



+ Viabono-Qualitätskonzept

Kategorie: Gastronomie

Ausgabe: 2017

Lieber Viabono-Bewerber,

vor Ihnen liegt das Viabono-Qualitätskonzept für die Kategorie Gastronomie.

Abgesehen von einigen wenigen Basics, die wir in den Qualitätsstandards als eine Art verpflichtenden Grundkonsens niedergeschrieben haben, bestimmen Sie Ihren Weg zu mehr Nachhaltigkeit im Wesentlichen selbst. Was zählt, ist das Ergebnis Ihres Betriebes in Form von vier ausgewählten Umweltkennzahlen aus den Bereichen Wasser, Abfall, Energie & Klima und Lebensmittel.

Somit wird eine optimale Filterung der nachweislich nachhaltig wirtschaftenden Betriebe gewährleistet.

Das Viabono Team wünscht viel Erfolg!

I. Der Weg zur Zertifizierung

So funktioniert's:

1. Bestätigen Sie das Viabono-Leitbild und seine Einhaltung verbindlich per Unterschrift.
2. Geben Sie einige Basisdaten zu Ihrem Betrieb an.
3. Geben Sie einige Kennzahlen zu den vier Umweltkategorien an.
4. Bearbeiten Sie die kurze Nachweisliste und fügen Sie die darin aufgeführten Belegkopien und Herkunftsnachweise bei.
5. Unterschreiben Sie den Antrag auf Erteilung einer Viabono-Zertifizierung und überweisen Sie die Prüfgebühr.
6. Geben Sie Ihre Kontaktdaten für Rückfragen und Auswertung an.
7. Senden Sie die Unterlagen aus Punkt II-VI per E-Mail, Fax oder Post an die Viabono GmbH.
8. Fertig!

II. Viabono-Leitbild

Viabono ist das Zertifikat für umwelt-, klima- UND gästeorientierten Deutschlandtourismus. Viabono steht für verlässliche, zeitgemäße Qualität, intensive, genussvolle Erlebnisse, verbunden mit dem Gefühl, besser, weil umweltorientiert, klimafreundlich und sozialverträglich zu reisen. Der Gedanke eines nachhaltigen Tourismus ist in unserer Unternehmensphilosophie verankert. Wir stehen in der Verantwortung gegenüber den Mitmenschen, der Umwelt und nachfolgenden Generationen und haben es uns zum Ziel gesetzt, ökonomische, ökologische und soziale Qualität in Einklang zu bringen.

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen füllen die zukunftsorientierte Viabono-Philosophie mit Leben. Sie tragen zum Erfolg unseres Unternehmens und zu der Zufriedenheit unserer Gäste erheblich bei. Wir achten bei ihnen auf eine qualifizierte Ausbildung und regelmäßige Fortbildungen. Zu jeder Zeit, wenn unsere betriebliche Situation es zulässt, beschäftigen wir auch Auszubildende. Wir zahlen einen ortsüblichen Tariflohn bzw. unterschreiten keinesfalls bereits existierende Mindestlohnanforderungen.

Bei unserem Bezug von Waren und Ausstattungsgegenständen richten wir uns zuerst an Produzenten und Lieferanten aus der Region. Dabei ziehen wir umweltfreundlich hergestellte und in der Anwendung umweltschonende Produkte und regenerative Energien vor. Auch berücksichtigen wir in erster Linie Produkte, die mit einem Bio- oder Umweltlabel ausgezeichnet sind. Fair gehandelte Produkte gehören ebenfalls zu unserem Einkauf.

Ein Viabono-Betrieb besticht durch eine moderne „natürliche“ Wohlfühl-Atmosphäre. Eine gesunde und schmackhafte Küche mit einem hohen Anteil an regionalen, frischen und auch Bio-Produkten rundet das Angebot ab. Für den Gast bedeutet dies: Er erlebt hochwertigen, zeitgemäßen Genuss im Einklang mit der Natur, ohne auf Komfort verzichten zu müssen.

