

CHECKLISTE FÜR BETRIEBE MIT BESTEHENDEN KOOPERATIONEN

Nachhaltigkeitskommunikation für Gastronomiebetriebe

Nachhaltigkeitswerkstatt.NRW



CHECKLISTE

Bestehen Kooperationen mit nachhaltigen Partner:innen – etwa Schutzgebieten, Produzent:innen einer Regionalmarke oder nachhaltig ausgerichteten Netzwerken – empfiehlt sich:




- *die gut sichtbare Platzierung der Partner:innen inklusive Logos im Fußbereich der Website oder auf der Speisekarte*
- *eine gegenseitige Verlinkung*
- *die sichtbare Kennzeichnung nachhaltiger Maßnahmen, beispielsweise durch Hinweise auf Kooperationen mit Initiativen wie Too Good To Go oder RECUP im Eingangsbereich*



Notizen:





- *eine klare Kommunikation zur Herkunft der eingesetzten Produkte* 
- *die transparente Darstellung der eigenen Nachhaltigkeitsschwerpunkte, etwa Regionalität, Saisonalität, Verpackungsvermeidung, handwerkliche Zubereitung, soziales Engagement oder inklusive Angebote* 
- *die Nutzung von Mitgliedschaften in anerkannten Initiativen wie Slow Food, Fairtrade oder Green Table zur Stärkung der Glaubwürdigkeit* 

Notizen: