

# Nachhaltigkeit in der Hotel- und Gaststättenbranche

Anregungen und Ideen!



**Ziel ETZ | Cíl EÚS**  
Freistaat Bayern –  
Tschechische Republik  
Česká republika –  
Svobodný stát Bavorsko  
2014 – 2020 (INTERREG V)



**Europäische Union  
Evropská unie**  
Europäischer Fonds für  
regionale Entwicklung  
Evropský fond pro  
regionální rozvoj

# Quellenhinweis:

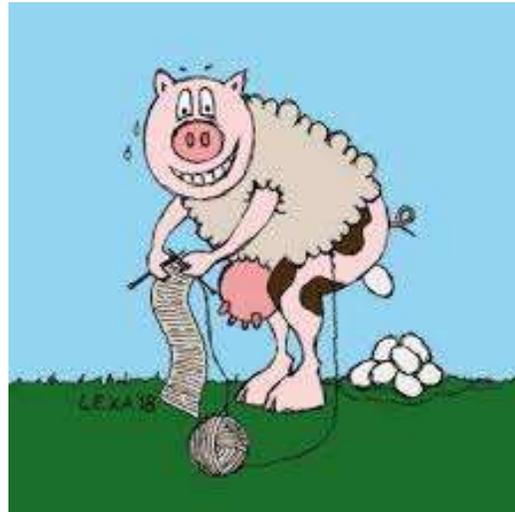


Stephan Stomporowski  
Benjamin Laux  
UVK Verlag München

Des Weiteren: Medien- u. Internetrecherche, Vorträge, etc.

# Wichtig außerdem:

- ▶ Kein Anspruch auf Vollständigkeit (nicht möglich)
- ▶ Nicht alles ist für jeden geeignet!



# Nachhaltiges Handeln im Gastgewerbe nach Bereichen („Lernorten“)

- ▶ Management
- ▶ Unterstützung durch Dritte
- ▶ Energie und Ressourcen
- ▶ Abfallvermeidung und -verwertung
- ▶ Nachhaltiger Einkauf
- ▶ Büromanagement
- ▶ Nachhaltige Mobilität
- ▶ Gästekommunikation
- ▶ Nachhaltiges Personalmanagement
- ▶ Eigene Ideen

# Management

- ▶ Unternehmensausrichtung
  - ▶ Nachhaltigkeit in die Unternehmensphilosophie aufnehmen
  - ▶ Ideal: schriftlich fixieren z. B. in einem Leitbild oder Unternehmensmotto
  - ▶ Nachhaltigkeitsziele festlegen (u. a. Einbeziehung von Mitarbeiter\*innen) u. evaluieren (wichtig: Kennzahlen vergleichen)
  - ▶ Umweltbewertung: Analyse und Bewertung der Umwelteinflüsse. Festlegen von Maßnahmen zur Minimierung der negativen Einflüsse
  - ▶ Zertifizierung/Umweltmanagementsysteme: können eine gute Einstiegshilfe sein
- ▶ Transparenz
  - ▶ Umwelt- oder Nachhaltigkeitsberichte, Offenlegung von Verbrauchsdaten, Zertifizierung, ... **Sagen Sie Ihren Gästen was und warum Sie es tun!**



# ZERTIFIKAT

Dem Unternehmen

Motel One Germany Betriebs GmbH  
Motel One München-Westend ehem. City West  
Landsberger Straße 79  
80339 München



wird aufgrund der in 2021 durchgeführten Kontrollen bestätigt, dass es berechtigt ist, folgende dem Kontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 unterstellte pflanzliche, tierische und verarbeitete Erzeugnisse mit dem Hinweis auf die ökologische Landwirtschaft am Frühstücksbuffet anzubieten:

**Käse, Butter, Milch in der Karaffe,  
Brot und Brötchen,  
Nuß-Nougat-Creme, Honig,  
Marmelade, gesamtes Müsliangebot,  
Fairtrade Kaffee, Fairtrade Tee, Eier,  
Wurstwaren, vegane Brotaufstriche**

Unter der Voraussetzung, dass das Unternehmen kontinuierlich dem Kontrollverfahren unterstellt ist und nicht gegen die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 verstößt ist dieses Zertifikat ab Ausstellungsdatum bis zur Folgekontrolle bzw. einem Folgezertifikat, jedoch längstens bis 31.01.2023 gültig.



Straubing, 18.10.2021  
Ort, Datum

  
Martin Hoffmann  
ÖkoP Zertifizierungs GmbH

ÖkoP Zertifizierungs GmbH | Eisingerstr. 4 | 92318 Straubing  
Telefon: 09423 961380 | Fax: 09423 961022  
www.eko-p.de | info@zertifizierung.de

# Unterstützung durch Dritte

## ▶ Beratung und Weiterbildung

- ▶ Tourismusverbände <https://partner.ostbayern-tourismus.de/2022/01/10/fair-gut-gruen/>
- ▶ DEHOGA <https://energiekampagne-gastgewerbe.de/>
- ▶ IHK`s (Umwelt und Energiefragen)
- ▶ Tourismusakademie Ostbayern, ...
- ▶ BioMentoren-Netzwerk <https://biomentorenwebsite.wordpress.com/>
- ▶ **Wichtig:** Regionale Netzwerke, Kreiswerke, Landratsämter, ...

## ▶ Finanzierung und Förderung

- ▶ U. a. BAFA (Bundesamt für Wirtschaft u. Ausfuhrkontrolle für Energieeffizienz u. erneuerbare Energien; KfW; LIFE (EU-Förderprogramm unter [www.bmu.de](http://www.bmu.de) )

# Energie und Ressourcen

- ▶ Nachhaltiges Bauen + Renovieren (spart Kosten + schont die Umwelt)
  - ▶ Ökologisches Bauen (z. B. mit Holz, Ausgleichsflächen anlegen, ...)
  - ▶ Ökobilanz des Gebäudes (Stichwort: Lebenszyklusorientierte Gestaltung)
  - ▶ Dämmung (Aspekte Energie sparen und nachhaltige Dämmstoffe verwenden)
  - ▶ Nachhaltige Möbel verwenden
  - ▶ Barrierefreiheit
  - ▶ DGNB Baustandards <https://www.dgnb-system.de> (Zertifikat)
  - ▶ ...

# Strom

- ▶ Nutzung von Ökostrom (aus erneuerbaren Energien)
- ▶ Eigenerzeugung (Photovoltaik, Blockheizkraftwerk, evtl. Wasser, ...)
- ▶ LED: Beleuchtung sukzessive auf LED umstellen
- ▶ Energieeffizienz beim Kauf von Produkten berücksichtigen (Energieeffizienzklassen)
- ▶ Bewegungsmelder installieren
- ▶ Beleuchtung in Restaurant, Bar, ..., reduzieren/ausschalten wenn Tageslicht ausreicht
- ▶ Kühlaggregate der Kühlungssysteme regelmäßig reinigen
- ▶ Verbräuche überprüfen
- ▶ ...

# Gerätemanagement

- ▶ Gerät erst einschalten, wenn benötigt (Stichwort Stand-by-Betrieb)
- ▶ Schaltbare Steckdosenleisten (zur Vermeidung von Stand-by-Betrieb)
- ▶ Geräte regelmäßig entkalken (z. B. Wasserkocher, Kaffeemaschine, ...)
- ▶ Sparsamer Einsatz von Wärmeplatten (Energiefresser)
- ▶ Geschirrspüler u. Waschmaschine an die zentrale Warmwasserversorgung anschließen
- ▶ ...



# Richtiges Heizen und Lüften

- ▶ Effizienz der Heizungsanlage prüfen. Steuerung nach Zimmer/Raumbelegung
- ▶ Richtige Temperatur (nicht zu stark heizen bzw. kühlen; ideal 19 - 21 Grad)
- ▶ Verzicht auf Außenheizung (z. B. Heizpilze)
- ▶ Richtiges Lüften (Stoßlüften statt dauerhaftes kippen der Fenster)
- ▶ Systematische Steuerung prüfen (nur belegte Zimmer heizen; im Winter bei Nichtauslastung Teile des Hotels nicht belegen, ...)
- ▶ Abluftanlage Küche (ältere Anlagen laufen oft dauerhaft auf höchster Stufe; Anlagen mit Drehzahlregelung u. Sensoren passen sich automatisch an; Nachrüstungen zahlen sich schnell (ab 1. Jahr) aus.
- ▶ ...

# Kühltemperatur

- ▶ Kühlschränke regelmäßig abtauen
- ▶ Richtige Kühltemperatur wählen (keine zu kalte Kühltemperatur einstellen - z. B. bei Fleisch 2 - 7 Grad; Tiefkühlwahren minus 18 Grad; ...)
- ▶ Lebensmittel abkühlen lassen und abdecken vor der Lagerung in Kühlschränken
- ▶ Rechtzeitiges Auftauen von Lebensmitteln

# Wasser sparen

- ▶ Nutzung von Perlatoren (Strahlreglern) - weniger Wasser- und Energieverbrauch bei Wasserhähnen u. Duschen
- ▶ Reparatur (tropfende Wasserhähne u. Duschen reparieren)
- ▶ Toiletten mit Doppelspültaste ausrüsten (Trockenurinale, ...)
- ▶ Geschirrspülmaschinen (voll befüllen, Filter regelmäßig reinigen)
- ▶ Freiflächen/Blumen ... (gießen in den frühen Morgenstunden; Oberflächenwasser nutzen, ...)

# Müll- und Abfallwirtschaft

- ▶ Recycling und Abfallvermeidung
  - ▶ Mülltrennung (Abfälle getrennt sammeln z. B. Biomüll, Glas, Papier, Metall, Kunststoffe, ..., Sondermüll, Elektroschrott, Batterien, ...)
  - ▶ Glühbirnen u. Leuchtmittel fachgerecht entsorgen
  - ▶ Trennkonzert (Eindeutige Hinweise zum Trennkonzert, MA-Schulung, ...)
  - ▶ Abfalltonnen (kontrollieren ob immer voll; ansonsten Abbestellung von Tonnen bzw. Intervallverlängerung)
  - ▶ Verzicht auf Einweg-\*/Portionsverpackungen (u. a. Zucker-Sticks; Kaffeekapseln ...)
  - ▶ Einsatz von Mehrzweckbehältern (u. a. anstatt Aluminium- oder Frischhaltefolie)
  - ▶ Coffee-to-go-Becher\*: Pfandmehrweg bzw. Kundeneigentum verwenden
  - ▶ ...

# \* Verbot von Einweggeschirr in Bayern

Genau genommen traten am 3. Juli 2021 in Deutschland sogar zwei neue Gesetze in Kraft: die **Einwegkunststoff-Verbotsverordnung** und die **Einwegkunststoff-Kennzeichnungsverordnung**. Diese Gesetze sollen helfen, dass weniger Kunststoffabfälle falsch entsorgt werden oder als wilder Müll in der Umwelt landen. Anlass war, dass an europäischen Stränden immer mehr Plastikteile zu finden sind. Die Verpackungen und Produkte, die am meisten gefunden wurden, sind in die beiden Gesetze aufgenommen worden. Gerade die Abfallberge von Verpackungen für den Außer-Haus-Konsum von Essen steigen seit Jahren an.

So haben sich in den letzten 25 Jahren die Behältnisse für Take-away aus Kunststoff verdoppelt.

(Quelle: [www.verbraucherzentrale.de](http://www.verbraucherzentrale.de) )



# \*Verbot von Einweggeschirr

- ▶ Diese Gegenstände (aus Kunststoff/auch Bio-Kunststoff) dürften laut Verbotsverordnung nicht mehr hergestellt werden: Besteck, kosmetische Wattestäbchen, Luftballonstäbe, Rührstäbchen - zum Beispiel für Heißgetränke -, Teller, Schalen und Trinkhalme. Außerdem verboten sind Lebensmittel- und Getränkebehälter aus expandiertem Polystyrol (Styropor). Händler (bzw. Geschäfte) und Gastronomiebetriebe dürfen ihre Restbestände aber für eine noch nicht festgelegte Übergangszeit vorerst weiter ausgeben. (Quelle: [www.verbraucherzentrale.de](http://www.verbraucherzentrale.de) )
- ▶ Infos`:
- ▶ <https://www.gastgeber.bayern/mehrweg-ist-das-ziel/>
- ▶ <https://www.dehoga-bayern.de/aktuelles/fachbereich-gastronomie/mehrweg/>

Künftig haben Verbraucher\*innen die Wahl: To-go-Anbietern schreibt der Staat ab 2023 vor, für Take-away-Essen und -Getränke neben den herkömmlichen Verpackungen auch Mehrweglösungen anzubieten. Das hat das Bundeskabinett mit einer Änderung des Verpackungsgesetzes beschlossen. Damit werden Einwegverpackungen zwar nicht verboten, aber zumindest sollen Konsument\*innen selbst entscheiden können, welche Alternative sie wählen. Mehrwegvarianten dürfen dabei nicht teurer sein als Lebensmittel und Getränke in Einwegverpackungen. Außerdem müssen Mehrwegbecher für jede angebotene Größe verfügbar sein.

Von der Pflicht befreit werden Imbisse, Kioske und Spätkaufäden mit einer Ladenfläche bis 80 Quadratmeter und maximal fünf Beschäftigten. Allerdings müssen die Verkäufer\*innen Mehrwegbehälter von ihren Kund\*innen akzeptieren. Die Verordnung tritt voraussichtlich am 1. Januar 2023 in Kraft.

(Quelle: [www.love-goodfoodmood.de](http://www.love-goodfoodmood.de) )

# Mehrwegsysteme ...

- ▶ [www.recup.de](http://www.recup.de)
- ▶ [www.relevo.de](http://www.relevo.de)
- ▶ [www.dishcircle.com](http://www.dishcircle.com)
- ▶ ...
  
- ▶ Tipp: Sprechen Sie sich mit Kollegen ab, ob sie auch an einem System Interesse haben und legen Sie sich auf ein einheitliches fest. Sie könnten auch etwas „eigenes“ kreieren.
- ▶ Teilweise unterstützen Kommunen Betriebe, die auf Mehrweg umstellen

# Müll- und Abfallwirtschaft

## ▶ Verpackungsmüll

- ▶ Einkauf von Großbinden (spart Verpackungsmüll ein)
- ▶ Rücknahme der Verpackungen seitens der Lieferanten prüfen (für viele Verpackungen besteht Rücknahmepflicht)
- ▶ Verwendung von recycelbaren bzw. kompostierbaren Verpackungen
- ▶ Nutzung wiederverwendbarer Transportboxen und Taschen

## ▶ Lebensmittelabfälle

- ▶ Abfallvermeidung (z. B. kleinere Teller am Buffet anbieten, bedarfsgerechte Mengen produzieren)
- ▶ Weitergabe von Lebensmitteln (wenn rechtlich möglich z. B. an die „Tafel“)
- ▶ Mitnahme von Speisen (Gäste fragen, ob nicht verzehrte Speisen mitg.) ...

# Nachhaltiger Einkauf

Ökologische u. soziale Aspekte beim Einkauf (Waren + Produkte) leisten einen Beitrag für Umweltschutz u. faire Arbeitsbedingungen. Die Gäste wollen zunehmend wissen, wo z. B. ihr Essen herkommt ...

## ▶ Lieferanten

- ▶ Lieferantenauswahl (handeln diese nachhaltig? Evtl. vorhandene Zertifizierung?)
- ▶ Auswahl weniger Lieferanten (kürzere u. weniger Anfahrtswege erzeugen weniger Transportkosten u. Emissionen)
- ▶ Lieferantenkodex einführen (z. B. Erwartungshaltung im Bezug auf Umweltschutz, Ethik, Arbeitsbedingungen - Stichwort: „Lieferkettengesetz“)
- ▶ ...

# Nachhaltiger Einkauf

- ▶ Verwendung regionaler Produkte (siehe Fachforum 2)
  - ▶ Bestimmung von Regionalität (ist nicht definiert; siehe Supermärkte ...)
  - ▶ Regionale Produkte u. Lebensmittel beziehen (frische Produkte, weniger Emissionen, regionale Wertschöpfung)
  - ▶ Regionale Spezialitäten anbieten
  - ▶ Regionalen Kooperationen beitreten
  - ▶ Unterstützung der von Slow Food geschützten Lebensmittel
  - ▶ Möbel, Baumaterialien, ..., von regionalen Betrieben (z. B. aus heimischen Hölzern)
  - ▶ Eigener Anbau (z. B. Kräuter, Gemüse, Obst, ...)
  - ▶ **Super Marketingmöglichkeiten!!!**

# Nachhaltiger Einkauf

- ▶ Verwendung saisonaler Produkte
  - ▶ Saisonalität beachten (Saisonkalender für Obst u. Gemüse)
  - ▶ Saisonale Speisen anbieten (Erdbeeren, Spargel, Pfifferlinge, Wild + Fisch)
  - ▶ Beteiligung an saisonalen Festen (...)
- ▶ Verwendung von Bioprodukten
  - ▶ Bioprodukte (deutsch/EU) können einen Beitrag zum Gesundheits- u. Umweltschutz leisten (auch hier auf Saisonalität und Regionalität achten)
  - ▶ Bioanbauverbände wie Bioland, Demeter oder Naturland haben strengere Kriterien als die EU-Richtlinie
  - ▶ Ggf. mit kleinen Produktgruppen anfangen
  - ▶ **Achtung:** Begriffe wie „bio“ oder „öko“ sind geschützt; Prüfung durch Öko-Kontrollstelle

# Nachhaltiger Einkauf

- ▶ **Fisch und Fleisch**
  - ▶ Nachhaltigen Fischfang unterstützen (Infos z. B. über Greenpeace oder WWF;)
  - ▶ Besser noch: Regionale Fische wie Karpfen, Forellen, Hecht, Zander ... nutzen
  - ▶ Artgerechte Tierhaltung beachten (Höfe u. Fleischereien mit artgerechter Haltung)
  - ▶ Verwertung des ganzen Tieres (Neben Premiumstücken auch andere Teile nutzen z. B. Innereien, Bäckchen, „Kesselfleisch“, Hackfleisch, ...)
  - ▶ Fleischangebot reduzieren (Fleischproduktion ist mit hohem Energie- u. Wasserverbrauch verbunden. Unterschiedliche Fleischmengen und auch vegetarische Alternativen anbieten. Auch Wild hat eine super Ökobilanz!)
- ▶ **Produkte aus fairem Handel (soziale Aspekte)**
  - ▶ Bezug von Waren aus fairem Handel z. B. Zitrusfrüchte, Süßwaren, Getränke, ...

# Nachhaltiger Einkauf

## ▶ Dekoration

- ▶ Regionale oder fairtrade-zertifizierte Blumen bevorzugen
- ▶ Deko (auf natürliche und wiederverwertbare anstatt auf kunststoffhaltige Materialien achten)

## ▶ Sonstiges

- ▶ Druckpapier aus Recyclingpapier, Kerzen aus Bienenwachs
- ▶ Nachhaltige Arbeitskleidung (faire oder lokale Produktion, zertifizierte Biobaumwolle, Recycling-Produkte, ...)
- ▶ Auf Produkte, die aufgrund artenschutzspezifischer Gründe bedenklich sind, sollte verzichtet werden.
- ▶ Nachhaltige Reinigungsmittel und Shampoos etc. (ohne Tenside, Mikroplastik, ...)

# Büromanagement

- ▶ **Papierauswahl u. Drucken**
  - ▶ Recyclingpapier nutzen (Stichwort „Blauer Engel“)
  - ▶ Doppelseitig drucken
  - ▶ E-Mail nur bei wirklichem Bedarf ausdrucken
  - ▶ Auch Hinweis in Korrespondenz
  - ▶ Rückgabe von Druckmaterial (Toner, Farbpatronen - Rücknahmepflicht!)
  - ▶ Verwendung mineralölfreier Farben
- ▶ **Geräte**
  - ▶ Energiesparmodus bedarfsgerecht nutzen
  - ▶ Stand-By-Geräte wie Bildschirme (wenn Arbeitsplatz nicht mehr genutzt) ausschalten.

# Nachhaltige Mobilität

- ▶ Elektromobilität
  - ▶ Fuhrpark auf E-Mobilität umstellen
  - ▶ Ladestationen für Betrieb, Mitarbeiter u. Gäste
  - ▶ Eigene Photovoltaik für E-Autos nutzen
  - ▶ ...
- ▶ Für Gäste
  - ▶ Über umweltfreundliche Anreise u. Transportmöglichkeiten informieren
  - ▶ Transfer - Gäste mit (E-)Auto vom Bahnhof abholen
  - ▶ Fahrräder- oder E-Bike-Verleih
  - ▶ Nutzung von touristischen Kooperationen z. B. für den ÖPNV

# „Tue Gutes und sprich darüber“ - Gästekommunikation

- ▶ Ihr Engagement für Umweltschutz u. Nachhaltigkeit sollte gegenüber den Gästen kommuniziert werden um Transparenz zu schaffen und letztendlich auch einen Imagegewinn und damit einhergehend auch einen finanziellen Mehrwert zu erzielen.
- ▶ Nutzen Sie dazu alle Ihnen zur Verfügung stehenden Kanäle wie Internetauftritt, Speisekarten, Informationen im Aufzug, auf dem WC, ... und vor allem auch in den Sozialen Medien (Facebook, TikTok, twitter, ...), Blogs, Newsletter, ...
- ▶ **Wichtig: „Das Internet ist keine Technologie, es ist eine Lebenswelt!“**

(Prof. Dr. Caja Thimm - Professorin für Medienwissenschaft u. Intermedialität an der Universität Bonn)

# Gästekommunikation - Empfehlungen

- ▶ Informieren statt belehren
- ▶ Gäste aktiv einbinden (z. B. Handtuch oder Bettwäschenwechsel)
- ▶ Gäste als „Berater“ einbinden
- ▶ Ehrliche u. transparente Kommunikation (vermittelte Werte sollten auch wirklich gelebt werden - kein „green washing“)
- ▶ Methode des Storytellings anwenden
- ▶ Einfache Kommunikation (Klare Botschaften - „Macht“ der Bilder)
- ▶ Bisherige Erfolge kommunizieren
- ▶ Kreativ gestaltete Materialien (z. B. Tischaufsteller) können das Interesse der Gäste stärken
- ▶ Teilnahme an Nachhaltigkeitswettbewerben oder Events ...

# Gästekommunikation - Empfehlungen

## ▶ Inhouse-Kommunikation

- ▶ (eigene) Nachhaltigkeitsbroschüre, die an der Rezeption und dem Zimmer ausgelegt werden kann
- ▶ Erfolge verdeutlichen (Urkunden, Mitgliedschaften, Zertifikate in der Lobby, an der Rezeption oder im Restaurant/Gaststätte)
- ▶ Tischaufsteller
- ▶ Aufsteller am Buffett (Info über Bioprodukte oder regionale Produkte ...)
- ▶ Speisekarte (Nachhaltigkeitsbemühungen beschreiben, Herkunft der Produkte, ...)
- ▶ Hausführungen mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit
- ▶ ...

# Gästekommunikation - Empfehlungen

- ▶ Gästekommunikation durch Mitarbeiter
  - ▶ Mitarbeiter sind für die richtige Kommunikation wichtig und müssen sensibilisiert, eingebunden und geschult werden
  - ▶ Gut informierte Mitarbeiter können dem Gast nachhaltige Maßnahmen im Haus und im Idealfall in der Region erklären
  - ▶ Vorschlagswesen (Gäste - Mitarbeiter) etablieren - gute Ideen sind willkommen!
  - ▶ Gastberatung: Mitarbeiter können gezielt regionale Speisen und Getränke empfehlen (kennen auch Hintergrundinformationen z. B. zum Juradistl- oder Altmühltaler Lamm)
  - ▶ ...

# Nachhaltiges Personalmanagement

- ▶ Information und Schulung
  - ▶ Frühe Thematisierung (Stellenausschreibung, Vorstellungsgespräch, Berufsschule)
  - ▶ Mitarbeiter aufklären (Unternehmensphilosophie, Leitbild, ...)
  - ▶ Erfolge kommunizieren und teilen
  - ▶ Mitarbeiter bei der Umsetzung einbeziehen (Zeitplan, wichtige Schritte, wer macht was, ...)
  - ▶ Fragen, Sorgen u. Bedürfnisse der Mitarbeiter berücksichtigen
  - ▶ Schulungen anbieten (z. B. zu Umweltschutz u. Nachhaltigkeit, Exkursion zu Erzeugern in der Region, Kooperationspartnern etc.)
  - ▶ Mitarbeitermappe erstellen mit allen wichtigen Infos
  - ▶ Belohnung (z. B. einen Teamausflug, Wochenende mit dem E-Auto oder E-Bike, ...)

# Nachhaltiges Personalmanagement

- ▶ Interne Kommunikation
  - ▶ Motivation der Mitarbeiter (Identifikation mit dem Betrieb, Gemeinschaftsgefühl)
  - ▶ Offenes Vorschlagswesen
  - ▶ Regelmäßige Mitarbeitergespräche
  - ▶ Regelmäßige Thematisierung bei Meetings, ...
  - ▶ Ernennung eines Nachhaltigkeits- oder Energiebeauftragten (abh. von Betriebsgröße) / bzw. eines Nachhaltigkeitsteams
  - ▶ Gemeinschaft stärken z. B. gemeinsame Mitarbeiterausflüge oder Besuch von Veranstaltungen
  - ▶ Interner Newsletter oder Intranet
  - ▶ ...

# Nachhaltiges Personalmanagement

- ▶ Arbeitsbedingungen und -klima
  - ▶ Work-Life-Balance fördern (z. B. Mitsprache bei Erstellung der Dienstpläne, ...)
  - ▶ Faire Entlohnung (Mindestlohn? Minijob? ...)
  - ▶ Unbefristete Verträge
  - ▶ Gesundheit der Mitarbeiter fördern (BGM, ...)
  - ▶ Mitarbeiterfreundliche Räumlichkeiten (z. B. Ruhe/Pausenraum evtl. Wasser, Obst)
  - ▶ Anreize bieten (z. B. Anteil an Energieeinsparung, Fahrrad-Leasing, Feiern, ...)
  - ▶ Verbesserung der Arbeitssituation (moderne Arbeitsausstattung, Berufskleidung, ...)
  - ▶ Leistung honorieren durch Lob oder andere Anerkennung
  - ▶ Weiterentwicklung der Mitarbeiter u. Azubis` fördern z. B. durch Schulungen
  - ▶ Gleichberechtigung, Inklusion (wenn möglich), u. v. m.

# Praxistipp: Arbeiten mit Checklisten

1. Energie und Ressourcen				
<p>Der sparsame Umgang mit Ressourcen (Strom, Wasser, Wärme) spart Kosten und schont die Umwelt. Zum Beispiel kann mit der Einsparung von Strom in der Küche der Energieverbrauch um ca. 10–30 Prozent reduziert werden. Dadurch wird weniger klimaschädliches CO<sub>2</sub> (Kohlenstoffdioxid) verbraucht und die Umwelt geschont.</p>				
<b>a. Energiesparendes Kochen</b>	Betrifft meinen Betrieb	Wird beachtet	Voraussetzungen	Im angebot
Größe der Töpfe den Kochfeldern und der Menge der zu kochenden Produkte anpassen.				
Töpfe reparieren oder ersetzen: Unebene Böden verbrauchen mehr Energie und die Kochzeiten verlängern sich.				
Die Benutzung von passenden Topfdeckeln spart Energie ein.				
Verwendung von frischen Lebensmitteln bedeutet weniger Energieverbrauch für Lagerung und Auftauen von Produkten.				
Kochen bei niedrigen Temperaturen spart Energie ein.				
Zum Kochen Verwendung von Wasser aus Warmwasserspeicher anstatt Kaltwasser.				
Zubereitung kleiner Mengen, wenn sie gebraucht werden, anstatt Produktion großer Mengen auf Vorrat.				
<b>b. Lichtnutzung</b>	Betrifft meinen Betrieb	Wird beachtet	Voraussetzungen	Im angebot
Einsatz von LED Beleuchtung oder Energiesparlampen.				
Licht in den Lagerräumen nach dem Verlassen ausschalten.				
Licht ausschalten, wenn Tageslicht ausreichend.				
<b>c. Gerätemanagement</b>	Betrifft meinen Betrieb	Wird beachtet	Voraussetzungen	Im angebot
Herd nur dann einschalten, wenn benötigt und erst kurz vor der Nutzung.				
Geräte verbrauchen stets Energie im Stand-by-Betrieb. Besser ganz ausschalten, wenn ungenutzt.				
Filter der Lüftung reinigen (lassen). Die Leistungsfähigkeit durch verdreckte Filter wird gemindert. Lüftung nur einschalten, wenn nötig.				
Lamellen der Kühlschranke regelmäßig säubern.				
Kühlschranke nicht neben dem Herd platzieren. Ein Großteil der Energie eines Kühlschranks wird zum Wärmeausgleich verbraucht.				

# Was Sie sonst noch tun können:



# Sensibilisieren:



Weitere Ideen für nachhaltiges Handeln  
in Ihrem Betrieb/Ihrer Region?



# Zertifizierungen für Nachhaltigkeit im Tourismus - ein kleiner Überblick



# Einordnung - Notwendigkeit oder Sinnhaftigkeit einer Zertifizierung

- ▶ Kosten/Nutzenabwägung - rentiert sich eine Zertifizierung für mein Unternehmen?
- ▶ Was verspreche ich mir von einer Zertifizierung?
- ▶ Umso „kleiner“ meine Unternehmenseinheit, um so mehr sollten Sie Ihre eigenen Stärken auf möglichst vielen Kanälen darstellen **und**
- ▶ sich an regionalen Initiativen, Verbänden etc. beteiligen.

# Gute Beispiele:

- ▶ <https://www.taennesberg.de>
- ▶ <https://www.boierhof.com/>
- ▶ <https://www.weiherblasch.de>
- ▶ <https://www.klostermuehle-altenmarkt.de>
- ▶ <https://www.felschbachhof.de/kontakt-info/nachhaltigkeit/>
- ▶ [www.ulrichshof.com](http://www.ulrichshof.com)
- ▶ <https://www.grossarler-genuss.at/ueber-uns/>

# Viel Erfolg bei der Umsetzung:



**Ziel ETZ | CIL EÚS**  
Freistaat Bayern –  
Tschechische Republik  
Česká republika –  
Svobodný stát Bavorsko  
2014 – 2020 (INTERREG V)



**Europäische Union  
Evropská unie**  
Evropský fond pro  
regionální rozvoj  
Evropský fond pro  
regionální rozvoj