Im Rahmen einer kontinuierlichen Selbstüberprüfung sind wir bemüht, die Qualität unserer Angebote sowohl unter ökologischen als auch unter sozialen und ökonomischen Kriterien zu bewerten und weiterzuentwickeln.

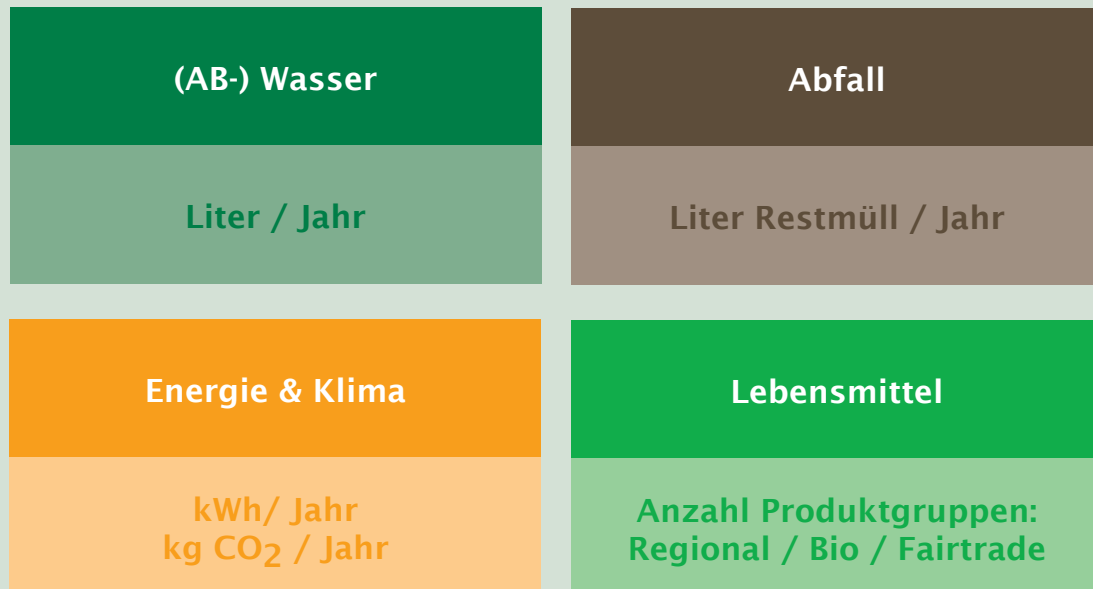
Die formulierten „Basics“ (siehe Seite 4) erfüllen wir ausnahmslos.

Ort, Datum

Unterschrift

III. Qualitätsstandards für Gastronomie (Kennzahlen und Basics)

Die Anforderungen des Viabono-Qualitätskonzepts sind bewusst sehr zielorientiert angelegt und fragen lediglich vier ausgewählte Kennzahlen-Kategorien ab:



Die Aufstellung praxisorientierter Kennzahlen erfolgt auf Grundlage eines seriösen, umfangreichen Datenbankpools von mehreren hundert repräsentativen Gastronomie-Betrieben. Auf dieser Basis werden für oben genannte Kennzahlen differenzierte Branchenmediane (Mittelwerte) errechnet.

Zum Bestehen des Viabono-Qualitätskonzepts muss Ihr Betrieb (bei (Ab-) Wasser, Abfall, Energie & Klima) mindestens 30 % besser sein als der jeweilig errechnete Durchschnittsbetrieb. Um eine faire Vergleichbarkeit aller Bewerber zu gewährleisten, werden die Besonderheiten Ihres Betriebes, soweit vorhanden, berücksichtigt. Ob Ihr Betrieb die Viabono-Kennzahlen erreicht, hängt demnach nicht nur von Ihren absoluten Verbrauchszahlen pro Gedeck ab. Unser erprobtes Berechnungstool rechnet mögliche Besonderheiten wie Tagungsbereich oder klimatische Verhältnisse am Standort heraus.

Im Aktionsfeld "Lebensmittel" wird von Ihnen als Viabono-Gastronomie-Betrieb erwartet, dass Sie in Ihrem Betrieb mindestens zehn Produkte / Produktgruppen regionaler Herkunft einsetzen. Alternativ genügen zum Bestehen dieses Bereiches fünf regional bezogene Produkte / Produktgruppen, wenn eine gültige Bio-Zertifizierung oder ein CO₂-Fußabdruck vorgelegt werden kann.* In jedem Fall ist mindestens ein fair gehandeltes Produkt (z.B. Tee, Kaffee, Kakao, Bananen) für das Bestehen notwendig.

* Die Bio-Zertifizierung und den CO₂-Fußabdruck können Sie mit der Viabono-Zertifizierung im Paket beantragen (siehe Seite 9).

Weiter zu: III. Qualitätsstandards für Gastronomie (Kennzahlen und Basics)

Sollten entweder zwei Kennzahlen um maximal 10% überschritten oder eine Kennzahl um maximal 15% überschritten werden, so muss der Betrieb die erhöhten Verbräuche plausibel begründen und zukünftige Optimierungsmaßnahmen aufzeigen. Erfüllt der Betrieb die geforderten Voraussetzungen, erhält der Betrieb die Viabono-Zertifizierung mit dem Zusatz "Partner in Umstellung". Sollte bei der Re-Zertifizierung eine erneute Überschreitung eines Grenzwertes festgestellt werden, bedeutet dies ein Nicht-Bestehen der Viabono-Zertifizierung, da der Zusatz "Partner in Umstellung" lediglich einmal genutzt werden kann.


Viabono ist eine engagierte Gemeinschaft mit vielen kreativen und innovativen Köpfen. „Gleichmacherei“ liegt uns fern. Viele verschiedene Wege führen zu nachhaltigem Erfolg. Dennoch sehen wir neben den Kennzahlen einige Qualitätsstandards als gemeinsame unverzichtbare Basis an:

Basics

1. Das Haus ist grundsätzlich frei von Einweg-/Portionsverpackungen.
2. Auf den Einsatz von Einweggeschirr wird gänzlich, d.h. auch bei Events/Catering verzichtet.
3. Das Haus ist grundsätzlich frei von Glühlampen.
4. Die klimafreundliche Mobilität der Gäste wird durch aktuelle Informationen zur An-/Abreise mit ÖPNV/Bahn vor Ort und auf der betriebseigenen Internetseite gefördert. Ein Transferservice von/zum Bahnhof wird angeboten, falls kein Taxi verfügbar ist.
5. Das eigene Umweltengagement wird aktiv und konkret kommuniziert. Der Gast findet entsprechende Informationen sowohl auf der Homepage des Betriebs als auch vor Ort, wahlweise in der Menükarte oder auf einem gut sichtbaren Aushang an zentraler Stelle im Haus (z.B. Eingangsbereich, etc.).

IV. Basisdaten und Kennzahlen des Betriebes

Basisdaten	Wasser	Abfall	Energie & Klima	Lebensmittel
Zur Berechnung benötigen wir einige Basisdaten von Ihnen:				
Öffnungszeiten:	<input type="checkbox"/> ganzjährig	<input type="checkbox"/> saisonal von: _____	bis _____	
Betriebsfläche: Innenbereich in m ² :	_____			m ²
Davon beheizte Fläche in m ² :	_____			m ²
Außenbereich in m ² :	_____			m ²
Ausstattung: Tagungs- / Verwaltungsräume:	<input type="checkbox"/> ja _____ m ²	<input type="checkbox"/> nein		
Anzahl Sitzplätze im Restaurant / Frühstücksraum: Innenbereich _____				
	Außenbereich (z.B. Terrasse, Biergarten) _____			
	Bankettplätze _____			
Anzahl aller ausgegebenen Gedecke / Mahlzeiten / Frühstücke pro Jahr ca. _____				
Davon Anteil der Mehrgangsgedecke in Prozent: _____	%			
Anteil Eigenwäsche ca.: _____				kg/Jahr
Anteil Fremdwäsche ca.: _____				kg/Jahr

Basisdaten	Wasser	Abfall	Energie & Klima	Lebensmittel
1. Thema: Wasser				
				
Wie hoch war der gesamte Trinkwasserverbrauch Ihres Hauses im letzten Jahr? Bitte eintragen:				
_____ m ³ /Jahr		oder	_____ Liter/Jahr	
Sonstige Anmerkungen (z.B. Regenwassernutzung, Grauwassernutzung etc.):				

2. Thema: Abfall



Wie hoch war die Gesamtmenge an Restmüll in Ihrem Haus im letzten Jahr?
Bitte eintragen:

Gebuchter Abfallbehälter:

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³

Intervall der Leerung:

wöchentlich

vierzehntäglich

monatlich

anderes Intervall: _____

Sonstige Anmerkungen: _____

3. Thema: Energie & Klima



Wie hoch war der Gesamtenergieverbrauch Ihres Hauses im letzten Jahr?
Bitte eintragen:

Bezogener Strom vom Energieversorger: _____ kWh

Anteil grüner Strom an Ihrem Strommix (Wasser, Wind, Sonne): _____ %

Blockheizkraftwerk:

Ja Leistung: _____ kW

Nein

Menge des selbst erzeugten Stroms: _____ kWh

Menge des eingespeisten Stroms: _____ kWh

Weiter zu 3. Thema: Energie & Klima



Photovoltaik-Anlage:

 Ja Größe: _____ m²
 Nein

Menge des selbst erzeugten Stroms: _____ kWh

Menge des eingespeisten Stroms: _____ kWh

Menge der verbrauchten Ressourcen:

Öl: _____ Liter

Fernwärme: _____ kWh

Gas: _____ m³ oder _____ kWh

Flüssiggas: _____ Liter oder _____ kg

Biogas: _____ m³ oder _____ kWhHolz: _____ m³ oder _____ t
 Pellets

 Scheitholz

 Hackschnitzel

 Sonstiges: _____

Sonstiges: Liegt für Ihren Betrieb ein aktueller CO₂-Fußabdruck vor (nicht älter als 2 Jahre)? Wenn ja, bitte Kopie des CO₂-Fußabdruckes beifügen!

 ja

 nein
CO₂ - Kompensation*:Wenn ja, wie viel: _____ Tonnen CO₂

* CO₂-Ausgleichszahlung für Projekte (z.B. Aufforstung), die CO₂ binden und somit der Atmosphäre entziehen.

4. Thema: Lebensmittel

Achten Sie beim Einkauf Ihrer Lebensmittel auf kurze Transportwege (energie- und klimaschonend) sowie auf die Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe?

Unterstützen Sie den Schutz der Tier- und Pflanzenwelt sowie die produzierenden Menschen und ihre Familien aus gesundheitlichen, ethischen und sozialen Gründen?



Bitte ankreuzen, falls das für die jeweilige Produktgruppe zutrifft.

(Mehrfachnennungen möglich):

	Regional (< 100 km)	Bio	Fairtrade
Fleisch/Wurstwaren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch (artgerechter Fang)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Teigwaren (z. B. Nudeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reis		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemüse (mind. 3 Produkte angeben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst (mind. 3 Produkte angeben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kräuter/Gewürze (mind. 3 Produkte angeben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brot/Backwaren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molkereiprodukte (Milch, Käse, Butter, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Brotaufstrich (Marmelade, Honig, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Limonade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruchtsäfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wein (mehrheitl. Deutschland)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spirituosen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaffee		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wieviel Prozent Ihres Wareneinsatzes sind Bio-Produkte? _____ %

Haben Sie eine Biozertifizierung? (Kopie bitte beifügen) ja nein

V. Nachweise

Viabono verzichtet auf eine durchgängige Vor-Ort-Überprüfung, da dies erhebliche Kosten verursacht. Stattdessen werden neben der Selbstauskunft auch Stichproben-Tests durchgeführt, die sowohl angemeldet, als auch unangemeldet durchgeführt werden. Die langjährige Erfahrung zeigt, dass eine Voranmeldung zweckmäßig ist, um kompetente Gesprächspartner vor Ort anzutreffen.

