



**TRESS  
BRÜDER**

Bio seit 1950

# LEITFADEN

**für nachhaltige Veranstaltungen  
bei den TressBrüdern**



---

**Tress Lebensmittel GmbH & Co. KG | TressBrüder Gastronomie GmbH**

Aichelauer Str. 6, 72534 Hayingen-Ehestetten



# EINFÜHRUNG

Liebe Gäste,

wir, die TressBrüder, sind ein traditionsreiches Familienunternehmen und leben Nachhaltigkeit aus voller Überzeugung. Ob in der Produktion unserer Bio-Speisen, bei der Auswahl unserer Lieferant:innen oder bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen – wir handeln stets mit Verantwortung für Mensch und Natur. Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen helfen, Ihre Veranstaltung bei uns so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Unsere Nachhaltigkeitsprinzipien berühren alle Aspekte einer Veranstaltung: von der Anreise über den Umgang mit Ressourcen bis zur Abfallvermeidung. Lassen Sie uns gemeinsam Verantwortung übernehmen!

## ANMELDE- UND FEEDBACKPROZESS

- Melden Sie sich online über unsere Website [www.tressbrueder.de](http://www.tressbrueder.de) zu Veranstaltungen an.
- Druckmaterialien wie Flyer werden nur in Ausnahmefällen verwendet und bestehen dann aus Recyclingpapier.
- Banner werden ohne Datum gedruckt, um sie wiederverwendbar zu machen.
- Nach der Veranstaltung bitten wir um Ihr Feedback über ein standardisiertes Online-Formular.

## AN- UND ABREISE

Die An- und Abreise verursacht bis zu 70 % der Emissionen einer Veranstaltung.<sup>1</sup> Wir bitten Sie daher, klimafreundliche Alternativen zu nutzen:

### Standorte mit guter Anbindung:

Unsere Kochschule in Neu-Ulm und das BIO-Museumsrestaurant Friedrichshafen sind

bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

### Kochschule Neu-Ulm

- Vom Hauptbahnhof Ulm sind es ca. 20 Min zu Fuß (1,5km). Alternativ kann der Regionalzug bis zur Haltestelle „Friedrichshafen Hafen“ genommen werden (Ausstieg Haltestelle Herdruckerstraße).

### TressBrüder BIO-Museumsrestaurant Friedrichshafen

- Vom Hauptbahnhof Friedrichshafen sind es ca. 12 Min zu Fuß (900m). Alternativ kann der Bus genommen werden. Der Busbahnhof ist 200m vom Restaurant entfernt. Das Restaurant liegt zudem direkt am Hafen und kann auch per Fähre erreicht werden.

### Standorte mit eingeschränkter Anbindung:

Hayingen-Ehestetten, Wimsen, Ehrenfels und Riedlingen-Bechingen sind schwerer erreichbar. Wir empfehlen Fahrgemeinschaften und andere klimafreundliche Optionen. An unseren Standorten in Hayingen-Ehestetten und Riedlingen-Bechingen finden Sie zudem Ladestationen für Ihr E-Auto.

### Anreise mit Bus & Bahn:

- Deutsche Bahn: [DB Fahrplan, Auskunft, Tickets, informieren und buchen - Deutsche Bahn](#)
- Alb-Bahn: [Herzlich Willkommen bei der Schwäbischen Alb Bahn | SAB Schwäbische Alb-Bahn | www.alb-bahn.com](#)
- Bus: [Regionalverkehr Alb-Bodensee \(RAB\)](#)

### Letzte Meile über Mitfahrbörsen:

- [Mitfahrbänkle Schwäbische Alb | Stadt Münsingen](#)
- [Hayingen · Mitfahrzentrale für Pendler, Mitfahrgelegenheit von Hayingen nach Zwiefalten | BesserMitfahren.de](#),
- [Reise mit Mitfahrgelegenheit oder Bus Hayingen, Deutschland - Reutlingen, Deutschland | BlaBlaCar](#),
- [MiFaZ - Deine Mitfahrzentrale](#),
- [Mitfahrgelegenheit, Bahn & Bus - Günstig von A nach B](#)



