

CHECKLISTE: EINFÜHRUNG NACHHALTIGER GASTRONOMIESTRATEGIEN

Maßnahme	Umsetzung?		
	++	+/-	--
Wir schaffen ein Bewusstsein unter unseren Mitarbeitern und Kollegen über die Wichtigkeit und Vorteile nachhaltiger Abläufe im Bereich Speisen- und Getränkeangebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir bilden unser Personal im Bereich nachhaltige Ernährung weiter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir regen einen Veränderungsprozess an und ermutigen Management und Mitarbeiter zu kontinuierlicher Innovation und Verbesserung der Abläufe im Bereich Nachhaltigkeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir bauen langfristige Beziehungen mit unseren Produzierenden, Lieferantinnen/Lieferanten und anderen Interessensgruppen auf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Zusammenarbeit mit unseren Produzierenden in der Region beruht auf fairen Geschäftspraktiken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir haben Instrumente entwickelt, um unsere Nachhaltigkeitsstrategie gegenüber unseren Beschäftigten, den Gästen und anderen Interessensgruppen zu kommunizieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine Richtlinie zum Thema nachhaltige Ernährung ist Teil unseres Unternehmensleitbilds.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir haben Ziele für alle Kenngrößen nachhaltiger Ernährung entwickelt und kontrollieren diese regelmäßig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unsere Beschäftigten bzw. Kolleginnen/Kollegen arbeiten unter fairen Bedingungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>