

# Leitsätze für ein Leitbild „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Schleswig-Holstein

## 1. Leitsatz 1: Bewahrung der natürlichen Ressourcen

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie berücksichtigen in ihren Prozessen, Produkten und Dienstleistungen die schonende und effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen und reduzieren so den Ressourcenverbrauch im Unternehmen und seinen Wertschöpfungsketten.

- bauliche und technische Infrastruktur inkl. der Energieversorgung
- Speiseplanung (ressourcenleichte Rezepturen, gezielte Mengenplanung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen), Beschaffung (vgl. Art und Herkunft u. a. von Rohwaren und deren Verpackungen), Produktion, Verarbeitung und Entsorgung
- Implementierung von Umweltmanagementsystemen

### Indikatoren:

Anteil vermeidbarer Speiseabfälle, Material Footprint, Carbon Footprint, Flächen-, Wasserbedarf

## 2. Leitsatz 2: Erhalt der Biodiversität

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie tragen Verantwortung gegenüber der Natur und sind mitverantwortlich für den Erhalt und die Wiederherstellung von Biodiversität und damit der Ökosystem-Leistungen. Ziele: Schädigung der Ökosystem-Leistungen soll bis 2020 aufgehalten und der Verlust an Biodiversität gestoppt werden.

- systematische Integration der Schutzziele in Unternehmenspolitik und -strategie: Schutz der Natur, nachhaltige Nutzung ihrer Leistungen, Aufrechterhaltung der Vielfalt an angebotenen Sorten und Rassen, Verantwortung hinsichtlich einer gerechten Verteilung sowie des Zugangs aller Menschen zu genetischen Ressourcen
- Nutzung von zertifizierten Produkten oder Unterstützung von Projekten langfristig schützen
- Aktionspläne und/ oder Abkommen

### Indikatoren: Einfluss auf die Biodiversität

## 3. Leitsatz 3: Schutz des Klimas

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie leisten mit ihrem Handeln einen Beitrag zum Schutz des Klimas, indem sie entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur Verringerung der Freisetzung von Treibhausgasen beitragen

- Energieeffiziente Gestaltung von Prozessen, Einsatz moderner Gerätetechnik
- Sensibilisierung von Mitarbeiter\*innen

- Speisenplanung und Beschaffung haben einen sehr großen Einfluss auf die Klimawirkung des Menüs: Art (z. B. tierischer oder pflanzlicher Ursprung) und Herkunft von Lebensmitteln (z. B. saisonale, regionale Freilandproduktion oder Erzeugung im beheizten Treibhaus)

**Indikatoren:**

Anzahl Schulungs- und Weiterbildungsangebote, Anteil tierischer und saisonaler Produkte, Art der Energie

**4. Leitsatz 4: Verantwortung in der Wertschöpfungskette**

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie berücksichtigen bei der Erstellung ihres nachhaltigen Verpflegungsangebotes die ökonomischen, ökologischen und sozialen Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und entwickeln verantwortungsbewusst Strategien zu deren Bewältigung.

- Verbesserung von Nachhaltigkeitsaspekten entlang der Wertschöpfungskette
- Einhaltung sozialer und ökologischer Standards
- sichere Arbeitsbedingungen und gerechte Bezahlung

**Indikatoren:**

Anteil fairer Lebensmittel, Anteil tierischer Produkte aus artgerechter Tierhaltung, Anteil Fisch aus nachhaltigem Fischfang, faire Lohnpolitik, Gesundheitsförderung & Arbeitssicherheit

**5. Leitsatz 5: Einsatz tierischer Produkte**

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie berücksichtigen bei Maß und Art des Angebotes von tierischen Produkten die ökologische Tragfähigkeit unseres Planeten sowie die artgerechte Haltung der Tiere und setzen pflanzliche Alternativen ein.

- Respektvoller Umgang mit Tieren
- Speisepläne und Rezepturen nach DGE Qualitätsstandard
- Mitarbeiterschulungen dazu
- Ernährungsbildung

**Indikatoren:**

Anteil tierischer Produkte, Material-, Carbon Footprint, Wasser-, Flächenbedarf

**6. Leitsatz 6: Förderung der gesunden Ernährung**

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie tragen zu einer Förderung der Gesundheit ihrer Kund\*innen bei.

- gesunde Angebotsgestaltung, Speisenplanung und Rezepturen - Einsatz gesunder Rohwaren, gesunde und wohlschmeckende Speisenauswahl, Zubereitung und Darbietung
- Wissen und Kompetenzen der Mitarbeiter\*innen
- Ernährungsbildung

**Indikatoren:**

Energie-, Fett-, Ballaststoff-, Salzgehalt

**7. Leitsatz 7: Transparenz und Dialog mit Stakeholdern**

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie schaffen Transparenz für ihre Kund\*innen und ihre weiteren Stakeholder, indem sie klare Informationen zu ihren Angeboten bereitstellen.

- Bereitstellung eines zielgruppenspezifischen Speisenangebotes

- Information zu den Produkten, Preisen
- Kommunikation der Aktivitäten

**Indikatoren:**

Kundenzufriedenheit

**8. Leitsatz 8: Orientierung an den Interessen der Mitarbeiter\*innen**

Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie berücksichtigen im Rahmen von nachhaltigen Geschäftsstrategien die Interessen und das Wohl ihrer Mitarbeiter\*innen. Sie sind dadurch ein attraktiver Arbeitgeber und binden kompetente Beschäftigte.

- Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen
- Gesundheitsmanagement
- Faire Entgeltpolitik
- Beteiligung an Unternehmensprozessen

**Indikatoren:**

Anzahl an Schulungs- und Weiterbildungsangeboten, Mitarbeiterzufriedenheit