



ECHT** nachhaltig **Gastronomie



*Leitfaden für Partner aus der
Gastronomie am deutschen Bodensee*



Dachmarke: **ECHT nachhaltig**



Was steckt hinter der Dachmarke?

Mit **ECHT nachhaltig** möchten wir, die Gemeinden am Deutschen Bodensee, aktiv Verantwortung dafür übernehmen, dass unsere Region als einzigartiger Natur- und Lebensraum wertgeschätzt wird und langfristig erhalten bleibt. Nachhaltigkeit soll mit **ECHT nachhaltig** zum zentralen Positionierungsthema werden. Durch die gezielte Förderung ökologischer, sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit in touristisch relevanten Kontexten soll die Identität unserer Region als Lebensraum für Einheimische und intakte touristische Destination für Gäste langfristig bewahrt werden.

Gegenstand unseres gemeinsamen Projektes ist die Etablierung einer für Gäste und Einheimische sichtbaren Dachmarke für nachhaltige Aktivitäten am Deutschen Bodensee, bei der sowohl bereits bestehende Aktivitäten einbezogen, als auch neue initiiert werden sollen.

Unter der Dachmarke **ECHT nachhaltig** soll das Engagement touristisch relevanter Akteure unterschiedlicher Branchen (Unterkünfte, Einzelhandel, Gastronomie etc.) am Deutschen Bodensee im Rahmen von Submarken gefördert und sichtbar gemacht werden. Gemeinsam mit engagierten Bodensee-Partnern sollen diese Submarken (z.B. „**ECHT nachhaltig Gastronomie**“) zum Leben erweckt werden. Dabei sollen sowohl bestehende Zertifizierungen (z.B. für Unterkünfte) einbezogen, als auch da wo notwendig neue Prinzipien (z.B. für Manufakturen) geschaffen und durch **ECHT nachhaltig** in einen gemeinsamen Kontext gebracht werden.

ECHT nachhaltig Partner sind berechtigt, die jeweilige Submarke für ihre Branche on- und offline zu verwenden und damit der Nachhaltigkeit am Deutschen Bodensee ein qualitätsorientiertes und vertrauenswürdiges Gesicht zu verleihen. Damit werden touristisch relevante nachhaltige Aktivitäten koordiniert, initiiert und im Rahmen einer gemeinsamen Vision für Einheimische und Gäste sicht- und erlebbar gemacht.



Partner: **ECHT nachhaltig**



Wie werde ich Partner?

- der Partner hat seinen Sitz im Gebiet der DBT
- der Partner erfüllt mindestens **eine** dieser 3 Voraussetzungen:

» verfügt bereits über eine der ausgewählten **Zertifizierungen oder Mitgliedschaften**
(Definition im jeweiligen Leitfaden der Submarke, Gültigkeit analog Zertifizierung/Mitgliedschaft)

oder

» verpflichtet sich der submarkenspezifischen ***ECHT nachhaltig Prinzipien***, soweit für die Submarke relevant (Transparenz und Erneuerung der Selbstverpflichtung alle zwei Jahre)

oder

» erhält eine **Ernennung durch die DBT**, für besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit

Unabhängig hiervon verpflichten sich alle ***ECHT nachhaltig Partner*** dem ***ECHT nachhaltig Manifest***.



Submarke: **ECHT nachhaltig Gastronomie**

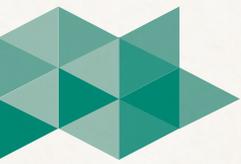
Die Submarke **ECHT nachhaltig Gastronomie** steht für Gastronomiebetriebe im Gebiet der DBT, die sich aktiv im Bereich Nachhaltigkeit engagieren.

Im Gastronomiesektor gibt es einige Zertifikate und Mitgliedschaften, die eine wertvolle Grundlage zur Identifikation von bereits in der Nachhaltigkeit aktiven Unternehmen am Deutschen Bodensee bieten.

Zertifikate, die zu einer **ECHT nachhaltig** Partnerschaft als **ECHT nachhaltig Gastronomie** berechtigen, müssen einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen, d.h. Nachhaltigkeit als zentralen Anker in der Geschäftstätigkeit des Unternehmens definieren.

Für alle anderen Betriebe gibt es die **ECHT nachhaltig Gastronomie** Prinzipien, für deren Erreichung und Einhaltung die Partner eine Selbstverpflichtung eingehen. **ECHT nachhaltig Gastronomie** Partner erfüllen mindestens 75 % der jeweils für sie relevanten und erfüllbaren Prinzipien und streben die vollständige Erfüllung der für sie relevanten und erfüllbaren Prinzipien an.





Rahmenbedingungen: **ECHT nachhaltig Gastronomie**

Für die Aufnahme als **ECHT nachhaltig Partner** entstehen keine laufenden Kosten.
Sofern Sie die Kriterien des Leitfadens erfüllen, erhalten Sie ein Partnersiegel zur Erhöhung der Sichtbarkeit Ihrer Teilnahme und der Initiative.

Wir freuen uns im Gegenzug auf eine engagierte, loyale und solidarische Zusammenarbeit mit Ihnen für die Nachhaltigkeit am Deutschen Bodensee. Zudem sind alle **ECHT nachhaltig Partner** herzlich dazu eingeladen, sich an gemeinsamen Projekten zu beteiligen (z.B. Seepuzete).

Wenn Sie **ECHT nachhaltig Partner** werden wollen, senden Sie bitte diesen Leitfaden mit der nachfolgenden Prinzipien-Checkliste vollständig ausgefüllt und unterschrieben zurück. Nach erfolgreicher Prüfung durch das **ECHT nachhaltig**-Team der DBT erfolgt die Anerkennung als **ECHT nachhaltig Partner**. Der Partnerstatus ist zwei Jahre gültig und muss anschließend erneuert werden. Die ausgefüllten Leitfäden der einzelnen Partner werden während dieser Dauer digital sowohl auf deren Website als auch auf der **ECHT nachhaltig** Landingpage veröffentlicht, um Resonanz für alle Beteiligten zu ermöglichen.





Stammdaten

ECHT nachhaltig Gastronomie

Name des Betriebs: _____

Ansprechpartner:in (Name, Vorname): _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

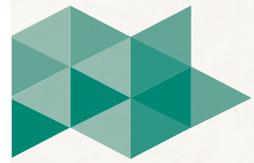
Telefon: _____

E-Mail: _____

Website: _____

Anzahl Mitarbeiter:innen (Voll-, Teilzeit, geringfügig Beschäftigte, Auszubildende):

Bitte füllen Sie die Daten im gesamten Leitfaden digital aus, statt ihn auszudrucken.



Unser #ECHTnachhaltig Manifest

Gemeinsam werden wir #ECHTnachhaltig

1. Wir verstehen die Vereinbarkeit ökologischer, ökonomischer und sozialer Ziele als die zentralen Handlungsfelder unseres unternehmerischen Handelns.

2. Wir stärken die Bodenseeregion als nachhaltige Destination.

3. Wir integrieren nachhaltige lokale und regionale Initiativen.

4. Wir handeln selbst ressourcenschonend und setzen uns für Klima- und Umweltschutz ein.

5. Wir erarbeiten gemeinsam innovative und umweltverträgliche Lösungsansätze

6. Wir respektieren uns gegenseitig und tauschen uns regelmäßig über unser Tun aus.

7. Wir kommunizieren unser nachhaltiges Tun transparent.

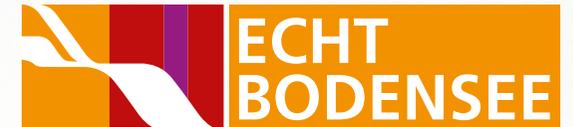
8. Wir fördern die Bodenseeregion als ganzjährige Destination.

Dabei sind wir uns bewusst, dass auch die längste Reise mit einem ersten Schritt beginnt – aber jeder Schritt zählt und bringt uns unserem Ziel näher

Au dr stärkschde Rega fängd mit ma Drobbfa a.

Ich bin dabei! 15.11.2024, Julius Unser

Datum, Unterschrift





Zertifizierungen und Mitgliedschaften **ECHT nachhaltig Gastronomie**

Folgende Zertifizierungen bzw. Mitgliedschaften berechtigen fachlich zur Teilnahme an der Submarke **ECHT nachhaltig Gastronomie**:

- > **DEHOGA** Umweltcheck Gastronomie ab Zertifizierung der Stufe Silber (Bundesumweltministerium/[Details](#))
- > **Viabono** für Restaurants (Viabono/[Details](#))
- > **GreenTable** (GreenTable e.V./[Details](#))
- > **Bioland** Gastronomie Auszeichnung ab Zertifizierung der Stufe Silber (Bioland/[Details](#))

Wenn Sie eine dieser Qualifikationen erfüllen, machen Sie bitte auf der nachfolgenden Seite Angaben dazu.

Eine externe Zertifizierung bzw. Mitgliedschaft ist keine Voraussetzung, um **ECHT nachhaltig Partner** zu werden. Die oben genannten Zertifizierungen zeichnen den Betrieb jedoch eigenständig aus, sodass eine weitere Prüfung der Kriterien durch **ECHT nachhaltig** bzw. die DBT nicht erforderlich ist.



Zertifizierungen und Mitgliedschaften **ECHT nachhaltig Gastronomie**

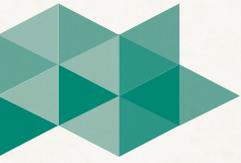
Name des vorliegenden Zertifikats oder Mitgliedschaft des Betriebes,
welches zur Aufnahme zu **ECHT nachhaltig Gastronomie** berechtigt:

(Bitte legen Sie den entsprechenden, aussagekräftigen Nachweis diesem Leitfaden bei. *)

Hiermit beantrage ich die Auszeichnung als **ECHT nachhaltig Gastronomie**

Datum, Unterschrift

*Haben Sie bereits eine nachhaltige Zertifizierung oder Mitgliedschaft, die nicht unter den aufgelisteten Zertifizierungen und Mitgliedschaften ist, können Sie diese mit entsprechendem Nachweis dem Leitfaden beilegen. Das **ECHT nachhaltig** Team wird dann prüfen, ob die Metakriterien erfüllt sind und die betreffende Zertifizierung/Mitgliedschaft in die Liste der anerkannten Zertifizierungen und Mitgliedschaften aufgenommen wird.



Hinweise zur Bearbeitung **ECHT** nachhaltig **Gastronomie**

Bitte bearbeiten Sie die nachfolgenden Prinzipien und beachten Sie dabei die Hinweise zu den anzukreuzenden Optionen sowie den dazu notwendigen Erläuterungen:

Wann kreuze ich was an?

erfülle ich bereits jetzt

→ Sie erfüllen bereits jetzt die Anforderungen dieses Prinzips vollständig. Ist das Feld vorausgefüllt, ist die Anforderung obligatorisch.

erfülle ich in 2 Jahren

→ Sie haben bereits Maßnahmen geplant bzw. angestoßen, die innerhalb von zwei Jahren zur Erfüllung dieses Prinzips führen werden.

ist nicht relevant für mich

→ Das Prinzip ist für Ihre Unternehmung aus objektiver Sicht nicht relevant (bspw. nachhaltiger Fischfang hat keine Relevanz für ein veganes Restaurant).

kann ich nicht erfüllen

→ Das Prinzip ist für Ihre Unternehmung aus objektiver Sicht nicht erfüllbar (bspw. Energieeffizienz in einem denkmalgeschützten Gebäude).



Hinweise zur Bearbeitung **ECHT nachhaltig Gastronomie**

Welche Angaben sind erforderlich?

Erläuterung:

- Bitte erläutern Sie transparent und nachvollziehbar die von Ihnen vorgenommene Einordnung.
Bitte legen Sie ggf. zur Bewertung erforderliche Nachweise bei.

Bitte nutzen Sie die Erläuterungen, um Ihr nachhaltiges Engagement deutlich zu machen und zu zeigen, weshalb Sie Partner werden sollten! Sehen Sie es als Bewerbung an, mit der Sie uns – das Team um *ECHT nachhaltig* und den Endkunden von Ihnen und Ihren nachhaltigen Bestrebungen überzeugen können!

Wie fülle ich den Leitfaden aus?

Bitte füllen Sie den Leitfaden digital aus, statt ihn auszudrucken. In dem PDF-Dokument besteht auch die Möglichkeit, Ihre Unterschrift zu bearbeiten und an den entsprechenden Stellen einzufügen.



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

1. REGIONAL und SAISONAL: Wir verwenden wo immer es geht bei Speisen lokale und saisonale Zutaten und bei Getränken regionale Erzeuger.

Erläuterung: Hähnchen, Eier, Aubrac-Weiderind von Pascal Weyer vom Muttelsee
Fisch aus Naturzucht Honau oder von hiesigen Fischern
Wildfleisch aus eigener Jagd
Pasta von Bernbacher aus München
Honig von Imkerei Honisch
Speiseeis von Yammi
Tee von Bioteaque
Kaffee von Hensler
Backwaren von der Bäckerei Metzler
Säfte, Destillate und Weine aus eigener Herstellung

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

2. BIO: Mindestens 30% aller pflanzlichen und tierischen Produkte, die wir verwenden, sind in Bio-Qualität. Wir streben eine jährliche Steigerung des Bio-Anteils an.

Erläuterung: Wir achten stets auf eine gute Tierhaltung und den persönlichen Kontakt zu unseren Lieferant:innen, grundsätzlich ist uns das gute Gefühl und die Sicherheit über den nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit dem Nahrungsmittel das wichtigste um mit einem guten Bauchgefühl gegenüber dem Gast zu verkaufen
Das Bio-Label steht für uns hier nicht an erster Stelle

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

3. TIERWOHL: Wir verwenden für unsere Gerichte Fleisch, Milchprodukte und Eier aus artgerechter Haltung.

Erläuterung: Bei diesem Punkt überzeugen wir uns selbst über Haltung, Nahrung und Pflege gegenüber den Tieren, so können wir uns sicher sein, Tiere aus artgerechter oder natürlicher Haltung zu verarbeiten

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

4. VERANTWORTUNGSVOLLER FISCHFANG: Wir verwenden für unsere Gerichte Fisch aus nachhaltigem Fischfang.

Erläuterung: Wir verwenden Fisch ausschließlich von unserem benachbarten Fischer Rau, Fischer Kaulitzki oder Fisch aus der Naturzucht Forellhof Rössle aus Honau von der schwäbischen Alb

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

5. VEGETARISCH & VEGAN: Wir bieten eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen und Getränken.

Erläuterung: Wir haben grundsätzlich immer mind. eine Vorspeise, einen Hauptgang, ein Dessert welches vegetarisch, meist sogar vegan ist auf unserer Speisekarte. Im Event haben wir schon Hochzeiten rein vegetarisch oder auch mal rein glutenfrei durchgeführt.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

6. GESUNDE ERNÄHRUNG: Wir bieten frische Zutaten, ausgewogene Menüvarianten, angemessene Portionen, verwenden gesunde Kochverfahren und verzichten auf Convenience-Produkte.

Erläuterung: Wir kochen mit wenig Fett, ausschließlich frisch und alles selbst produziert. Portionen sind bei uns im Ala Carte Restaurant auf ein 3-4. Gang Menü angepasst, denn in unserem Sinne steht ein Erlebnis des Gastes des kulinarischen Abends

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

7. FAIRER HANDEL: Falls Importprodukte notwendig sind (z.B. Kaffee), verwenden wir wo immer es geht fair gehandelte Produkte.

Erläuterung: Auch hier geben wir besonders Acht, wie verlassen uns jedoch ein Stück weit auf unsere Lieferanten, bei welchen wir aber sicher sind, nach überlegten Auswahlverfahren, dass diese so denken wie wir

Bestes Beispiel bei Kaffee: Kaffee Hensler in Lindau

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

8. LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZUNG: Wir respektieren Lebensmittel und versuchen aktiv deren Verschwendung zu vermeiden sowie gegebenenfalls entstehende Reste möglichst sinnvoll weiterzuverwenden.

Erläuterung: Eine Verarbeitung von jeglichen Resten, bzw. vom ganzen Tier ist uns extrem wichtig, so kaufen wir auch halbe, oder ganze Rinder und die werden vollständig verarbeitet, so werden auch mal Innereien in einem Fleischpatty mit verarbeitet oder Rotaugen aus dem See werden im Sommer zu unserem Fischburger.

Beste Beispiel Event: Auf Sicherheit produzierte Ware, wird zu Mitternacht mit Ei und frischen Kräutern angebraten und dient als Mitternachtssnack

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

9. ABFALLVERMEIDUNG & MÜLLTRENNUNG: Wir reduzieren aktiv Abfall sowohl im Produkteinkauf als auch in der Produktion und trennen unseren Müll sorgfältig.

Erläuterung: *Der Müll wird bei uns klassischerweise in Papier, Kunststoff, Glas, Speisereste und Restmüll getrennt*

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

10. MEHRWEGVERPACKUNG: Wir vermeiden Einwegverpackungen und bieten Mehrwegverpackungen (oder falls notwendig ökologisch sinnvolle Alternativen) für Getränke und Speisen außer Haus an.

Erläuterung: *Wir geben zur Verpackung der Speisen ausschließlich Weckgläser an Gäste mit, auch bei uns In-House wird vielen noch wie bei Omi eingeweckt*

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

11. HEIZBEDARF: Wir gestalten unseren Energieverbrauch für das Heizen im Rahmen unserer individuellen Gegebenheiten so nachhaltig wie möglich.

Erläuterung: Auch hier sind wir daran orientiert eine nachhaltige Benutzung zu ermöglichen

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

12. ERNEUERBARE ENERGIEN: Wir verwenden Strom aus erneuerbaren Energien.

Erläuterung: Hier sind wir ein wenig an die Gemeinde, an unseren Verpächter gebunden, stehen aber bezüglich Photovoltaik in regem Austausch

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

13. ENERGIEEFFIZIENZ: Wir achten bei der Anschaffung und dem Betrieb all unserer elektrischen Geräte auf eine möglichst hohe Energieeffizienz (z.B optimale Energieeffizienzklasse bei Endkonsumergäten, Wärmerückgewinnung bei Industriegeräten, regelmäßige Wartung, LED-Beleuchtung, etc.).

Erläuterung: [Das steht absolut in unserem Sinne, wir sind ja selber auch an einem geringen Stromverbrauch interessiert](#)

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

14. WASSERACHTUNG: Wir streben einen möglichst geringen Frischwasserverbrauch an und vermeiden eine unnötige Verschmutzung unseres Abwassers.

Erläuterung: [Ja, das kann ich auch nur bestätigen](#)

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

15. REINIGUNGSMITTEL: Wir verwenden nachhaltige und möglichst vollständig abbaubare Reinigungsmittel ohne Mikroplastik.

Erläuterung: Wir verwenden Toilettenpapier, Handpapier von der Firma Lucart, aus Tetrapacks und Altpapier hergestellte Ware, es wird uns Ende Jahr immer ein Zertifikat ausgestellt wie viel Bäume gerettet wurden
Reinigungsmittel sind alle mit dem Ecolabel versehen

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

16. BAU- & WOHNUNGESUNDHEIT: Wir bemühen uns die Räumlichkeiten für unsere Gäste durch Verzicht auf ungesunde Lacke, Chemikalien, Baustoffe etc. möglichst bau- und wohngesund zu gestalten.

Erläuterung: Hierzu kann ich leider nicht viel schreiben, weil wir uns in einem Pachtbetrieb befinden

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

17. MITARBEITERFAIRNESS: Wir wertschätzen unsere Mitarbeiter*innen, zahlen faire Grundgehälter und beschäftigen sie nach Möglichkeit ganzjährig.

Erläuterung: Unser Ziel ist es immer Mitarbeiter ganzjährig zu beschäftigen, zusätzlich unterstützen wir bei Betriebsrente, haben kostenloses Betriebsyoga, unterstützen bei dem kostenpflichtigen Parken durch Parkkostenübernahme, Mitarbeitererrabatt auf das gesamte Getränkesortiment Stempen Arbeitszeiten, das heißt es gibt ein Überstundenkonto Kostenloser Kaffee, Wasser und hausgemachter Säftegebrauch

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

18. SOZIALES & ÖKOLOGISCHES ENGAGEMENT: Wir übernehmen soziale und/ oder ökologische Verantwortung über unseren eigentlichen Tätigkeitsbereich hinaus.

