



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
1.	Speiseplanung & Angebot	Speisenplanung & Angebot
1.1	Vegetarische / Vegane Gerichte	Die untersuchte Kaffeebar verfügt über eine Speisekarte, die ansprechende vegetarische und vegane Snacks und kleine Gerichte enthält a) mindestens 40 % der kleinen Gerichte und Snacks sind vegetarisch und nicht vegan (15 Punkte) b) und mindestens 10 % der kleinen Gerichte und Snacks sind vegan (15 Punkte)
1.2	Berücksichtigung Planetary Health Diet	Die Zusammenstellung des Angebotes innerhalb der Kaffeebar orientiert sich bei den Zutaten an den Vorgaben der Planetary Health Diet. Hinweis: Weitere Infos siehe Anlagen
B 1	100 % veganes/vegetarisches Angebot	Das gesamte Snack-, Speisen- und Getränkeangebot ist vegetarisch oder vegan.
1.3	Saisonales Angebot	Die untersuchte Kaffeebar verwendet eine generell jahreszeitlich und saisonal ausgerichtetes Angebot: a) Das Angebot wird saisonal verändert (mindestens viermal pro Jahr). (5 Punkte) b) An mindestens 2 Tagen pro Woche wird ein saisonales Obst- und/oder Gemüse angeboten. (5 Punkte) c) Das Angebot ermöglicht es zudem, durch eine flexible Gestaltung auf saisonale Komponenten einzugehen. (5 Punkte) d) Zutaten können durch unspezifischere Beschreibungen wie „saisonales Gemüse“ flexibel gewählt werden. (5 Punkte)  Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage
B 2	konsequente Saisonalität und Regionalität	Das Angebot ist konsequent auf die Saisonalität und Regionalität der verwendeten Zutaten (Obst- und Gemüse) ausgerichtet. Dabei werden 50 - 100 % des Obst- und Gemüseangebotes aus saisonalen und regionalen Zutaten hergestellt. 50 % = 5 Punkte 100 % = 10 Punkte  Hinweis: Übersicht jahreszeitlicher und saisonaler Gemüse siehe Anlage
1.4	Überstände-Verwertung	Die untersuchte Kaffeebar nimmt Lagerbestände und Überstände flexibel in das Angebot auf. Durch eine bedarfskonforme Lagerhaltung oder flexible Angebotsgestaltung können leicht verderbliche Lebensmittel auch spontan mit eingebunden werden.
1.5	CO <sub>2</sub> -Reduktion	Einzelne Snacks/kleine Gerichte wurden bereits mit dem System Eaternity, dem NAHGAST-Rechner oder vergleichbarer Software <u>berechnet</u> (CO <sub>2</sub> -Fußabdruck, Nachhaltigkeit der Zutaten) und wenn nötig wurden nicht-nachhaltige oder ungesunde Komponenten ausgetauscht, verringert und nachhaltige und gesunde Komponenten erweitert.  Rezertifizierung: neue Snacks/ kleine Gerichte werden stets mit dem CO <sub>2</sub> -Fußabdruck berechnet und entsprechend optimiert.
1.6	Reduzierung Fleisch	Der Anteil tierischer Produkte innerhalb einzelner Snacks wurde (im Rahmen der Nachhaltigkeit, Umwelt, Gesundheit) reduziert.  Nachweis über mindestens drei entsprechend abgeänderte Rezepturen, die Einsatz finden.  Rezertifizierung: neue Snacks werden stets auf den Anteil tierischer Produkte untersucht und entsprechend optimiert
1.7	Reduzierung ungesunde Komponenten	Ungesunde und/oder wenig nachhaltige Snacks/Komponenten werden in der Portionsmenge reduziert.  Rezertifizierung: neue Snacks werden stets auf die Reduktion ungesunder und/oder wenig nachhaltiger Gerichte/Komponenten untersucht und entsprechend optimiert
1.8	alternative Süßungsmittel	Als alternative Süßungsmittel werden ausschließlich unbedenkliche Stoffe angeboten (Stevia, Xylit besser: Ahornsirup, Kokosblütenzucker, Dattelsüße, Agavendicksaft)  Hinweis: Liste der bedenklichen Süßungsmittel siehe Hinweisenlagen.



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
2.	Beschaffung & Zutaten	Beschaffung & Zutaten
2.1	Artgerechte Tierhaltung	Mindestens 50 % der tierischen Produkte werden aus artgerechter Tierhaltung (bevorzugt Bioprodukte ggf. auch Für mehr Tierschutz-Label, Tierwohl Label inkl. Wahlkriterien oder vergleichbare, nachweisbare Haltungskriterien) eingesetzt. Hinweis: Vergleich Anlage zugelassene Label/Siegel in der Anlage
2.2	Anteil Bio-Lebensmittel	Ab 5 % des Wareneinsatzes werden in Bioqualität eingesetzt. Insbesondere Frischwaren, die zur Teeherstellung genutzt werden (Zitrone, Orange, frische Minze, Ingwer) werden in Bioqualität eingekauft. (10 Punkt) Ab 20 % des Wareneinsatzes werden in Bioqualität eingesetzt. (20 Punkte) Ab 50 % des Wareneinsatzes werden in Bioqualität eingesetzt. (40 Punkte, volle Punktzahl)
B 3	Eigene Röstung	Wird eine eigene Rösterei betrieben, so erfolgt die Produktionsplanung so, dass die Auslastung des Rösters sichergestellt ist. Kennzeichen: Nutzung ab mehr als 5 Röstungen pro Tag
2.3	Anteil fair gehandelte Produkte	Produkte, die als Getränkegrundlage dienen (Kaffee, Tee, Schokolade etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 50 % aus fairem Handel bezogen. (15 Punkte) Produkte, die als Getränkegrundlage dienen (Kaffee, Tee, Schokolade etc.), die aus einem nicht EU-Land bezogen werden, werden mindestens zu 100 % aus fairem Handel bezogen. (30 Punkte, volle Punktzahl) Hinweis: Informationen zu einsetzbaren Siegeln für fairen Handel siehe Anlage
B 4	Directtrade	Zusätzlich wird mindestens ein Produkt im Directtrade bezogen. Bestenfalls der Kaffee.
2.4	Milch	Die jährlich verbrauchte Milch kommt zu 50 % aus biologischer Landwirtschaft. (10 Punkte) Die jährlich verbrauchte Milch kommt zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft. (20 Punkte)
2.5	Milchersatzprodukte	Es werden mindestens zwei verschiedene Milchersatzprodukte angeboten. (10 Punkte) Durch Werbemaßnahmen wird der Anteil der Milchersatzprodukte pro Jahr um 15 % gesteigert. (10 Punkte)
2.6	Herkunft Zucker	Der angebotene und eingesetzte Zucker stammt zu 100 % aus ökologischem Anbau und fairem Handel. Hinweis: Informationen zu einsetzbaren Herkunftsorten und dazugehörigen Siegeln für fairen Handel siehe Anlage
2.7	Flugware	Es wird komplett auf den Einsatz von Flugware verzichtet (z. B. Kaffee, Obst, Gemüse).
2.8	Anteil MSC /ASC	Der eingesetzte Fisch und Fischprodukte werden zu 50 % aus nachhaltigem Fischfang (MSC oder ASC Siegel) bezogen. (5 Punkte) Der eingesetzte Fisch und Fischprodukte werden zu 100 % aus nachhaltigem Fischfang (MSC oder ASC Siegel) bezogen. (10 Punkte, volle Punktzahl)
2.9	Anteil Regional	3 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Backwaren, Milch, Belegwaren etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung) bezogen. (5 Punkte) 5 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Backwaren, Milch, Belegwaren etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung)bezogen. (15 Punkte) 10 mengenmäßig wichtige Komponenten (bspw. Backwaren, Milch, Belegwaren etc.) werden (direkt) von regionalen Lieferanten/Produzenten (bspw. Regionalfenster-Kennzeichnung)bezogen. (30 Punkte)
2.10	Ausschluss Gentechnik	Die untersuchte Kaffeebar setzt ausschließliche gentechnikfreie Produkte ein, entweder durch den ausschließlichen Bezug von Bio-Produkten, aufgrund eines eigenen Kontrollsystems im Rahmen der Beschaffung (z. B. Lieferantenvereinbarungen, Code of Conduct) oder Einsatz der freiwilligen "Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung von diesen Lebensmitteln (siehe unten) Gilt insbesondere für: Sojabohnen (-Milch), Mais, Raps und Zuckerrüben und deren Erzeugnisse Aus den Ländern: USA, Argentinien, Brasilien, Indien, China und Kanada



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
2.11	Alte Obst-Gemüse Sorten	Alte Sorten (Obst- und Gemüsesorten) und/oder Urgemüse werden regelmäßig und fortlaufend eingesetzt, um die Vielfalt zu erhöhen. (mindestens 1 mal pro Woche/bestenfalls 3 mal pro Woche) Hinweis: Eine Liste von möglichen Produkten finden Sie in der Anlage
2.12	Alte Nutztierassen	Fleischprodukte werden vorzugsweise aus alten Nutztierassen bezogen. (mindestens 1 mal pro Woche/bestenfalls 3 mal pro Woche) Hinweis: Eine Liste von alten Nutztierassen finden Sie in der Anlage
2.13	Vorgegarte Produkte	Convenienceprodukte werden nur dann eingesetzt, wenn kein erheblicher Qualitäts- oder Nährstoffverlust durch die Vorverarbeitung entsteht. Indikator: maximal 30 % der Komponenten innerhalb der Gerichte dürfen "vorgegart" sein.
2.14	kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Die bezogenen Convenienceprodukte (in jeder Stufe) enthalten zu 95 % keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. (10 Punkte) Die bezogenen Convenienceprodukte (in jeder Stufe) enthalten zu 100 % keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. (20 Punkte, volle Punktzahl) Hinweis: Liste von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen siehe Anlage
2.15	eingesetzte Fettarten	Beim Einsatz von Fetten und Ölen wird darauf geachtet, dass viele ungesättigte oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren eingesetzt werden (=weniger Butter, Palmfett; mehr Oliven-, Sonnenblumen und Rapsöl). Mehrheitsanteil ungesättigt = 10 Punkte Verzicht Butter, Palm/Kokosfett = 20 Punkte, volle Punktzahl
2.16	Reduzierung Verpackung	Bei der Beschaffung von Waren wird so weit wie möglich auf den Einsatz von Kleingebinden und Einwegverpackungen verzichtet (15 Punkte). Insbesondere bei Obst- und Gemüsewaren wird auf unnötige Plastikumverpackungen verzichtet (10 Punkte).
B 5	Reduzierung Verpackung	5 Bonuspunkte für den Einsatz von unverpackten Waren oder den Einsatz von nachfüllbaren Gefäßen bspw. für Milch (mindestens 1 mengenmäßig wichtiges Produkt). Hinweis: Beispiele für mögliche Waren/Produkte siehe Anlage
B 6	Zertifizierungen	Bonuspunkte: Biozertifizierung (5 Punkt) und Nutzung (5 Punkte) EMAS-Zertifizierung (5 Punkte) ISO 9001 Zertifizierung (5 Punkte) ISO 14001 Umweltmanagementsystemnorm (5 Punkte) DGNB-Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte) LEED-Zertifizierung des Gebäudes (5 Punkte)



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
3.	Lagerung & Prozesse	Lagerung & Prozesse
3.1	Trennung	Die Lagerräumlichkeiten (kühl, tiefkühl etc.) des Betriebes verfügen über die spezifische und übliche Trennung (Trockenlager, Gemüselager, MoPro-Lager, etc.).
3.2	First-in-first-out	Es wird nach dem First-in-first-out-Prinzip gearbeitet.
3.3	Kühltemperatur	Die Temperaturen der Kühlräume/-schränke werden optimal eingestellt (nicht zu tief, da dies zu höheren Emissionen führt) und regelmäßig geprüft.
3.4	Reduzierung Kühlfläche	Gering genutzte Kühltagerräume/-schränke werden zusammengelegt und leere abgeschaltet.
3.5	Auftauraum	Tiefgekühlte Produkte werden im Kühlraum/-schrank aufgetaut.
3.6	Schließung Kühlung	Durch Schilder, Schulungen etc. wird darauf geachtet, dass die Mitarbeiter*innen die Kühlräume/-schränke so kurz wie möglich öffnen. Prüfkriterium: Wird ein Schulung durchgeführt oder ist eine Beschilderung der Kühlräume vorhanden?
3.7	Trennung Warm-Kalt-Bereiche	Kühlschränke/-räume sind abseits von thermischen Geräten oder Wärmequellen positioniert, um die Verdampfungstemperatur zu senken/nicht zu steigern. Der Verflüssiger des Kühlaggregats wird von möglichst kühler und staubfreier Luft versorgt, um die Verdampfungstemperatur zu senken/nicht zu steigern.
3.8	Dämmung Kühlraum	Die Wärmedämmung und Türdichtungen im Lagerbereich (gekühlt/tiefgekühlt) werden regelmäßig überprüft.
3.9	eingesetzte Kühltechnik	Die eingesetzte Kühltechnik wurde im Rahmen von Modernisierungs- und Optimierungsmaßnahmen geprüft und ggf. erneuert (Effizienzklasse min. A bis A+). Bei Neuanschaffungen wird auf ökonomischer und ökologischer Basis entschieden, ob Zentralkälteanlagen oder steckerfertige Kühltechnik genutzt wird.
3.10	moderne Kältemittel, geringer GWP	Es werden Kältemittel mit einem möglichst geringen GWP = Global Warming Potential (< 500) eingesetzt. Beim Neukauf von Kühlgeräten wird auf den Einsatz von Kältemitteln mit den geringsten Umweltauswirkungen und entsprechend der gesetzlichen Vorgaben geachtet.
B 7	natürliche Kältemittel	Es werden ausschließlich <u>natürliche Kältemittel</u> mit einem geringst möglichen GWP = Global Warming Potential (< 10) eingesetzt.
3.11	produktspezifische Lagerung	Bei der Lagerung wird im allgemeinen darauf Acht gegeben, dass Produkte entsprechend ihrer Spezifikation gelagert werden. Dies betrifft den Lagerort (hell, dunkel, kühl, tiefkühl) sowie die Art der Lagerung (unverpackt, Verpackungsart etc.)



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
4.	Produktion	Produktion
4.1	Energiebewusste Produktionsplanung	Bei der Produktionsplanung wird darauf geachtet, dass diese energiebewusst und bedarfsgerecht erfolgt (An- und Ausschaltplan zum Anstellen der Geräte erst bei Nutzung etc.). Es wird ein allgemeiner Plan eingesetzt.
4.2	Energiesparende Kleintechnik	Die Innerhalb der Kaffeebars eingesetzten Kleintechnik-Geräte (Kontaktgrill, Reiskocher, Suppentopf, Mixer, Sous-vide-Garer, Elektro-Heißluftofen) verfügen über die höchsten erhältlichen Energieeffizienzklassen.
4.3	Moderne Großtechnik	Die Innerhalb der Kaffeebars eingesetzten Großtechnik-Geräte (Kühlschränke, Spülmaschine, Saladetten) entsprechen einem modernen Stand. (maximales Alter zum Erreichen der 10 Punkte: 10 Jahre).
4.4	Energieschulung	Der Betrieb schult seine Mitarbeiter*innen im Hinblick auf energiebewusste und bedarfsgerechte Gerätenutzung.
4.5	Produktions-optimierung	Die Produktionsprozesse werden regelmäßig bspw. im Hinblick auf die Handhabung der Geräte oder die Zubereitungsprozesse überarbeitet.
4.6	minimale Zwischenkühlung	Der Bedarf an Zwischenkühlung wird so gering wie möglich gehalten (thermisch entkoppelte Vorproduktion)
4.7	umweltschonende Energieform	Es wird eine Energieart mit den geringsten Umweltauswirkungen eingesetzt. (Optimal: Blockheizkraftwerk (10), Fernwärme (9), Erdgas (8), Ökostrom (7), konventioneller Strom (0))
4.8	nährstoff-schonende Zubereitung	Bei der Produktion der warmen Speisen wird auf eine nährstoffschonende Zubereitung geachtet. (keine zu langen Warmhaltezeiten vgl. Vorgaben Literatur, produkt-/zutatenoptimierte Garzeiten)
4.9	Optimierung Food Waste einmalig	Es wurde ein Projekt zur Erfassung der Abfallmengen und zur Optimierung der Menge an Lebensmittelabfällen durch die Ausgabemengen durchgeführt. Speisereste werden zur Optimierung des Speisenangebotes, der Portionsgrößen und der Rezepturen gemessen.
B 8	Optimierung Food Waste standardisiertes, regelmäßiges Verfahren	Es werden <u>regelmäßig</u> Abfallmessungen nach einem standardisierten Verfahren (z. B. United Against Waste, Winnow oder eigenes) zur Optimierung der Menge an Lebensmittelabfällen durchgeführt. Speisereste werden zur Optimierung des Speisenangebotes, der Portionsgrößen und der Rezepturen regelmäßig gemessen.



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
5.	Ausgabe & Kommunikation	Ausgabe & Kommunikation
5.1	Feedback-System	Die Kommunikation mit den Gästen wird, bspw. durch ein Feedback-System gefördert. (schriftlich oder mündlich)
5.2	Austausch Rückläufe	Ein Austausch zwischen Ausgabe- (Barista), Spülküchenpersonal und Betriebsleitung über Rückläufe wird gelebt.
5.3	Kommunikation Food Waste Gäste	Die Gäste werden über die Auswirkung von übermäßigen Lebensmittelabfällen informiert. Wenn ja, wie?
5.4	Kommunikation Nachhaltigkeit Gäste	Das Bewusstsein bei den Gästen wird durch regelmäßige Aufmerksamkeit auf das Thema Nachhaltigkeit und eine Sensibilisierung der Gäste für die jeweiligen Themen geschärft. Verankerung von Nachhaltigkeitszielen in der Unternehmenskommunikation (10 Punkte) Regelmäßige Kommunikation mit den Gastronomienutzern durch die Gastronomieeinheit (10 Punkte).
5.5	Schulung Food Waste	Es werden Schulungen zum Thema Lebensmittelverschwendung mit den Kaffeebarmitarbeiter*innen durchgeführt.
5.6	Kurze Warmhaltung Ausgabe	Die Warmhaltezeiten <u>in der Ausgabe</u> werden möglichst geringgehalten bzw. wird bestenfalls keine Warmhaltung vorgenommen.
5.7	Bio-Auslobung	Bio-Produkte werden sichtbar für die Gäste gekennzeichnet.
5.8	Promotion Nachhaltige Gerichte	Nachhaltige Gerichte werden durch eine hervorragende Positionierung in der Ausgabe (beste Verkaufsposition und am Anfang des Speiseplans) hervorgehoben. Hinweis: Beschreibung, was ein nachhaltiges Gericht ausmacht siehe Anlage
5.9	Partizipation Gäste	Die Gäste des Betriebes werden an Veränderungen beteiligt (Partizipation). Hinweis: Beschreibung der Merkmale einer Partizipation siehe Anlage
5.10	Nudging	Durch unterschwelliges Hinweisen auf und Darstellen von Verhalten anderer Gäste wird eine Verhaltensänderung bei anderen Gästen versucht zu erwirken. (Nudging) Hinweis: Beschreibung, wie Nudging im Bereich der Gastronomie ausfallen kann siehe Anlage
5.11	Bezuschussung Nachhaltigkeit	Nachhaltige Gerichte werden bewusst (stärker) bezuschusst, um den Absatz zu steigern.
5.12	Nachhaltigkeits-Aktionen	Es werden regelmäßige Nachhaltigkeitsaktionen organisiert.
5.13	kostenloses Wasser	(Leitungs-)Wasser wird kostenlos zur Verfügung gestellt.
B 9	geschlossene Kühlvitrinen	Die Kühlvitrinen den Ausgaben sind aus Energieeffizienzgründen geschlossen/mit Türen versehen; Anschaltplan bei offenen Kühlvitrinen.
B 10	CO <sub>2</sub> -Footprint ausgewiesen	Der CO <sub>2</sub> -Fußabdruck der Snacks und kleinen Gerichte wird an der Ausgabe <u>ausgewiesen</u> .
5.14	Einmalmaterial	Einmalmaterialien wie Umrührstäbchen oder Strohhalme werden aus nachhaltigen Alternativen eingesetzt (z.B. essbare Alternativen)
B 11	Bonus Verzicht Einmalmaterial	Es wird komplett auf den Einsatz von Einmalmaterialien/-artikeln verzichtet.
5.15	Mehrweg/Pfand to-go-Verpackungen	Werden Getränke, Snacks oder kleine Gerichte aus der Kaffeebar zur Mitnahme angeboten, so werden diese in Mehrwegverpackungen oder mit einem Pfandsystem (Vytal, ReCup, Henkelmann etc.) ausgegeben. Option für Mehrweg-/Pfandverpackung = 5 Punkte Ausschließlich Mehrweg-/Pfandverpackung = 10 Punkte



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
6.	Entsorgung & Reinigung	Entsorgung & Reinigung
6.1	Abgabe Überproduktion	Nicht vermeidbare Überproduktionen werden nachhaltig weiterverwertet. (Bspw. Spende an die Tafel, TooGoodToGo)
6.2	optimierte Spülorganisation	Die Spültechnik wird so eingesetzt, dass die Spülgänge optimal ausgelastet sind. Dies bedeutet bspw., dass die Spülmaschine erst gestartet wird, wenn genügend zu reinigende Tassen/Geschirr/etc. vorhanden sind, keine halben Beladungen gereinigt werden etc..
6.3	Energiesparprogramm Spülen	Die Spültechnik verfügt über Energiesparprogramme und diese werden (im Rahmen der hygienischen Vorgaben) regelmäßig/ständig genutzt.
6.4	Wärmerückgewinnung Spülen	Die Spültechnik verfügt über Wärmerückgewinnung bei Abwasser und Abluft und wird genutzt.
6.5	Weiterverwertung Kaffeesatz	Der Kaffeesatz aus den Kaffeebars wird weiterverwertet. Dies kann entweder durch die Weitergabe zur Nutzung als Düngemittel erfolgen, über die Weiterverarbeitung zu neuen Produkten (Kaffeebecher, Schuhe etc.) oder ein gleichwertiges System/Konzept.
6.6	Einsatz nachhaltiger Reinigungsmittel	Es werden ausschließlich <u>ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel</u> , die biologisch abbaubar sind, (exkl. für die Industriespülmaschinen) beschafft und eingesetzt. Der Einsatz erfolgt nachweislich in bedarfsgerechten Mengen. Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage
B 12	Einsatz nachhaltiger Spülmittel (Spülmaschinen)	Es werden ausschließlich <u>ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel</u> , auch bei den Spülmaschinen, eingesetzt. Hinweis: Mögliche Siegel für ökologische/nachhaltige Reinigungsmittel siehe Anlage
7.	Technik & Energie	Technik & Energie
7.1	Tageslicht	Alle Arbeitsplätze in der Kaffeebar sowie der Gastraum/die Gasträume verfügen über Tageslicht.
7.2	Sensorgesteuertes Licht allgemein	Der Einsatz von künstlichem Licht wird über Sensoren oder im allgemeinen nur nach Bedarf geregelt. (Verhinderung, dass obwohl genügend Tageslicht vorhanden ist künstliches Licht eingeschaltet wird.)
7.3	bewegungs-gesteuertes Licht Nebenräume	Es werden Bewegungsmelder im Kühl- und Lagerbereich sowie den Mitarbeiter Toiletten genutzt.
7.4	zentrale Heizungssteuerung	Die Heizung der gesamten Räumlichkeiten erfolgt zentral gesteuert und wird dadurch energieoptimiert oder es werden Thermostatventile eingesetzt.
7.5	Heizungsenergie	Es wird eine Heizart mit den geringsten Umweltauswirkungen eingesetzt. (Optimal: Blockheizkraftwerk (10), Fernwärme (9), Erdgas (8), Ökostrom (7), konventioneller Strom (0), Ölheizung (0))
7.6	Tracking Medienverbrauch	Der allgemeine Medienverbrauch der Kaffeebar wird turnusmäßig/regelmäßig getrackt und optimiert.
7.7	biologische Arbeitskleidung	Die eingesetzte Arbeitskleidung stammt aus biologischen Rohstoffen und fairer Produktion. Hinweis: Weitere Informationen zu gültigen Siegeln siehe Anlagen.



	Kriterien	Beschreibung Kriterien
8.	Mitarbeiter & Gesellschaft	Mitarbeiter & Gesellschaft
8.1	Diversity Management	Die Geschlechter- und Generationengerechtigkeit wird im Unternehmen beachtet und gewürdigt. Indikator: Diversity Management/Beauftragte vorhanden und/oder Schulungen zu diesem spezifischen Thema.
8.2	Ausbildungsbetrieb	Das Unternehmen (nicht jede einzelne Kaffeebar) fördert den Nachwuchs, indem er Auszubildende im Bereich der (System)gastronomie beschäftigt.
8.3	Inklusion	Im Unternehmen (nicht jede einzelne Kaffeebar) findet eine Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigungen statt.
8.4	Integration	Eine Integration von neuen Mitbürgern wird gelebt.
8.5	Partizipation Umfeld	Eine Partizipation von Mitbürgern (Anwohnern/Nachbarn etc.) durch Öffnung für externe Tischgäste (Anwohner, Senioren) gelebt.
