



Klima Kompetenz Camps für Zukunftsberufe

Thema: Der Nachhaltigkeitscheck
für den Ausbildungsbetrieb



Die Nachhaltigkeit



1. **Beantworten** Sie die folgende Frage alleine.



2. **Besprechen** Sie sich mit einer Partnerin oder einem Partner.



3. **Berichten** Sie Ihre Ergebnisse im Plenum.

Was verstehen Sie unter Nachhaltigkeit?

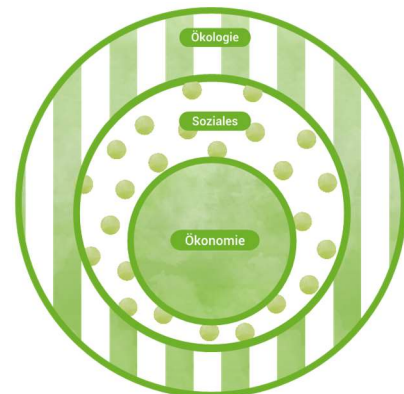
meine Antwort:

die Antwort meiner Partnerin/meines Partners:



4. Notieren Sie eine Definition für den Begriff „**Nachhaltigkeit**“ unter Einbeziehung des Schaubildes „Vorrangmodell der Nachhaltigkeit“ und den Aspekten aus der vorherigen Aufgabe.

Definition Nachhaltigkeit



Vorrangmodell der Nachhaltigkeit

Einzelne Bereiche werden in ihrer Beziehung und Abhängigkeit zueinander dargestellt.

Aussage: Keine Wirtschaft ohne eine Gesellschaft, keine Gesellschaft ohne Ökologie.

Grafik: „Wirtschaft in den richtigen Kontext setzen“ von Johanna Paul, grafisch bearbeitet durch Michelle Bruce, lizenziert unter [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Die Nachhaltigkeitscheckliste für Ihren Ausbildungsbetrieb

1. **Beantworten** Sie die folgenden Fragen der Checkliste¹ in den nächsten Wochen in Ihrem Hotel.
2. **Suchen** Sie Ansprechpartner:innen (z.B. Direktor:in, Facility Manager:in, Personalabteilung, Abteilungsleiter:innen), die Ihnen Informationen zu den einzelnen Bereichen geben können.
3. **Präsentieren** Sie ihre Ergebnisse im nächsten Turnus. Wählen Sie dafür eine geeignete Präsentationsform aus, z.B. Poster, Interview, PPP, Checkliste, Fotos, Video.
 - a. **Benennen** Sie **eine** Nachhaltigkeits-Maßnahme, von der Sie denken, dass diese sehr gut umgesetzt wird/ auf die Sie stolz sind („Good-Practice“ Beispiel aus Ihrem Hotel).
 - b. **Reflektieren** Sie welche positiven und negativen Erfahrungen (Highlights, Stolpersteine) Sie beim Bearbeiten der Checkliste in ihrem Betrieb gemacht haben.
4. **Stimmen** Sie sich über die besten „Good-Practice“ Beispiele ab und prämiieren Sie die besten 10 Nachhaltigkeitsumsetzungen.



1) Nachhaltigkeitsmanagement	Ja, seit wann	in Planung	nein
Nachhaltigkeit ist in der Unternehmensphilosophie zu finden?			
Gibt es ein Leitbild und wurde die Unternehmensphilosophie verschriftlicht? Offen/Digital zugänglich für Mitarbeiter:innen und Gäste?			
Gibt es in ihrem Unternehmen Nachhaltigkeitsziele?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

¹ Quelle: Stomprowski, Stephan / Laux, Benjamin (2019). Nachhaltig handeln im Hotel- und Gastgewerbe. Maßnahmen erfolgreich einführen und umsetzen. München: UVK Verlag, ISBN: 978-3-7398-3016-2.

2) Energie und Ressourcen	Ja, seit wann	in Planung	nein
Wird Ökostrom genutzt?			
Wird eigene Energie erzeugt? (z.B. Solar, Blockkraftwerk, etc.)			
Gibt es LED Beleuchtung? Zu wie viel % _____			
Wird Energieeffizienz von Geräten berücksichtigt bei der Neuanschaffung?			
Gibt es Bewegungsmelder?			
Werden Strahlregler (Perlatoren) bei den Wasserhähnen und Duschen benutzt?			
Sind Toiletten mit Doppelspültaste ausgerüstet?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

3) Abfallwirtschaft	Ja, seit wann	in Planung	nein
Werden Abfälle getrennt? (Bio, Glas, Papier, Metall, Kunststoff)			
Werden Glühbirnen und Leuchtmittel fachgerecht entsorgt?			
Gibt es eindeutige Trennkonzepte /Schulungen der Mitarbeiter:innen zum Thema Mülltrennung?			
Wird auf Einweg- und Portionsverpackungen verzichtet?			
Wird auf Coffee-to-go-Becher verzichtet?			
Wird auf Kapselkaffee verzichtet?			
Werden Abfälle durch verschiedene Maßnahmen reduziert? Z.B. kleine Teller am Buffet oder kleine Mengen auf dem Buffet?			
Werden übriggebliebene Lebensmittel weitergegeben? Z.B. "Too Good To Go", Tafel, etc.			
Werden übriggebliebene Speisen den Gästen zur Mitnahme angeboten?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

4) Nachhaltiger Einkauf	Ja, seit wann	in Planung	nein
Werden Lieferanten nach Nachhaltigkeitsaspekten ausgewählt?			
Wird auf eine Zertifizierung der Lieferanten geachtet?			
Werden regionale Produkte und Lebensmittel eingekauft?			
Werden Angaben zu regionalen Produkten/Lebensmitteln auf der Speisekarte gekennzeichnet? Wenn ja, welche: _____ _____ _____			
Werden bei den Speisen saisonale Produkte verwendet? Wenn ja welche: _____ _____ _____			
Werden Bioprodukte verwendet? Wenn ja, welche: _____ _____ _____			
Wird das Fleischangebot reduziert und werden dafür vegetarische/vegane Alternativen angeboten?			
Werden Produkte aus fairem Handel angeboten oder verwendet?			
Wird nachhaltige Arbeitskleidung bereitgestellt? Z.B. Biobaumwolle, Grüner Knopf, etc.			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

5) Nachhaltige Mobilität	Ja, seit wann	in Planung	nein
Sind Ladestationen auf dem Gelände vorhanden? Wenn ja, wie viele: _____			
Werden Gäste über eine umweltfreundliche Anreisemöglichkeit informiert?			
Gibt es einen Fahrräder- oder E-Bike Verleih?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

6) Gästekommunikation	Ja, seit wann	in Planung	nein
Werden Gäste motiviert und für die Teilnahme an nachhaltigen Praktiken gewonnen? Wenn ja, welche: _____ _____ _____			
Werden Gäste aktiv eingebunden bei der nachhaltigen Umsetzung, z.B. Handtuchwechsel, Zimmerreinigung?			
Werden den Gästen die positiven Auswirkungen auf die Umwelt deutlich gemacht?			
Werden Events zum Thema Nachhaltigkeit veranstaltet?			
Gibt es eine Inhouse-Kommunikation zum Thema Nachhaltigkeit, z.B. Broschüre, Tablet, Poster, Aufsteller? Wenn ja, welche: _____ _____ _____			
Gibt es eine Außenpräsentation zum nachhaltigen Engagement, z.B. Blog, Website, Social Media?			
Werden Hausführungen mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit für Gäste angeboten?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

7) Nachhaltiges Personalmanagement	Ja, seit wann	in Planung	nein
Werden Mitarbeiter:innen über Nachhaltigkeit informiert und bei der Umsetzung von Maßnahmen eingebunden?			
Werden Schulungen zur Nachhaltigkeit für die Mitarbeiter:innen durchgeführt?			
Gibt es Belohnungen für Mitarbeiter:innen bei erfolgreicher Umsetzung von nachhaltigen Maßnahmen?			
Gibt es eine/n Nachhaltigkeits- oder Energiebeauftragte/n?			
Gibt es eine Austauschkultur während Meetings zu Nachhaltigkeit?			
Gibt es ein nachhaltiges Personalmanagement, das faire Arbeitsbedingungen, Work-Life-Balance, Gesundheit und ein gutes Arbeitsklima umsetzt?			
Weitere Maßnahmen oder neue Ideen zur Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens			

Notizen:



Umsetzung von Nachhaltigkeit in der Schule am Beispiel der Brillat-Savarin-Schule:



Schulcloud-Channel
#OSZ GOES GREEN

Planungswerkstatt
4 mal im Jahr

Film über BNE
<https://www.youtube.com/watch?v=hrl3q6mWdqc>



Instagram
osz_gastgewerbe



Arbeits- / Lernmaterial ‚Der Nachhaltigkeitscheck für den Ausbildungsbetrieb‘ von Annette Ehrke, Aisha Lahmann und Ralf Späth (Brillat-Savarin-Schule), im Rahmen von [KlimaKompetenz-Camps](#), Grafiken erstellt von Annika Huskamp, lizenziert unter [CC-BY-SA \(4.0\)](#) - sofern nicht anders angegeben. Dargestellte Logos unterliegen dem Markenrecht, bleiben weiterhin geschützt und dürfen nicht verändert werden. Berlin, Dezember 2024.