Erläuterung: Emanuel ist Dozent an der DH-BW Ravensburg Julius ist Jäger und übernimmt hier ökologisch viel Verantwortung, z.B. Kitzrettung, Ausbildung von Jagdhund und Hege und Pflegevom Jagdrevier

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

19. INKLUSION & SOZIALE VERANTWORTUNG: Beim Zugang zur Gastronomie und Aufenthalt in den Räumlichkeiten werden Aspekte der Inklusion berücksichtigt (z.B. Barrierearmut oder -freiheit, besondere Parkplätze).

Erläuterung: [Wir haben einen barrierefreien Betrieb und besondere Parkplätze in 20m Entfernung](#)

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

20. GASTFREUNDSCHAFT: Wir bieten kostenfrei oder gegen eine gemeinnützige Spende Trinkwasser zur Mitnahme und/ oder die Nutzung unserer Toilette.

Erläuterung: [Wir sind jederzeit bei Öffnung bereit, dass unsere Toiletten kostenlos genutzt werden können](#)

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

21. BESTÄNDIGKEIT: Wir haben bis auf unsere Betriebsferien ganzjährig geöffnet (Betriebsferien maximal 8 Wochen gesamt).

Erläuterung: Wir haben das ganze Jahr geöffnet, außer Montags und ausschließlich Ende Oktober, Anfang November drei Wochen Betriebsruhe

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

22. DIENSTLEISTER & LIEFERANTEN: Nachhaltigkeit und Regionalität sind zentrale Kriterien bei der Wahl unserer Partner. Bei allen Beschaffungsmaßnahmen versuchen wir, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Erläuterung: Absolut korrekt, neuestes Projekt ist die Minimierung von Karton und des wöchentlichen Lieferns unserer Weincuvees, das heißt wir bestellen einmal Anfang Saison mehrere Gitterboxen und holen in Holzkisten die Ware ins Kühlhaus
Minimierung Anzahl Fahrten Lieferanten
Minimierung Papiermüll

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

23. ERGÄNZENDE INFORMATIONEN (OPTIONAL): Wir engagieren uns darüber hinaus noch in folgenden Bereichen zum Thema Nachhaltigkeit.

Erläuterung:

Immer wieder kommen uns neue Ideen, aktuell neuestes Projekt die Herstellung eigenen Weines aus unseren eigenen Weinbergen, auch hier ist uns die Terrassenwirtschaft wichtig und wird weiterhin erhalten
Verpackt wird im naturbraunen Karton und mit Papierklebeband verschlossen

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 2 Jahren
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig **Gastronomie**

- ✓ **24. VERNETZUNG:** Wir vernetzen uns in unserer Geschäftstätigkeit nach Möglichkeit und Sinnhaftigkeit mit anderen **ECHT nachhaltig Partnern**, um gemeinsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Region einzustehen.

Erläuterung: Wir freuen uns auf die Vernetzung, den die gibt uns noch mehr Ideen und Power für die Zukunft

- ✓ **25. WISSENSTRANSFER:** Wir schulen unser Team aktiv und regelmäßig bezüglich der Anforderungen und Ziele des Leitfadens und der **ECHT nachhaltig Prinzipien**.

Erläuterung: Hier werden wir immer wieder unsere Neuerungen an das Team weitergeben

- ✓ **26. KOMMUNIKATION:** Bei unseren Marketingaktivitäten kommunizieren wir transparent, dass wir als **ECHT nachhaltig** ausgezeichnet sind und berücksichtigen die Regelungen des **ECHT nachhaltig Partner-Kit**.

Erläuterung: Ja auch das werden wir machen



Prinzipien

ECHT nachhaltig **Gastronomie**

Ich verpflichte mich zur aktiven Erreichung und Einhaltung der **ECHT nachhaltig Gastronomie** Prinzipien und strebe in Zukunft nach Möglichkeit die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten und für mich erfüllbaren Ziele an.

Datum, Unterschrift _____



Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

Karlstraße 13
88045 Friedrichshafen
Deutschland

Tel.: +49 (0) 7541 37 834 0
info@echt-bodensee.de
www.echt-bodensee.de