

NACHHALTIGKEITS-CHECK MICE-BRANCHE NIEDERSACHSEN

INTERAKTIVER SELBST-CHECK



INTERAKTIVER SELBST-CHECK

Herzlich willkommen zu unserem **Nachhaltigkeits-Check für die Gestalter:innen der niedersächsischen MICE-Branche** (Meetings, Incentives, Conferences und Exhibitions). Die MICE-Branche spielt eine entscheidende Rolle bei der **Förderung nachhaltiger Praktiken und der Reduzierung von Umweltbelastungen**. In diesem Leitfaden haben wir umfassende Kriterien zusammengestellt, die Ihnen helfen sollen, **Ihren Betrieb nachhaltiger zu gestalten und somit einen positiven Beitrag zur Umwelt und Gesellschaft zu leisten**.



Wir gehen davon aus, dass alle Unternehmen und Organisationen, die sich mit diesen Kriterien befassen, die Mindeststandards, die in Deutschland vorgegeben sind, bereits erfüllen. Insbesondere wird vorausgesetzt, dass alle nationalen und internationalen gesetzlichen Verpflichtungen zur Gewährleistung von Arbeits-, Gesundheits- und Sozialschutz eingehalten werden. Außerdem sollen alle Beteiligten nicht auf Grund ihres Geschlechts, sexuellen Orientierung, Alters, ethnischer Herkunft, Religion, Behinderung oder sozialer Herkunft diskriminiert werden. Unser Leitfaden baut auf diesen Grundlagen auf und bietet weiterführende Ansätze und Best Practices, um den ökologischen Fußabdruck Ihrer Betriebe¹ weiter zu minimieren und gleichzeitig die sozialen und wirtschaftlichen Vorteile zu maximieren.

Wir laden Sie ein, diese Kriterien nicht nur als Verpflichtung zu sehen, sondern als Chance, Innovation und Verantwortung in Ihrer täglichen Arbeit zu integrieren. Indem Sie nachhaltige Prinzipien umsetzen, tragen Sie nicht nur zur Erhaltung unserer Umwelt bei, sondern stärken auch die Resilienz Ihres Betriebes und fördern gleichzeitig das Bewusstsein und die Zufriedenheit Ihrer Gäste, Mitarbeitenden und Partner.

Vielen Dank, dass Sie sich aktiv für eine nachhaltigere Entwicklung der MICE-Branche engagieren. Gemeinsam können wir einen bedeutenden Unterschied machen.

Anleitung zur Beantwortung:

Wählen Sie für jedes Kriterium die Antwort aus, die am besten auf Ihr Unternehmen zutrifft:

- **Umgesetzt:** Wenn die Maßnahme vollständig umgesetzt wurde oder regelmäßig in Ihrem Unternehmen praktiziert wird.
- **Teils / in Umsetzung:** Wenn erste Schritte eingeleitet wurden, aber die Maßnahme noch nicht vollständig abgeschlossen ist. Wenn Sie bisher nur über die Maßnahme nachgedacht oder darüber gesprochen haben, gilt sie noch nicht als *in Umsetzung*.
- **Nicht relevant:** Wenn die Maßnahme aus bestimmten Gründen für Ihr Unternehmen nicht zutrifft (z. B. keine Gastronomie, zu kleiner Betrieb, etc.).
- **Nicht umgesetzt:** Für alle anderen Fälle, in denen die Maßnahme noch nicht umgesetzt wurde.

¹ *U = Spezialfragen Unterkünfte, *G = Spezialfragen Gastronomie, *T = Spezialfragen Tagungslocations

MANAGEMENT



Das langfristig ausgerichtete nachhaltige Management der MICE-Branche in Niedersachsen sollte zwei zentrale Bereiche in den Fokus nehmen: **effiziente Prozesse und Managementstrukturen sowie eine gezielte, wirkungsvolle Kommunikation**. Entwickeln Sie ein Leitbild und strukturierte Prozesse, um kontinuierliche Verbesserungen sicherzustellen. Dazu gehören unter anderem Schulungen der Mitarbeitenden und klare Kriterien für eine nachhaltige Beschaffung. In der Kommunikation ist es wichtig, regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte und Informationsmaterialien bereitzustellen, um sowohl Mitarbeitende als auch Gäste für nachhaltige Praktiken zu sensibilisieren.