## Ruftaxis in der Region:

### **Autohaus Eppensteiner**

Münsinger Str. 19 · 72534 Hayingen  
Tel. 07386 249

### **Team Volker Frei**

Im Bach 9 · 72525 Münsingen  
Tel. 07381 931440

### **TiMoBile GmbH**

Lichtensteinstr. 44 · 72525 Münsingen  
Tel. 07381 934530

### **Fahrservice Wenner**

Tel. 01739508863

## ENERGIE

Wir beziehen an allen Standorten Ökostrom und setzen Maßnahmen zur Energieeinsparung um:

- Führen Sie regelmäßige Stoßlüftungen durch und schalten Sie das Licht aus, wenn Sie die Räume verlassen.

## KLIMASCHUTZ / CO<sub>2</sub>-KOMPENSATION

Treibhausgasemissionen von Veranstaltungen folgen wir der klaren Hierarchie „Vermeiden – Reduzieren – Kompensieren“. Ziel unserer klimafreundlichen Veranstaltungsplanung ist vor allem, Treibhausgasemissionen zu vermeiden und zu reduzieren. Emissionen, die unvermeidbar sind und sich nicht weiter verringern lassen, können derzeit bei uns noch nicht kompensiert werden. Hier erarbeiten wir aktuell ein Konzept zur Kompensation mit Humusaufbau.

## WASSER

Wasser ist ein wertvolles Gut, und wir setzen uns für einen verantwortungsbewussten Umgang damit ein. Um Wasser zu sparen, bitten

wir Sie, den Wasserhahn während des Einseifens der Hände auszuschalten. So können wir gemeinsam den Wasserverbrauch senken und die Abwasserbelastung verringern.

## RESSOURCEN UND TAGUNGSMITTEL

Wir legen großen Wert auf den nachhaltigen Einsatz von Ressourcen und Tagungsmaterialien, um den Verbrauch zu reduzieren und die Umwelt zu schonen. Um Abfall zu minimieren, nutzen wir Flipchartpapier und Moderationskärtchen beidseitig. Zudem verwenden wir wiederauffüllbare Stifte auf Wasserbasis. (Ein Restbestand an nicht nachfüllbaren Stiften wird zunächst aufgebraucht.) Außerdem achten wir darauf, dass alle Materialien, wie Banner oder Roll-ups, wiederverwendbar sind. Namensschilder stellen wir in wiederverwendbaren Halterungen zur Verfügung, und Platzkarten drucken wir auf Recyclingpapier. Um weiter Ressourcen zu schonen, verzichten wir auf Tagungsmappen. Stattdessen finden Sie im Tagungsraum ein Whiteboard, auf dem Sie Ihre Notizen machen können – so sparen wir Papier.

## WERBEGESCHENKE UND DEKORATION

Um unnötigen Abfall zu vermeiden, nutzen wir Tischdecken mit kleinen Flecken weiterhin und kaschieren diese kreativ. Unsere Dekoration besteht aus umweltschonenden Materialien wie selbst gesammelten Naturmaterialien und langlebigen, wiederverwendbaren Produkten.

Für den Tischschmuck wählen wir bewusst Blumen aus, die saisonal und regional verfügbar sind, um lange Transportwege zu vermeiden. In der Winterzeit setzen wir auf nachhaltige Alternativen wie Trockenblumen oder Kräutertöpfe. Auch bei Give-Aways achten wir auf ökologische und faire



Produktion sowie auf die Möglichkeit der Wiederverwendbarkeit.

