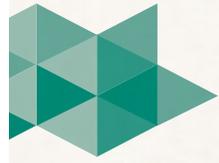




ECHT** nachhaltig **Gastronomie



*Leitfaden für Partner aus der
Gastronomie am deutschen Bodensee*



Dachmarke: **ECHT nachhaltig**



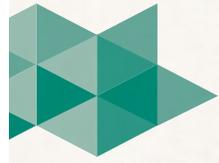
Was steckt hinter der Dachmarke?

Mit **ECHT nachhaltig** möchten wir, die Gemeinden am Deutschen Bodensee, aktiv Verantwortung dafür übernehmen, dass unsere Region als einzigartiger Natur- und Lebensraum wertgeschätzt wird und langfristig erhalten bleibt. Nachhaltigkeit soll mit **ECHT nachhaltig** zum zentralen Positionierungsthema werden. Durch die gezielte Förderung ökologischer, sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit in touristisch relevanten Kontexten soll die Identität unserer Region als Lebensraum für Einheimische und intakte touristische Destination für Gäste langfristig bewahrt werden.

Gegenstand unseres gemeinsamen Projektes ist die Etablierung einer für Gäste und Einheimische sichtbaren Dachmarke für nachhaltige Aktivitäten am Deutschen Bodensee, bei der sowohl bereits bestehende Aktivitäten einbezogen, als auch neue initiiert werden sollen.

Unter der Dachmarke **ECHT nachhaltig** soll das Engagement touristisch relevanter Akteure unterschiedlicher Branchen (Unterkünfte, Einzelhandel, Gastronomie etc.) am Deutschen Bodensee im Rahmen von Submarken gefördert und sichtbar gemacht werden. Gemeinsam mit engagierten Bodensee-Partnern sollen diese Submarken (z.B. „**ECHT nachhaltig Gastronomie**“) zum Leben erweckt werden. Dabei sollen sowohl bestehende Zertifizierungen (z.B. für Unterkünfte) einbezogen, als auch da wo notwendig neue Prinzipien (z.B. für Manufakturen) geschaffen und durch **ECHT nachhaltig** in einen gemeinsamen Kontext gebracht werden.

ECHT nachhaltig Partner sind berechtigt, die jeweilige Submarke für ihre Branche on- und offline zu verwenden und damit der Nachhaltigkeit am Deutschen Bodensee ein qualitätsorientiertes und vertrauenswürdiges Gesicht zu verleihen. Damit werden touristisch relevante nachhaltige Aktivitäten koordiniert, initiiert und im Rahmen einer gemeinsamen Vision für Einheimische und Gäste sicht- und erlebbar gemacht.



Submarke:

ECHT nachhaltig **Gastronomie**

Die Submarke **ECHT nachhaltig Gastronomie** steht für Gastronomiebetriebe im Gebiet der DBT, die sich aktiv im Bereich Nachhaltigkeit engagieren.

Im Gastronomiesektor gibt es einige Zertifikate und Mitgliedschaften, die eine wertvolle Grundlage zur Identifikation von bereits in der Nachhaltigkeit aktiven Unternehmen am Deutschen Bodensee bieten.

Zertifikate, die zu einer **ECHT nachhaltig** Partnerschaft als **ECHT nachhaltig Gastronomie** berechtigen, müssen einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen, d.h. Nachhaltigkeit als zentralen Anker in der Geschäftstätigkeit des Unternehmens definieren.

Für alle anderen Betriebe gibt es die **ECHT nachhaltig Gastronomie** Prinzipien, für deren Erreichung und Einhaltung die Partner eine Selbstverpflichtung eingehen. **ECHT nachhaltig Gastronomie** Partner erfüllen mindestens 50 % der jeweils für sie relevanten und erfüllbaren Prinzipien und streben die vollständige Erfüllung der der für sie relevanten und erfüllbaren Prinzipien an.





Unser #ECHTnachhaltig Manifest

Gemeinsam werden wir #ECHTnachhaltig

1. Wir verstehen die Vereinbarkeit ökologischer, ökonomischer und sozialer Ziele als die zentralen Handlungsfelder unseres unternehmerischen Handelns.

