



Der Greentable®-Kodex

Wir verpflichten uns zu den folgenden Leitlinien*:

BEWAHRUNG DER NATÜRLICHEN RESSOURCEN

Wir berücksichtigen in unseren Prozessen, Produkten und Dienstleistungen die schonende und effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen und reduzieren so den Ressourcenverbrauch im Unternehmen und seinen Wertschöpfungsketten.

ERHALT DER BIODIVERSITÄT

Wir tragen Verantwortung gegenüber der Natur und sind mitverantwortlich für den Erhalt und die Wiederherstellung von Biodiversität und damit der Ökosystem-Leistungen.

SCHUTZ DES KLIMAS

Wir leisten mit unserem Handeln einen Beitrag zum Schutz des Klimas, indem wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur Verringerung der Freisetzung von Treibhausgasen beitragen.

VERANTWORTUNG IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Wir berücksichtigen bei der Erstellung unsers nachhaltigen Verpflegungsangebotes die ökonomischen, ökologischen und sozialen Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und entwickeln verantwortungsbewusst Strategien zu deren Bewältigung.

EINSATZ TIERISCHER PRODUKTE

Wir berücksichtigen bei Maß und Art des Angebotes von tierischen Produkten die ökologische Tragfähigkeit unseres Planeten sowie die artgerechte Haltung der Tiere und setzen pflanzliche Alternativen ein.

FÖRDERUNG DER GESUNDEN ERNÄHRUNG

Wir tragen zu einer Förderung der Gesundheit unserer Kund*innen bei.

TRANSPARENZ UND DIALOG

Wir schaffen Transparenz für unsere Kund*innen und Geschäftspartnern, indem wir klare Informationen zu unseren Angeboten bereitstellen.

ORIENTIERUNG AN DEN INTERESSEN DER MITARBEITER*INNEN

Wir berücksichtigen im Rahmen von nachhaltigen Geschäftsstrategien die Interessen und das Wohl unser Mitarbeiter*innen. Wir sind dadurch ein attraktiver Arbeitgeber und binden kompetente Beschäftigte.

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift

* Leitbild „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus- Gastronomie“ im Rahmen des Projektes NAHGAST