

Kriterienkatalog - internes Qualitätsprogramm

Name des Familotel	Datum der Abgabe xx.yy.zzzz	"Das erfüllen wir aktuell noch nicht."	"Hier haben wir noch Potential."	"Hier sind wir auf einem guten Weg."	"Das erfüllen wir voll und ganz."
1. Energie & Bauen		0	0	0	0
A) Monitoring & -Management		0	0	0	0
Status & Monitoring	Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch die Energieverbräuche (z. B. Strom, Heizöl, Erdgas) und kennt seine Schwachstellen				
Verantwortlichkeit	Im Betrieb gibt es einen Zuständigen/Verantwortlichen für den Bereich Energie				
Mitarbeiter & Weiterbildung	Der Betrieb weckt das Verständnis bei seinen Mitarbeitern für das Thema Energieeinsatz				
B) Maßnahmen		0	0	0	0
1.1. Energie-Verbrauch					
1.1.1 Licht	Komplette Umstellung auf LED-Leuchtmittel Bestmöglicher Einsatz von Zeitschaltuhren/Bewegungsmeldern/Dämmerungsschalter Einsatz von Lichtmanagement-System				
1.1.2 Elektro-Geräte	Durchgängiger Einsatz von E-Geräten mit hoher Energieeffizienzklasse Einsatz von Last-Managementsystemen				
1.1.3 Wärme	Optimierung der Gebäudedämmung Durchgängiger Einsatz von energieeffizienten Heizkörpern und Thermostaten Nutzung eines intelligenten Wärmemanagement-Systems (z. B. bei Leerstand, Lüftungsmanagement, gezielte Raumtemperatursteuerung) Bestmöglicher Einsatz von Türschließsystemen				
1.1.4 Wasser	Einsatz wassersparsamer Armaturen Regenwasserrückhaltung/-nutzung Poolwasser nach der Spülung aufbereiten und weaternutzen Biologisches Kleinkläwerk/Abwassermeidung/Abwasserernutzung Grundwasser-Nutzung Einsatz von umweltfreundlichen Reinigungsmitteln				
1.1.5 Verkehr / Transport	Einsatz von sparsamen E-Autos (nur in Kombination mit Ökostrom) Einsatz von energieeffizienten Fahrzeugen (Kraftstoff-Verbrauch) Organisation von Sammelfahrten für Mitarbeiter und Einkäufe (Transportlogistik) Angebot eines Bahnhof-Abholservice für Gäste Einsatz eines Klimarechners für Gäste-Anreise (inkl. Kompensierungsmaßnahmen) Betrieb eigener Ladesäulen für E-Autos Kooperation mit ÖPNV Angebot von Leihfahrrädern für Gäste Bereitstellung von Jobrad-Angeboten für Mitarbeiter*innen				
1.2 Energie-Gewinnung					
	Betrieb von eigenen Windrädern zur Stromerzeugung Betrieb von eigenen Photovoltaikanlagen zur Stromerzeugung Betrieb von eigenen BHKWs mit erneuerbaren Brennstoffen Betrieb von eigenen Heizanlagen mit erneuerbaren Energien (Pellets, Hackschnitzel, Wärmepumpen) Bezug von Ökostrom (Öko-Stromerzeuger wie z. B. Lichtblick, Green Planet Energy etc.)				
1.3 Energie-Rückgewinnung					

	Einsatz von Wärmerückgewinnungssystemen (Kühlanlagen, Lüftungsanlagen, Wäscherei)				
--	---	--	--	--	--

1.4 Bauen & Baustoffe

	Erhalt und Pflege der alten Bausubstanz				
	Entfernung umweltschädlicher Baustoffe bzw. Ersatz durch natürliche Baustoffe				
	Vermeidung von Kunststoffen bzw. Einsatz nur gezielt (wenn alternativlos)				
	Einkauf von naturbelassenen, umweltfreundlichen Einbauten & Möbeln				
	Kein Einsatz von Tropenhölzern bzw. Holz nur aus nachhaltiger Forstwirtschaft nur FSC (und ggf. PEFC)				
	Bioklimatische Bauweise				
	Begrünung der Gebäudefassaden und Flachdächer				
	Null-Energie-Haus bzw. Niedrig-Energie-Bauweise				
	Zusammenarbeit mit regionalen Baufirmen				

