

## Checkliste Küche/Restaurant

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
Leuchtmittel								
	LED-Leuchtmittel (enthalten im Gegensatz zu Energiesparlampen kein Quecksilber, sind langlebiger und energiesparender)							
	maximale Nutzung des Tageslichts							
	minimale Nutzung der Beleuchtungsstärke							
	ungenutzte Lichtquellen ausschalten							
Eigene Ideen								
Heizen und Lüften								
	Räume im Sommer nicht zu stark runterkühlen und im Winter nicht zu stark aufheizen (empfohlene Raumtemperatur: 19 bis 21 Grad)							
	eventuell Verzicht auf zusätzliches Heizen, da viel Wärme entsteht							
	optimal sind kühle Temperaturen in den Lagerräumen (nicht zu stark heizen)							
	kurzes Stoßlüften oder Fenster über einen längeren Zeitraum auf Kipp							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Heizung in Küche und Lager runterdrehen							
	Restwärme der Kochplatte nach dem Kochen nutzen							
	Heizung während des Lüftens ausschalten							
	Warme Teller direkt aus der Spüle nutzen (Vorwärmen wird überflüssig)							
	Backofen im Voraus ausschalten und Restwärme nutzen							
	Verzicht auf Außenheizung (z.B. Heiz-Pilze verbrauchen viel Energie)							
Eigene Ideen								
Abfallwirtschaft								
	Müllvermeidung							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Mülltrennung nach: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioabfall</li> <li>• Speisereste (getrennt vom Bio-Müll)</li> <li>• Glas</li> <li>• Papier, Pappe und Karton (mit Ausnahme von Hygienepapier)</li> <li>• Restmüll</li> <li>• Metall</li> <li>• Kunststoffe/Gelber Sack</li> <li>• Altfett/Speiseöl</li> <li>• Textilien</li> <li>• Sperrmüll (z.B. Möbel)</li> <li>• Elektrogeräte</li> <li>• Leuchtstoffröhren</li> <li>• Energiesparlampen</li> <li>• Batterien</li> <li>• Gefährliche Abfälle (Sondermüll)</li> </ul>							
	Mitarbeiter schulen							
	eindeutige Bildzeichen und farbliche Kennzeichnungen für die verschiedenen Abfälle							
	durchsichtige Behältnisse für den Müll der Mitarbeiter, um die Menge vor Augen zu führen (Motivation zur Müllreduktion)							
	Verantwortlichkeiten und Kontrollstellen in der Abteilung zuteilen							
	energetische Verwertung von Lebensmittelresten							
	Kompost für Lebensmittelabfälle einrichten							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Abfallverwertung							
	Schnittabfälle reduzieren, Lebensmittelreste weiterverarbeiten							
	Recycling von Speiseresten, Alt fetten und -ölen, Frittierfetten							
	Nutzung wiederverwendbarer Transportboxen und Taschen							
	Einkauf von Großgebinden							
	Nutzung von Mehrzweckbehältnissen statt Einwegverpackungen und Frischhaltefolie, eventuell Bienenwachstücher verwenden							
	Rücknahme der Verpackungen abklären (seitens der Lieferanten)							
Eigene Ideen								
Wasser								
	wenig Wasser benutzen							
	kleine Mengen mit dem Wasserkocher erhitzen							
	kein Kaltwasser, sondern Wasser aus dem Warmwasserspeicher							
	Einsatz von Wasserhähnen mit Einhandmischern/Einhebelmischern							
	nur vollständig befüllte Geschirrspülmaschinen und Glasspülmaschinen anstellen							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	möglichst mit Temperaturen von 55-60 Grad während des Waschgang und 63-67 Grad während des Klarspülens arbeiten							
	große Mengen Obst und Gemüse in der Wann statt unter fließend Wasser waschen							
	gefiltertes Leitungswasser als Trinkwasser (in schönen Karaffen) aufbereitet							
	Haustechnik/Leitung sofort informieren, wenn Wasserhähne tropfen oder kaputt sind							
Eigene Ideen								
elektronische Geräte und Gerätemanagement								
	regelmäßige Pflege (Reinigung und Entkalkung)							
	Filter der Lüftung regelmäßig reinigen							
	richtige Nutzung, z. B. den Herd nur einschalten, wenn er gebraucht wird und erst kurz vor Nutzung							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Einsatz schaltbarer Steckdosenleisten bei elektronischen Geräten und Vermeidung des Stand-by-Betriebs							
	Kühlaggregate der Kühlungssysteme regelmäßig reinigen							
	Lamellen der Kühlschränke regelmäßig reinigen							
	Geräte nur bei Benutzung einschalten							
	Geschirrspüler und Waschmaschine an die zentrale Warmwasserversorgung anschließen (energiesparender)							
	Kühlschrank auf die richtige Kühltemperatur einstellen (z.B. bei Fleisch: 2-7 Grad, bei Tiefkühlware: -18 Grad)							
	Beschriftung der Verpackungen mit der Solltemperatur zur Kontrolle							
	Lebensmittel vor der Lagerung im Kühlschrank abkühlen lassen und abdecken							
	Lebensmittel rechtzeitig und abgedeckt im Kühlraum oder bei Zimmertemperatur, auftauen (nicht in der Mikrowelle oder im Backofen)							
	Kühlschrank regelmäßig abtauen (Eisansatz erhöht Energieverbrauch)							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Lüftungen frei von anderen Möbelstücken halten							
	Kühlschrank nicht neben dem Herd platzieren, da viel Energie zum Wärmeausgleich benötigt wird							
	Lüftungen regelmäßig entstauben							
	kurzer Weg zwischen Kühlhaus und Ausschank, je länger, desto stärker muss das Bier gekühlt werden							
	Weitere Aspekte: <a href="https://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/PDF/hinweisschilder-und-sonstiges/HKI_Klima_schuetzen_und_Kosten_senken.pdf">https://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/PDF/hinweisschilder-und-sonstiges/HKI_Klima_schuetzen_und_Kosten_senken.pdf</a>							
Eigene Ideen								
Mitarbeiter								
	regelmäßiger Austausch über die Nachhaltigkeit, in der Abteilung und zwischen den Abteilungen sowie mit der Leitung							
	regelmäßige Feedback-Gespräche							
	Bereitschaft mehr über die Nachhaltigkeit zu lernen							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Gemeinschaft stärken (z.B. durch gemeinsame Ausflüge, Veranstaltungen)							
	respektvoller Umgang							
	Offenheit (gegenüber neuem)							
	„Kummerkasten“ einrichten							
	Interessenvertretung gründen							
Eigene Ideen								
Büroorganisation und Druckerzeugnisse								
	E-Mails und Dokumente nur im Notfall ausdrucken							
	beidseitig drucken							
	nicht mehr benötigtes Papier als Schmierpapier verwenden							
Eigene Ideen								
Speisekarte								
	Informationen über nachhaltige Praktiken und Maßnahmen des Hotels							
	digitale Speisekarte							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Speisekarte aus nachhaltigem Papier, z.B. Apfeltrester							
	in der Speisekarte die Herkunft der Produkte nennen, z.B. regionale Lieferanten oder Eigenanbau nennen							
	Nachhaltigkeitsbestrebungen erwähnen und ggf. kurz vorstellen							
	Hinweis, was mit Speiseresten passiert, ermutigen Reste zu vermeiden							
	Begriff „Regionalität“ definieren							
	Regionalen Bezug hervorheben (bei Gästen sehr beliebt, bindet sie							
Eigene Ideen								
Digitalisierung								
	Prozesse digitalisieren (z.B. function sheets für Veranstaltungen, Apps und Tools zur Kalkulation der benötigten Lebensmittel, Zusammenarbeit mit dem Einkauf organisieren)							
	Dokumentation des Bedarfs (beispielsweise für die Kalkulation im Folgejahr, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden)							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
Eigene Ideen								
Kochutensilien								
	Topf, Deckel und Herdplatte passen genau aufeinander, das spart Zeit und Energie							
	Reparatur kaputter Töpfe (notfalls austauschen)							
	Verwendung frischer Produkte (geringerer Energieaufwand für die Lagerung)							
	Einsatz von Heißluft- oder Kombidämpfern, Vorteile: punktgenau, schonend, schnell, energieeffizient und kostensparend)							
	sparsamer Einsatz von Wärmeplatten							
Eigene Ideen								
Garmethoden								
	schonendes Garen bei niedrigen Temperaturen (Inhaltsstoffe wie Vitamine und Geschmack bleiben erhalten)							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Garen mit wenig Wasser (Dämpfen), Nebeneffekt: Aussehen und Aroma bleiben gut erhalten							
Eigene Ideen								
Dekoration								
	saisonale Dekoration benutzen, wie z.B. getrocknete Blätter im Herbst, Tannenzapfen im Winter							
	faire Arbeitsbedingungen und umweltfreundliche Produktion bei Blumen (stammen zumeist aus Entwicklungsländern)							
	bevorzugt regionale Blumen kaufen							
	Orientierungshilfen: FairTrade-Siegel und andere Zertifizierungen							
	Kerzen aus Bienenwachs							
	natürliche und wiederverwendbare Materialien statt Kunststoffe							
	Speisen und Getränke mit nachhaltiger Dekoration schmücken							
	auf Wegwerfdecoration verzichten							
	Verzicht auf Lebensmittelschnitzereien							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Stoffservietten bzw. wiederverwendbare Servietten							
Eigene Ideen								
Hygiene und Reinigung								
	Prüfung der Hygiene in allen Gefahrenbereichen im Rahmen des HACCP Konzepts (Hazard Analyses and Critical Control Points)							
	gründliches Waschen und Durchgaren von Fleisch, Fisch und Eiern (Salmonellen-Gefahr)							
	Arbeitsgeräte wie Messer und Schneidebretter gut reinigen und desinfizieren							
	vollständig biologisch abbaubare Reinigungsmittel verwenden							
	Orientierungshilfen sind Zertifizierungen, wie der Blaue Engel oder das EU-Umweltzeichen							
	Geschirr- und Küchentücher regelmäßig wechseln							
	Reinigung und Desinfektion der Hände							
	getrennte Lagerung von rohen und zubereiteten Speisen							
Eigene Ideen								

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
Lebensmittelverwendung								
	Lebensmittelverschwendung vermeiden							
	Bedarf kalkulieren und nur bedarfsgerecht produzieren (Lernen aus Erfahrungen, z.B. der Dokumentation des letzten Jahres)							
	Saisonbedingte Schwankungen bzgl. der Gästeanzahl berücksichtigen (Urlaubszeit, Hoch-/Nebensaison)							
	Veranstaltungen (Messen usw.) beachten							
	kleine Speisekarte verringert die Abfälle durch zu viel vorbereitete Mengen							
	Teilnahme an Initiativen wie z.B. „Too good to go“ oder ResQ, durch die übriggebliebenes Essen (z.B. vom Buffet) über eine App vergünstigt weiterverkauft werden kann							
	übrige Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben, z.B. die Tafel oder Foodsharing-Initiativen							
	Gäste über die Maßnahmen informieren und zur Teilnahme ermutigen							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Gäste dazu anregen, nur so viel zu nehmen wie sie auch wirklich essen							
	Kleinere Teller am Buffet bereitstellen							
	Angebot unterschiedlicher Portionsgrößen (à la carte)							
	weniger beliebte Speisen (sowohl Buffet als auch à la carte) reduziert oder nicht mehr anbieten							
	Gästen anbieten, nicht aufgegessene Speisen mit nach Hause zu nehmen (entsprechende Verpackung anbieten, bestenfalls biologisch abbaubar)							
	Bedarfsgerechte Bestellung							
	Bezug frischer Ware, die lange haltbar ist							
	Regelmäßige Prüfung der Ablauf- und Mindesthaltbarkeitsdaten							
	Lieferanten bevorzugen, die auch kleinere Mengen anbieten und kurzfristig liefern können (wenn zu gering kalkuliert wurde)							
	Richtige Lagerung und Kühlung der Lebensmittel (lückenlose Kühlkette)							
	Kontrolle bei der Warenlieferung							
	Anwendung des First-in-first-out Prinzips							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	<p>Streben nach dauerhaften Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen unter Beachtung der Lebensmittelhygiene,</li> <li>• energetische Verwertung von Lebensmittelresten</li> </ul>							
	Anwendung eines strukturierten Lebensmittelsystems (nach Haltbarkeit oder Verbrauch sortiert)							
	regionale und saisonale Speisen (leichterer ökologischer Rucksack), Orientierung an einem Saisonkalender							
	vielfältige Obst- und Gemüsesorten verwenden (fördert die Biodiversität/Artenvielfalt)							
	Verwendung von artenschutztechnisch unbedenklichen Lebensmitteln (Informationen dazu siehe: Rote Liste und CITES Checkliste <a href="http://checklist.cites.org/#/en">http://checklist.cites.org/#/en</a> )							
	Entwicklungen hinsichtlich der Essgewohnheiten berücksichtigen (z.B. vegane/vegetarische Ernährung, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien) und sich dahingehend weiterbilden (z.B. zu neuen Fleischersatzprodukten)							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	eigener Anbau in einem Nutzgarten, z.B. Anbau alter und traditioneller Pflanzen							
	Verzicht auf Pestizide, bienenfreundlich pflanzen (z.B. Beeren, Borretsch, Ringelblumen, Kürbisgewächse, Zwiebeln, Kohl, Möhren, Gewürzkräuter), Vorteile: Kommt bei Gästen sehr gut an, Begrünung steigert das Wohlbefinden und Förderung der Artenvielfalt, da ein neuer Lebensraum geschaffen wird)							
	Führung der Gäste durch den Nutzgarten							
	Verzicht auf Convenience-Food							
	Obst und Gemüse (z.B. Salat) nicht zu lange in Wasser lagern, um Vitamine zu erhalten							
	aktive Empfehlung regionaler Produkte, wie eines regionalen Weins							
	Verwertung aller Teile des Tieres, z.B. auch die Innereien							
	Fleischangebot reduzieren, dafür mehr vegetarische und vegane Alternativen anbieten							
	Beim Einkauf von Bio-zertifizierten Produkten, ist es wichtig, dass diese möglichst regional produziert wurden							
	Verzicht auf Convenience-Food							
	Fleisch und Fisch aus artgerechter, nachhaltiger Haltung							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Eier aus Biohaltung kaufen							
	Bio-Produkte in allen Bereichen bevorzugen, da sie weniger mit Pestiziden behandelt werden							
	Freilandgemüse enthält mehr Nährstoffe als Gemüse aus dem Treibhaus							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	<p>Berücksichtigung verschiedener Zertifizierungen und des fairen Handels: z.B. Bio-Zertifizierungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deutsche und EU Bio-Siegel, wobei Bio-Anbauverbände strengere Kriterien haben, Bioland, Demeter, Naturland, Ecovin (Schwerpunkt Wein),</li> <li>• Artgerechte Tierhaltung: Neuland,</li> <li>• Palmöl: RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil),</li> <li>• Fischfang (Stichwort Mikroplastik): Fischratgeber von Greenpeace und dem WWF, GLOBAL G.A.P. (nur Aquakultur), FOTS (Friend of the Sea), Naturland und ASC (Aquaculture Stewardship Council) auch das weit verbreitete MSC-Siegel des Marine Stewardship Council, Bio-Zertifizierung für Aquakultur,</li> <li>• faire Lebensmittel: FairTrade-Siegel</li> </ul>							
	Erstellung einer Black-List zu Produkten, die von allen Mitarbeitern vermieden werden sollen, weil sie z.B. unter tierschutzwidrigen Bedingungen hergestellt werden							

Bereich	nachhaltige Maßnahme	betrifft den Betrieb		wird bearbeitet	verantwortlich ist	ist umgesetzt		Verbesserungen
		ja	nein			ja	nein	
	Begrifflichkeiten berücksichtigen, „bio“ und „öko“ sind geschützte Begriffe und können nur nach Prüfung durch eine Öko-Kontrollstelle genutzt werden							
Eigene Ideen								
Catering								
	Verzicht auf Einwegprodukte, kann darauf nicht verzichtet werden: Einsatz nachhaltiger Materialien (z.B. Papierservietten aus Recyclingmaterial oder wiederverwendbare und spülfähige Plastikbecher)							
	sparsamer Einsatz von Wärmeplatten							
	Geräte regelmäßig entkalken							
	ordnungsgemäße Müllentsorgung gewährleisten (z.B. durch das Aufstellen einer Müllinsel)							
	Hinweisschilder zur Nachhaltigkeit und Herkunft (Regionalität) der Lebensmittel							
	Orientierungshilfen sind Zertifizierungen und Kodizes der Nachhaltigkeit, speziell für die Veranstaltungsbranche							

