



## CHECKLISTE

### Prozess:

- Messen Sie regelmäßig Ihren Energie- und Wasserverbrauch und berechnen Sie Ihren spezifischen Verbrauch je Gast und Nacht?
- Kennen und optimieren Sie Ihren Energieverbrauch je Bereich (Küche, Zimmer, Technik, ...) und Ihre Großverbraucher (z. B. Lüftung, Großküchengeräte wie die Spülmaschine)?
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter zum Thema Ressourceneffizienz und vereinbaren Sie klare Standards (z. B. maximal 3 Toilettenspülungen je Zimmerreinigung)?

### Die 12 meist empfohlenen Maßnahmen zum Ressourcenmanagement:

- Reinigen Sie regelmäßig die Kühlaggregate Ihrer Kühlungssysteme?
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Wasserarmaturen maximal 4-6 Liter/Minute und Ihre Duschen maximal 8-10 Liter/Minute Wasserdurchfluss haben?
- Stellen Sie auf LED Beleuchtung um – vor allem in den Bereichen mit längeren Beleuchtungszeiten (z. B. Flure, Küchen, ...)?
- Überprüfen Sie die Effizienzklasse Ihrer Pumpen und ersetzen Sie diese bei Bedarf gegen Hoch effizienzpumpen?

- Überprüfen Sie die Effizienz Ihrer Heizungsanlage und steuern Sie diese im Idealfall bedarfsgerecht und automatisiert abhängig von der Zimmer- oder Raumbelugung?
- Bei Ersatz alter Geräte schaffen Sie neue Elektrogeräte immer mit den Effizienzklassen B bzw. A an?
- Lassen Sie Ihre Stromkosten überprüfen und stellen Sie auf Ökostrom um?
- Schließen Sie Ihre Geschirrspüler, wenn technisch möglich, an das Warmwasser an?
- Überprüfen Sie die Laufzeiten Ihrer Lüftungsanlage und schalten Sie diese z.B. nachts ab, sofern sie nicht benötigt werden?
- Nutzen Sie regenerative Energie mit Hilfe von Photovoltaikanlagen oder thermischen Solaranlagen bzw. Anlagen, die Strom und Wärme gleichzeitig erzeugen, wie z. B. Blockheizkraftwerke?
- Vermeiden Sie Portionsverpackungen (am Buffet und in den Gästebädern) und nutzen Sie wo immer möglich Großgebäude?
- Sollten sich Abfälle nicht vermeiden lassen, trennen Sie diese korrekt im Gäste- und Mitarbeiterbereich und stellen Sie eine fachgerechte Sammlung und Entsorgung von Sonderabfällen (Leuchtstoffröhren, Batterien, Farbreste etc.) sicher?



# CHECKLISTE

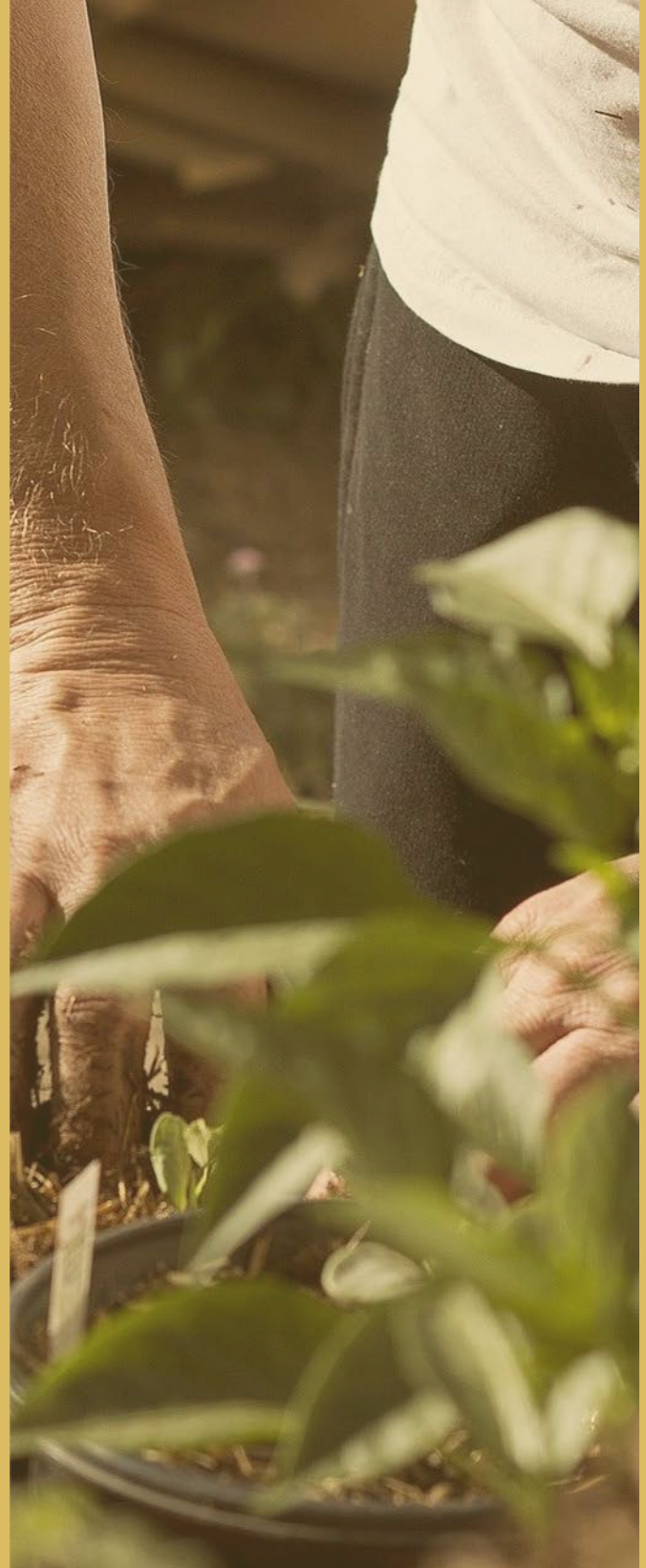
- Gibt es in Ihrem Unternehmen ein Konzept zum nachhaltigen Einkauf?
- Achten Sie auf möglichst wenig und umweltschonende Verpackungen?
- Gibt es in Ihrem Unternehmen einen Verhaltenskodex für Lieferanten (Arbeitsbedingungen, Ethik, Umweltschutz etc.)?
- Bieten Sie Ihren Kunden und Mitarbeitern transparente Informationen über die Herkunft Ihrer Produkte?
  - Falls ja: Kontrollieren Sie auch, ob dieser eingehalten wird?
- Bevorzugen Sie ökologisch angebaute Lebensmittel?
- Bevorzugen Sie beim Einkauf zertifizierte Produkte (Möbel, Papier, Textilien, Lebensmittel, Kosmetik etc.)?
- Bevorzugen Sie Händler und Lieferanten aus der Region?
- Achten Sie beim Einkauf auf regionale und saisonale Lebensmittel?
- Verwenden Sie wiederverwendbare Transportboxen oder Taschen?





# CHECKLISTE

- Verarbeiten Sie in der Küche regionale Produkte?
- Weisen Sie auf einer Tafel oder in der Speisekarte auf Ihre regionalen Lieferanten hin?
- Stellen Sie Ihre regionalen Lieferanten in der Speisekarte in kurzen Porträttexten mit Foto vor?
- Bieten Sie je nach Saison spezielle Gerichte oder Sonderkarten an?
- Laden Sie gemeinsam mit regionalen Produzenten zu kulinarischen Veranstaltungen ein?
- Haben Sie sich einem Netzwerk zur Förderung der regionalen Genusskultur angeschlossen?
- Gehen Sie gezielt auf die Suche nach neuen regionalen Lieferanten und Produkten?
- Verarbeiten Sie in der Küche ganze Tiere?
- Nutzen Sie die Möglichkeit, Kräuter, Obst und/oder Gemüse selbst anzubauen?





# CHECKLISTE

- Gibt es in Ihrem Unternehmen ein Konzept zum nachhaltigen Personalmanagement?
- Beschäftigen Sie Menschen mit geistigen oder körperlichen Behinderungen?
- Gehen die Führungskräfte Ihres Betriebes mit gutem Beispiel voran, wenn es um die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen geht?
- Geben Sie Ihren Mitarbeitern in regelmäßigen Gesprächen Feedback?
- Sind die Vorgesetzten offen für Kritik seitens der Mitarbeiter?
- Gibt es Maßnahmen, um die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter zu fördern?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern feste Verträge an und nicht nur Saisonarbeit?
- Werden Dienstpläne frühzeitig kommuniziert und eingehalten?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten?
- Achten Sie bei Dienstplänen und Arbeitszeitmodellen auf die persönlichen Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Mitarbeiter?
- Bieten Sie Ausbildungsplätze an?
- Binden Sie aktiv Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten in Ihre Kommunikation nachhaltiger Aktivitäten und Angebote mit ein?
- Organisieren Sie spezielle Events für Gäste und Mitarbeiter mit dem Thema Nachhaltigkeit (Beispiele: Führung hinter die Kulissen, Weltumwelttag, Besuch von Lieferanten, ...)?
- Thematisieren Sie Nachhaltigkeitsthemen und deren Kommunikation in Ihren Management-Teamrunden?
- Kommunizieren Sie Ihr Nachhaltigkeitsengagement in Stellenausschreibungen, wenn Sie neues Personal suchen?
- Beteiligen Sie sich an Wettbewerben, bei denen nachhaltige Betriebe ausgezeichnet werden?





# CHECKLISTE

- Haben Sie ein systematisches Kommunikationskonzept mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit, bei dem Sie alle wichtigen Kunden kontaktpunkte berücksichtigen?
- Kommunizieren Sie Ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten online (Webseite, Facebook etc.) und offline (Broschüren, Hinweise im Zimmer, am Buffet, ...)?
- Kommunizieren Sie aktiv Ihre erreichten Erfolge im Bereich Nachhaltigkeit (z. B. Nutzung von Ökostrom, eigene Solaranlage, erreichte Minderung des Energie- und Wasserverbrauchs, ...)?
- Haben Sie eine eigene Nachhaltigkeitspolitik oder entsprechende Leitsätze formuliert und mit Ihrem Team abgestimmt? Wird diese öffentlich kommuniziert?
- Kommunizieren Sie aktiv regionale Speisen und Getränke oder vegetarische/vegane Gerichte in Ihrer Speisekarte bzw. auf dem Buffet?
- Gibt es in Ihrem Betrieb eine zentrale Stelle, an der Sie aktiv Ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten und gegebenenfalls Ihre Auszeichnungen kommunizieren (Grüne Infotafel, Rezeption, Lobby, ...)?
- Beteiligen Sie Ihre Gäste aktiv an der Wahl und dem Zeitpunkt des Handtuch- und Bettwäschewechsels?
- Streben sie für Auszubildende eine Festanstellung über die Ausbildungszeit hinaus an?
- Entspricht der Anteil der Frauen und Männer in Führungspositionen dem jeweiligen Anteil an allen Mitarbeitern?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern übertarifliche Gehälter und Aufstiegsmöglichkeiten?
- Bezuschusst oder finanziert der Betrieb die Kosten der Kinderbetreuung?