1.5 Bereich Büro

	Recyclingpapier				
	Reservierungen und Anfragen werden per Mail / über System bearbeitet				
	Bürobedarf, wie Stifte und Marker aus nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen				
	Tintenstahldrucker statt Laserdrucker zur Emissionsreduzierung				
	Papierlose Ablage				

2. Lebensmittel & Küche

A) Monitoring & -Management		0	0	0	0
Status & Monitoring	Der Betrieb kennt sein Einkaufswesen (Produktherkünfte, Lieferwege) und bestehende Schwachstellen im System	0	0	0	0
Verantwortlichkeit	Der Betrieb hat einen Einkaufs-Beauftragten benannt				
Mitarbeiter & Weiterbildung	Das Hotel schult seinen Mitarbeitern regelmäßig zum Thema Nachhaltigkeit im Einkauf				

B) Maßnahmen

2.1 Lebensmittel-Verbrauch

2.1.1 Einkauf & Lagerhaltung	Der Betrieb setzt auf ein durchdachtes Beschaffungsmanagement (Vermeidung von unnötigen Transportfahrten und zu hohen/niedrigen Lagerbeständen)				
	Der Betrieb achtet bei der Auswahl der Zulieferer auf Regionalität und Zertifizierungen				
	Der Betrieb vermeidet in der Lagerhaltung Lebensmittelverschwendung und Verderb				
	Regelmäßige Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Verfallsdatums				

2.1.2 Herstellung

2.1.3 Verzehr	Der Betrieb vermeidet in der Speisenpräsentation (Buffet/Service) unnötige Verschwendung				
	Der Betrieb nimmt an der Familotel Teller-Leer-Aktion teil				

2.2 Lebensmittel-Produktion

2.2.1 Eigenproduktion	Der Betrieb nutzt Möglichkeiten zur Eigenproduktion von Lebensmitteln				
	Einrichtung und Pflege von Kräuter- und Gemüsebeeten				
	Gäste (auch Kinder) können sich an der Pflege der Beete beteiligen				
	Der Betrieb verfügt über eigene Obstplantagen/Obstbäume				

2.3 Lebensmittel-Wiederverwendung

	Der Betrieb nutzt Möglichkeiten zur Wiederverwendung von Lebensmitteln im Rahmen der geltenden Lebensmittel-Vorschriften				
--	--	--	--	--	--

2.4 Ökologischer Fußabdruck

2.4.1 Regionalität & Bio	Der Betrieb kauft seine Produkte regional ein				
	Der Betrieb kauft Produkte in Bio-Qualität ein (mind. Staatliches Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung)				

2.4.2 Saisonalität

	Der Betrieb kauft Saisonprodukte nur in deren Saison (Obst, Gemüse, Meeresfrüchte)				
--	--	--	--	--	--

2.4.3 Einsatz von Fleischprodukten	Der Betrieb bietet tägl. vegetarische und/oder vegane Speisen an (auch Fleischersatzprodukte)				
	Der Betrieb streicht an mind. einem Tag/Woche Fleischerzeugnisse vom Speiseangebot				
	Fleischprodukte stammen aus regionaler/ökologischer Produktion mit artgerechter Tierhaltung				

2.4.5 Zusammenarbeit mit Lieferanten	Der Betrieb arbeitet eng mit vertrauten Lieferanten zusammen, um den ökologischen Fußabdruck im Einkauf zu minimieren				
--------------------------------------	---	--	--	--	--

3. Mitarbeiter & Familie		0	0	0	0
--------------------------	--	---	---	---	---

A) Monitoring & -Management		0	0	0	0
Status & Monitoring	Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch Mitarbeiterzufriedenheit und Teambedürfnisse				
Verantwortlichkeit	Der Betrieb hat einen Mitarbeiter-Beauftragten benannt				
Mitarbeiter & Weiterbildung	Das Hotel schult seine Mitarbeiter*innen regelmäßig zum Thema Teamentwicklung und Nachhaltigkeit				

B) Maßnahmen		0	0	0	0
--------------	--	---	---	---	---

3.1 Personalauswahl

3.1.1 Arbeitgeber-Philosophie	Der Betrieb legt Wert auf langfristige Mitarbeiter-Beziehungen				
-------------------------------	--	--	--	--	--

3.1.2 Mitarbeiter-Auswahlverfahren	Der Betrieb verwendet faire, transparente und zielgerichtete Auswahlverfahren bei der MA-Suche				
------------------------------------	--	--	--	--	--

3.1.3 Mitarbeiter-Integration	Der Betrieb beteiligt Bestandsmitarbeiter und -teams an der Auswahl neuer Mitarbeiter				
3.1.4 Inklusion	Der Betrieb hat definierte "On- und Off-Boarding-Prozesse" für neue Mitarbeiter				
	Der Betrieb arbeitet aktiv an der Inklusion von Menschen mit besonderen Lebensumständen				

3.2 Arbeitsgestaltung & Personalentwicklung

3.2.1 Team-Philosophie	Der Betrieb betont die Bedeutung von gegenseitigem Respekt, Fairness, Toleranz und Teamgeist untereinander				
------------------------	--	--	--	--	--

3.2.2 Ausbildung	Der Betrieb bietet pro Jahr 1-2 Ausbildungs- /Studienplätze an				
------------------	--	--	--	--	--

3.2.2 Arbeitszeiten	Der Betrieb bietet ein breites Spektrum an flexiblen Arbeitszeitmodellen				
---------------------	--	--	--	--	--

3.2.3 Löhne	Der Betrieb bietet faire, leistungs- und marktgerechte Löhne				
	Der Betrieb belohnt besondere Leistungen durch besondere Belohnungen (Boni, Beteiligungen o. ä.)				

3.2.4 Vereinbarkeit von Familie und Beruf	Der Betrieb ermöglicht Mitarbeitern mit Kindern tlw. Betreuungsmöglichkeiten				
---	--	--	--	--	--

3.2.5 Mitarbeiterbindung	Der Betrieb bietet die Möglichkeit, eine Sprachschule zu besuchen				
	Der Betrieb organisiert regelmäßige arbeitsferne Freizeit- und Teambuildingevents				

3.2.6 Mitarbeiterförderung	Der Betrieb führt regelmäßige Mitarbeitergespräche mit Leistungs- und Entwicklungszielen durch				
	Der Betrieb bietet regelmäßige Schulungs- und Weiterbildungsangebote				
	Der Betrieb betreibt Talentförderung und bietet Entwicklungsmöglichkeiten				

3.2.8 Ideenmanagement Nachhaltigkeit	Der Betrieb bietet regelmäßige Schulungs- und Weiterbildungsangebote zum Thema Nachhaltigkeit				
--------------------------------------	---	--	--	--	--

3.3 Umgang mit eigener Familie / Gastgeberrolle

	Die Gastgeberfamilie verbringt auch eine angemessene Zeit mit ihren eigenen Kindern/Familie				
	Die Gastgeberfamilie bzw. der Geschäftsführer betreiben eine sinnvolle Altersvorsorge				
	Auch die Gastgeberfamilie bzw. die Geschäftsführung versucht, die Arbeitszeit zu begrenzen und eine Work-Life-Balance zu erreichen				
	Die Gastgeberfamilie bzw. der Geschäftsführer pflegen die Kontakte zu Kolleginnen und Kollegen der Kooperation				

3.4 Betriebliches Gesundheitsmanagement

	Der Betrieb organisiert Gesundheitstage in Zusammenarbeit mit den Krankenkassen				
	Der Betrieb unterstützt bei Fitnesskursen, Rückenfit und weiteren Schulungen zur Gesundheit				
	Der Betrieb bietet Zuschüsse für orthopädische Hilfsmittel (z. B. Schuhe, ergonomische Tastaturen, Gesundheitsstühle etc.)				

4. Partner & Lieferanten		0	0	0	0
--------------------------	--	---	---	---	---

A) Monitoring & -Management		0	0	0	0
-----------------------------	--	---	---	---	---

Status & Monitoring	Der Betrieb hat einen Überblick über sämtliche Partner & Lieferanten und überprüft seine Geschäftsbeziehungen regelmäßig				
Verantwortlichkeit	Der Betrieb setzt einen Beauftragten für den Bereich Einkauf/Beschaffung ein				
Mitarbeiter & Weiterbildung	Das Hotel schult seinen Mitarbeitern regelmäßig zum Umgang mit Lieferanten & Partnerbetrieben				

B) Maßnahmen		0	0	0	0
--------------	--	---	---	---	---

4.1 Langfristigkeit					
---------------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb pflegt langfristige, loyale, respektvolle und faire Geschäftspartnerschaften				
--	--	--	--	--	--

4.2 Diversität					
----------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb unterhält ein vielfältiges Partnernetzwerk und setzt nicht nur auf wenige Großanbieter				
--	--	--	--	--	--

4.3 Regionalität					
------------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb bevorzugt regionale Geschäftspartner				
--	--	--	--	--	--

4.4 Qualität					
--------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb berücksichtigt neben Preis und Leistung auch Nachhaltigkeitskriterien (insb. Geschäftsethik) bei der Wahl der Geschäftspartner				
--	--	--	--	--	--

4.5 Logistik					
--------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb achtet auf sparsame, nachhaltige Logistik und vermeidet unnötige Wege				
--	---	--	--	--	--

5. Naturschutz & Flächenmanagement		0	0	0	0
------------------------------------	--	---	---	---	---

A) Monitoring & -Management		0	0	0	0
Status & Monitoring	Der Betrieb betreibt ein nachhaltiges Flächenmanagement				
Verantwortlichkeit	Der Betrieb hat einen Beauftragten für Flächenmanagement bzw. Naturschutz benannt				
Mitarbeiter & Weiterbildung	Das Hotel sensibilisiert seine Mitarbeiter zum Thema Naturschutz und Naturpädagogik				

B) Maßnahmen		0	0	0	0
--------------	--	---	---	---	---

5.1 Flächenverbrauch					
----------------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb achtet bei Baumaßnahmen auf den geringst möglichen Flächenverbrauch				
--	---	--	--	--	--

5.2 Flächenpflege					
-------------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb verzichtet bei der Flächenpflege auf den Einsatz chemischer Dünger				
	Der Betrieb achtet bei der Flächenpflege auf Artenschutz (Blumenwiesen)				
	Der Betrieb pflegt den Baumbestand mit professioneller Hilfe und vermeidet unnötige Baumfällungen				
	Der Betrieb plant die Gartengestaltung unter dem Gesichtspunkt der Wassereinsparung und betreibt aktives Wassermanagement (Regenwasserverwendung)				

5.3 Naturschutz					
-----------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb sorgt für ausreichend Nistmöglichkeiten und Fütterungsmöglichkeiten für Vögel				
	Der Betrieb sorgt für aktiven Insektenschutz (z. B. Insektenhotel oder entsprechende Bepflanzung)				
	Der Betrieb achtet bei der Bepflanzung auf regionale, langfristig wachsende Pflanzensorten				
	Der Betrieb vermeidet unnötige Lärm- & Lichtverschmutzung im Außenbereich				
	Der Betrieb unterstützt örtliche Naturschutzinitiativen und -einrichtungen				

5.4 Naturpädagogik					
--------------------	--	--	--	--	--

	Der Betrieb bietet im Rahmen der Kinderbetreuung div. Programmpunkte aus dem Bereich Natur- und Wildnispädagogik				
--	--	--	--	--	--

