



# WIN-CHARTA ZIELKONZEPT

2023

TRESS GASTRONOMIE GMBH & CO. KG



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Über uns</b>	<b>1</b>
<b>2. Die WIN-Charta</b>	<b>2</b>
<b>3. Unsere Schwerpunktthemen</b>	<b>3</b>
<b>4. Zielsetzung zu unseren Schwerpunktthemen</b>	<b>5</b>
Ressourcen	5
Produktverantwortung	5
Regionaler Mehrwert	7
<b>5. Weitere Aktivitäten</b>	<b>8</b>
Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange	8
Umweltbelange	9
Ökonomischer Mehrwert	9
Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption	10
Regionaler Mehrwert	10
<b>6. Unser WIN!-Projekt</b>	<b>11</b>
<b>7. Kontaktinformationen</b>	<b>12</b>
Ansprechpartner	12
Impressum	12

# 1. Über uns

## DIE TRESS-GASTRONOMIE

Begeistert von der biologisch-dynamischen Landwirtschaft stellte unser Großvater Johannes Tress Senior 1950 unseren Bauernhof nach den Demeter-Richtlinien um. Daraus entwickelte sich die Tress Gastronomie, ein mittelständisches und familiengeführtes Bio-Unternehmen mit 35 Mitarbeitern.

Inzwischen verwöhnen wir unsere Gäste in drei Restaurants auf der Schwäbischen Alb: Unser Pionierbetrieb im Bereich der Bio-Gastronomie ist das Bio-Restaurant ROSE, in Wimsen können Ausflügler auf Booten die Wimsener Höhle besichtigen und sich danach im Bio-Gasthof Friedrichshöhle stärken. Unser Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 haben wir 2020 als erstes Demeter und Bioland Fine-Dining-Restaurant eröffnet.

Wie in unseren Restaurants bieten wir auch im Catering ausschließlich biologische Gerichte an. Mit uns feiern bedeutet jedoch nicht nur bedenkenlos gutes Essen genießen – Wir verstehen uns als ein Full-Service-Partner. Wir bieten unseren Service sowohl in unseren beiden Locations, der Wimsener Mühle und auf Schloss Ehrenfels, aber auch außer Haus an.

Aus Überzeugung und aus Qualitätsgründen werden in der Küche des Restaurants Rose, dem Gasthof Friedrichshöhle, dem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 und für das Catering ausschließlich hochwertige Lebensmittel in Bio-Qualität verarbeitet. Unsere biologischen Produkte beziehen wir vorwiegend von Demeter- und Bioland-Betrieben und vorzugsweise aus der Region. Diese hochwertigen Lebensmittel sind frei von Gentechnik und ohne jegliche chemische Zusätze naturbelassen hergestellt worden. Alle Zutaten und Lebensmittel sind handverlesen, speziell ausgesucht und werden schonend und vitalstoffreich zubereitet.

## 2. Die WIN-Charta

### BEKENNTNIS ZUR NACHHALTIGKEIT UND ZUR REGION

Mit der Unterzeichnung der WIN-Charta bekennen wir uns zu unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften.

### DIE 12 LEITSÄTZE DER WIN CHARTA

Die folgenden 12 Leitsätze beschreiben unser Nachhaltigkeitsverständnis.

#### **Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange**

Leitsatz 01 – Menschen- und Arbeitnehmerrechte: *"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."*

Leitsatz 02 – Mitarbeiterwohlbefinden: *"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."*

Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen: *"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."*

#### **Umweltbelange**

Leitsatz 04 – Ressourcen: *"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."*

Leitsatz 05 – Energie und Emissionen: *"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."*

Leitsatz 06 – Produktverantwortung: *"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."*

#### **Ökonomischer Mehrwert**

Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: *"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."*

Leitsatz 08 – Nachhaltige Innovationen: *"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."*

#### **Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption**

Leitsatz 09 – Finanzentscheidungen: *"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."*

Leitsatz 10 – Anti-Korruption: *"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."*

#### **Regionaler Mehrwert**

Leitsatz 11 – Regionaler Mehrwert: *"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."*

Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: *"Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."*

### ENGAGIERTE UNTERNEHMEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Ausführliche Informationen zur WIN-Charta und weiteren Unterzeichnern der WIN-Charta finden Sie auf [www.win-bw.com](http://www.win-bw.com).

## 3. Unsere Schwerpunktt Themen

### KÜNFTIGE SCHWERPUNKTE UNSERER NACHHALTIGKEITSARBEIT

Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta:

- Leitsatz 4: Ressourcen: *"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."*
- Leitsatz 6: Produktverantwortung: *"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."*
- Leitsatz 11: Regionaler Mehrwert: *"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."*

### WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Wir richten unser Handeln und Streben nach dem Leitbild unseres Vaters Johannes Tress aus: „Im Mittelpunkt steht der Mensch und das Leben ist die Summe unserer Begegnungen.“ Für uns bedeutet das, konsequent und mit Leidenschaft nachhaltig und klimafreundlich zu wirtschaften. Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln aus kontrollierter biologischer Anbau-Qualität möchten wir das Bewusstsein der Menschen zu Lebensmitteln schärfen und durch unsere Arbeitsweise und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern und unseren Partnern fördern wir den biologischen Anbau in der Region.

Dabei ist es unser Anspruch ökonomische Entscheidungen unseren Prinzipien unterzuordnen: Grundlegend gesagt stehen wir für 100 Prozent Bio und Nachhaltigkeit, im Einzelnen setzt sich unsere Philosophie aus sechs Werten zusammen – das ROSE-Prinzip.

### **Tradition und Innovation verbinden**

Wir wollen die traditionellen Werte unserer Familie mithilfe der Innovationen von heute den Menschen näherbringen. Wir bauen auf gutes und ehrliches Handwerk, auf Familientradition und persönliche Erfahrungen. Damit möchten wir Alternativen schaffen und Lösungen anbieten in einer sich schnell wandelnden Welt.

### **Wirtschaften im Einklang mit der Natur**

Unsere Erzeuger arbeiten alle nach unserem ROSE-Prinzip und halten sich streng an unsere Vorgaben. So entstehen Lebensmittel von bester Qualität, die unseren Werten entsprechen. Für uns steht die Qualität der Produkte und der ressourcenschonende Umgang mit der Natur an erster Stelle. Dank des engen Kontakts mit unseren Erzeugern können wir Ihnen genau das bieten.



## **Zertifizierte und Nachvollziehbare Bio-Produkte**

Wir möchten keine Pestizide, Spritzmittel oder andere Chemikalien in unserem Essen wissen. Und tatsächlich brauchen wir auch keine Erdbeeren im Winter. Unser Herz schlägt ausnahmslos für Produkte in regionaler und saisonaler Bio-Qualität.

## **Respekt vor dem Tier**

Kein Tier ist wie das andere und es hat unseren allergrößten Respekt verdient. Wenn wir Schwein oder Rind essen, dann wird das ganze Tier verwertet. Von Kopf bis Fuß, und Schwanz bis Schnauze: In unserer Küche werden keine Tierteile entsorgt. Wir wollen weniger Zeit beim Tiertransport und mehr Zeit bei der Aufzucht und grüne Weiden anstelle von Masttierhaltung. Im Klartext heißt das: kurze Transportwege von nie mehr als 15 Kilometern vom Stall zur ROSE.

## **Kreative vegetarische Küche**

Die vegetarische und vegane Ernährung gehört heute zu unserer Gesellschaft einfach dazu. Diese Küche strotzt nur so vor kreativen Möglichkeiten in Zutatenzusammenstellung und Aromen. Wir verwenden tierische Produkte dort, wo sie gewollt sind, und bereiten alles andere vegetarisch und vegan zu.

## **Soziales Unternehmen**

Wir setzen sowohl bei unseren Mitarbeitern als auch bei unseren Erzeugern auf ein vertrauensvolles Miteinander und einen respektvollen Umgang. Jedes Jahr unterstützen wir eine Vielzahl regionaler Vereine und wohltätiger Einrichtungen.

