



# ZERTIFIZIERUNG NACHHALTIGE GASTRONOMIE

**INSTITUT  
FRESENIUS**

**SGS**



## ZERTIFIZIERUNG NACHHALTIGE GASTRONOMIE

Regionale Zutaten, optimale Logistik bei der Rohwarenbeschaffung, Frische und Qualität, schonende und energiesparende Zubereitung, ernährungsspezifische (vegetarisch, allergenfrei o. Ä.) und ernährungsphysiologisch optimierte Gerichte – so definieren wir Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Sie ist auch ein Instrument, kundenorientiertes Arbeiten zu implementieren, Prozesse zu optimieren, Ressourcen zu sparen und dies imagewirksam im Unternehmen zu verankern.

### UNSERE LEISTUNG

SGS INSTITUT FRESENIUS hat den Standard „Nachhaltige Gastronomie“ entwickelt. Grundlage der freiwilligen und unabhängigen Zertifizierung sind über 230 Indikatoren, mit denen wir die Nachhaltigkeit von Restaurants und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Cateringunternehmen und Systemgastronomen bewerten. Abfallmanagement, Chancengleichheit, Gesundheit und Optimierung interner Arbeitsabläufe: Im Fokus stehen Ökologie, Soziales, Trophologie (Lebensmittelsicherheit und Ernährungsgesundheit) sowie die Ökonomie.

Der SGS INSTITUT FRESENIUS Standard „Nachhaltige Gastronomie“ unterstützt Ihr Unternehmen dabei, Ihre Ziele in Bezug auf Nachhaltigkeit umzusetzen. Die unabhängige und neutrale Zertifizierung bestätigt, dass Sie nachhaltig arbeiten, fördert Sicherheit und Transparenz und stärkt das Vertrauen in Ihre Dienstleistung.

### DER WEG ZUM ZERTIFIKAT

- Wir informieren Sie über Ihre Möglichkeiten zur Zertifizierung und deren Inhalte.

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne ein Voraudit an.
- Erfahrene Fachauditoren mit Branchenkenntnissen arbeiten für Sie.

Das Zertifikat ist drei Jahre gültig. Unsere jährlichen Überwachungsaudits helfen Ihnen, Ihre Nachhaltigkeitskriterien und -ziele stetig zu verbessern.

### WARUM SGS INSTITUT FRESENIUS?

Viele kleine, mittlere und global agierende Unternehmen der Hospitalitybranche setzen auf SGS INSTITUT FRESENIUS. Als Zertifizierungs- und Prüfstelle für die Lebensmittelsicherheit sichern wir Ihren Erfolg mit Fachwissen und langjähriger Erfahrung, Zertifizierungen und Laboranalysen.

### IN KOMBINATION MIT UNSEREM STANDARD „NACHHALTIGE GASTRONOMIE“ BIETEN WIR DARÜBER HINAUS

- Hygienechecks
- Prüfung von HACCP-Konzept, Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagementsystem
- Probenahme (Oberflächen, Trinkwasser, Lebensmittel)

- Analytik, z. B. mikrobiologische Überprüfung der Spülmaschine (nach DIN), Raumluft- und Haltbarkeitstests
- Audits zur Arbeitssicherheit
- Schulungen (Hygiene/IFSG)
- Interne Audits, Lieferantenaudits nach kundeneigenen Vorgaben

### SPRECHEN SIE UNS AN!

#### Kontakt

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH  
Im Maisel 14  
D-65232 Taunusstein  
t +49 6128 744 - 281  
f +49 6128 744 - 203  
[de.audit.taunusstein@sgs.com](mailto:de.audit.taunusstein@sgs.com)

**SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.**

WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS**