ECHT BODENSEE

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 der für sie relevanten und erfüllbaren Prinzipien an.

ECHT nachhaltig Bodensee
PARTNER IN DER KATEGORIE
GASTRONOMIE

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.

ECHT nachhaltig Bodensee
PARTNER IN DER KATEGORIE
GASTRONOMIE

Stammdaten
ECHT** nachhaltig **Gastronomie

Name des Betriebs: Hopfengut No20 GbR

Ansprechpartner:in (Name, Vorname): Charlotte Müller

Straße, Hausnummer: Hopfengut 20

PLZ, Ort: 88069 Tettnang

Telefon: 07542 952206

E-Mail: mail@hopfengut.de

Website: www.hopfengut.de

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

70 MitarbeiterInnen

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! Tettnang, 24.10.2023 , Charlotte Müller

Datum, Unterschrift

ECHT BODENSEE

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:

Bioland Zertifikat

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

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

Tettnang, 24.10.2023, Charlotte Müller

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: Es ist unser Grundsatz die Rohstoffe für unsere Speisen und Getränke in der nächsten Region nach Saison einzukaufen. Hier ist uns die enge Zusammenarbeit und der Austausch mit den Erzeugern ein großes Anliegen.

- [x] 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 verwenden Gemüse in beinahe 100% BioQualität.
Seit 2023 bauen wir 5 % des verwendeten Gemüses im Eigenanbau nach Bio Richtlinien an. Diesen Anbau werden wir in den nächsten Jahren ausbauen. Das zugekaufte Gemüse und Eier beziehen wir von der Diakonie Pfingstweid in Bioland Qualität.
Unser Rind- und Hühnchenfleisch kaufen wir von Bioland Höfen aus Oberschwaben.
Vollsortimentslieferant: EPOS Biopartner

- [x] 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.

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

Erläuterung: Wir beziehen unser gesamtes Rindfleisch aus Oberschwaben von Höfen mit Bioland Standard. Unsere Bio Hühnchen werden ausschließlich von einem Familienbetrieb aus dem Allgäu im Ganzen geliefert und von uns zerteilt und das ganze Tier weiterverarbeitet. Bioland Eier aus Freilandhaltung beziehen wir von der Diakonie Pfingstweid.
Unsere Biomilch wird vom Vertragspartner EPOS geliefert

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

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

Erläuterung: Fisch ist kein fester Bestandteil der Speisekarte und wird nur auf Wunsch der Kunden angeboten

Prinzipien
ECHT nachhaltig Gastronomie

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

Erläuterung: Unsere Speisekarten sowie die Angebote für private Feiern im Hopfengut beinhalten immer eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten.

- [x] 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: Regionale, saisonale Zutaten werden frisch verwendet, Brühen und Saucen ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- oder Farbstoffen "wie zu Großmutters Zeiten" selbst hergestellt. Für uns sind ausgewogene Menüs mit viel Gemüse und angemessener Portionsgröße selbstverständlich. Unsere Küche gart schonend und verwendet Convenience-Produkte nur unter Berücksichtigung der Qualität und Inhaltsstoffen.

- [x] 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.

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

Erläuterung: Wir achten nach Möglichkeit auf fair gehandelte Produkte. Beispiele sind fair trade Kaffee von der Rösterei Hensler aus Lindau, Weine aus der Bodenseeregion, unser Rohrzucker und Jasminreis sind in BioQualität.

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

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

Erläuterung: Wir verzichten weitgehendst auf Buffets bei Feierlichkeiten und bevorzugen Mehrgängemenüs und Tellergerichte, mit Möglichkeit eines Nachservices.
Die Verwendung des Hühnchenfleisches erfolgt nach dem Prinzip "nose to tail".
Generell verfolgen wir die Philosophie, alle Fleischstücke sinnvoll und schmackhaft in die Speisekarte einzubringen.

Prinzipien
ECHT nachhaltig Gastronomie

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

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

Erläuterung: Wir achten beim Einkauf auf möglichst wenig Verpackung und bevorzugen Verpackung aus nachhaltigen Materialien. Sollte aus Haltbarkeitsgründen der Einkauf von Großpackungen nicht möglich sein beziehen wir kleinere Mengen vakuumiert, damit sie aus lebensmitteltechnischer Sicht schonend länger haltbar sind. Unsere Mülltrennung wird ständig verbessert: wir trennen Papier, Glas, Kunststoff & Verpackung, Biotonne und Restmüll. Essensreste werden von Speiseverwerter abgeholt.

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

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

Erläuterung: Wir sind Partner von Recup und verwenden keine Einmalbecher aus Verbundmaterial. Bei Mitnahme von Speisen werden ausschließlich recycelbare bzw. wiederverwendbare Verpackungen ausgegeben.

Prinzipien
ECHT *nachhaltig* ***Gastronomie***

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

Erläuterung: Unser neue Alte Hopfenhalle wurde mit zeitgemäßer Wärmedämmung errichtet. Eine passgenaue Steuerung der Heizung ermöglicht einen energieeffizienten Verbrauch. Ab Frühjahr 2024 erfolgt die Energieversorgung über Geothermie-Verfahren.

- [x] 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: Unsere Photovoltaik Anlage auf gesamter Dachfläche liefert einen Anteil des benötigten Stromes. Die Erweiterung der Anlage ist geplant.

- [ ] erfülle ich bereits jetzt
- [x] 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 Endkonsumergeräten, Wärmerückgewinnung bei Industriegeräten, regelmäßige Wartung, LED-Beleuchtung, etc.).

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

Erläuterung: Bei der Anschaffung von Geräten wird auf hohe Energieeffizienz geachtet.
Die gesamte Beleuchtung ist mit LED Leuchtmittel ausgestattet.
Eine regelmäßige Wartung der gesamten Anlagen wird durchgeführt.

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

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

Erläuterung: Der Betrieb einer Gastronomie benötigt ein gewisses Maß an Frischwasser, zur Zubereitung der Speisen, zur Reinigung des Geschirrs, zur Reinigung der Räumlichkeiten und zur notwendigen Hygiene der sanitären Anlagen. Darüber hinaus wird darauf geachtet, kein Frischwasser unnötig zu verschwenden. In Zisternen aufgefangenes Regenwasser wird zur Bewässerung der Außenanlage genutzt.

Prinzipien
ECHT nachhaltig Gastronomie

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

Erläuterung: Wir verwenden zur Reinigung hauptsächlich Produkte vom ökologischen Wasch- und Reinigungsmittelhersteller Sonett (Reinigungsmittel, Spülmittel, Waschpulver, Handseife), Sonett produziert im benachbarten Deggenhausertal.

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

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

Erläuterung: Bei der Errichtung des neuen Gebäudes wurde Wert auf natürlich behandelte Baustoffe und Einrichtung geachtet.

- [x] 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: Die Mitarbeiterzufriedenheit hat für uns große Bedeutung. Individuelle Arbeitszeitmodelle, die das individuelle private Umfeld mit berücksichtigen, sind uns wichtig. Ganzjährige Beschäftigung ist gegeben. Keine geteilten Dienste, Freiwünsche sowie Urlaub in der Hauptsaison sind aufgrund der Größe des Teams möglich. Die Integration unserer ausländischen MitarbeiterInnen ist uns sehr wichtig. Wir sind behilflich bei der Wohnungssuche, bei den Ämtergängen und beim Lernen der deutschen Sprache.

- [x] 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: Wir unterstützen örtliche Vereine mit Gutscheinspenden, beteiligen uns bei Aktionen in der Region und kommen bei Veranstaltung mit Preisnachlässen entgegen.

- [x] 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).

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

Erläuterung: Unser neues Gebäude ist vollständig barrierefrei, ein Aufzug bringt die BesucherInnen in alle Stockwerke. Parkplätze in unmittelbarer Nähe sind vorhanden.

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

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

Erläuterung: Eine kostenfreie Nutzung unserer Toilette sowie die Mitnahme von Trinkwasser ist bei uns zu den Öffnungszeiten möglich. Wir haben außerdem großzügige Stornierungsregelungen sowie kostenfreie Änderungen bestehender Reservierungen.

Prinzipien
ECHT nachhaltig Gastronomie

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

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

Erläuterung: Das Hopfengut ist ganzjährig geöffnet. Betriebsruhe vom 24.12. - 01.01.
Hopfengut Sommer | Gaststätte Mai bis Oktober: Dienstag bis Sonntag von 12 - 17 Uhr, Laden-Café und Museum von 10.30 - 17 Uhr
Hopfengut Winter | Gaststätte November bis April: Dienstag bis Samstag von 17 - 21:30 Uhr, Sonntag von 12 - 17 Uhr
Laden-Café und Museum von 10.30 - 17 Uhr

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

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

Erläuterung: Wir achten auf Regionalität unserer Lieferanten, um unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.
Kaffee von Hensler, Lindau | Weine vom Bodensee | Gemüse saisonal und regional von der Diakonie Pfingstweid, | Käse aus der Region | Fleisch aus Oberschwaben

Prinzipien
ECHT nachhaltig Gastronomie

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

Erläuterung: Unser landwirtschaftlicher Betrieb produziert seit 2021 Hopfen in Bio Qualität. Die Umstellungzeit ist mit der Ernte 2023 beendet, der Hopfen ist seither Bioland zertifiert.

- [ ] erfülle ich bereits jetzt
- [x] 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:

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

Erläuterung:

☑ **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:

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 24.10.2024, Charlotte Müller

ECHT BODENSEE

Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

Karlstraße 13
88045 Friedrichshafen
Deutschland

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