

CHECKLISTE: MENÜGESTALTUNG

Maßnahme	Umsetzung?		
	++	+/-	--
Wir verändern unsere Speisekarte und lassen saisonale Highlights einfließen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mindestens einmal im Monat bieten wir spezielle Lebensmittel-Wochen oder Themenschwerpunkte an (z.B. „Tomaten im Mittelpunkt“, „Rote Früchte einmal gelb“, „Kürbis und Kollegen“ etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir verwenden lokale, saisonale und Bio- sowie Fairtrade-Produkte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir kochen frische Speisen ohne verarbeitete oder Convenience-Zutaten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir planen unser Angebot und die Auswahl unserer Zutaten sorgfältig nach Nachhaltigkeitsgesichtspunkten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unsere Speisekarte legt einen Schwerpunkt auf Obst und Gemüse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir nutzen energieeffiziente und ressourcenschonende Zubereitungsvorgänge, um Wasser und Energie zu sparen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In unseren Gerichten reduzieren wir den Anteil von Fleisch bei gleichzeitiger Erhöhung von pflanzlichen Zutaten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir machen mindestens einen vegetarischen Tag pro Woche, an dem alle servierten Gerichte ausschließlich aus pflanzlichen Lebensmitteln bestehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unser Speiseplan konzentriert sich auf ein vielfältiges Angebot an Obst und Gemüse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir informieren unsere Köche und Küchenpersonal über die gesundheitlichen und ökologischen Vorteile von saisonalen, biologischen, fair gehandelten und vegetarischen Gerichten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseplan für unsere Beschäftigten beinhaltet mehr vegetarische Gerichte als Fleisch- oder Fischgerichte (z.B. 70:30).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir schulen unser Küchenpersonal in der Zubereitung von Gerichten mit pflanzlichen Zutaten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir ermutigen unser Servicepersonal, bei den Gästen für saisonale, biologische, fair gehandelte und vegetarische Gerichte zu werben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>