CHECKLISTE: EINKAUF

Maßnahme	Umsetzung?		
	++	+/-	--
Lokale, saisonale und klimafreundliche Lebensmittel			
Wir ersetzen importierte /nicht regionale Lebensmittel zunehmend durch lokale Alternativen.	☐	☐	☐
Wir passen unsere Speisekarten der Saison an.	☐	☐	☐
Wir organisieren von Zeit zu Zeit saisonale Aktionswochen, um die Aufmerksamkeit der Gäste für saisonale Produkte zu erhöhen.	☐	☐	☐
Wir reduzieren Fleisch, Meeresfrüchte und Milchprodukte und bieten attraktive vegetarische Gerichte an.	☐	☐	☐
Wir besuchen lokale Lebensmittel-Festivals und sonstige ernährungsbezogene Veranstaltungen.	☐	☐	☐
Wir organisieren Exkursionen zu Best Practice-Betrieben und versuchen, von den Erfahrungen anderer zu profitieren.	☐	☐	☐
Wir stehen in Kontakt mit regionalen Produzenten und integrieren deren Produkte in unsere tägliche Speisekartenplanung.	☐	☐	☐
Wir suchen nach bestehenden lokalen Lebensmittel-Kooperativen und bemühen uns, diesen beizutreten.	☐	☐	☐
Wir treffen uns regelmäßig mit unseren Netzwerkpartnern und bauen dauerhafte Beziehungen auf.	☐	☐	☐
Wir setzen Scorecards ein, um unsere Lieferanten nicht nur nach ökonomischen Gesichtspunkten, sondern auch nach Umwelt-, sozialen und kulturellen Faktoren beurteilen zu können.	☐	☐	☐
Bio- und Fair Trade-Lebensmittel			
Wir achten beim Einkauf auf Bio- und Fair Trade-Kennzeichnungen.	☐	☐	☐
Bio-Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil unserer Speisekarte. Ein bestimmter Prozentsatz unserer Lebensmittel stammt aus biologischer Landwirtschaft (z.B. 30 %).	☐	☐	☐
Wir kaufen vermehrt alte und seltene Sorten zur Förderung der biologischen Vielfalt.	☐	☐	☐
Wir achten auf faire Handelspraktiken entlang der Lieferkette und prüfen unsere Lieferanten dahingehend.	☐	☐	☐
Wir machen unsere Gäste auf unsere Bio-Produkte aufmerksam, durch Kennzeichnung oder z.B. durch eine spezielle Bio-Ecke.	☐	☐	☐
Wie fördern die Weiterbildung unseres Personals, um Wissen zur nachhaltigen Küchenführung auf- und auszubauen.	☐	☐	☐
Wir nützen Ratgeber und Apps, um die Kaufentscheidung zu unterstützen, wie z.B. Fischratgeber von WWF.	☐	☐	☐
Wir recherchieren und nützen nachhaltige Bildungsangebote für Einkauf, Küche und Service.	☐	☐	☐