

NACHHALTIGKEITS- UND SOZIALRICHTLINIEN GORILLA CATERING GMBH

1. Energieverbrauch

Regelmäßige Kontrolle von Temperaturen und Geräten
Ausschalten nicht genutzter Geräte
Gezielte Wartung: regelmäßiges Entleeren und Reinigen zur Effizienzsteigerung

2. Wasserverbrauch

Mitarbeitende sind geschult, Wasser sparsam zu nutzen
Geräte entsprechen wassersparsamen Standards und werden regelmäßig gewartet

3. Verbrauchsmaterialien

Grundsätzlich biologisch abbaubar und kompostierbar
Einsatz nachhaltiger Materialien (z. B. Zuckerrohr, Palmblatt, Maisstärke)
Vermeidung von Einwegprodukten, wo möglich
Kooperation mit Vytal für Mehrweggeschirr aus recyceltem Plastik

4. Abfallmanagement

Einkauf im Großgebäude zur Reduzierung von Verpackungsmüll
Striktes Recycling und Mülltrennung mit klaren Richtlinien für Mitarbeitende

5. Arbeitssicherheit

Klare Sicherheitsrichtlinien für Mitarbeitende
Schutzkleidung und spezifische Arbeitskleidung verpflichtend
Handhabung gefährlicher Arbeitsmittel nur durch ausgebildete Fachkräfte

6. Ökologischer Fußabdruck

Zusammenarbeit mit regionalen Partner:innen und Zulieferer:innen
Bevorzugung lokaler Einkäufe, minimale Lieferwege
Förderung nachhaltiger Mobilität (Firmenfahräder, Deutschland- & Bahntickets für Mitarbeitende)

7. Soziale Verantwortung

Diverses Team aus festen Mitarbeitenden und Freelancer:innen unterschiedlicher Nationalitäten
Offenes und tolerantes Betriebsklima
Klare Haltung gegen Rassismus, Sexismus und Diskriminierung jeglicher Art
Code of Conduct: verpflichtend für das gesamte Team
Respektvolles und wertschätzendes Verhalten – intern und gegenüber Gäst:innen

Stand Januar 2025

