CHECK INN RESTAURANT

„ Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Option,
es ist eine Notwendigkeit.“

(Ban Ki-moon)

FOR NATURE
&
PARTNERNETZWERK

CHECK INN RESTAURANT

Nachhaltigkeit

im CHECK INN Restaurant,

Nachhaltigkeit ist für uns in der Tat eine Notwendigkeit.

Umweltbewusst reduzieren wir gezielt unseren Ressourcenverbrauch und damit auch unseren ökologischen Fußabdruck. Wir möchten dadurch im Kleinen wesentlich zum Schutz des Planeten für die eigene Generation und vor allem zukünftige Generationen beitragen.

Unser Küchenchef Kenneth Rentschler achtet zum Beispiel bei seinen Kreationen neben einer hervorragenden Qualität der Zutaten besonders auf Regionalität und das saisonale Angebot.

Anstatt energieintensiver Tiefkühlkost verwenden wir, wo es möglich ist, bevorzugt hochwertige, frische Bio-Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft. Sie werden ohne die Verwendung giftiger Pestizide angebaut, sind nährstoffreicher, fördern den Artenschutz und schmecken einfach wesentlich echter und intensiver.

Wir richten unsere Speisekarte an den Jahreszeiten aus. Denn, indem Nahrungsmittel eingekauft werden, die gerade ihre Saison haben, sorgt man nicht nur für Abwechslung, man vermeidet auch lange Transportwege, CO2 Ausstoß, Energieverbrauch und einen hohen Wasserverbrauch in trockenen Anbaugebieten anderer Länder.

Wir gestalten unseren Einkauf nicht mit einer Vielzahl an Lieferanten, planen unsere Lieferungen nicht täglich und versuchen diese 2x wöchentlich zu bündeln, um auch hier den CO2 Ausstoß zu verringern.

Dass wir den entstehenden Müll entsprechend trennen und der Wiederverwertung zuführen, versteht sich von selbst.

Aber auch im Gast- und Thekenbereich achten wir auf Nachhaltigkeit.
So verwenden wir überwiegend Stoffservietten, Filzuntersetzer und Glasstrohhalme.

Einwegverpackungen, sofern diese notwendig sind, werden nur aus ökologischen oder wiederverwertbaren Materialien verwendet. Da wir allerdings unsere Portionsgrößen auch im Hinblick auf Food Waste, den Bedürfnissen unserer Gäste entsprechend kalkulieren, finden diese so gut wie keine Verwendung.

Unser Getränkeangebot beziehen wir über einen Lieferanten aus der Nähe, unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl regionaler Weine und auch in Sachen Kaffeespezialitäten setzen wir gemeinsam mit NESPRESSO auf Nachhaltigkeit

Ebenso haben wir bei der Eirichtung auf natürliche Produkte geachtet. So finden Sie bei uns an Holztischen, auf mit Leder bezogenen Stühlen Platz. Auch auf unserer Terrasse und in unserer Gartenlounge findet sich dieses Konzept wieder. Holzgarnituren und Fässer in unserer Gartenlounge sowie aus Pflanzenfasern hergestellte Sitzmöbel mit Baumwollbezügen auf unserer Sommerterrasse.

Unsere großflächige Außenbegrünung schafft nicht nur eine natürliche Atmosphäre und fördert das Wohlbefinden unserer Gäste, sie wirkt auch zu einem kleinen Teil dem Klimawandel entgegen. Und weil uns dies ein besonders Anliegen ist, fördern wir mit dem Erlös, den wir durch unser FOOD FOR NATURE und unseren DRINK FOR NATURE erzielen, Aufforstungsprojekte in Kooperation mit unserem Partner CLICK A TREE.

Somit tragen nicht nur wir, sondern auch unsere Gäste, durch ihre Entscheidung für das FOOD FOR NATURE oder den DRINK FOR NATURE, einen wertvollen Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen gerne einen weiteren Einblick in unsere Kooperationspartner in der Sache Nachhaltigkeit sowie zu unserem Partner und Lieferantennetzwerk.

Offen und transparent, wie Sie es von uns erwarten dürfen.

CHECK INN
RESTAURANT

CLICK A TREE
clickatree.com

Wer Bäume schätzt, wird das CHECK INN lieben, denn Nachhaltigkeit steht auch bei uns an oberster Stelle. Wir nutzen die Partnerschaft mit
„click a tree“, um die Zukunft unserer Kinder zu sichern. Gemeinsam machen wir uns stark für Wiederaufforstungsprojekte weltweit.

Wenn Sie sich für ein „FOOD FOR NATURE“ oder einen „DRINK FOR NATURE“ entscheiden, bedeutet das automatisch, dass von diesem Erlös ein Baum gepflanzt wird. Aber das ist erst der Anfang einer ganzen Kette an guten Taten, die Sie mit Ihrer Bestellung in Gang setzen, denn Bäume sind wahre Alleskönner und Schutzengel. Sie bekämpfen den Klimawandel, schützen unsere Meere und deren Bewohner, schaffen Lebensraum für Tiere und obendrein auch noch Arbeitsplätze für Menschen in weniger privilegierten Regionen unserer Erde.

Am Ende gewinnen alle. Unsere Gäste kommen in den Genuss einer besonderen kulinarischen Gaumenfreude, die lokalen Kommunen, welche die Bäume pflanzen und pflegen erhalten dringend benötigte Vollzeitarbeitsplätze und unser Planet gewinnt tausender neuer Bäume. Das CHECK INN und Sie als Gast leisten damit einen wertvollen Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit. Weitere Informationen finden Sie unter www.clickatree.com.

NESPRESSO

Wenn man spontan über Kaffee nachdenkt, fällt vielen Freunden des braunen Goldes erst einmal der Name Nespresso ein. Gern darf man in Zukunft auch an das CHECK INN denken- what else?!

Neben der besonderen Qualität überzeugen aber auch andere Stärken, die Nespresso auszeichnen. Gemeinsam mit der Rainforest Alliance hat Nespresso das AAA Sustainable Qualitiy Programm ins Leben gerufen, dass Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit sowie Wirtschaftlichkeit verbindet. Unter anderem hat Nespresso gemeinsam mit dem schwedischen Start-Up Velosophy das RE:CYCLE Bike entwickelt. Ein Lifestyle Fahrrad hergestellt mit 300 recycelten Nespresso Kapseln. Zudem sind die Aluminiumkapseln nicht nur recyclebar, sondern ermöglichen durch das geringe Gewicht eine nachhaltige Logistik.

Seit Ende 2022 stellt Nespresso alle Kapseln mit mindestens 80% recyceltem Aluminium her. Auch wir im CHECK INN sammeln die in unserem Haus benötigten Kapseln und führen diese der Nespresso Recyclingkett zu. Somit sorgen auch wir gemeinsam mit Nespresso auch für eine steigende Recyclingrate.

CHECK INN RESTAURANT

UNSERE PARTNER

2009 fand die MOTORWORLD – ein Mekka für Auto und Motorradliebhaber- in den denkmalgeschützten Hallen des ehemaligen Landesflughafens, ein Zuhause. Fahrzeug Liebhaber, Motorsportbegeisterte, Ästheten, Nostalgiker und Visionäre finden hier alles aus einer faszinierenden Vergangenheit einer aktiven Gegenwart, bis hin zu zukunftsweidenden Inhalten. Seit 2016 bietet die MOTORWORLD in enger und harmonischer Zusammenarbeit mit uns die perfekte Bühne für exklusive Tagungen und Events.

Von Herzen, mit Herzen so sehen Werner und Dieter Klauss Ihren Familienbetrieb, der sich mit Herz und Seele für seine Gäste und Kunden engagiert. Das merken wir in unserem jahrelangen familiären Verbund täglich in allen Bereichen. 1956 begann die Erfolgsgeschichte vom Unternehmen „Getränke Klauss" in Maichingen. Mittlerweile werden Praxen, Firmen, der Einzel- und Großhandel, bis hin zum CHECK INN rundum mit Getränken versorgt. Kurze Lieferzeiten inklusive. Darauf müssen wir eigentlich anstoßen.

Wahre Allgäuer Genusskultur - mit diesem Anspruch werden in der Familienbrauerei Meckatzer Löwenbräu seit 1738 besondere Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Das Meckatzer Weiss-Gold ist ein Glücksfall der Braukunst und hat sich auf unserer Getränkekarte fest etabliert. Alle Analysen haben nur eines gelehrt: Man kann das Meckatzer Weiss-Gold nicht verbessern. Wir können dem heutigen Geschäftsführer Michael Weiß daher nur in Richtung Allgäu zurufen - weiter so!

In einem guten Glas Wein steckt, wie in einem Kunstwerk, eine ganze Welt an Fantasie, Stimmungen, Liebe zum Detail, Begeisterung und Leidenschaft. Die hohen Qualitätsansprüche begleitet das Weingut W.Haidle das ganze Jahr, vom Rebschnitt bis zur Flaschenabfüllung. Das merkt und schmeckt man. Nur so entstehen Weine mit der unverwechselbaren Handschrift des Kellermeisters: Original, unverwechselbar, kompromisslos, tief im Terrain und der Region verwurzelt. Es ist selbstverständlich, dass diese Kunstwerke perfekt zu unseren Küchenkreationen harmonieren. Eine ebenso harmonische und langjährige Freundschaft verbindet uns persönlich mit der Familie Haidle, so entstand auch der einzigartige Check Inn Merlot aus dem Barriquefass ´“einfach geil!“

Wer an bestes Mineralwasser aus dem Schwarzwald denkt, kommt an Teinacher einfach nicht vorbei. Aus den bis zu 100 Meter tiefen Quellen im Nordschwarzwald führt sein Weg bis hin zum Böblinger Flugfeld direkt ins CHECK INN. Qualität, Regionalität und Genuss, dafür steht die Mineralbrunnen Teinach GmbH und passt somit perfekt zu unserem Anspruchsdenken. Wir freuen uns Ihnen dieses Genießer-Wasser kredenzen zu dürfen, das mit seiner Reinheit, seiner natürlich ausgewogenen Mineralisierung und seinem unverfälschten Geschmack zu begeistern weiß.

CHECK INN RESTAURANT

UNSERE PARTNER

Als Familienunternehmen steht die Firma Staiger seit mehr als drei Jahrzehnten für Frische und besonders hohe Qualitätsstandards. Dem Slogan "Der Frische wegen..." verpflichtet, arbeiten heute mehr als 100 Mitarbeiter für das international agierende Import- und Großhandelsunternehmen. Als Teil der Gemüsering-Gruppe vereint die Firma Staiger in perfektem Zusammenspiel regionalen Anbau, Disposition und Vermarktung für den Lebensmitteleinzelhandel sowie die Gastronomie.
Wir vertrauen dem Spezialisten für frisches Obst, Salat und Gemüse sowie erlesener Feinkost bereits von Beginn an, denn auch für uns sind frische und hochwertige, regionale Produkte eine unabdingbare Basis um besondere Gaumenfreuden zu kreieren.

Frischlamm aus Stuttgart fokusiert sich ausschließlich auf Lamm-, Rind-, und Kalbfleisch, zu 90% aus Deutschland und der Region mit einem hohen Anspruch an Qualität. Durch den eigenen Schlachtbetrieb kann stetig frische Ware mit einwandfrei nachvollziehbarer Herkunft garantiert werden. Als Mitglied der Baden- Württembergischen Lammfleischerzeuger- gemeinschaft e.V. verarbeitet und liefert Frischlamm auschließlich württemberger Lammfleisch aus artgerechter Freiland- und schützender Stallhaltung. Das Qualitätszeichen des Landes Baden- Württemberg (QZBW) garantiert, dass die Tiere nach strengen Qualitätskriterien aufwachsen und keine Futtermittel aus gentechnisch veränderten Organismen verwendet werden. Ganz nach unserem Geschmack!

Delta Fleischhandel Hamburg ist unser zuverlässiger Partner für hochwertiges Fleisch. Als führendes Unternehmen in der Branche setzen sie Maßstäbe durch sorgfältig ausgewählte Fleischprodukte und individuelle Köstlichkeiten. Ihr Engagement für Qualität spiegelt sich in ihrer breiten Palette wider, die Tradition und Innovation verbindet. Tauchen Sie ein in eine Welt des erstklassigen Fleischgenusses mit Delta Fleischhandel Hamburg.

Gegründet 1939 beliefert Deutsche See seit 1958 bereits die Gastronomie und kann damit auf mittlerweile über 80 Jahre Erfahrung zurückblicken. Konzentriert auf die Kernkompetenz Fisch und Genuss stehen frische und Qualität bei Deutsche See an oberster Stelle. Der Einkauf erfolgt ausschließlich bei verantwortungsvollen Fischereibetrieben und Züchtern, die meist seit vielen Jahren feste Partner sind und regelmäßig auf die Einhaltung der hohen Standards überprüft werden. Um die Qualität und Frische bis ins CHECK INN gewährleisten zu können, liefert Deutsche See direkt aus der Fischmanufaktur in Bremerhaven über die hauseigene Frischelogistik. Ausgezeichnet mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis, dem Bremerhavener Unternehmerpreis als Klimaschutzbetrieb und Top Marke 2022 passt Deutsche See ausgezeichnet in unser Partnernetzwerk für kulinarischen Genuss mit höchstem Qualitätsanspruch.

CHECK INN RESTAURANT

UNSERE PARTNER

Vor bereits über 10 Jahren übernahm Martina Dietrich die familieneigene Metzgerei. Spezialisiert ist Sie auf Maultaschen und Wurstprodukte, ganz nach traditioneller Familienrezeptur. Mehrfach mit der Goldmedaille auf der Süffa Messe, der Zukunftsplattform der Fleischbranche, ausgezeichnet, garantieren die Maultaschen kulinarische Geschmackserlebnisse. Höchste Qualität, regionale Zutaten und fachliches Meisterhandwerk, dass passt zu unserer Philosophie.

Gutes Essen ist der Schlüssel zu einem guten Leben und diese Überzeugung teilen wir mit Gastro Fresh. Bei der Selektion von Fisch-, Fleisch-, Geflügel-, Meeresfrüchte- und Käsedelikatessen wird besonderer Fokus auf Frische, Qualität und Vielfalt gelegt. Unsere gemeinsame Hingabe erstreckt sich über den kulinarischen Genuss hinaus und spiegelt sich auch in unserem gemeinsamen Engagement für Nachhaltigkeit wider. Wir schätzen es sehr, einen Partner mit gleichen Wertvorstellungen an unserer Seite zu haben, um die Liebe zur besonderen Gourmet-Küche gemeinsam zu zelebrieren.

Die Begeisterung für gute Lebensmittel teilen wir mit Food Connection. Perfekt abgestimmt auf die Ansprüche unserer facettenreichen Gerichte werden bei Food Connection alle Produkte mit Schwerpunkt auf japanische, asiatische, südamerikanische und italienische Lebensmittel, sorgfältig ausgewählt, um höchste Genussmomente zu garantieren. Hervorzuheben ist vor allem die außergewöhnliche Qualität der Waren, die genau wie bei uns, auch bei unserem Partner Food Connection an oberster Stelle steht und damit unseren kulinarischen Kreationen einen unvergleichlichen Charakter verleihen.

Seit über 30 Jahren vertreibt das familiengeführte BOS FOOD Unternehmen qualitativ hochwertige Lebensmittel und Delikatessen. Die Produkte zeichnen sich durch höchste Qualität aus, sorgfältig ausgewählt, um anspruchsvollste Gaumen zu verwöhnen. Getreu unserer gemeinsamen Philosophie bietet
Bos Food nicht nur exquisite Delikatessen, sondern auch einen erstklassigen Service, der individuelle Bedürfnisse berücksichtigt. In der Verbindung von Tradition und einer tiefen Leidenschaft für feine Speisen setzen BOS FOOD und wir kontinuierlich neue Maßstäbe im Bereich exklusiver Genüsse. Willkommen in einer Welt des Genusses, in der Qualität und Leidenschaft zu einem unvergleichlichen kulinarischen Erlebnis führen.