8.6	Nachhaltigkeitsschulung	Mitarbeiter*innen werden in das Nachhaltigkeitskonzept zur Stärkung des (internen) Nachhaltigkeitsgedankens eingewiesen.
8.7	Qualifizierung	Mitarbeiter*innen werden durch maßgeschneiderte Weiterbildungsmöglichkeiten und Qualifizierungsmaßnahmen in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert. Indikator: im Durchschnitt mehr als 2 Weiterbildungstage pro Jahr pro Mitarbeiter oder Betrag, der pro Jahr pro Mitarbeiter für Schulungen ausgegeben wird.
8.8	Mentorenprogramm	Für die Mitarbeiter*innen werden Mentoren Programme zur beruflichen Weiterentwicklung ermöglicht und das Konzept wird im Allgemeinen gefördert.
8.9	Betriebliches Gesundheitsmanagement	Das Unternehmen verfügt über ein BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement) und fördert seine Mitarbeiter*innen sich an den Aktionen und Angeboten zu beteiligen (Rückenschule, Sportkurse, Schulungen, Ergonomie am Arbeitsplatz).
8.10	Entscheidungs-partizipation Mitarbeiter	Eine strukturelle Partizipation der Mitarbeiter*innen an betrieblichen Entscheidungsprozessen wird gelebt.
B 13	Gemeinwohlökonomie	Das Unternehmen ist nach Regeln der Gemeinwohlökonomie organisiert. Hinweis: Weitere Informationen zur Gemeinwohlökonomie siehe Anlage
8.11	Außertarifliche Entlohnung Zusatzleistungen	Die Mitarbeiter*innen erhalten Zusatzleistungen = Überschreitung des anzuwendenden Gastronomietarifvertrages (DEHOGA) z. B. durch außertarifliche Leistungen. Hinweis: Bewertbare Zusatzleistungen siehe Anlage
B 14	Außertarifliche Entlohnung erhöhter Basislohn	Die Mitarbeiter*innen werden im Schnitt mehr als 20 % oberhalb des Tariflohns entlohnt.
8.12	Work-Life-Balance	Die Work-Life-Balance der Mitarbeiter*innen wird bspw. durch Schulungen oder (Entspannungs-)Maßnahmen (Massageangebote während der Arbeitszeit oder auch durch Arbeitszeiten, die über ein Zeiterfassungssystem nachgehalten werden) in diesem Bereich gefördert.
8.13	Gastraumgestaltung Ambiente	Das Ambiente innerhalb der Gasträume fördert durch nachfolgende Faktoren die Erholung, Gesundheit und das Wohlbefinden der Mitarbeiter: a) angenehme (steuerbare) Raumtemperatur (2,5 Punkte) b) geringe Lautstärke, Einsatz von "schallschluckenden" Elementen (2,5 Punkte) c) gute Luftverhältnisse, kein starker Essensgeruch im Gastraum (2,5 Punkte) d) ausreichender Platzbedarf in Stoßzeiten (2,5 Punkte)
B 15	Gastraumgestaltung Multifunktionalität	Der Gastraum kann multifunktional genutzt werden, um die Flächennutzung möglichst optimal zu gestalten.
B 16	Nachhaltigkeit Gastraumgestaltung	Es liegt ein stimmiges Gesamtkonzept für die Umsetzung einer nachhaltigen Gastraumgestaltung vor, welches dem Kunden vorgelegt werden kann. Dies beinhaltet Mobiliar- und Ausstattungsempfehlungen sowie eine Beschreibung, warum der Einsatz nachhaltiger Produkte umgesetzt werden sollte. Bei Betrieben, bei denen die Gastraumgestaltung eigenständig umgesetzt werden kann, muss die Umsetzung zur Erreichung der Punktzahl erfolgt sein.
B 17	Betriebszugehörigkeit	Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit im Unternehmen liegt über 10 Jahren.
B 18	Nachhaltigkeitsbericht mit Kaffeebar	Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung vorgenommen, die die Kaffeebar des Unternehmens beinhaltet.
B 19	GRI Bericht mit Kaffeebar	Es wird eine Nachhaltigkeitsberichtserstattung nach GRI-Standard (Global Reporting Initiative) vorgenommen, die die Kaffeebar des Unternehmens beinhaltet. Hinweis: Weitere Informationen zum GRI-Standard siehe Anlage