinterfragt wird z. B. auch das gewählte Frittier- und Bratfett) 5 Punkte - Produkte werden so verarbeitet, dass ein Auslaugen von sauerstoffempfindlichen Inhaltsstoffen minimiert wird (kein langes Wässern etc.) 2,5 Punkte	10	
4.10	<b>Optimierung Food Waste einmalig</b>	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 14	<b>Optimierung Food Waste standardisiertes, regelmäßiges Verfahren</b>	<b>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. 5 Punkte</b>  <b>Geeigneter Nachweis ist freiwillige Eigenerklärung über Kompetenzstelle Außer Hausverpflegung) 10 Punkte</b>		10
4.11	<b>Ergonomie der Küchengeräte</b>	Die Ergonomie in den Arbeitsabläufen wird überprüft und durch konkrete Maßnahmen verbessert (Arbeitstisch höhenverstellbar). Es liegt ein konkretes Konzept zur Einhaltung und kontinuierlichen Umsetzung der Maßnahmen vor und wird im Rahmen von Schulungen aktiv gelebt und geprüft.	5	
5.	<b>Ausgabe &amp; Kommunikation</b>	<b>Ausgabe &amp; Kommunikation</b>	140	20
5.1	<b>Kellenpläne</b>	Es werden Kellenpläne in der Ausgabe eingesetzt bzw. andere Maßnahmen, um Portionsgrößen zu kontrollieren.	5	
5.2	<b>Feedback-System</b>	Die Kommunikation mit den Gästen wird, bspw. durch ein Feedback-System gefördert. Das Feedbacksystem legt fest, wie mit Beschwerden verfahren wird und welche Aktionen daraus erfolgen. Die Feedbacks werden mit den Gästen kommuniziert.	5	
5.3	<b>Austausch Rückläufe</b>	Ein Austausch zwischen Ausgabe-, Spülküchenpersonal und Küchenleitung über Rückläufe wird gelebt.	5	
5.4	<b>Kommunikation Food Waste Gäste</b>	Die Gäste werden über die Auswirkung von übermäßigen Lebensmittelabfällen informiert. Wenn ja, wie?	5	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
5.5	<b>Kommunikation Nachhaltigkeit Gäste</b>	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 (5 Punkte) Regelmäßige Kommunikation mit den Gastronomienutzern durch die Gastronomieeinheit (15 Punkte).	20	
5.6	<b>Schulung Food Waste</b>	Es werden Schulungen zum Thema Lebensmittelverschwendung mit den Küchen- und Ausgabemitarbeiter*innen durchgeführt.	10	
5.7	<b>Kurze Warmhaltung Ausgabe</b>	Die Warmhaltezeiten <u>in der Ausgabe</u> werden möglichst gering gehalten bzw. wird bestenfalls keine Warmhaltung vorgenommen.	5	
5.8	<b>Bio-Auslobung</b>	Bio-Produkte werden sichtbar für die Gäste gekennzeichnet.	10	
5.9	<b>Promotion Nachhaltige Gerichte</b>	Nachhaltige Gerichte werden durch eine hervorragende Positionierung in der Ausgabe (beste Verkaufsposition und am Anfang des Speiseplans) und/oder direkte Auslobung von nachhaltigen Gerichten z. B. GreenMenu, Gesoca oder eigene Kennzeichnung im Speiseplan hervorgehoben.  Hinweis: Beschreibung, was ein nachhaltiges Gericht ausmacht siehe Anlage	10	
5.10	<b>Partizipation Gäste</b>	Die Gäste des Betriebes werden an Veränderungen beteiligt (Partizipation).  Hinweis: Beschreibung der Merkmale einer Partizipation siehe Anlage	5	
5.11	<b>Tischabfallreduktion</b>	Es werden (Kommunikation-) Maßnahmen zur Reduktion der Tischabfälle durchgeführt z.B. Wahlmöglichkeit bei Portionsgrößen, Nachschlagoption, Komponententausch, Mitnahme von Resten.	10	
5.12	<b>Tellerspender</b>	Tellerspendermenge: Die Warmhalteschränke/Tellerspender werden mit nur so viel Geschirr befüllt, wie nötig. (Energieeffizienz) 5 Punkte  Tellerspender Technologie: Die Warmhalteschränke/Tellerspender verfügen über eine Isolierung und Deckel 5 Punkte	10	
5.13	<b>Nudging</b>	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	5	
5.14	<b>Bezuschussung Nachhaltigkeit</b>	Nachhaltige Gerichte werden bewusst (stärker) bezuschusst, um den Absatz zu steigern.	15	
5.15	<b>Nachhaltigkeits-Aktionen</b>	Es werden regelmäßige Nachhaltigkeitsaktionen organisiert. Mindestens 6 Aktionen pro Jahr.	10	
5.16	<b>kostenloses Wasser</b>	(Leitungs-)Wasser wird kostenlos zur Verfügung gestellt.	10	
B 15	<b>geschlossene Kühlvitrinen</b>	Die Kühlvitrinen in den Ausgaben sind aus Energieeffizienzgründen geschlossen/mit Türen versehen. Anschaltplan / Zeitsteuerung bei offenen Kühlvitrinen. (2,5 Punkte) Die Kühlvitrinen sind aus Thermoglas (doppelt verglast. (2,5 Punkte)		5
B 16	<b>CO<sub>2</sub>-Footprint ausgewiesen</b>	Bei Gerichten wird der CO <sub>2</sub> -Fußabdruck im Speiseplan und an der Ausgabe <u>ausgewiesen</u> .		10
B 17	<b>Mehrweg/Pfand to-go-Verpackungen</b>	Werden Speisen aus der Gastronomie (Hauptverpflegung) zur Mitnahme angeboten (to-go-Gerichte), so werden diese ausschließlich in Mehrwegverpackungen oder mit einem Pfandsystem (Vytal, Rebowl, Henkelmann etc.) ausgegeben.  Ausschließlich Mehrweg-/Pfandverpackung = 5 Punkte		5



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
6.	<b>Entsorgung &amp; Reinigung</b>	<b>Entsorgung &amp; Reinigung</b>	40	5
6.1	<b>Abgabe Überproduktion</b>	Nicht vermeidbare Überproduktionen werden nachhaltig weiterverwertet. (Bspw. Spende an die Tafel, TooGoodToGo, vergünstigter Abverkauf an die Mitarbeitenden nach Ausgabeschluss)	10	
6.2	<b>optimierte Spülorganisation</b>	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	<b>Ressourcensparendes Spülen</b>	Die Spültechnik arbeitet nachweislich ressourceneffizient oder verfügt über Energiesparprogramme und diese werden (im Rahmen der hygienischen Vorgaben) regelmäßig/ständig genutzt.	5	
6.4	<b>Wärmerückgewinnung Spülen</b>	Die Spültechnik verfügt über Wärmerückgewinnung bei Abwasser und Abluft und wird genutzt.	5	
6.5	<b>Einsatz nachhaltiger Reinigungsmittel</b>	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. Ausgenommen Desinfektionsmittel.  Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage	10	
B 18	<b>Einsatz nachhaltiger Spülmittel (Spülmaschinen)</b>	Es werden ausschließlich <u>ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel</u> , auch bei den Spülmaschinen, eingesetzt.  Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage		5
7.	<b>Technik &amp; Energie</b>	<b>Technik &amp; Energie</b>	70	0
7.1	<b>Tageslicht</b>	Alle Arbeitsplätze in der Küche, der Ausgabe und der Spülküche sowie der Gastraum/die Gasträume verfügen über Tageslicht.	5	
7.2	<b>Beleuchtung</b>	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 Punkte) Es werden Bewegungsmelder im Kühl- und Lagerbereich sowie den Mitarbeiter Toiletten genutzt. (5 Punkte) Leuchtmittel sind vollständig auf LED umgestellt anstelle von Halogen oder Neon (5 Punkte)	15	