## 4. Zielsetzung zu unseren Schwerpunktthemen

### Ressourcen

#### WO STEHEN WIR?

Wir wollen an den verschiedensten Stellen den nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen stärken. Die Tiere, die wir in unseren Restaurants verarbeiten werden mit Respekt behandelt und komplett verwertet. In unserer Küche werden keine Tierenteile entsorgt. Die Tiere sollen in Ruhe und auf grünen Weiden aufgezogen werden. Die Transportwege betragen nie mehr als 15 Kilometer. Wir verwenden ausschließlich biologische Zutaten, die aus der Region stammen und zertifiziert sind. Diese Produkte schonen die Felder, da sie ohne Pestizide, Spritzmittel und anderen Chemikalien hergestellt wurden, und sie schonen die Umwelt, da sie von Erzeugern aus unserer Nähe stammen, wodurch nur kurze Lieferwege anfallen.

Wir wollen die Partnerschaften mit unseren Zulieferern dazu nutzen, ihnen den Bio-Gedanken nahe zu bringen und sie dazu ermutigen, die Produktion nachhaltig zu gestalten. Lautertal-Eis hat sich aufgrund unserer Zusammenarbeit dazu entschieden, eine biologische Eis-Linie zu kreieren. Mit unserem Zuspruch hat Familie König ihre Landwirtschaft in einen Demeter-Betrieb umgestellt. Sie versorgen uns seit fünf Jahren mit bestem Gemüse.

#### WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN

Wir fragen uns ständig: In welchen Bereichen können wir klimaeffizienter arbeiten? Welche Möglichkeiten haben wir, um die Umwelt zu schonen und sie so auch für nachfolgende Generationen weitestgehend zu erhalten? Wir richten all unsere Entscheidungen nach unseren ROSE-Prinzipien aus und können so sicherstellen, dass wir auch weiterhin die Ressourceneffizienz steigern können und natürliche Ressourcen geschützt werden.

Wir wollen nicht nur bei uns selbst Änderungen hervorrufen, sondern auch in unserem Umfeld für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen sorgen. Dank der Menge, die wir von unseren Zulieferern abnehmen können, lohnt es sich für viele Unternehmen auf unseren Wunsch hin Produkte in biologischer Qualität anzubieten. Aus diesen Grund wird ab diesem Jahr die Brauerei Zwiefalter ein Biobier anbieten.

Mit unserem positiven Einfluss wollen wir weiterhin dafür sorgen, dass Aufmerksamkeit gegenüber unserer Umwelt und den natürlichen Ressourcen geschaffen wird und sich der nachhaltige Umgang mit ihnen immer weiter durchsetzt.

#### DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN

Wir wollen uns an der Anzahl und der Effektivität der Veränderungen messen, die wir schaffen. Sei es bei uns im eigenen Betrieb oder in unserem Umfeld oder unseren Zulieferern.

### Produktverantwortung

## **WO STEHEN WIR?**

Wir legen bei all unseren Speisen Wert darauf, dass sie mit nachhaltigen und biologischen Zutaten zubereitet werden. Besonders in unserem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 verwenden wir Zutaten, die fast ausschließlich Demeter und Bioland-Qualität aufweisen.

Unsere Gäste können bei jedem Gericht nachvollziehen, welche Zutaten enthalten sind und woher diese stammen. Wir legen offen, wie weit die Lieferwege der Produkte waren und weisen sogar die Menge des CO<sup>2</sup> aus, die durch die Zubereitung der Gerichte ausgestoßen wurde. Um den Wertschöpfungsprozess noch transparenter zu gestalten, wird das Essen direkt vor den Augen des Gastes zubereitet.

Dieses Konzept haben wir seit 2020 im ersten Demeter und Bioland Fine-Dining-Restaurant 1950 umgesetzt. Wir legen das vegetarische fünf bis sechs Gänge Menü jeweils für drei Monate fest, so können die benötigten Ressourcen möglichst nachhaltig eingesetzt werden. Das Fleisch wird vom Gast extra dazu bestellt.

Es liegt uns am Herzen, unseren Gästen unsere Wertschöpfungsprozesse offen zu legen. Wir wollen damit einerseits die Qualität unserer Produkte verdeutlichen und andererseits ein Bewusstsein für nachhaltige Produktion schaffen. Auf unserer Internetseite stellen wir eine Vielzahl unserer Zulieferer vor, ebenfalls mit einer Angabe der Entfernung von unserer Küche. Die Wege der Produkte sind von der Produktion bis zum Gast nachvollziehbar.