Um auf eine durchgängige Vor-Ort-Überprüfung verzichten zu können, bitten wir Sie, die folgenden acht Unterlagen aus der letzten vollständigen Berechnungsperiode (zumeist das Vorjahr) mitzuschicken:

1. Jahresabrechnung für Strom
2. Jahresabrechnung für Wasser
3. Jahresabrechnung für Heizung
4. Jahresabrechnung für Restmüll
5. Herkunftsnachweise der regional bezogenen Warengruppen
6. Nachweis über Ihre Bio-Zertifizierung (wenn bereits vorhanden)
7. Fotos bzw. Screenshots der Internetseiten zu den „Umwelt-Basics“ (siehe Seite 4)
8. CO₂-Fußabdruck (wenn vorhanden)

VI. Antrag auf Erteilung einer Viabono-Zertifizierung

Ich möchte für unseren Betrieb eine Viabono-Zertifizierung beantragen. Diese wird auch wahlweise zu einem günstigen Paketpreis mit einem CO₂-Fußabdruck und/oder einer Bio-Zertifizierung angeboten.

- | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|--|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Viabono-Antragsprüfung | | = | 250,- € |
| <input type="checkbox"/> | Viabono-Antragsprüfung | + CO ₂ -Fußabdruck | = | 550,- € |
| <input type="checkbox"/> | Viabono-Antragsprüfung | + Bio-Zertifizierung | = | 575,- € |
| <input type="checkbox"/> | Viabono-Antragsprüfung | + CO ₂ -Fußabdruck + Bio-Zertifizierung | = | 875,- € |

Die Prüfgebühren (zzgl. MwSt.) haben wir auf das unten stehende Konto überwiesen.

Bei erfolgreicher Antragsprüfung/Viabono-Zertifizierung fallen zusätzlich jährliche Gebühren in Höhe von 0,50 € je Restaurantsitzplatz (Bankett-Sitzplätze zählen zu 1/4; Außenplätze zählen nicht; bis max. 150 Sitzplätze) an. Darin sind folgende Basisleistungen enthalten: Auszeichnung/Urkunde | Attraktive Präsentation auf viabono.de | Zugang zu vergünstigter Bio-Zertifizierung | Rabatt auf CO₂-Fußabdruck

Für Unternehmen mit Sitz in den Bundesländern Niedersachsen und NRW fällt für die Bio-Zertifizierung zusätzlich einmalig im Jahr eine Kontrollbegleitpauschale in Höhe von 25,- € an.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass die Angaben und Eintragungen in den vorliegenden Unterlagen nach bestem Wissen und Gewissen getätigt wurden und der Wahrheit entsprechen.

Wir versichern Ihnen im Gegenzug, dass Ihre Angaben absolut vertraulich behandelt und keinesfalls an Dritte weitergegeben werden.

Ort, Datum

Unterschrift

Kreissparkasse Köln | IBAN: DE15 3705 0299 0389 0047 72 | SWIFT-BIC: COKSDE33
(Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.)

An wen dürfen wir die Auswertung schicken?

Name des Betriebes: _____

Ansprechpartner: _____

Straße/Hausnummer: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Kontakt

Für Rückfragen und Anregungen steht das Viabono Team jederzeit für Sie bereit:

Viabono GmbH

Hauptstraße 230 | 51503 Rösrath-Hoffnungsthal

Telefon: 02205 91 98 350 | Fax: 02205 91 98 355

www.viabono.de | info@viabono.de

Kreissparkasse Köln | IBAN: DE15 3705 0299 0389 0047 72 | SWIFT-BIC: COKSDE33