7.3	<b>gebrauchs-gesteuerte Lüftung</b>	Die Lüftung wird nur bei tatsächlich notwendigem Gebrauch eingeschaltet.	5	
7.4	<b>Wärmerückgewinnung Lüftung</b>	Die Lüftungstechnik arbeitet mit Wärmetauscher.	5	
7.5	<b>zentrale Heizungssteuerung</b>	Die Heizung der gesamten Räumlichkeiten erfolgt zentral gesteuert und wird dadurch energieoptimiert oder es werden Thermostatventile eingesetzt.	5	
7.6	<b>Heizungsenergie</b>	Es wird eine Heizart mit den geringsten Umweltauswirkungen eingesetzt. (Optimal: Wärmepumpe mit Ökostrom (10), Fernwärme/ Blockheizkraftwerk (8), Ökostrom (5), Erdgas (0), konventioneller Strom (0), Ölheizung (0))	10	
7.7	<b>Tracking Medienverbrauch</b>	Der allgemeine Medienverbrauch (Strom, Gas Wasser) wird turnusmäßig/regelmäßig gemessen, verglichen und optimiert.	10	
7.8	<b>Küchenleittechnik</b>	Der Betrieb steuert die Küchentechnik mittels zentraler Steuerungstechnik, die mit Belegungsplänen den (Energie-)Einsatz misst und steuert	5	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonus-punkte
7.9	<b>biologische Arbeitskleidung</b>	Die eingesetzte Arbeitskleidung stammt aus biologischen Rohstoffen und fairer Produktion. Weitere Informationen zu gültigen Siegeln siehe Hinweisenlagen.	10	
<b>8.</b>	<b>Mitarbeiter &amp; Gesellschaft</b>	<b>Mitarbeiter &amp; Gesellschaft</b>	<b>90</b>	<b>55</b>
8.1	<b>Diversity Management</b>	Die Geschlechter- und Generationengerechtigkeit wird im Betrieb beachtet und gewürdigt. Indikator: Diversity Management/Beauftragte vorhanden und/oder Schulungen zu diesem spezifischen Thema.	5	
8.2	<b>Ausbildungsbetrieb</b>	Der untersuchte Betrieb fördert den Nachwuchs, indem er Auszubildende im Bereich der Gastronomie beschäftigt.	5	
8.3	<b>Inklusion</b>	Im Betrieb findet eine Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigungen statt.	5	
8.4	<b>Integration</b>	Eine Integration von neuen Mitbürgern wird gelebt.	5	
8.5	<b>Partizipation Umfeld</b>	Eine Partizipation von Mitbürgern (Anwohnern/Nachbarn etc.) durch Öffnung für Externe Tischgäste (Anwohner, Senioren) wird gelebt.	5	
8.6	<b>Nachhaltigkeitsschulung</b>	Mitarbeiter*innen werden durch tunusmäßige Schulungen in das Nachhaltigkeitskonzept zur Stärkung des (internen) Nachhaltigkeitsgedankens eingewiesen.	5	
8.7	<b>Qualifizierung</b>	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.	5	
8.8	<b>Mentorenprogramm</b>	Für die Mitarbeiter*innen werden Mentoren Programme zur beruflichen Weiterentwicklung ermöglicht und das Konzept wird im Allgemeinen gefördert.	5	
8.9	<b>Betriebliches Gesundheits-Management</b>	Der Betrieb verfügt über ein BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement) und fördert seine Mitarbeiter*innen sich an den Aktionen und Angeboten zu beteiligen (Rückenschule, Sportkurse, Schulungen, Allgemeine Tipps zur Ergonomie am Arbeitsplatz).	5	
8.10	<b>Entscheidungs-partizipation Mitarbeiter</b>	Eine strukturelle Partizipation der Mitarbeiter*innen an betrieblichen Entscheidungsprozessen wird gelebt.	5	
<b>B 19</b>	<b>Gemeinwohlökonomie</b>	Der Betrieb / das Unternehmen veröffentlicht ein ESG Reporting oder erstellt eine Gemeinwohlbilanz und einen Maßnahmenplan (5 Punkte) Der Betrieb erzielt in der Gemeinwohlbilanz mindestens 500 Punkte (5 Punkte)  ODER Das Unternehmensziel ist gemeinwohlorientiert, z.B. karitativ (10 Punkte, volle Punktzahl)		<b>10</b>
8.11	<b>Soziales Engagement</b>	Die Gastronomie unterstützt soziale Projekte regelmäßig direkt z.B. durch Spenden, ehrenamtliches Engagement der Mitarbeitenden, soziale Aktionen...	5	
8.12	<b>Außertarifliche Entlohnung Zusatzleistungen</b>	Die Mitarbeiter*innen erhalten Zusatzleistungen = Überschreitung des anzuwendenden Gastronomietarifvertrages (DEHOGA) z. B. durch außertarifliche Leistungen.  Hinweis: Bewertbare Zusatzleistungen siehe Anlage	10	



Nr.	Kriterien	Beschreibung Kriterien	Basis-Punkte	Bonuspunkte
B 20	Außertarifliche Entlohnung erhöhter Basislohn	Die Mitarbeiter*innen werden im Schnitt mehr als 20 % oberhalb des Tariflohns entlohnt.		5
8.13	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	
8.14	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 Essensgeruch im Gastraum (2,5 Punkte) d) ausreichender Platzbedarf in Stoßzeiten (2,5 Punkte)	10	
B 21	Nachhaltigkeit Gastraumgestaltung	Der Gastraum ist ganzheitlich nach nachhaltigen Aspekten geplant worden. Dazu gehören insbesondere a) ressourcenschonend produzierte und recyclebare Materialien, (2,5 Punkte), b) durchdachtes Konzept des Raumes zur Reduzierung des Heiz- oder Kühlenergiebedarfes (natürliche Lüftung, Beschattung, Wärmeisolierung, Wärmerückgewinnung...) (5 Punkte), c) sowie durchdachtes Konzept zur natürlichen Verbesserung des Raumklimas (Temperatur, Akustik, natürliche Materialität). (2,5 Punkte)		10
B 22	Gastraumgestaltung Multifunktionalität	Der Gastraum kann multifunktional genutzt werden, um die Flächennutzung möglichst optimal zu gestalten.		5
B 23	Barrierefreiheit des Gastraumes	Bei der Gestaltung des Gastraumes und der Ausgabebereiche wird eine Barrierefreiheit gewährleistet. (Beispielweise Nutzbarkeit für körperlich beeinträchtigte Personen.)		5
B 24	Betriebszugehörigkeit	Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit liegt über 10 Jahren.		5
8.15	Ausgleich des CO2-Fußabdrucks	Das Unternehmen ermittelt den CO2-Fußabdruck der Gastronomie oder berücksichtigt diesen in einer übergreifenden Ermittlung. (5) Das Unternehmen gleicht den CO2 Fußabdruck aus durch einen anerkannten zertifizierten Anbieter oder über ein Klimaverantwortungsbudget (5)	10	0
B 25	Innovationen	Innovative Projekte und Maßnahmen mit maßgeblichen Einfluss auf die Nachhaltigkeit können hier gewertet werden. (Beispielsweise operative Maßnahmen wie eigener Anbau von Obst und Gemüse/ Entwicklung von Fleisch und Fischalternativen oder Projekte wie Kompostiermaschinen, Aquaponik etc.)		10
B 26	Nachhaltigkeitsberichterstattung	Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung vorgenommen, die die Gastronomie des Unternehmens beinhaltet. (2,5 Punkte)  Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung nach GRI-Standard (Global Reporting Initiative) vorgenommen, die die Gastronomie des Unternehmens beinhaltet. (2,5 Punkte) Hinweis: Weitere Informationen zum GRI-Standard siehe Anlage		5
		Gesamtpunktzahl	1000	200