## **WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN**

Mit unserem CO<sub>2</sub>-Menü© möchten wir unseren Beitrag zu einer klimafreundlicheren Welt leisten. Wir wollen mit unserem Konzept und stichhaltiger Kommunikation die Zukunft mit nachhaltiger Ernährung zugänglich und schmackhaft machen und eine neue Richtung für die nächsten Generationen einschlagen. Diese Reise ist ein Prozess, der nie enden wird, aber es ist wichtig, sich auf die Reise zu machen, jetzt mehr denn je.

In unseren Küchen werden Lebensmittel stets im Ganzen und nach den Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-Tail verwertet. Reste werden stets weiterverarbeitet, es entsteht kein Lebensmittelabfall. Dieses Konzept soll unseren Anspruchsgruppen durch unser Vorleben und offene Kommunikation zugänglich gemacht werden. Transparente Wertschöpfungsprozesse sollten unserer Ansicht nach alltäglich sein.

## **DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN**

Wir messen uns daran, wie umfassend wir die ROSE-Prinzipien umsetzen und daran wie einfach es unseren Anspruchsgruppen fällt, dies zu prüfen. Unser Handeln soll durch verschiedene anspruchsvollen Siegel auf dem Markt und durch unsere Transparenz überprüfbar sein.



## Regionaler Mehrwert

### WO STEHEN WIR?

Uns ist es wichtig, die biologische Landwirtschaft in unserer Region zu fördern. Dazu ist es unumgänglich, mit unseren Erzeugern einen direkten und persönlichen Kontakt zu pflegen. Es gibt regelmäßig Erzeuger-Stammtische und wir besuchen regelmäßig die Höfe. Der kontinuierliche Austausch fördert ein unvergleichliches Miteinander und vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen auf Augenhöhe. Der freundschaftliche Umgang untereinander und die unkomplizierten Dienstwege fördern die langfristige Zusammenarbeit. Beide Seiten können auf äußere Einflüsse, ob wirtschaftlich oder natürlich, zu jeder Zeit flexibel reagieren und ihre Prozesse bedarfsgerecht anpassen.

Unsere Erzeuger arbeiten alle nach unserem ROSE-Prinzip und halten sich streng an unsere Vorgaben. So entstehen Lebensmittel von bester Qualität, die unseren Werten entsprechen. Für uns alle steht die Qualität der Produkte und der ressourcenschonende Umgang mit der Natur an erster Stelle.

Wir unterstützen als Partner der AlbCard den Regionalen Tourismus und bieten vielfältige Anreize, die Ferien auf der Schwäbischen Alb zu verbringen. Beispielsweise bietet unsere Wimsener Höhle als einzige Schauhöhle Deutschlands, die mit dem Boot befahrbar ist, Groß und Klein ein Abendteuer.

### WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN

Wir als Unternehmen wollen Standards setzen, um zum Umdenken anzuregen. Daher unterstützen wir unsere Erzeuger nicht nur hinter der Kulisse, sondern lassen sie selbst auf die Bühne treten. Auf unserer Internetseite stellen wir viele unserer Erzeuger vor und lassen sie in verschiedenen Beiträgen zu Wort kommen. So können wir unseren Gästen zeigen, wie wichtig regionale Produkte und nachhaltiges Wirtschaften ist – nicht nur für die Umwelt, sondern um Regionen wie die Schwäbische Alb zu erhalten.

Wir entwickeln auch weiterhin immer neue Ideen und Konzepte um als Unternehmen und für die Region attraktiv zu bleiben und weiterhin eine beliebte Destination für Touristen und Urlauber zu sein.

### DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN

Wir wollen uns an der Anzahl der vertrauensvollen Partnerschaften zu Erzeugern und Lieferantemessen und an den Veränderungen, die wir verursachen.

## 5. Weitere Aktivitäten

### **Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange**

#### **LEITSATZ 01 – MENSCHEN- UND ARBEITNEHMERRECHTE**

In unserem Unternehmen wollen wir allen Menschen die gleichen Chancen bieten. Unsere Führungspositionen werden gleichermaßen von Frauen, wie Männern sowie von Menschen mit und ohne Migrationshintergrund bekleidet. Die Mitarbeiter, die unsere Restaurants im Saisonbetrieb unterstützen bekommen bei uns die Sicherheit, jedes Jahr erneut eingestellt zu werden.

Bei allen Produkten, die wir aus dem Ausland beziehen, achten wir darauf, dass sie Fairtrade zertifiziert sind. Wir wollen damit nicht nur bei uns, sondern auch in den Produktionsländern für einen gerechten Lohn und gerechte Arbeitsverhältnisse sorgen.

#### **LEITSATZ 02 – MITARBEITERWOHLBEFINDEN**

Wir legen einen hohen Wert auf ein vertrautes Arbeitsumfeld, wir versuchen für all unsere Mitarbeiter ein offenes Ohr zu haben. Interessante Informationen aus unserem Betrieb und wichtige Tipps für unsere Mitarbeiter veröffentlichen wir seit neustem in einer Mitarbeiter-App. Dort können diese Informationen und Tipps von all unseren Mitarbeitern eingesehen werden. So wird vor allem der Einstieg für neue Mitarbeiter erleichtert.

Ebenfalls brandneu ist unsere Mitarbeiterkarte. Bisher haben unsere Mitarbeiter intern Mitarbeiterrabatte bekommen, mit der Karte wurden diese Vorteile auf viele andere Unternehmen in der Region ausgeweitet.

#### **LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN**

Uns liegt die Zufriedenheit all unserer Anspruchsgruppen am Herzen. Mit unseren Mitarbeitern und unseren Zulieferern pflegen wir ausschließlich Beziehungen auf Augenhöhe und haben den Anspruch, diese Beziehungen auf vertrauensvoller Basis und langfristig zu begründen.

Für unsere Gäste versuchen wir alle Wünsche zu ermöglichen, sowohl in unseren Restaurants als auch im Catering. Für uns steht außer Frage, dass wir unsere Wertschöpfungsprozesse transparent gestalten und gegenüber unseren Anspruchsgruppen offen kommunizieren.

## Umweltbelange

### LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSIONEN

Für uns gehört das Thema Energieeffizienz und das Einsparen von Emissionen untrennbar zu einem nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen. In unserem Unternehmen fließt ausschließlich Ökostrom.

An unserem Hauptstandort in Ehestetten Heizen wir unsere Büros, die beiden Restaurants und das Biohotel mit der Fernwärme der Ehestetter Biogasanlage. Die Zwiefalter Ach trieb in der Wimsener Mühle eine Turbine an, mit dem so gewonnenen Strom sind wir in der Lage einen Teil unseres Stromverbrauchs im Gasthof Friedrichshöhle zu decken.

## Ökonomischer Mehrwert

### LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

Wir stellen den langfristigen Erfolg unseres Unternehmens sicher, indem wir unsere Erträge stets im eigenen Unternehmen reinvestieren. Wir legen keinen Wert auf ein schnelles Wachstum der Tress Gastronomie, sondern handeln auch hier nachhaltig und bedacht.

Die Tress Gastronomie fördert mit ihren Restaurants den regionalen Tourismus und schafft somit Arbeitsplätze auf der Schwäbischen Alb. Davon Profitieren nicht nur wir, sondern auch unsere Partner und Zulieferer. Mit unserem besonderen Cateringkonzept und den Eventlocations schaffen wir auch einen Mehrwert für die Hotels rund um Hayingen.

### LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

Nachhaltiges Wachstum beinhaltet nachhaltige Innovationen. Unser letztes großes Projekt war das Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 mit dem Konzept des CO<sup>2</sup>-Menüs. Vorbild zu sein, bedeutet für uns, sich nicht auf zurückliegendem Erfolg auszuruhen, sondern nach vorne zu gehen und neue Konzepte in Angriff zu nehmen, die es uns ermöglichen dem ROSE-Prinzip Stück für Stück gerechter zu werden. Für unsere innovativen Konzepte wurden wir 2021 mit dem Internorga Zukunftspreis in der Kategorie Gastronomie & Hotellerie ausgezeichnet. Für uns ist es ein weiteres Zeichen, dass nachhaltiges Wirtschaften seine Anerkennung in der Gesellschaft findet und es umso wichtiger ist, diese weiterzutreiben und dabei anderen Unternehmen innovative Nachhaltigkeit vorzuleben.

Unser neustes Projekt ist eine Vegi-Metzgerei, die unseren Restaurants angegliedert wird. Immer mehr Menschen wollen auf Fleisch verzichten und sich vegetarisch ernähren. Wir wollen diese Entwicklung in unserem Unternehmen weiter vertiefen und in der geplanten Vegi-Metzgerei vielfältige Fleisch-Alternativen kreieren und ausprobieren.

