

Änderungen der Umweltzeichen-Richtlinie für Tourismusbetriebe im Zuge der fünften Überarbeitung 2014

Im Zuge der Überarbeitung der Umweltzeichen-Richtlinie wurden Änderungen sowohl an der Struktur als auch an den Kriterien vorgenommen. Einige Kriterien wurden zusammengelegt, umbenannt bzw. neu definiert, Änderungen vom Muss- in den Soll-Bereich wurden ebenso vorgenommen wie umgekehrt. Die meisten Kriterien entsprechen aber nach wie vor weitgehend den bisher gestellten Anforderungen.

Die folgende Übersicht stellt die wesentlichen allgemeinen Änderungen und Ergänzungen sowie insbesondere die Änderungen der **MUSS-Kriterien** im Überblick dar.

Ad 1. Geltungsbereich

- Änderung des Namens auf **UZ200 „Tourismus und Freizeitwirtschaft“** da der bisherige Name „Tourismusbetriebe“ für einzelne Produktgruppen nicht passend war und ist (z.B. Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Veranstaltungslokalitäten) und um ggf. für Produktgruppenerweiterungen bereit zu sein
- **Private Beherbergungsbetriebe** als neue Sub-Kategorie der Beherbergungsbetriebe, damit der Kriterienkatalog um für diese Kategorie nicht relevante Kriterien reduziert und somit attraktiver für Kleinstbetriebe wird
- **Event-Catering und Party-Service** als neue Sub-Kategorie der Gastronomiebetriebe, da Anpassungen an die UZ-Richtlinie 62 (Green Meetings) vorgenommen und spezifische Anforderungen gestellt wurden
- **Gemeinschaftsverpflegung** als neue Sub-Kategorie der Gastronomiebetriebe, um einen Schwerpunkt zum Einsatz regionaler Lebensmittel zu setzen und somit die Anforderungen für diese Betriebskategorie zu präzisieren
- **Tagungs- und Eventlokalitäten** als neue Betriebskategorie um den Interessen, die sich v.a. im Zusammenhang mit der Richtlinie „Green Meetings“ diesbezüglich ergeben haben, zu entsprechen.
- Bei der Definition der **Schutzhütten** wurde die Bestimmung zur Entfernung zu Aufstiegshilfen gestrichen, da es jahreszeitliche Unterschiede der Betriebszeiten der Liftbetriebe gibt und hier ggf. Betriebe benachteiligt würden.

Ad 2. Grundsätzliche Anforderungen

Hier wurde ein Verweis auf die Einhaltung von im Anhang explizit angeführten Gesetzen eingefügt, um den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)¹ zu entsprechen.

¹ Siehe www.gstcouncil.org

Ebenso wird darauf hingewiesen, dass eine Antragstellung während anhängiger umwelt- und naturschutzrechtlicher Verfahren nicht möglich ist.

Ad 3. Kriterienstruktur

Das bisherige Modulsystem wurde angepasst und die Kriterien je nach Betriebsart und Angebot den jeweiligen Betriebstypen zugeordnet. Da sich die praktische Umsetzung der beiden **Zusatzmodule** „Seminar- / Tagungsangebote“ und „Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum“ nicht bewährt hat, wurden die Anforderungen dieser beiden Module wieder in die jeweiligen Kriterien Kapitel integriert und die Zusatzmodule aufgelöst. Die Punktestaffellung je nach angebotenen Dienstleistungen wurde jedoch beibehalten.

Eine **Regelung für eingemietete Betriebe** wurde aufgenommen, wonach für nicht im Zuständigkeits- oder Einflussbereich des Betriebes liegende Anforderungen zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden muss.

Die Punktebasis und die zu erreichenden Soll-Punkte wurden geringfügig angepasst, v.a. für Kleinstbetriebe bzw. reine Appartementbetriebe wurde dadurch die erforderliche Punktezahl reduziert.

Für **Seminarbetriebe und Veranstaltungsorte** wird bei entsprechendem Interesse die Umsetzung der Anforderungen des UZ 200 und des UZ 62 (Green Meetings) in einem Prozess vereinfacht. Dazu wurde ein Verweis auf eine mögliche **gleichzeitige Antragstellung des UZ 62** aufgenommen, wodurch diese für die relevanten Produktgruppen (Seminarhotels,) transparent und einfacher gestaltet werden sollte.

Ad 4. Muss-Kriterien

Bei der Überarbeitung der Muss-Kriterien wurden folgende Grundsätze berücksichtigt:

- Anpassungen zur **Übereinstimmung mit der UZ-RL 62** (Green Meetings)
Neue Kriterien v.a. für **Event-Catering-Unternehmen** zu „**Kommunikation des Gastronomie-Angebots**“ (M08), „**Geschirrmobile**“ (W03); „**Open Front Cooler**“ (G04); „**Green Catering**“ (K20)
sowie für **Tagungsorte** „**Anreisemöglichkeit ohne PKW**“ (V03)
- Weitere **Anerkennung als „GSTC recognized standard“**
Durch die Ende 2011 vom Österreichischen Umweltzeichen erworbene Anerkennung als „GSTC recognized Standard“ ergeben sich neben der positiven internationalen Reputation auch wichtige weitere Vorteile, z.B. werden Beherbergungsbetriebe im Sabre Travel Network® als „Grüne Hotels“ gekennzeichnet und zahlreiche Reiseveranstalter setzen bei der Kooperation (und Kennzeichnung) auf Zertifizierungen mit GSTC-anerkannten Standards.
Für eine weitere Anerkennung wurden Bedingungen zur Anpassung der Richtlinie gestellt, so. z.B. nach **Ergänzung/Erweiterung der Anforderungen** bzgl. „**Nachhaltigkeitskonzept /--programm**“ (M01), „**Schulung der MitarbeiterInnen**“ (M04) und „**Gästeinformationen**“ (M05, M06) um soziokulturelle und Qualitätsaspekte, Gesundheit und Sicherheit sowie Anforderungen zum Schutz der biologischen

Vielfalt und dem Erhalt des kulturellen Erbes, bzgl. „*Verwendung des Umweltzeichens und Werbematerialien*“ (M09) um korrekte und vollständige Kommunikation der Umweltleistungen

Ergänzung der Definition von „*Einheimische Arten für neue Außenbepflanzungen*“ (F01)

Neue Muss-Kriterien zu „*Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik*“ (M03); „*Freizeitangebote und Exkursionen*“ (M12 – auch in Anpassung an die UZ-RL für Reiseangebote); „*Barrierefreie Nutzung des Angebotes*“ (G02) und „*Erhaltung der Artenvielfalt*“ (F02)

Von Soll-Kriterien zu Muss-Kriterien wurden die Messung der „*Gästezufriedenheit und –feedback*“ (M10) und die Anforderung zu „*Nachhaltige Produkte*“ (M11);)

➤ Anpassungen mit den Richtlinien für **klima:aktiv Hotel**

Im klima:aktiv Programm „Bauen und Sanieren“ wurde im Juni 2013 der „Kriterienkatalog Hotel- und Beherbergungsbetriebe - Neubau und Sanierung²“ veröffentlicht. Relevante Anforderungen des Umweltzeichens wurden in diese Standards eingearbeitet, zur Erreichung des Gold-Standards dieser Gebäudeauszeichnung ist das Umweltzeichen ein verpflichtendes Kriterium. Vice versa wurden nun auch einige Anforderungen des klima:aktiv Standards in den Umweltzeichen-Kriterien berücksichtigt.

Neue Anforderung „*Standards bei Neu- und Umbauten*“ (G01; z.T. auch in Anlehnung an die GSTC-Bestimmungen), wonach die klima:aktiv Standards bei Neu-/Umbauten entsprechend berücksichtigt werden müssen.

Auch die Änderungen der Anforderungen zu „*Energieausweis oder Energieerhebung*“ (E01), zu „*Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel*“ (E09; auch in Anpassung an Anforderungen des EU-Ecolabels) können in diesem Zusammenhang gesehen werden, weitere Ergänzungen werden bei den Soll-Kriterien vorgenommen. Das bisherige Kriterium zu „*Wärmedämmung der obersten Geschossdecke*“ wurde im Zusammenhang mit der Anforderung zum Energieausweis gestrichen, da hier die bisherige Anforderung im Wesentlichen integriert ist.

➤ Pilotprojekt für **Gemeinschaftsverpflegung**

Gemeinsam mit dem Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität (VQL) wurde im Rahmen eines Pilotprojektes die Ergänzung der Umweltzeichen-Richtlinie um Aspekte der regionalen Lebensmittelbeschaffung eingeführt. Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung können nunmehr das Umweltzeichen in Verbindung mit einer jährlichen **Kontrolle der regionalen Rohstoffherkunft** erwerben. Für diesen Bereich wurde somit eine umfassende Zertifizierung geschaffen, die einerseits die Umweltqualität des Standortes berücksichtigt aber andererseits auch garantiert dass ein sehr hoher Anteil der verwendeten Produkte aus regionaler Herkunft stammt.

Die zentralen Anforderungen sind hier die erweiterten Anforderungen für Gemeinschaftsverpflegung beim Kriterium „*Lebensmittel aus der Region*“ (K05) sowie die „*Unabhängige Kontrolle*“ (K 21); einige weitere Anforderungen wurden für

² Siehe <http://www.klimaaktiv.at/bauen-sanieren/gebaeuedeklaration/kriterienkatalog.html>

diesen Betriebstyp aus dem Soll-Bereich übernommen, wie z.B. „*Regionaltypische Speisen*“ (K13), „*Leitungswasser*“ (K16), „*Saisonale Produkte*“ (K17) und „*Herkunftshinweise*“ (K18), es wurden auch neue Kriterien aufgenommen, wie die „*Frische Speisenzubereitung*“ (K14), „*Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen*“ (K11) oder „*Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten*“ (K15)

➤ **Thema Tierschutz**

Seitens der MA22 (Gemeinde Wien) wurde angeregt, dem Thema „**Tierschutz**“ mehr Gewicht zu verleihen. Im Zuge einer Richtlinienergänzung wurden dazu einzelne Anforderungen bereits 2012 explizit in den offenen Katalog der Soll-Kriterien aufgenommen

Folgende Kriterien wurden entsprechend geändert bzw. nun als Muss-Kriterien aufgenommen

„*Eier*“ (K04) nur mehr aus *Freilandhaltung*

„*Produkte aus biologischer Landwirtschaft*“ (K06) – *Frischmilch* und die bisher geforderten Produkte in Bio-Qualität

„*Fairer Handel*“ (K12, auch aufgrund der Anforderung der GSTC)

➤ **Weitere Änderungen**

Im Kriterium „*Schwimmbäder im Außenbereich*“ (E12) wurde die Anforderung dahingehend geändert, dass nun zumindest in der Nacht / in nicht benutzten Zeiten eine Abdeckung erfolgen muss.

Im Bereich Wasser wurden drei Kriterien zu einem Kriterium „*Wasserspartechnik*“ (W01) zusammengelegt.

Im Kriterium „*Büropapier*“ (B01) wurde die Anforderung dahingehend geändert, dass nur mehr Papiere mit einem Umweltzeichen (gem. ISO Typ 1) verwendet werden dürfen.

Ad Beispielkatalog SOLL-Kriterien

Einige Anforderungen wurden vom MUSS- zu den Soll-Kriterien verschoben, so z.B. *Wasser- und Lufttemperatur im Hallenbad* (E 28) und *Handtuch- und Bademantelwechsel* (R20)

Die weiteren Ergänzungen im Vorschlagskatalog der SOLL-Kriterien wurden wie bei den Muss-Kriterien insb. unter den folgenden Gesichtspunkten vorgenommen:

- Anpassungen zur Übereinstimmung mit der UZ-RL 62 (Green Meetings)
- Weitere **Anerkennung als „GSTC recognized standard“**
- Anpassungen mit den Richtlinien für **klima:aktiv Hotel**
- Pilotprojekt für **Gemeinschaftsverpflegung**
- Thema **Arten- und Tierschutz**

Neue bzw. geänderte Soll-Kriterien (gelten nicht immer für alle Betriebstypen!):

Management

- Diversity Management (M 18)

- Kinderschutzkodex (M 19; nur für BEH)
- Gästezufriedenheit und-feedback (M 09; für Beherbergung MUSS)
- Weiterführende, allgemeine und produktrelevante Gästeinformationen
- Umwelt- und Sozialstandards des Betriebes (M 25)

Energie

- CO₂-Emissionen (E 15)
- Gebäudeautomation (E 23)
- Tageslicht in Seminarräumen (E 39)
- Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsräumen (E 40)

Wasser

Schwimmbadabdeckung im Hallenbad (im Außenbereich MUSS) (W 12)

Gebäude / Bauen und Wohnen

- klima:aktiv Gebäudestandard (G 06)
- Luftdichtheit der Gebäudehülle (G 07)

Lebensmittel / Küche

- Weitere Kennzeichnungen (AMA, Genussregion) (K 21)
- Lebensmittel in Bio-Qualität bei Catering / Veranstaltungen (K 33)
- Vermeidung von Lebensmittelabfall (K 39)
- Besonderes (Catering)Angebot (K 40)
- Vermeidung von Geschirr bei Veranstaltungen/Catering (K 41)
- Speisenzustellung in Mehrwegverpackungen (K 42) – für CAT und GEM
- MSC bzw. ASC zertifizierter Betrieb (K 43)

Verkehr / Mobilität

- Betriebliches Fuhrparkmanagement (V 13)
- Infrastruktur und öffentlicher Verkehr (V 16)
- Veranstaltungsort mit öffentlicher Verkehrsanbindung (V 17)

Freiflächen / Außenbereich

- Naturnahe Gestaltung der Außenflächen (F 06)