



VERTRAGSBESTANDTEIL

NACHHALTIGKEITS- UND UMWELTGRUNDSÄTZE

Stand: Dezember 2025

Die folgenden Grundsätze sind Bestandteil des Vertrages zwischen GO Gastro & Catering und dem/der Auftraggeber:in. Sie dienen der Sicherstellung eines ressourcenschonenden, nachhaltigen und ordnungsgemäßen Veranstaltungsablaufs:

1. **Energieeinsparung:** Elektrische Geräte, technische Anlagen und Beleuchtung sind nur bei Bedarf zu nutzen und beim Verlassen der Räumlichkeiten auszuschalten.
2. **Raumklima:** Fenster sind grundsätzlich geschlossen zu halten, um Energieverluste zu vermeiden, außer eine Lüftung ist ausdrücklich erforderlich.
3. **Umweltfreundliche Mobilität:** Der/Die Auftraggeber:in wird angehalten, umweltfreundliche Verkehrsmittel zu bevorzugen und dies auch den Gästen zu kommunizieren.
4. **Bewusster Lebensmittelkonsum:** Gäste sind zur bedarfsgerechten Entnahme von Speisen anzuhalten, um Lebensmittelabfälle zu minimieren.
5. **Mülltrennung:** Die bereitgestellten Behälter für Papier, Plastik, Restmüll und Bioabfälle sind ordnungsgemäß zu nutzen.
6. **Einwegvermeidung:** Einwegverpackungen und -utensilien sind – soweit möglich – zu vermeiden; Mehrwegprodukte sind zu nutzen.
7. **Nachhaltige Beschaffung:** GO Gaststättenbetriebs GmbH arbeitet mit umweltfreundlichen und regionalen Lieferanten; der/die Auftraggeber:in erkennt diese Praxis an.
8. **Bewusster Umgang mit Ressourcen:** Mitarbeitende des Betreibers werden regelmäßig geschult; der/die Auftraggeber:in unterstützt einen verantwortungsvollen Umgang der Gäste.
9. **Ordnung und Rücksichtnahme:** Die Räumlichkeiten sind sauber zu hinterlassen. Ein respektvoller Umgang mit Mobiliar, Mitarbeitenden und Mitgästen ist sicherzustellen.
10. **Feedback:** Rückmeldungen zur Verbesserung nachhaltiger Maßnahmen sind erwünscht und unterstützen die Weiterentwicklung der Umweltstandards.