2. Wir stärken die Bodenseeregion als nachhaltige Destination.

3. Wir integrieren nachhaltige lokale und regionale Initiativen.

4. Wir handeln selbst ressourcenschonend und setzen uns für Klima- und Umweltschutz ein.

5. Wir erarbeiten gemeinsam innovative und umweltverträgliche Lösungsansätze

6. Wir respektieren uns gegenseitig und tauschen uns regelmäßig über unser Tun aus.

7. Wir kommunizieren unser nachhaltiges Tun transparent.

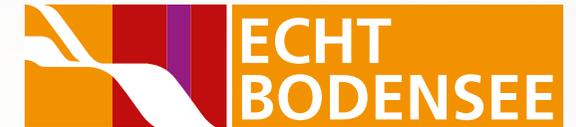
8. Wir fördern die Bodenseeregion als ganzjährige Destination.

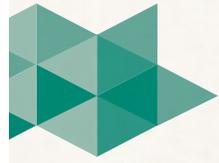
Dabei sind wir uns bewusst, dass auch die längste Reise mit einem ersten Schritt beginnt – aber jeder Schritt zählt und bringt uns unserem Ziel näher

Au dr stärkschde Rega fängd mit ma Drobbfa a.

Ich bin dabei! 16. September 2021

Datum, Unterschrift





Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

1. REGIONAL, SAISONAL und BIO: Wir verwenden wo immer es geht bei Speisen lokale und saisonale Zutaten und bei Getränken regionale Erzeuger –nach Möglichkeit in Bio-Qualität für alle pflanzlichen und tierischen Produkte.

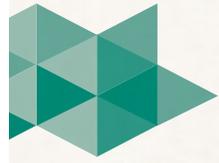
Erläuterung: Wir beziehen unser gesamtes Fleisch ausschließlich aus regionaler Freilandhaltung. Darüber hinaus bieten wir überwiegend regionale Getränke an z.B. Meckatzer Bier, Weine vom Bodensee, die Biolimonade Seezüngle von Härle aus Leutkirch, Lindauer Fruchtsäfte oder Spirituosen der Brennereien Gierer, Trautmann und Steinhauser. Unser Gemüse beziehen wir überwiegend von der Insel Reichenau. Alle Speisen sind frisch und selbstgemacht, wir verwenden kein Convenience.

2. TIERWOHL: Wir verwenden für unsere Gerichte Fleisch, Milchprodukte und Eier aus artgerechter Haltung.

Erläuterung: Im Falle unserer Special Cuts handelt es sich sogar um Fleisch aus Handschlachtung von der Metzgerei Sonntag in Kißlegg. Unser ganzes übriges Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Buchmann aus Grünkraut bei Ravensburg. Wir verwenden Buchmann's LandSchwein aus artgerechter Tierhaltung, PrimaRind aus Allgäuer Weidehaltung, das tierfreundliche und nachhaltige Alpigal-Hähnchen aus Oberschwaben und Straußenfleisch von der Waldburger Straußenfarm.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

3. VERANTWORTUNGSVOLLER FISCHFANG: Wir verwenden für unsere Gerichte Fisch aus nachhaltigem Fischfang.

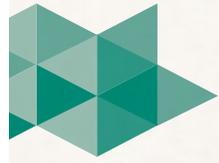
Erläuterung: Aller Fisch stammt von Rudolf Meichle aus Friedrichshafen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

4. VEGETARISCH & VEGAN: Wir bieten eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen und Getränken.

Erläuterung: Obwohl wir ein ausgewiesenes Grill- und Barbecue-Restaurant sind, bieten wir sowohl vegetarische als auch vegane Gerichte an. Der Gast kann bei uns alle Speisen selbst zusammenstellen - somit bieten wir maximale Flexibilität und Individualität bei der Auswahl.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

5. GESUNDE ERNÄHRUNG: Wir bieten frische Zutaten, ausgewogene Menüvarianten, angemessene Portionen, verwenden gesunde Kochverfahren und verzichten auf Convenience-Produkte.

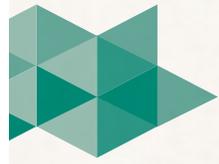
Erläuterung: Alle Speisen sind bei uns selbstgemacht - von den Nudeln über unsere Burger Buns bis hin zu Saucen und Chutneys. Wir verzichten schon immer ganz bewusst auf Convenience und verwenden frische Produkte bester Qualität. Auf unserer individuellen Speisekarte können alle Komponenten des Gerichts selbst zusammengestellt werden, beim Fleisch ist die Portionsgröße sogar grammgenau wählbar.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

6. FAIRER HANDEL: Falls Importprodukte notwendig sind (z.B. Kaffee), verwenden wir wo immer es geht fair gehandelte Produkte.

Erläuterung: Wir verwenden Kaffee von Nespresso, der durch verschiedene Nachhaltigkeitspreise und Gutachten ausgezeichnet ist. Nespresso sichert nicht nur faire Lebensbedingungen für Kaffeebauern, sondern möchte bis 2022 jede Tasse Kaffee CO2-neutral herstellen. Darüber hinaus beziehen wir Kaffee von der Kaffeerösterei Hensler auf der Lindauer Insel.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

7. LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZUNG: Wir respektieren Lebensmittel und versuchen aktiv deren Verschwendung zu vermeiden sowie gegebenenfalls entstehende Reste möglichst sinnvoll weiterzuverwenden.

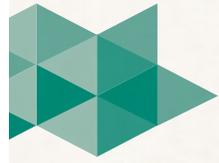
Erläuterung: Wir waren der erste gastronomische Betrieb im Landkreis Lindau, der "Too Good To Go" eingeführt hat. Damit verhindern wir Lebensmittelverschwendung. Beim Barbecue wird das gesamte Tier nach dem "Nose-to-Tail"-Prinzip verarbeitet. Dank unserer individuellen Speisekarte können unsere Gäste genau die Menge bestellen, die sie auch essen möchten. Außerdem bieten wir unseren Gästen an, übriges Essen mit nach Hause zu nehmen - ganz neu auch den Pfand-Gefäßen "ReBowl".

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

8. ABFALLVERMEIDUNG & MÜLLTRENNUNG: Wir reduzieren aktiv Abfall sowohl im Produkteinkauf als auch in der Produktion und trennen unseren Müll sorgfältig.

Erläuterung: Abfallreduktion und Mülltrennung sind uns schon immer wichtig. Für Coffee-to-go verwenden wir seit zwei Jahren konsequent nur pfandpflichtige und wiederverwendbare "ReCup"-Becher. Diese können bundesweit in fast allen Städten und Regionen zurückgegeben werden. Ganz neu bieten wir auch Essen in der "ReBowl" an. Bei unserem Angebot CAMP&DINE werden die Gerichte sogar auf regulärem Geschirr in Thermoboxen ausgeliefert - und damit komplett ohne Müll.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

9. MEHRWEGVERPACKUNG: Wir vermeiden Einwegverpackungen und bieten Mehrwegverpackungen (oder falls notwendig ökologisch sinnvolle Alternativen) für Getränke und Speisen außer Haus an.

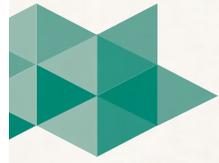
Erläuterung: Siehe oben - wir verwenden ReCup und ReBowl. Zudem bieten wir auf dem benachbarten Campingplatz unser neues Konzept CAMP&DINE an, bei dem die Campinggäste sich das Essen auf Porzellan angerichtet und mit Besteck an ihren Stellplatz liefern lassen können. Die Boxen mit dem Geschirr werden mit unserem elektrischen Golfkart anschließend wieder abgeholt und hygienisch einwandfrei gespült - damit können wir Abfall komplett vermeiden.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

10. HEIZBEDARF: Wir gestalten unseren Energieverbrauch für das Heizen im Rahmen unserer individuellen Gegebenheiten so nachhaltig wie möglich.

Erläuterung: Wir haben schon 2010 eine aktive Wärmerückgewinnungsanlage in unser Kühlsystem eingebaut, um mit der Abwärme unserer Kühlgeräte zum größten Teil das Heißwasser für die Spülmaschinen zu erzeugen. Im Frühjahr 2021 haben wir zudem die neuste Generation einer großen Winterhalter-Spülmaschine gekauft, die den beim Öffnen aufsteigenden Dampf kondensiert und so nochmals heißes Wasser für den Spülvorgang gewinnt.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

11. ERNEUERBARE ENERGIEN: Wir verwenden Strom aus erneuerbaren Energien.

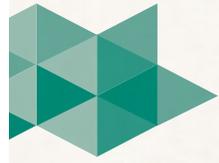
Erläuterung: Wir beziehen 100 % Ökostrom von den Stadtwerken Lindau. Hierfür haben wir auch ein offizielles Umweltzertifikat der Stadtwerke verliehen bekommen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

12. ENERGIEEFFIZIENZ: Wir achten bei der Anschaffung und dem Betrieb all unserer elektrischen Geräte auf eine möglichst hohe Energieeffizienz (z.B optimale Energieeffizienzklasse bei Endkonsumergäten, Wärmerückgewinnung bei Industriegeräten, regelmäßige Wartung, LED-Beleuchtung, etc.).

Erläuterung: Siehe beide vorherigen Punkte oben.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

13. WASSERACHTUNG: Wir streben einen möglichst geringen Frischwasserverbrauch an und vermeiden eine unnötige Verschmutzung unseres Abwassers.

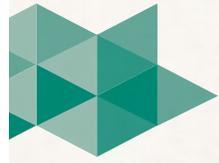
Erläuterung: Durch aktuelle Spültechnik und modernste Spülmaschinen halten wir unseren Frischwasserverbrauch so gering wie möglich. Außerdem verwenden wir - wo immer es möglich ist - kennzeichnungsfreie und umweltfreundliche Profi-Reinigungsmittel, beispielsweise auf Milchsäurebasis.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

14. REINIGUNGSMITTEL: Wir verwenden nachhaltige und möglichst vollständig abbaubare Reinigungsmittel ohne Mikroplastik.

Erläuterung: Für hygienisch einwandfreie Ergebnisse braucht es - gesetzlich vorgegeben - entsprechende Reinigungsmittel, vor allem im Bereich der Spültechnik. Hier setzen wir ausschließlich hochwertige Produkte der Firma Winterhalter ein, die in Meckenbeuren nach neusten Erkenntnissen hergestellt und absolut exakt dosiert werden. Außerdem - siehe oben - verwenden wir nach Möglichkeit sanfte Reinigungsmittel oder ein umweltfreundliches Dampfreinigungsgerät.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

15. BAU- & WOHN GESUNDHEIT: Wir bemühen uns die Räumlichkeiten für unsere Gäste durch Verzicht auf ungesunde Lacke, Chemikalien, Baustoffe etc. möglichst bau- und wohngesund zu gestalten.

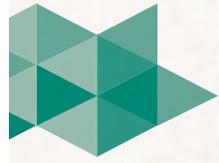
Erläuterung: Das Gebäude gehört der Stadt Lindau und entzieht sich somit in baulicher Hinsicht unserem Einfluss. Der von uns gebaute Anbau wurde mit einem regionalen Zimmereibetrieb in Holzständerbauweise aus heimischem Fichtenholz erstellt.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

16. MITARBEITERFAIRNESS: Wir wertschätzen unsere Mitarbeiter*innen, zahlen faire Grundgehälter und beschäftigen sie nach Möglichkeit ganzjährig.

Erläuterung: 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ganzjährig festangestellt. Wir bezahlen alle Überstunden (was in unserer Branche leider noch immer nicht überall der Fall ist), sowie im ersten Jahr 13 und ab dem zweiten Jahr 14 Monatsgehälter.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

17. SOZIALES & ÖKOLOGISCHES ENGAGEMENT: Wir übernehmen soziale und/ oder ökologische Verantwortung über unseren eigentlichen Tätigkeitsbereich hinaus.

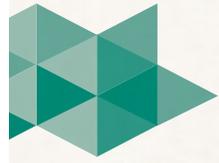
Erläuterung: Wir unterstützen verschiedene Projekte, unter anderem auch direkt vor Ort im Ortsteil Lindau-Zech.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

18. INKLUSION & SOZIALE VERANTWORTUNG: Beim Zugang zur Gastronomie und Aufenthalt in den Räumlichkeiten werden Aspekte der Inklusion berücksichtigt (z.B. Barrierearmut oder -freiheit, besondere Parkplätze).

Erläuterung: Das Strandhaus kann an beiden Eingängen über flache Rampen mit dem Rollstuhl befahren werden und wird deshalb in verschiedenen Verzeichnissen für behinderte Menschen und Menschen im Rollstuhl als "rollstuhlgerecht" empfohlen. Auch im Restaurant gibt es keinerlei Schwellen oder Hindernisse. Schräg gegenüber des Restaurants (an der Rezeption des Park Camping) befindet sich eine barrierefreie Toilette mit Euro-Schlüssel, die von unseren Gästen genutzt werden darf.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

19. GASTFREUNDSCHAFT: Wir bieten kostenfrei oder gegen eine gemeinnützige Spende Trinkwasser zur Mitnahme und/ oder die Nutzung unserer Toilette.

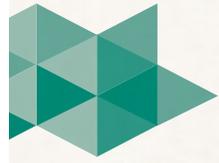
Erläuterung: Unsere Toilette steht allen Radlern und Spaziergängern offen - ebenso können sich Radfahrer beispielsweise ihre Trinkflasche mit Wasser auffüllen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

20. BESTÄNDIGKEIT: Wir haben bis auf unsere Betriebsferien ganzjährig geöffnet (Betriebsferien maximal 8 Wochen gesamt).

Erläuterung: In den vergangenen Jahren hatten wir ganzjährig geöffnet und haben auch im Winter unser Mittagsbüffet angeboten. Das ist uns derzeit coronabedingt wirtschaftlich leider nicht möglich, weshalb wir von Ende Dezember bis Ende März eine Winterpause einlegen müssen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig Gastronomie

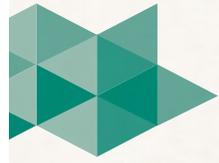
21. DIENSTLEISTER & LIEFERANTEN: Nachhaltigkeit und Regionalität sind zentrale Kriterien bei der Wahl unserer Partner. Bei allen Beschaffungsmaßnahmen versuchen wir, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Erläuterung: Wir haben schon immer nur wenige, ausgewählte Lieferanten aus der Region, über die wir alle unsere Rohwaren beziehen. Durch ein sinnvolles Bestellmanagement verhindern wir unnötige Lieferfahrten unserer Lieferanten. Dank der kurzen Wege innerhalb der Region reduzieren wir unseren ökologischen Fußabdruck und stärken die Wirtschaft vor Ort. Als Grill- und Barbecue-Restaurant steht bei uns eine artgerechte Tierhaltung besonders im Fokus.

22. ERGÄNZENDE INFORMATIONEN (OPTIONAL): Wir engagieren uns darüber hinaus noch in folgenden Bereichen zum Thema Nachhaltigkeit.

Erläuterung:

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen



Prinzipien

ECHT nachhaltig **Gastronomie**

- ✓ **23. VERNETZUNG:** Wir vernetzen uns in unserer Geschäftstätigkeit nach Möglichkeit und Sinnhaftigkeit mit anderen **ECHT nachhaltig Partnern**, um gemeinsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Region einzustehen.

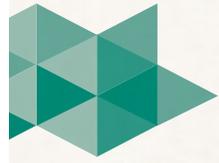
Erläuterung: Wir schätzen und lieben unsere Region - und freuen uns, Teil des ECHT nachhaltig Netzwerks zu sein.

- ✓ **24. WISSENSTRANSFER:** Wir schulen unser Team aktiv und regelmäßig bezüglich der Anforderungen und Ziele des Leitfadens und der **ECHT nachhaltig Prinzipien**.

Erläuterung: Neben der direkten Kommunikation im Betrieb verwenden wir auch ein internes ortsunabhängiges Kommunikationstool, in dem eine Wissensdatenbank integriert ist.

- ✓ **25. KOMMUNIKATION:** Bei unseren Marketingaktivitäten kommunizieren wir transparent, dass wir als **ECHT nachhaltig** ausgezeichnet sind und berücksichtigen die Regelungen des **ECHT nachhaltig Partner-Kit**.

Erläuterung: Wir kommunizieren unsere Auszeichnung als ECHT nachhaltig-Betrieb über unsere Webseite und unsere Soical-Media-Kanäle Instagram und Facebook.



Prinzipien

ECHT nachhaltig **Gastronomie**

Ich verpflichte mich zur aktiven Erreichung und Einhaltung der **ECHT nachhaltig Gastronomie** Prinzipien und strebe in Zukunft nach Möglichkeit die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten und für mich erfüllbaren Ziele an.

Datum, Unterschrift 16. September 2021



Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

Karlstraße 13
88045 Friedrichshafen
Deutschland

Tel.: +49 (0) 7541 37 834 0
info@echt-bodensee.de
www.echt-bodensee.de