Nachfolgend finden Sie eine Checkliste mit spezifischen Maßnahmen zur Bewertung und Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen im Bereich Management:



PROZESSE UND MANAGEMENT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
1	Der Betrieb hat ein Leitbild (Unternehmenspolitik) für verantwortungsbewusste Unternehmensführung verfasst.				
2	Der Betrieb hat Strukturen und Prozesse etabliert, die eine kontinuierliche nachhaltige Entwicklung gewährleisten (z. B. Nachhaltigkeitsstrategie, Zielsetzung, Monitoring)				
3	Der Betrieb ist sich bei seinen Produkten/Dienstleistungen möglicher Risiken bewusst und hat im Eintrittsfall passende Gegenmaßnahmen.				
4	Im Betrieb gibt es eine:n Nachhaltigkeitsbeauftragte:n.				
5	Der Betrieb fördert das Bewusstsein für Nachhaltigkeit bei den Mitarbeitenden und ermöglicht eine aktive Teilnahme der Mitarbeitenden an Nachhaltigkeitsaktivitäten (z. B. durch Informationskampagnen, Vorschlagswesen)				
6	Die Beschäftigten werden zu den Themen Umweltschutz und Umweltmanagement geschult.				
7	Der Betrieb hat Einkaufskriterien für seinen Beschaffungsprozess definiert.				
8	Der Betrieb hat ein Umweltmanagementsystem (z. B. EMAS, Ökoprot) etabliert.				



KOMMUNIKATION		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
9	Der Betrieb erstellt regelmäßig Geschäfts- oder Nachhaltigkeitsberichte zur transparenten Darstellung seiner Aktivitäten.				
10	Werbe- und Kommunikationsmaterialien sind präzise und transparent.				
11	Der Betrieb sensibilisiert seine Gäste aktiv für Nachhaltigkeitsthemen (z. B. durch Bereitstellung von Informationen, Kennzeichnung nachhaltiger Optionen, Hinweise auf nachhaltiges Verhalten etc.).				
12	Der Betrieb verfügt über Nachhaltigkeitszertifikate/Siegel.				
13	Die Zertifikate/Siegel werden vom Betrieb öffentlich dargestellt (z. B. auf der Website, am Eingang des Betriebs, in Werbematerialien).				



GOOD PRACTICE

In der MICE-Branche wird die Erreichung von Nachhaltigkeitszielen durch internationale Standards und Zertifizierungen wie EMAS überwacht. Eine Zertifizierung gewährleistet nicht nur eine strategische Ausrichtung an Nachhaltigkeitsprinzipien, sondern erlaubt auch eine transparente Kommunikation der erreichten Fortschritte an alle interessierten Zielgruppen. Angesichts der Anforderungen durch die CSRD und die bevorstehende Green Claims Directive gewinnen vertrauenswürdige Zertifikate zunehmend an Bedeutung. [Verschaffen Sie sich einen umfassenden Überblick über alle relevanten Zertifikate.](#)

UMWELT 

Der Bereich Umwelt legt den Fokus auf den **verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und die Minimierung ökologischer Auswirkungen**. Durch Maßnahmen wie Abfallreduktion, Energieeffizienz und nachhaltige Beschaffung können Veranstaltungen umweltfreundlicher gestaltet und der CO₂-Fußabdruck verringert werden. Auch die Auswahl der angebotenen Speisen kann erheblich zum Ressourcenverbrauch beitragen. Ziel ist es, umweltbewusste Standards zu etablieren und damit langfristig zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Berücksichtigen Sie daher die folgenden Kriterien:



RESSOURCEN		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
1	Der Betrieb digitalisiert Prozesse mit dem Ziel den Papierverbrauch zu reduzieren (z. B. Umstellung auf digitalen Meldeschein/ Rechnungswesen).				
2	Der Betrieb fördert eine bewusste Nutzung von Druckmaterialien z. B. mit dem Leitsatz 'Think before you print'.				
3	Der Betrieb verwendet für die Reinigung der Räumlichkeiten ökologische Reinigungsmittel.				
4	Der Betrieb verwendet recyceltes Toilettenpapier auf allen sanitären Anlagen.				
5	Der Betrieb verwendet nachfüllbare Dosierspender (z. B. Shampoo, Conditioner, Duschgel, Handseife).				
6	Der Betrieb achtet darauf, dass die verwendeten üblichen Verbrauchsmaterialien umweltverträglich, schadstoffarm und recycelbar sind.				
7 *T	Der Betrieb nutzt Technik zur digitalen Akkreditierung der Gäste (z. B. digitale Tickets, digitale Namensschilder).				
8 *T	Der Betrieb ist mit wieder verwendbaren Tafeln ausgestattet (z. B. Whiteboards statt Flipcharts).				
9 *T	Der Betrieb bietet nachhaltige Schreibmaterialien an (z. B. nachhaltige Kugelschreiber, zertifiziertes Papier).				



WASSER		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
10	Der Betrieb achtet auf den Einsatz von Geräten mit geringem Wasserverbrauch (z. B. Geschirrspüler etc.).				
11	Der Betrieb verwendet Perlatoren an den Armaturen zur Reduzierung der Menge von durchlaufendem Wasser.				
12	Der Betrieb verwendet Toiletten mit Spülstopp-Tasten, um den Wasserverbrauch zu reduzieren.				
13	Der Betrieb sammelt Regenwasser und verwendet dieses z. B. WC-Spülung oder Bewässerung von Pflanzen.				
14 *U	Der Betrieb bietet Kompensationsanreize für den Verzicht auf die tägliche Zimmerreinigung (z. B. ein Getränk kostenfrei).				
15 *U	Wäsche wird mit regionalen Anbietern oder mit umweltfreundlichem Waschmittel gewaschen.				



ENERGIE		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
16	Der Betrieb bezieht Strom aus regenerativen Energien (z. B. Solar- oder Windenergie).				
17	Der Betrieb erzeugt seinen Strom selbst aus erneuerbaren Energiequellen (z. B. eigene PV-Anlage).				
18	Der Betrieb verwendet ausschließlich LED-Beleuchtung.				
19	Der Betrieb achtet bei der Beschaffung auf energieeffiziente Geräte (z. B. IT-Geräte, Drucker, Gefrier- und Kühlgeräte, Geschirrspüler mit höchster Energieeffizienzklasse).				
20	Der Betrieb verwendet in den öffentlichen Räumen Bewegungsmelder zur effizienten Steuerung der Beleuchtung.				
21	Der Betrieb nutzt energieeffiziente Heizsysteme wie Wärmepumpen oder vergleichbare Technologien.				

22	Der Betrieb reguliert die Raumtemperatur und heizt nicht über 20 Grad, um Energie zu sparen.				
23 *T	Der Betrieb nutzt energieeffiziente Tagungs-/ Veranstaltungstechnik.				
24 *T	Die Tagungsräume verfügen über Tageslicht.				



EMISSIONEN		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
25	Der Betrieb erfasst und reduziert den CO2-Ausstoß seiner Geschäftstätigkeit, seiner Produkte und/oder Dienstleistungen.				
26	Der Betrieb gleicht die CO2-Emissionen seines Geschäftsbetriebs durch die Unterstützung von Klimaschutz-/ Aufforstungs-/ Emissionsprojekten aus.				
27	Das Hotel ergreift Maßnahmen, um die Verschmutzung durch Lärm, Licht, Abfluss, Erosion, ozonabbauende Stoffe sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigung zu minimieren.				

GOOD PRACTICE



Ein konkretes Best-Practice-Beispiel für nachhaltige Umwelt-Aspekte in der MICE-Branche ist das [Kongresszentrum Davos](#) in der Schweiz. Das Zentrum setzt auf eine Vielzahl von nachhaltigen Maßnahmen, darunter die Nutzung von 100% erneuerbarer Energie, energieeffiziente Beleuchtungssysteme und ein umfassendes Abfallmanagementprogramm. Zudem wird bei Veranstaltungen auf regionale und saisonale Produkte gesetzt, um den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.