		Der Betrieb bietet die Möglichkeit für die Gäste, den Familotel Naturführerschein zu erwerben				
		Der Betrieb vermittelt und überwacht Regeln zum sorgsamem Umgang mit Tieren und Pflanzen				
6. Entsorgung & Recycling			0	0	0	0
A) Monitoring & -Management			0	0	0	0
Status & Monitoring	Der Betrieb verfügt über ein betriebseigenes Müll-Management					
Verantwortlichkeit	Der Betrieb hat einen Beauftragten für den Bereich Entsorgung & Recycling benannt					
Mitarbeiter & Weiterbildung	Das Hotel schult seinen Mitarbeitern regelmäßig zum Thema Müllvermeidung, Mülltrennung und Recycling					
B) Maßnahmen			0	0	0	0
6.1 Müllvermeidung						
		Der Betrieb achtet bereits beim Einkauf auf Müllvermeidung				
		Der Betrieb achtet bereits beim Einkauf auf recyclebare Verpackungen und vermeidet Einweg-Verpackungen				
		Der Betrieb vermeidet den Einsatz von Mikroplastik (z. B. Wäsche, Tischwäsche etc.)				
6.2 Mülltrennung / Entsorgung						
		Der Betrieb sorgt für ausreichende Entsorgungsmöglichkeiten für Gäste und Mitarbeiter				
		Der Betrieb achtet auf Mülltrennung				
		Die Gäste werden auf Mülltrennung hingewiesen und können diese einfach umsetzen (z. B. Mülleimer mit div. Compartments)				
6.3 Recycling						
		Der Betrieb verwendet ein Öl-/Fettsabdeidesystem				
		Der Betrieb betreibt ein Wasseraufbereitungssystem				
		Der Betrieb setzt auf konsequente Umsetzung einer Mehrwegstrategie				
		Der Betrieb schafft Kompostierungsmöglichkeiten (Küchengrün, Kaffeesatz, Rasenabschnitt) und nutzt diesen statt Kunstdünger				
7. Gästekommunikation & Werbung			0	0	0	0
Maßnahmen						
		Der Betrieb kommuniziert papierlos mit seinen Gästen (z. B. durch Reguest)				
		Der Betrieb bietet seinen Gästen einen CO2-Rechner/Vergleich				
		Der Betrieb bietet seinen Gästen die Möglichkeit, den CO2 Verbrauch der Anreise zu kompensieren (z. B. Baumpflanzung)				
		Der Betrieb kommuniziert Nachhaltigkeitsthemen/-bemühungen direkt auf seiner Homepage (Zertifikate, Regional)				
		Der Betrieb kommuniziert vor Ort dem Gast gegenüber die CSR Maßnahmen und Aktionen, die unterstützt werden (bspw. Baumpflanzmaßnahmen, Kinderbildungsprojekte, etc.)				
		Der Betrieb weist seine Gäste auf umweltschonendes/nachhaltiges Verhalten hin (z. B. Hinweis Handtuchwäsche)				
8. Gesellschaft & Ethische Verantwortung			0	0	0	0
Maßnahmen						
		Der Betrieb hat an einem Werteprozess (z. B. Leitbild) teilgenommen und schreibt seine Werte nieder				
		Der Betrieb definiert unternehmerische Verantwortung für sich				
		Der Betrieb benennt einen Nachhaltigkeits-Beauftragten				
		Der Betrieb unterstützt/fördert gesellschaftliche Projekte (z. B. Nachwuchsarbeit im Sportverein)				
		Der Betrieb erstellt einen Gemeinwohl-Bilanz				
9. Ökonomie & Stabilität			0	0	0	0
Maßnahmen						
		Der Betrieb verpflichtet sich dazu, nachhaltig zu wirtschaften & eine dauerhafte Geschäftsgrundlage zu erhalten				
		Der Betrieb entwirft einen Plan, Verantwortungen auf Mitarbeiter zu übertragen				
		Der Betrieb legt eine Nachfolgeregelung fest				

	Der Betrieb verfügt über eine Stellvertreter-Regelung (Vollmachten)				
	Der Betrieb setzt nicht auf eine spekulative Geschäftsführung				
	Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten				
	Der Betrieb veröffentlicht seine Wirtschafts- und Finanzdaten innerhalb der Familotel Kooperation				
	Der Betrieb verpflichtet sich, nicht unter Preis zu verkaufen (Preise müssen durchgesetzt werden)				

Punkt 10 nur ausfüllen, wenn zutreffend (eigene Landwirtschaft bzw. Tierhaltung)

10. Landwirtschaft & Tierhaltung	wenn zutreffend	0	0	0	0
---	-----------------	---	---	---	---

B) Maßnahmen

	Der Betrieb verpflichtet sich zu einer artgerechten Haltung seiner Tiere (nach Richtlinien der Landwirtschaftsministerien)				
	Der Betrieb stellt das Tierwohl stets über den Wunsch der Gäste				
	Der Betrieb betreibt aktiv Aufklärung zum Umgang/Haltung mit Tieren				
	Der Betrieb bietet einen Tierführerschein an (z. B. Familotel Tierführerschein)				
	Der Betrieb nutzt Brachflächen und wandelt diese in Streuobstwiesen oder Blumenwiesen (Bienen) um				
	Der Betrieb versucht gänzlich auf chemische Spritzmittel zu verzichten				
	Der Betrieb bindet seine Gäste bei Gemüse- und Kräuternanbau mit ein und schult dieses auf diesem Weg pädagogisch				
	Der Betrieb versucht, einen Weg in die ökologische Landwirtschaft zu finden				