



LEITSÄTZE ZU DEN 8 KRITERIEN

1. Umweltverträglichkeit in Herkunft und/oder Verarbeitung

Wir achten darauf, dass bei den von uns verwendeten Produkten und Waren bereits in der Herstellung, Produktion, Anbau und Verarbeitung der Umweltverträglichkeit Rechnung getragen wird.

2. Höchstmögliche Transparenz für Gast, Mitarbeitender und/oder Partner

Die Herstellung ist ebenso transparent und nachvollziehbar wie die Herkunft und Verarbeitung aller Rohstoffe, Zutaten und Materialien.

3. Sozialverträglichkeit in Herkunft und/oder Verarbeitung

Bei Herstellung, Produktion und Verarbeitung sollen die sozialen Komponenten in Bezug auf Mitarbeitende und im Sinne der Nachhaltigkeit beachtet werden.

4. Einhaltung höchster Standards für Frische und/oder Qualität

Wir achten beim Einkauf, der Lagerung und Verarbeitung stets auf Frische und ausgewählte Qualität.

5. Saisonalität wird grossgeschrieben

Frisch auf den Tisch: Nachhaltige Ernährung ist für Mensch und Umwelt gesund. Wer bewusst konsumiert, belastet das Klima deutlich weniger. Die eigene Ökobilanz wird verbessert, indem man weniger Fleisch sowie regionale und saisonale Lebensmitteln verzehrt.

6. Der Regionalität wird bestmöglich Rechnung getragen

Wir kaufen bevorzugt regionale und saisonale Produkte. Dadurch werden lange und sinnlose Transportwege vermieden und die CO₂-Belastung gesenkt.

7. Auf Wünsche der Gäste mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten gehen wir aktiv ein

Immer mehr Menschen leiden unter Allergien und Unverträglichkeiten. Werden diese an uns herangetragen oder gelangen wir anderweitig an das Wissen, nehmen wir uns dies zu Herzen. Wir reagieren konstruktiv im Sinne des Gastes und bieten wenn immer möglich eine Alternative.






8. Eine fachgerechte Entsorgung und Wiederverwertung liegt uns am Herzen

Alle Waren, welche unser Haus wieder verlassen, sollen fachgerecht entsorgt oder einem Recycling - Kreislauf zugeführt werden.





WAS TUN WIR KONKRET

Umweltverträglichkeit in Herkunft und/oder Verarbeitung


Höchstmögliche Transparenz für den Gast, Mitarbeiter und/oder Partner

-  Transparente Informationen wie wir Nachhaltigkeit umsetzen und leben
-  Thematische Zusatzangebote vermitteln Wissen
-  Mitarbeiterschulungen helfen Fragen zu beantworten
-  Produkte Dokumentation der Hersteller und Lieferanten
-  GRI Report




Sozialverträglichkeit in Herkunft und/oder Verarbeitung

-  Fairtrade-Labels
-  Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Produzenten
-  Stärken von *artisanalen* Produzenten über unser Lieferantennetz
-  Faire Arbeitsbedingungen und gute Führungsrichtlinien innerhalb unserer Firma für unser Team (Betriebliches Gesundheitsmanagement)




Einhaltung höchster Standards für Frische und/oder Qualität

-  Periodische Überprüfung im Bereich Hygiene, Lebensmittel durch beauftragte unabhängige Dritte



Saisonalität wird grossgeschrieben

-  Früchte und Gemüse entsprechen weitgehend dem Saisonkalender
-  Möglichst kurze Transportwege, insbesondere wenn Saisonalität und Regionalität kombiniert werden können.
-  So wenig energieintensive Lagerung wie möglich (Tiefgekühlt, UHT, Trocknung)








Der Regionalität wird bestmöglich Rechnung getragen

-  Regionalität beinhaltet die Produktherkunft innerhalb eines Radius von max. 40 km
-  Es wird konsequent auf regional und/oder biologisch produzierte Zutaten gesetzt.
-  Regionale Wertschöpfung in der Region behalten

Auf Wünsche/Bedürfnisse der Menschen mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten gehen wir aktiv ein

-  Ermutigung der Gäste ein Anliegen zu melden
-  Schulung in Abteilungen ein attraktives Angebot zu schaffen und umzusetzen

Eine fachgerechte Entsorgung und Wiederverwertung liegt uns am Herzen

-  Keine Flug Ware
-  Wertstofftrennung nach neuestem Stand
-  Fisch ausschliesslich gemäss grüner Liste WWF/MSC
-  Kein GVO (Genetisch veränderter Organismus)
Neueste Gerätetechnologien
-  Schonendste Generation von Reinigungsmitteln von Diversey
-  Jährliche Zielsetzungen im Bereich Strom- und Wasserverbrauch
-  Möglichkeit von halber Portion Fleisch bei ganzer Essensportion