ABFALL		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
28	Der Betrieb verfügt über eine durchgängige Mülltrennung und ordnungsgemäße Entsorgungs- und Recycling-Prozesse für anfallende Materialien, Geräte, Ausstattungen, Reststoffe und Gefahrstoffe.				
29	Die Trennsysteme für Müll sind deutlich gekennzeichnet.				
30	Der Betrieb bietet Mehrwegverpackungen an, um bspw. Gerichte mit nach Hause zu nehmen und so Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.				
31	Schadstoffe werden im Hotel minimiert, wo immer möglich.				



AUSSTATTUNG		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
32	Der Betrieb verwendet Möbel und Baumaterialien, die frei von Giftstoffen sind.				
33	Der Betrieb fördert eine insektenfreundliche Umgebung durch gezielte Bepflanzung, Dachbegrünung und die Bereitstellung von Insektenhotels.				
34 *U	Im Zimmerangebot des Betriebs sind keine Mini-Bars vorgesehen.				



MOBILITÄT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
35	Der Betrieb stellt Ladestationen für Elektrofahrzeuge bereit.				
36	Fahrradständer sind vorhanden (ggf. auch Fahrrad-Reparatursets und E-Bike-Ladestationen).				
37 *U	Der Betrieb stellt Fahrräder zur Vermietung für seine Gäste bereit.				
38 *U	Es ist ein abschließbarer Raum zur unentgeltlichen Aufbewahrung von Fahrrädern über Nacht vorhanden.				
39 *T	Anreise mit umweltfreundlichen Verkehrsmitteln ist möglich (z. B. ÖPNV in der Nähe, Shuttle-Service, Kooperation mit Sammeltaxi oder Rufbus)				



LEBENSMITTEL/SPEISEKARTE		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
40 *G	Der Betrieb bietet auf der Getränkekarte die Möglichkeit an, Leitungswasser zu bestellen (ggf. gegen Gebühr).				
41 *G	Das Betrieb ist nachweislich bio-zertifiziert.				
42 *G	Bio-Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte (mindestens 30 % der Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft).				
43 *G	Es werden überwiegend (mind. 50 %) frische Speisen ohne verarbeitete oder Convenience-Zutaten zubereitet.				
44 *G	Die Lebensmittel, die zur Herstellung der Speisen verwendet werden, sind überwiegend (mind. 50 %) lokal produziert (max. 100 km Entfernung).				
45 *G	Die Speisekarte wird nach Möglichkeit der Saison angepasst.				
46 *G	Der Betrieb minimiert Lebensmittel-abfälle durch eine gezielte und effiziente Planung von Einkauf, Lagerung und Zubereitung.				
47 *G	Der Betrieb setzt aktiv Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung um (z. B. Möglichkeit unterschiedliche Portionsgrößen zu bestellen, Reste in einer nachhaltigen Restebox mitzunehmen, Zusammenarbeit mit der Tafel oder Foodsharing etc.).				
48 *G	Der Betrieb bietet auf der Speisekarte mindestens drei vegetarische Hauptgerichte an, davon mindestens ein veganes.				
49 *G	Die Speisekarte enthält Herkunftsangaben der wichtigsten eingesetzten Produkte.				

WIRTSCHAFT

Die Dimension Wirtschaft legt den Fokus auf **ökonomische Verantwortung und langfristige Wertschöpfung**. Nachhaltige wirtschaftliche Praktiken stärken nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit, sondern schaffen auch Vertrauen bei Partner:innen und Kund:innen. Dazu gehört ein verantwortungsbewusster Umgang mit finanziellen Ressourcen, die Förderung lokaler Lieferketten sowie die Nutzung regionaler Produkte und Dienstleistungen. Durch Kostenoptimierung und Steigerung der Qualität trägt dieser Ansatz dazu bei, wirtschaftlichen Erfolg mit ökologischer und sozialer Verantwortung zu verbinden.

Die folgenden spezifischen Kriterien sollten dabei berücksichtigt werden:



FINANZIERUNG		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
1	Der Betrieb plant seine Unternehmensentwicklung langfristig (mind. 3-5 Jahre im Voraus).				
2	Der Betrieb tätigt seine Bankgeschäfte bereits bei einer nachhaltigen Bank (z. B. GLS-Bank, Ethik Bank).				



EINKAUF/LIEFERKETTEN		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
3	Bei der Auswahl von Lieferanten legt der Betrieb Wert auf Nachhaltigkeitskriterien (z. B. umweltfreundliche Produktion, regionale/lokale Beschaffung, soziale Verantwortung, Zertifizierungen/Standards).				
4	Der Betrieb bindet Lieferanten aktiv in die Nachhaltigkeitsbemühungen ein.				
5	Der Betrieb achtet beim Einkauf darauf, dass Güter und Dienstleistungen ressourceneffizient, umwelt- und sozialverträglich (z. B. zertifiziert, bio, regional etc.) sind und berücksichtigt dabei auch die Gesamtkosten über deren gesamten Lebenszyklus.				
6	Das Restaurant achtet auf faire Handelspraktiken entlang der Lieferkette und setzt regelmäßig mind. drei fair gehandelte Produkte ein (z. B. Tee, Kaffee, Früchte, Schokolade, Textilien).				



KOOPERATION/NETZWERKE		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
7	Der Betrieb tauscht sich regelmäßig mit seinen Interessensgruppen aus und berücksichtigt deren Bedürfnisse bei der Produktgestaltung.				
8	Der Betrieb engagiert sich aktiv in Verbänden, Vereinen oder Genossenschaften (z. B. DEHOGA, FAIRpflichtet).				



QUALITÄT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
9	Der Betrieb überprüft regelmäßig die Kundenzufriedenheit und strebt kontinuierliche Verbesserungen an.				
10	Der Betrieb hat ein effektives Beschwerdemanagement implementiert, das eine strukturierte Dokumentation, Nachverfolgung und interne Kommunikation unter den Mitarbeitenden beinhaltet.				
11	Der Betrieb hat strukturierte Prozesse etabliert, die ein effizientes Qualitätsmanagement erlauben (z. B. Lebensmittelsicherheit).				
12	Der Betrieb verfügt über die Zertifizierung nach ServiceQ.				



GOOD PRACTICE

Die Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen wird bei der [Braunschweiger Veranstaltungsstätten](#) durch eine strukturierte Einkaufsrichtlinie geleitet, die wirtschaftliche Nachhaltigkeit fördert. Diese Richtlinie stellt sicher, dass alle Lieferanten eingebunden und über nachhaltige Anforderungen informiert sind. Es wird Wert auf ressourcenschonende Maßnahmen wie die Reduktion von Verpackungsmaterialien und die Förderung der lokalen Wirtschaft durch regionale Partnerschaften gelegt. Bei der Auswahl werden Unternehmen bevorzugt, die hohe Standards im Umwelt- und Arbeitsschutz erfüllen.

SOZIALES 

In der MICE-Branche in Niedersachsen spielt soziale Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle für die langfristige Mitarbeiterbindung und die Förderung eines inklusiven und positiven Arbeitsumfeldes. Durch gezielte Maßnahmen in den Bereichen **Diversität, Wohlbefinden der Mitarbeitenden, Aus- und Weiterbildung** sowie **Barrierefreiheit** und **Engagement** wird sichergestellt, dass soziale Verantwortung aktiv gelebt und kontinuierlich ausgebaut wird. So können Betriebe eine Arbeitskultur schaffen, die Gleichberechtigung, Diversität und Gesundheit priorisiert und gleichzeitig gesellschaftliches Engagement fördert.

Die folgenden Kriterien veranschaulichen konkrete Ansätze, die Betriebe zur Förderung sozialer Nachhaltigkeit ergreifen können:



DIVERSITÄT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
1	Der Betrieb hat Konzepte und Strukturen etabliert, um Diskriminierung zu verhindern und zu erkennen (z. B. beauftragte Person, anonymer Meldebriefkasten, regelmäßige Aufklärung/Schulung der Mitarbeitenden).				
2	Der Betrieb hat Prozesse etabliert, die Vielfalt, Chancengleichheit und eine heterogene Belegschaft sicherstellen (z. B. aktiver Hinweis in Stellenanzeige, equal pay, mind. Tarifvergütung).				
3	Der Betrieb hat die Charta der Vielfalt unterschrieben.				
4	Der Betrieb setzt sich aktiv für die Einstellung von Menschen mit Behinderungen ein und schafft inklusive Arbeitsumgebungen (z. B. barrierefreie Zugänge, angemessene Anpassungen und Flexibilität am Arbeitsplatz, gezielte Unterstützungsmaßnahmen für Mitarbeiter mit unterschiedlichen Fähigkeiten).				