## **Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption**

### **LEITSATZ 09 – FINANZENTSCHEIDUNGEN**

Es fließt kein Geld aus unserem Unternehmen heraus. Alle Erträge werden reinvestiert und dienen ausschließlich der Erreichung der ROSE-Prinzipien. Somit wird das sichere Bestehen unseres Unternehmens gewährleistet.

### **LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION**

Wir lehnen Korruption generell ab. Uns ist innerhalb wie außerhalb des Unternehmens eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit allen Partnern, Anspruchsgruppen und Mitarbeitern wichtig.

## **Regionaler Mehrwert**

### **LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN**

Wir wollen als Unternehmen einen sinnvollen und nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen vorleben. Dabei richten wir uns in all unserem Streben nach dem ROSE-Prinzip. Für uns besteht unsere Verantwortung jedoch nicht alleine im Vorleben, Möglichkeiten zum Umdenken müssen aufgezeigt und kommuniziert werden. Anreize zum Umdenken schaffen wir als Vorbilder und als Gesprächspartner mit unseren Anspruchsgruppen.

## 6. Unser WIN!-Projekt

### DER HOCHZEITSWALD

Unser WIN! Projekt die Aufforstung eines Stückes Brachlands wenige hundert Meter vom Biohotel ROSE entfernt. Bisher haben alle Brautpaare, die mit uns ihre Hochzeit gefeiert haben als kleine Aufmerksamkeit einen Gutschein für ein Essen in der Rose bekommen. Nun wollen wir das Dankeschön für das Vertrauen in uns mit mehr Symbolik laden und ganz nebenbei etwas für unsere Natur tun.

Jedes Brautpaar wird einen Gutschein für einen Baum erhalten, der anschließend im Rahmen eines kleinen Events gemeinsam gepflanzt wird. Diese Events sollen dreimal im Jahr stattfinden. Highlight wird dabei das Pflanzen der Bäume sein, abgerundet wird der Abend von einem gemeinsamen Aperitif und einem genussreichen Abendessen bei uns im 1950 oder im Biohotel ROSE.

## Gemeinsam ZUKUNFT pflanzen.

Wir schenken Ihnen eine nachhaltige Erinnerung an Ihren schönsten Tag.



Pflanzen Sie mit uns Ihren persönlichen Zukunfts-Baum. Die Sprösslinge sind ausgesuchte Arten zur Wiederaufforstung der Schwäbischen Alb.



Während Ihrer Abwesenheit kümmert sich der Förster um die Aufzucht der jungen Bäume und wir lassen der Natur Ihren natürlichen Lauf.



Damit Sie Ihren Baum immer finden, erhält er von uns eine Plakette mit Ihren Namen. Sie können Ihren Baum jederzeit besuchen und Ihm beim Wachsen zusehen.

### ART UND UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

In einem Jahr feiern etwa 80 Brautpaare mit uns ihre Hochzeit, alle bekommen von uns die Möglichkeit, mit dem Hochzeitsbaum ein Symbol für die ewige Liebe und Zuneigung pflanzen. Ist das Pflanzen der Bäume mit den Brautpaaren zusammen geplant, so werden wir für die optimale Pflege und die korrekte Aufforstung kümmern.

Unser Aufwand wird sich auf die Vorbereitung des Grundstücks zur Aufforstung, die Kosten pro Baum und deren künftige Pflege belaufen. Weiterhin ist die Veranstaltung rund um die Pflanzung der Bäume im Umfang des Gutscheins enthalten.

## 7. Kontaktinformationen

### **Ansprechpartner**

Daniel Tress

E-Mail: [daniel-tress@tress-gastronomie.de](mailto:daniel-tress@tress-gastronomie.de)

### **Impressum**

Herausgegeben am [xx.xx.xxxx] von

TRESS Gastronomie GmbH & Co. KG

Aichelauer Strasse 6

72534 Hayingen-Ehestetten

Telefon: 07383/94980

Fax: 07383/949822

E-Mail: [daniel-tress@tress-gastronomie.de](mailto:daniel-tress@tress-gastronomie.de)

Internet: <https://www.tress-gastronomie.de>

