

GREEN CHIEFS

Mein Beitrag

GREEN

CHEFS

Einkauf

- Es gibt nur einen Verantwortlichen für den Einkauf. ja nein
- Ich kaufe nur so viel Ware, wie ich sicher verbrauchen kann. ja nein
- Ich arbeite wirtschaftlich, mir ist der Einkaufs-Preis wichtiger als die Herkunft der Ware. ja nein
- Ich verwende Eier aus Freilandhaltung. ja nein
- Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus der Region. ja nein
- Ich verzichte auf Hühner aus Fabrik-Farmen. ja nein
- Ich verwende Bio-Gemüse. ja nein
- Ich verwende saisonale Ware, wann immer es geht. ja nein
- Ich achte darauf, dass meine Lieferanten wiederverwendbare Satten nutzen, die ich leer bei der nächsten Lieferung wieder mitgebe und so helfe, Verpackungsmüll zu sparen. ja nein

Verschwendung

- Das MHD wird regelmäßig überprüft, die Lagerung der Ware erfolgt bei uns nach dem First-in-First-out-System. ja nein
- Ich verarbeite ganze Tiere. ja nein
- Abschnitte von Gemüse verwende ich für Suppen, Smoothies oder ähnliches. ja nein
- Ich verwerte die Ware so weit wie möglich ganz. ja nein
- Ich versuche, Abfälle von Anfang an zu vermeiden. ja nein
- Ich biete meinen Gästen unterschiedliche Portionsgrößen. ja nein
- Bei Selbstbedienung vermeide ich Speiseabfälle, indem ich z. B. kleinere Teller verwende. ja nein
- Resteverwertung gehört bei mir zum Konzept, z. B. in Form eines Buffets. ja nein
- Ich biete meinen Gästen an, übrig gebliebene Speisen einzupacken. ja nein
- Ich trenne Lebensmittel vom Restmüll, die Lebensmittelreste entsorge ich umweltschonend, indem ich sie z. B. zu Strom, Bio-Diesel oder Dünger recyceln lasse. ja nein

GREEN CHEFS

Klima und Umwelt

- Unser Strom und unser Gas sind CO2-neutral. ja nein
- Wir achten auf unseren Stromverbrauch und bei Neuanschaffungen auf energieeffiziente Geräte. ja nein
- Wir sparen Energie, indem wir Arbeitsabläufe sinnvoll planen und auch Möglichkeiten wie Nachtgarung in die Überlegungen einschließen. ja nein
- Wir achten darauf, dass die Kühlhäuser geschlossen und in den Wirtschaftsräumen Energiesparlampen montiert sind. ja nein
- Haltbare Ware und Getränke werden bei uns möglichst wöchentlich oder seltener geliefert. ja nein

Ausstattung

- Beim Restaurant-Mobiliar verzichten wir auf exotische Hölzer. ja nein
- Wir verwenden Einweg-Tischwäsche aus Recycling. ja nein
- Unsere Tischwäsche wird regelmäßig abgeholt und in der Region gereinigt. ja nein
- Bei Verpackungsmaterial bevorzuge ich umweltfreundliche Produkte. ja nein
- Bei uns gibt es keine Plastikflaschen. ja nein
- Wir leisten unseren Nachhaltigkeitsbeitrag auch mit langlebigen Töpfen und Pfannen. ja nein

Mitarbeiter

- Meine Mitarbeiter bezahle ich nach Tarif ja nein
- Wir haben eine maximale tägliche Arbeitszeit ja nein
- Wir vermeiden Teildienst ja nein
- Wir vermeiden Doppelschichten ja nein
- Es ist selbstverständlich, dass die Mitarbeiter ihre freien Tage am Stück nehmen können ja nein
- Wir essen jeden Tag gemeinsam im Team und nehmen uns die Zeit, vor und nach dem Service über den Tag zu sprechen ja nein
- Gemeinsame Freizeitaktivitäten gehören bei uns dazu ja nein

GREEN CHIEFS

Was ich sonst noch Gutes tue...

Meine Kontaktdaten

Betrieb:

Ansprechpartner:

Straße und Hausnummer:

PLZ und Ort:

E-Mail:

Telefon:

Website:
