

2024 / Restaurants / WeltverbEsserer Formular

Willkommen, WeltverbEsserer!

English speakers: The questions are in German. If you are more comfortable with answering in English, you are very welcome to do so :-)

Bitte lies die Fragen und Hinweise zu den Fragen genau. Das hilft Dir dabei, Dein Konzept möglichst gut darzustellen! Je klarer und konkreter Deine Bewerbung, umso leichter die Bewertung.
Los geht's!

Wie lautet Dein Vor- und Nachname?
Deine E-Mail-Adresse?
Deine Telefonnummer für Rückfragen?
Wie heißt Dein Restaurant?
Gib uns bitte eine Website als Referenz an.

Bitte beschreibe Dein Konzept.

Beschreibe bitte stichwortartig, was Ihr anbietet, wie Ihr es anbietet, warum Ihr es so anbietet. Was treibt Euch an? Was macht Euer Konzept besonders? Was macht Euer Konzept nachhaltig? Sei sachlich und präzise in Deiner Beschreibung. Stell Dein Konzept positiv dar, ohne dass es ein Marketingtext wird.

Wen möchte Euer Konzept erreichen? Welche Aspekte machen Dein Konzept für die Menschen relevant?

Benenne bitte den Anteil an Bio-Zutaten in Deinem Konzept auf einer Skala von 0 bis 10.
0 = keine Bio-Zutaten; 10 = nur Bio-Zutaten

Beschreibe bitte die Rolle von Bio-Zutaten in Deinem Konzept.

Hast Du besondere, bio-zertifizierte Lieferanten? Sind Deine Lieferanten nicht biozertifiziert, garantieren Dir aber ökologische Landwirtschaft? Begründe Deine Wahl. Wird das Angebot kommunikativ begleitet?

Bitte lade Bio-Zertifikate hoch, sofern vorhanden.

Welche Rolle spielen frische Zutaten und gering verarbeitete Lebensmittel in Deinem Konzept?

Achtet Ihr auf gesunde Zutaten und ein ausgewogenes Angebot?

Benenne bitte den Anteil an frischen Zutaten und gering verarbeiteten Lebensmitteln in Deinem Konzept auf einer Skala von 0 bis 10.

Eine natürliche Haltbarmachung mittels beispielsweise Fermentierung ist für eine Punktevergabe von 10 Punkten zulässig.

0 = keine frischen Zutaten

10 = nur frische Zutaten, ggf ergänzt mit natürlichen Haltbarmachungsprozessen wie Fermentierung

Bewerte bitte die Relevanz von pflanzenbasierter Ernährung in Deinem Konzept auf einer Skala von 0 bis 10.

Deine Punktevergabe sollte durch Deine Philosophie und Speisekarte bestätigt sein.

0 = keine Rolle

10 = pflanzenbasiertes Konzept

Beschreibe bitte die Rolle von pflanzenbasierter Ernährung in Deinem Konzept.

Welche Rolle spielen dabei Nachhaltigkeit und Gesundheit? Wird das pflanzenbasierte Angebot kommunikativ begleitet?

Bitte lade Deine Speisekarte hoch.

Bei Angeboten tierischen Ursprungs: Wie wird Respekt für Tier und Umwelt realisiert?

Welche Herkunft haben die tierischen Produkte? Welche tierbezogenen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeitskriterien werden bei den Lieferanten bzw. Produzenten erfüllt? Gerne stichwortartig. Begründe Deine Wahl. Nennung von Lieferanten optional.

Bitte lade Zertifikate hoch, sofern vorhanden.

Welche Rolle spielen regionale Produkte in Deinem Konzept? Bewerte bitte den Anteil regionaler Produkte auf einer Skala von 0 bis 10.

Defintion "regional" = Produktherkunft weniger als 320 km entfernt

0 = spielt keine Rolle

10 = 80 % regional

Welche Rolle spielen saisonale Produkte in Deinem Konzept? Bewerte bitte den Anteil saisonaler Produkte auf einer Skala von 0 bis 10.

0 = spielt keine Rolle

10 = 80 % saisonal

Begründe Deine Wahl bezüglich regionaler und saisonaler Produkte.

Nennung von Lieferanten optional

Wie vermeidest Du Lebensmittelverschwendung?

Welche konkreten Maßnahmen und Anpassungen wurden getroffen, um die Menge an Lebensmittelverschwendung zu steuern? Mit welchen Mitteln wird für die Umsetzung der Maßnahmen garantiert bzw. unterstützt?

Wie vermeidest Du Müll, insbesondere Plastikmüll?

Welche Rolle spielen Mehrwegverpackungen? Welche biologisch abbaubare Verpackungen und Recycling?

Beschreibe bitte Euren Umgang mit Wasser.

Zum Beispiel: Was für Wasser verwendet Ihr zum Kochen? Was für Wasser bietest Du Deinen Gästen?

Welche Spül- und Putzmittel verwendet Ihr?

Bitte stichwortartige, konkrete Aufzählung. Aus welchen Gründen habt Ihr Euch für diese Produkte entschieden?

Mit welchen Mitteln sorgst Du für Energieeffizienz – im Restaurant und ggf. beim Lieferservice?

Bitte stichwortartige, konkrete Aufzählung. Beschreibe bitte, mit welchen Maßnahmen dafür gesorgt wird, dass die Maßnahmen auch umgesetzt werden.

Beschreibe bitte die Arbeitsbedingungen Deiner Mitarbeiter*innen.

*Wie werden soziale Gerechtigkeit und nachhaltige Unternehmensführung gelebt? Gibt es Mitarbeiter*innen-Programme und -Aktionen? Gibt es Maßnahmen, die Du als sozial innovativ bezeichnen würdest? Welche?*

Welche Rolle spielen fair gehandelte Produkte und faire Partnerschaften in Deinem Konzept?

Beschreibe bitte die Beziehung zu Euren Lieferanten. Wenn Fair Trade Produkte vorhanden sind, liste sie bitte stichwortartig.

Beschreibe bitte die Materialien der Mitarbeiterkleidung sowie die Ausstattung des Interiors.

Begründe bitte Deine Entscheidungen.

Wie informierst Du Deine Gäste über Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt sowie Gesundheit?

Gern stichwortartig

Bitte lade Bilder von Deinem Restaurant und von Speisen hoch.