## ABFALLTRENNUNG UND RECYCLING

Durch eine sorgfältige Trennung können Wertstoffe wie Papier, Glas, Metall und Kunststoff wiederverwendet werden, anstatt auf Deponien zu landen. Dies spart Energie und reduziert den Bedarf an neuen Rohstoffen. Gleichzeitig verringert eine konsequente Abfalltrennung die Menge an Restmüll und mindert die Umweltbelastung durch Verbrennung oder Deponierung. Deshalb setzen wir bei unseren Veranstaltungen folgende Maßnahmen um und bitten Sie um Ihre Mithilfe:

- Wir richten Recycling-Inseln ein und kennzeichnen die Abfallbehälter klar nach den verschiedenen Abfallarten (Restmüll, Papier, Bioabfall, Verpackungen, Glas, Metall, Kaffeesatz).
- Wir verwenden ausschließlich Mehrweggeschirr und Pfandflaschen. An jeder Veranstaltung gibt es Rückgabestationen dafür.
- Wir setzen Verpackungen wie Tüten weiterhin als Mülltüten ein, um Abfall zu vermeiden.

## LEBENSMITTELRESTE

Wir setzen uns aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein, da sie nicht nur Ressourcen verschwendet, sondern auch die Umwelt belastet. Jährlich landen in Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, was einen erheblichen Einfluss auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz hat. Deshalb achten wir bei unseren Veranstaltungen darauf, dass wir nicht zu große Mengen ans Buffet stellen und diese regelmäßig austauschen. Sollten Sie dennoch mehr essen möchten, können Sie jederzeit nachbestellen. Alle übrig gebliebenen Speisen dürfen und sollen gerne mitgenommen werden. Bringen Sie dafür bitte Ihre eigenen Dosen mit, um

Einwegverpackungen zu vermeiden. Sollten Sie keine Dosen dabei haben, stellen wir Ihnen alte Suppenbecher zur Verfügung, damit Sie die Reste problemlos einpacken können.

## SOZIALE VERANTWORTUNG UND WIRKUNG

Als gemeinwohlorientiertes Familienunternehmen legen wir neben ökologischen Kriterien großen Wert auf soziale Nachhaltigkeit. Wir fördern ein faires, respektvolles Miteinander und setzen uns für gerechte Arbeitsbedingungen, Chancengleichheit und die Unterstützung regionaler Strukturen ein. So tragen wir aktiv zu einer nachhaltigen und verantwortungsvollen Gesellschaft bei.

## BARRIEREFREIHEIT

Da wir leider nicht in allen Locations einen barrierefreien Zugang gewährleisten können, fragen wir im Vorfeld jeder Veranstaltung nach, welche Art der Barrierefreiheit für Sie wichtig ist. Auf dieser Grundlage treffen wir die notwendigen Vorkehrungen, um Ihre Teilnahme so angenehm und barrierefrei wie möglich zu gestalten. Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

## GENDER MAINSTREAMING UND DIVERSITY

Wir setzen uns für Gleichstellung und Chancengleichheit ein. Bei all unseren Entscheidungen achten wir bewusst darauf, Vielfalt zu respektieren und Diskriminierung jeglicher Art zu verhindern. Niemand soll aufgrund von Geschlecht, sexueller Orientierung, Ethnizität, sozialer Herkunft, Religion oder körperlicher und psychischer Verfassung benachteiligt werden. Sollten Sie auf einer unserer Veranstaltungen dennoch Benachteiligung erfahren, wenden Sie sich bitte umgehend



an Jennifer Geiselhart ([jennifer.geiselhart@tressbrueder.de](mailto:jennifer.geiselhart@tressbrueder.de)) oder Stefanie Tress ([stefanie.tress@tressbrueder.de](mailto:stefanie.tress@tressbrueder.de)).

## RÜCKSICHTNAHME AUF DIE NACHBARSCHAFT

Bei all unseren Veranstaltungen legen wir großen Wert darauf, auch die Bedürfnisse der umliegenden Nachbarschaft zu berücksichtigen. Aus Respekt vor den Anwohnern bitten wir um Ihr Verständnis, dass an manchen Standorten festgelegte Ruhezeiten eingehalten werden müssen. So sorgen wir dafür, dass unsere Veranstaltungen für alle – sowohl für unsere Gäste als auch für die Gemeinschaft – angenehm sind.

- Kochschule Neu-Ulm: Sperrstunde ab 00:00 Uhr
- TressBrüder BIO-Museumsrestaurant Friedrichshafen: Sperrstunde 2 Uhr, Gäste müssen die Location um 2:30 Uhr verlassen haben
- BIO-Hotel und -Restaurant Rose/ BIO-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen-Ehestetten: Sperrzeit ab 23 Uhr
- Eventlocation Wimsener Mühle & Schloss Ehrenfels: Sperrzeit 4 Uhr

## REGIONALE LIEFERKETTEN UND DIENSTLEISTER

Wir setzen auf regionale Lieferketten und Dienstleister:innen. Genauere Informationen dazu finden Sie in unserem aktuellen Gemeinwohlbericht auf unserer Website.

## VERPFLEGUNG UND UNTERKUNFT

### SPEISEN UND CATERING

Uns ist es wichtig, dass die Speisen auf unseren Veranstaltungen sowohl umweltfreundlich als auch gesund sind. Daher bieten wir ausschließlich regionale, saisonale Bio-Speisen an, um die Umwelt zu schonen und die lokale Wirtschaft zu unterstützen. Der Fokus auf regionale Lebensmittel reduziert Transportwege und verringert den CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Saisonale Bio-Rohwaren garantieren frische, qualitativ hochwertige Produkte, die im Einklang mit der Natur stehen. Durch die Zusammenarbeit mit regionalen, zertifizierten Bio-Lieferanten fördern wir nachhaltige Landwirtschaft und stärken die Gemeinschaft vor Ort. So tragen wir gemeinsam zu einer umweltfreundlicheren und sozial verantwortungsvolleren Lebensmittelproduktion bei.

Bei unseren Veranstaltungen setzen wir zudem folgende Maßnahmen um:

- Wir bieten bei Tagungen ausschließlich vegetarische und vegane Speisen an. Fleisch kann auf Wunsch als Beilage dazu bestellt werden.
- Bei Küchenpartys, Kochkursen und anderen Veranstaltungen achten wir darauf, eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen anzubieten.
- Alle Speisen werden eindeutig gekennzeichnet.
- Wir bitten darum, übrig gebliebene Lebensmittel mitzunehmen. Weitere Informationen finden Sie unter dem Punkt „Lebensmittelreste“.

### GETRÄNKE

Auch bei unserem Getränkeangebot legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und Bio-Produkte. Deshalb finden Sie bei uns keine





klassischen Softdrinks wie Cola, Fanta oder Sprite. Stattdessen bieten wir ausgewählte Getränke von kleinen, regionalen Bio-Unternehmen an. Bei Kaffee und Tee achten wir auf biologische Herkunft und faire Anbauweisen. Auch bei unseren Milchgetränken sorgen wir dafür, dass vegane Alternativen zur Verfügung stehen. Bei Veranstaltungen kann es gelegentlich vorkommen, dass Gläser oder Flaschen verwechselt werden. Um dem vorzubeugen, stellen wir Kleber und Stifte zur Verfügung. Bitte helfen Sie mit, indem Sie Ihre Getränke kennzeichnen. Auf diese Weise können wir verhindern, dass Getränke verloren gehen und unnötig weggeschüttet werden müssen.

## AUSWAHL DER UNTERKÜNFTE NACH ANBINDUNG UND NACHHALTIGKEIT

- Unsere eigene Unterkunft ist ein Bio-Hotel: Richtlinien & Standards - BIO HOTELS
- Sollte in unserem eigenen Hotel kein Platz sein, buchen wir Sie gerne bei unseren Partnerhotels ein.

# DANKE FÜR IHRE HILFE!

Liebe Gäste,

wir danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung bei der Umsetzung unserer nachhaltigen Maßnahmen. Gemeinsam können wir einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zu einer verantwortungsvollen Ressourcennutzung leisten. Ihr Engagement und Ihre Rücksichtnahme tragen dazu bei, dass unsere Veranstaltungen nicht nur angenehm, sondern auch nachhaltig sind. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen eine positive Wirkung für Mensch und Natur zu erzielen und bedanken uns für Ihre Mitwirkung. Sollte es noch Fragen oder Anregungen zu unserem Leitfaden geben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst,  
Ihre TressBrüder