

Anhang

Leitsatz 1: Bewahrung der natürliehen Ressourcen

Genutzte Quellen (Stand März 2020)

Indikator 1 – Speiseabfälle

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/ressourcenschonung-in-der-umweltpolitik>
<http://www.nehlsen.com/abfaelle-von-a-z/speiseabfaelle/>
<https://www.bonnorange.de/abfallwirtschaft/private-haushalte/infos-von-a-z/k/kuechenabfaelle.html>
<https://www.bzfe.de/inhalt/mindesthaltbarkeitsdatum-verbrauchsdatum-32768.html>
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/user_upload/161020_uba_fachbroschure_catering_bf.pdf
Mildner, Stormy-Annika (2010): Konkurrenz um knappe Ressourcen. Projektionspapier. Berlin, Seite 5
https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1968/publikationen/161021_factsheet_8_bf.pdf
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/LeifadenWeitergabeLMSozEinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile
<https://www.uni-marburg.de/fb21/i-on/studium/studium/faqs/ha/handouts/feedback.pdf>

Indikator 2 – Verpackungen

<http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/verpackung.html>
<http://www.tag-der-verpackung.de/definition.html>
<https://www.lebensmittellexikon.de/>
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/user_upload/161020_uba_fachbroschure_catering_bf.pdf
<https://www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/produktverantwortung-in-der-abfallwirtschaft/verpackungen>
<https://verpackungen.de/info/was-sind-mehrwegverpackungen>
<http://www.stiftung-mehrweg.de/und-mehr.php#fleischkisten>
<https://www.gs1-germany.de/gs1-standards-in-der-fleischbranche/#c1219>
http://www.schelle.at/eierverpackungen/mehrweg_verpackungen
<http://www.g-wie-gastro.de/unternehmensfuehrung/umweltschutz/muell-trennen---so-geht-es-richtig.html>
https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/uba_abfall_web.pdf
http://www.gesetze-im-internet.de/gewabfv_2017/_3.html

Indikator 3 – Lebensmittelwahl

http://www.co2spiegel.de/heidelberg/co2_spiegel.pdf
<https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/>
<http://www.bioland.de/ueber-uns/richtlinien.html>
<https://naturland.de/de/naturland/richtlinien.html>
https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/bio_lebensmittel/pwiediebiosiegel100.html
<https://www.demeter.de>
<https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/oekolandbau#textpart-1>
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/OekologischerLandbau/OekolandbauDeutschland.pdf?__blob=publicationFile
<https://www.bmu.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-konsum/produktbereiche/konsum-und-ernaehrung/>
<https://www.regional-saisonal.de/>
<https://www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html>
<https://www.medizin-fuchs.de/blog/leben/ernaehrung-erholung-fitness/warum-saisonale-lebensmittel-gut-sind/>
<http://www.einfachbewusst.de/2013/11/warum-regionale-lebensmittel/>
<https://www.verbraucherzentrale.sh/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403>
<https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/ueberfischung/>
<https://www.br.de/themen/wissen/fisch-fischratgeber-fischfuehrer-oekologisch-nachhaltig-kaufen-100.html>
<https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/fisch#textpart-4>
<http://siegelcheck.nabu.de/asc/?standalone>
<http://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/>

<http://www.lebensmittelklarheit.de/>
<http://siegelcheck.nabu.de/>
<https://www.alnatura.de/de-de/m%C3%A4rkte/erzeugerreportagen/followfish>
<https://enorm-magazin.de/die-profi-angler>
<http://www.followfish.de/de/ueber-uns/was-ist-followfish>
<https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/oekologisch-leben/essen-und-trinken/bio-fair-regional/labels/15610.html>

Indikator 4 – Wasserbedarf

<https://reset.org/act/clean-and-green-umweltschonende-wasch-und-putzmittel>
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Energie/DEHOGA_Umweltbroschu__re_Oktober_2016.pdf
<http://www.wasser-sparen.org/>
http://www.bizme.de/documents/biz_Blickwechsel_Nachhaltigkeit_im_Gastgewerbe.pdf
<http://www.perlator.de/perlator/perlator/index.html>
https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/HG_Wasserverbrauch_060600.pdf
http://virtuelles-wasser.de/virtuelles_wasser.html
<https://www.co2online.de/energie-sparen/heizenergie-sparen/warmwasser/wasser-sparen-die-10-besten-tipps/>
<https://www.forumpalmoel.org/was-ist-palmoel>
<https://utopia.de/ratgeber/virtuelles-wasser/>
<http://www.oeko-fair.de/clever-konsumieren/>

Indikator 5 – Energieverbrauch

https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Energie/Broschuere_Energiesparen_leicht_gemacht_Okt_2012_final.pdf
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Energie/DEHOGA_Umweltbroschu__re_Oktober_2016.pdf
https://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/ESB/PDF/ESB/ESB07_Warmwasser.pdf
http://www.bizme.de/documents/biz_Blickwechsel_Nachhaltigkeit_im_Gastgewerbe.pdf
<http://files.dreamway.com/filer/186/2011/1/31/temperatur.pdf>

Indikator 6 – Ressourcenmanagement

<https://www.gastrozentrale.de/blog/10-wasserspartipps-fuer-die-gastronomie/>
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Energie/Broschuere_Energiesparen_leicht_gemacht_Okt_2012_final.pdf
https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Energie/DEHOGA_Umweltbroschu__re_Oktober_2016.pdf
http://www.bizme.de/documents/biz_Blickwechsel_Nachhaltigkeit_im_Gastgewerbe.pdf
<https://projekte-leicht-gemacht.de/blog/pm-methoden-erklaert/die-smart-formel/>
<https://www.qz-online.de/qualitaets-management/qm-basics/methoden/qualitaetswerkzeuge/artikel/pdca-plan-do-check-act-722348.html>
<http://www.loesungsfabrik.de/info/pdca-zyklus>