WOHLBEFINDEN DER MITARBEITENDEN		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
5	Der Betrieb bietet Programme und Angebote an, die die Gesundheit und berufliche Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden unterstützen (z. B. Mitgliedschaft im Fitnessstudio, ergonomische Ausstattung des Arbeitsplatzes).				

6	Der Betrieb implementiert Maßnahmen zur Mitarbeiterbindung und Motivation (z. B. zeitnahe Entfristung von Arbeitsverträgen, Übernahme nach Ausbildung, regelmäßige Lohnrunden).				
7	Der Betrieb berücksichtigt die Wünsche der Mitarbeitenden bei der Dienstplangestaltung (z. B. verlässlicher Dienstplan, flexible Arbeitszeiten).				
8	Die Mitarbeitenden werden fair (mind. nach Tarif) bezahlt.				
9	Der Betrieb unterstützt Maßnahmen zur Förderung einer ausgewogenen Work-Life-Balance der Beschäftigten (z. B. flexible Arbeitszeitmodelle, Vereinbarkeit von Beruf und Familie, Desksharing, Mobiles Arbeiten, Kinderbetreuung am Arbeitsplatz, Vertrauensarbeitszeit, Elternzeit, Wiedereingliederung nach langen Krankheiten).				
10	Der Betrieb vergibt bei Zielerreichung Boni oder Incentives (z. B. in Form von bezahlter Freizeit).				
11 *G	Der Betrieb hat eine Vereinbarung zur Trinkgeldverteilung an der alle Mitarbeitenden profitieren.				



AUS- UND WEITERBILDUNG		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
12	Der Betrieb fördert die individuellen Kompetenzen der Mitarbeitenden (z. B. durch interne/externe Aus- und Weiterbildungen, Zusammenarbeit mit Bildungsträgern vor Ort, Übernahme von Weiterbildungskosten, Sonderurlaub für Fortbildungen, hauseigener Schulungskalender).				
13	Der Betrieb führt regelmäßig Mitarbeitergespräche mit Beschäftigten und Führungskräften durch (mind. 1 x jährlich).				
14	Der Betrieb bietet Ausbildungs- und Weiterbildungsprogramme an (z. B. Beschäftigung von Praktikant:innen, Auszubildenden, dualen Studierenden, Betreuung von Diplomarbeiten, Vermittlung von Praktika in Partnerbetrieben).				



ANREIZE FÜR NACHHALTIGKEIT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
15	Der Betrieb hat ein Anreizsystem zur Förderung der Umsetzung und Erreichung von Nachhaltigkeitszielen etabliert (z. B. Mitarbeitende werden aktiv animiert/aufgefordert, sich an den NH-Zielen zu beteiligen; Boni oder Incentives bei Erreichung der Nachhaltigkeitsziele).				
16	Der Betrieb verfügt über ein betriebliches Ideenmanagement mit dem Ziel nachhaltige Prozesse im Unternehmen zu stärken und zu verstetigen (z. B. Einführung eines "grünen Briefkastens" mit Möglichkeit der Abgabe von Verbesserungsvorschlägen/Feedback zu bestehenden Maßnahmen).				
17	Der Betrieb leistet Zuschüsse für das Deutschlandticket und/oder für die Anschaffung eines Fahrrads.				



BARRIEREFREIHEIT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
18	Der Betrieb ist nach dem Standard "Reisen für Alle" zertifiziert und gewährleistet damit Barrierefreiheit für Reisende.				
19	Der Betrieb ist vollständig barrierefrei (z. B. breite Türen, Vermeidung von Stufen, Zugang zum Fahrstuhl, rollstuhlgerechte WC-Anlagen/ Küche etc.) und bietet spezielle Einrichtungen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen oder Einschränkungen.				
20	Der Betrieb verfügt über eine barrierefreie Website (z. B. ausreichend Kontrast, Screenreader, verständliche Sprache etc.).				
21 *U	Der Betrieb bietet barrierefreie Zimmer für Gäste mit besonderen Bedürfnissen an (z.B. breite Türen, ebenerdiger Zugang zur Dusche etc.). Wenn ja, wie viele?				
22 *T	Der Betrieb bietet barrierefreie Tagungs- bzw. Veranstaltungsräume an.				



ENGAGEMENT		umgesetzt	teils/in Umsetzung	nicht relevant	nicht umgesetzt
23	Der Betrieb bezieht Waren und Leistungen auch von gemeinnützigen Organisationen/ Einrichtungen (z. B. Weihnachtsdeko von der ortsansässigen Behindertenwerkstatt, Zusammenarbeit mit Werkstätten oder Kooperativen/Genossenschaften).				
24	Der Betrieb ist gemeinnützig aktiv und unterstützt als gemeinnützig anerkannte Institutionen durch Spenden und oder Sponsoring (z. B. Sponsoring auf Spielertrikots der Inklusionsmannschaft des lokalen Fußballvereins, Sponsoring Sportverein, Unterstützung FFW, Mitgliedschaft Fördervereine, Viva con Aqua).				

GOOD PRACTICE



Die [Braunschweiger Veranstaltungsstätten GmbH](#) integriert Nachhaltigkeit in alle Bereiche und pflegt einen bewussten Umgang mit Ressourcen. Ein Vertrag mit „Bad Harzburger Mineralbrunnen“ sichert lokalen Mineralwasserbezug, von dem auch die Mitarbeitenden profitieren. Um Barrierefreiheit zu gewährleisten, bietet die GmbH intuitive Website-Elemente und umfassende Informationen zur Zugänglichkeit für beeinträchtigte Gäste. Mit der „Charta der Vielfalt“ schafft das Unternehmen zudem ein vorurteilsfreies Arbeitsumfeld und fördert die aktive Einbindung der Mitarbeitenden in Nachhaltigkeitsthemen.

Punkte 69 – 98: Ihr Unternehmen hat weitreichende und effektive Umweltstrategien etabliert, die regelmäßig überprüft und verbessert werden. Die Maßnahmen tragen bereits nachhaltig zum Umweltschutz bei und werden konsequent in den Geschäftsprozessen integriert.

SUMME:



WIRTSCHAFT

Punkte 0 – 7: Die wirtschaftlichen Nachhaltigkeitspraktiken sind minimal oder fehlen völlig. Es gibt wenig bis keine Maßnahmen zur Effizienzsteigerung oder zur Förderung einer nachhaltigen Wirtschaftlichkeit.

Punkte 8 – 16: Das Unternehmen hat einige wirtschaftliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen implementiert, jedoch sind diese noch nicht vollständig in die Kernprozesse integriert. Es gibt Potenzial, die Wirtschaftlichkeit und Ressourceneffizienz weiter zu verbessern.

Punkte 17 – 24: Ihr Unternehmen hat umfassende wirtschaftliche Nachhaltigkeitsstrategien in allen relevanten Bereichen etabliert, die effizient und effektiv umgesetzt werden. Die Maßnahmen tragen signifikant zur langfristigen Wirtschaftlichkeit und Effizienz bei.



SUMME:



SOZIALES

Punkte 0 – 16: Es gibt nur wenige oder keine Maßnahmen zur Förderung sozialer Nachhaltigkeit. Die Integration von Sozialaspekten wie Chancengleichheit, Mitarbeiterwohl und sozialer Verantwortung ist unzureichend.

Punkte 17 – 32: Es sind einige sozial nachhaltige Praktiken vorhanden, aber es gibt noch Potenzial, die sozialen Standards und die Mitarbeiterförderung weiter auszubauen. Einige wichtige Bereiche sind bereits berücksichtigt, jedoch nicht vollständig integriert.

Punkte 33 – 48: Ihr Unternehmen hat umfassende soziale Nachhaltigkeitsstrategien erfolgreich umgesetzt, die das Wohl der Mitarbeiter fördern und Chancengleichheit sowie Inklusion unterstützen. Soziale Verantwortung ist ein integraler Bestandteil der Unternehmenspolitik und wird konsequent verfolgt.



SUMME:

