

2015
Restaurant Rose

**Zielkonzept im Rahmen der Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN)
Baden-Württemberg**

Inhalt

1. Unsere Schwerpunktthemen

Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta

*****Bearbeitungshinweis: Nennen Sie hier Ihre Schwerpunkt-Leitsätze. Wir empfehlen die Auswahl von 2-3 Schwerpunkt-Leitsätzen.*****

- Leitsatz **Nr. 1: Regionaler Mehrwert**
- Leitsatz **[Nr. 2]: Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze**
- Leitsatz **[Nr.3]: nachhaltig am heimischen Herd**

Warum uns diese Schwerpunkte besonders wichtig sind

Zu Leitsatz 1: Nachhaltig auf dem Teller - Uns ist es wichtig, dass Lebensmittel als Mittel zum Leben gesehen werden und wir somit pfleglich mit ihnen umgehen. Wir verarbeiten deshalb nur saisonale Grundprodukte möglichst aus der regionalen Bio-Landwirtschaft. Diese belasten die Umwelt und auch den Körper weniger und sind somit nachhaltig. Wir verarbeiten nur ganze Tiere und haben es uns zur Aufgabe gesetzt aus allem etwas zu machen und kein Teil als minderwertig anzusehen. Dies teilen wir dem Gast auch mit und geben diese Information und das Wissen dazu in Kochkursen weiter.

Zu Leitsatz 2: Mit dem gleichen Ansatz führen wir unsere Ausbildungen durch. Zudem versuchen wir unseren Auszubildenden in der Ausbildung so viel beizubringen,

dass sie danach gut in ihrem Beruf mit Freude arbeiten können. Uns ist auch das Produktwissen wichtig und eine produktwürdige Verarbeitung.

Zu Leitsatz 3: Wir führen jährlich ca. 50 Kochkurse in unserem Haus, in anderen Hotels, in Kochstudios und Schulen durch und lehren dort das Selbe was wir unseren Auszubildenden beibringen. Dadurch haben wir schon viele Teilnehmer dazu gebracht wieder mehr selber zu kochen, mehr regionale Lebensmittel einzusetzen und auch wieder saisonal einzukaufen.

2. Zielsetzung hinsichtlich der Schwerpunkt-Themen

Schwerpunktthema 1: Regionaler Mehrwert

Wo stehen wir?

Regionaler Mehrwert, ist für uns selbstredend da wir zu ca. 90% regionale Grundprodukte einsetzen. Durch diese Konsequenz unterstützen wir die regionale Land- und Weinwirtschaft, erhalten die Kulturlandschaft und sorgen für Arbeitsplätze in der Region

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Ziel: Die regionalen Lebensmittel wieder mehr ins Bewußtsein der Verbraucher bringen. In dem wir die Lieferanten vorstellen, deren Leitbild mitteilen und deren Einsatz für die Gewinnung guter Lebensmittel aufzeigen.

Daran wollen wir uns messen

[Zeigen Sie hier auf (gerne in Stichpunkten), woran Sie die Zielerreichung messen wollen und in welchem Zeitraum Sie diese erreichen möchten. Benennen Sie nach Möglichkeit konkrete Zielkennwerte.]

- **Die Gäste nur noch Speisen aus regionalen Lebensmitteln möchten.**
- **Die Gäste nach den Erzeugern fragen**
- **Von den Erzeugern Betriebsinfos auslegen damit die Gäste auch dort einkaufen können.**

Schwerpunktthema 2: Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze

Wo stehen wir?

Nachhaltige Ausbildung - Unsere Auszubildenden lernen in unserem Restaurant einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, es wird aus allem Verwertbaren etwas gutes gemacht. Auch ein Rinderbauch oder ein krumme Karotte geben eine gute Speise. Dieses Denken soll in Fleisch und Blut übergehen und die Auszubildenden ein Leben lang

begleiten.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Auch in anderen Restaurants muss die Nachhaltigkeit wieder mehr Raum bei der Ausbildung einnehmen, deshalb wird sich unser Küchenchef im Ausbildungsausschuss mit einbringen und an der Ausbildungsordnung Veränderungen anstoßen.

Daran wollen wir uns messen

[Zeigen Sie hier auf (gerne in Stichpunkten), woran Sie die Zielerreichung messen wollen und in welchem Zeitraum Sie diese erreichen möchten. Benennen Sie nach Möglichkeit konkrete Zielkennwerte.]

- **Mitglied im Ausbildungsausschuss ab 2015**
- **Ab 2016 Veränderung der Ausbildungsordnung anstoßen und Vorschläge unterbreiten.**
- **Mitglied im Ausbildungsausschuss der Beiköche ab 2015**

Schwerpunktthema 3: Anreize zum Umdenken

Bearbeitungshinweis: Falls Sie nur 2 Schwerpunktthemen definiert haben, löschen Sie dieses Kapitel

Wo stehen wir?

Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und Handeln und beziehen hierbei sowohl unsere Mitarbeiter als auch Gäste und Kollegen mit ein. Nachhaltig am heimischen Herd - Wir führen in unserem Restaurant viele Kochkurse durch und bringen den Teilnehmern wieder bei mit regionalen Frischprodukten zu kochen.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Kochkurse auch in anderen Restaurants, in Schulen und bei Veranstaltungen oder Firmen durchführen.

Daran wollen wir uns messen

[Zeigen Sie hier auf (gerne in Stichpunkten), woran Sie die Zielerreichung messen wollen und in welchem Zeitraum Sie diese erreichen möchten. Benennen Sie nach Möglichkeit konkrete Zielkennwerte.]

- **Bis 2015 10 % mehr Kurse außerhalb**
- **Ausgangswert Dez.2014**
- **Die Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen wird schon groß geschrieben, wir möchten sie jedoch**

noch mehr nach außen tragen und somit einen nachhaltigen Gedankengang in Bewegung bringen.

3. Weitere Aktivitäten

Was wir außerdem erreichen wollen

***Bearbeitungshinweis: Beschreiben Sie hier stichpunktartig Ihre Zielsetzung und geplante Aktivitäten hinsichtlich der sonstigen Leitsätze.

Bitte adressieren Sie alle übrigen Leitsätze. Falls Sie bestimmte Leitsätze nur am Rande adressieren können, begründen Sie dies bitte kurz***

- Leitsatz **4: Finanzentscheidungen werden immer nachhaltig getroffen. Es sollen keine Menschen dadurch geschädigt werden und für den Betrieb verkraftbar sein.**
Unser Ziel: die Preise so anpassen dass sich viele Menschen ein qualitätsvolles Essen in unserem restaurant leisten können aber auch sol viel mehr eingenommen wird, dass wir die Löhne sukzessive erhöhen können.
- Leitsatz **5: Korruption gibt es in unserem Kleinbetrieb nicht.**
- Leitsatz **6:**
Ressourcen. Wir gehen mit allem

**ressourcenschonend um - kaufen so weit als irgend möglich in Mehrwegbehältern, Einwegbehältnisse werden je nach Beschaffenheit und Vereinbarung mit Hygienerichtlinien zu Aufbewahrungsbehältern. Verwenden kaum Wegwerfprodukte, verwenden möglichst keine Alufolie.
Ziel: Nach Alternativen suchen.**

- **Leitsatz 7: Energie und Emmision**
Wir setzen erneuerbare Energien in Form von Holz, Photovoltaik und Solar ein.
Ziel: Einen Stromspeicher einbauen.
- **Leitsatz 8: Produktverantwortung**
Wir übernehmen für unsere eingesetzten Produkte und die erzeugten Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungs- und Herstellungsprozess täglich auf die Nachhaltigkeit hinterfragen.
Ziel: Produktverantwortung beim Lieferanten und Erzeuger erwirken.
- **Leitsatz 9:**
- **Leitsatz 10: Anspruchsgruppen**
Wir sind täglich im Dialog mit unserem Gast um aus dem Feedback Veränderungen im Betrieb anzustoßen.
Ziel: Geästabefragung durchführen.
- **Leitsatz 11:**

- **Leitsatz 12: Mitarbeiterwohlbefinden**

Das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter ist uns wichtig und wir fördern es in Gesprächen, bei Fortbildungen und gemeinsamen Aktivitäten. Versuchen die Arbeitszeitwünsche zu berücksichtigen, faire Vergütung ist selbstverständlich und Arbeitsschutzmaßnahmen und -aufklärung stehen außer Frage.

Ziel: Mitarbeiter noch mehr in das Miteinander mit einbeziehen.

4. Unser WIN!-Projekt

Dieses Projekt wollen wir unterstützen

**Eiweißinitiative des Landwirtschaftliches
Technologiezentrum Augustenberg**

Art und Umfang der geplanten Unterstützung

**Rezepte entwickeln, in Vorträgen, bei Kochshows und in
Kochkursen vorstellen.**