



Österreichisches
Umweltzeichen

Richtlinie UZ 200

Tourismus und Freizeitwirtschaft

- „201 Beherbergungsbetriebe“
- „202 Gastronomiebetriebe“
- „203 Eventcatering und Party-Service“
- „204 Gemeinschaftsverpflegung“
(„205 Campingplätze“)
- „206 Schutzhütten“
- „207 Tagungs- und Eventlokalitäten“
- „208 Museen und Ausstellungshäuser“

Version 7.0
vom 1. Jänner 2018

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und
Tourismus
Abteilung V/7
DI Elvira Kreuzpointner
Stubenbastei 5, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 71100 61-1648
Email: elvira.kreuzpointner@bmnt.gv.at

VKI, Verein für Konsumenteninformation,
Umweltzeichen

DI Otto Fichtl
Linke Wienzeile 18, A-1060 Wien
Tel: +43 (0)1 588 77-235; Fax: Dw. 73
Email: umweltzeichen@vki.at

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1. Geltungsbereich	5
2. Grundsätzliche Anforderungen	7
3. Kriterienstruktur	7
4. Zusätzliche Anforderungen	9
5. Kriterien und Anforderungen	11
5.1 Management und Kommunikation	11
5.2 Energie	16
5.3 Wasser	20
5.4 Abfall	21
5.5 Luft / Lärm	22
5.6 Büro / Druck	23
5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene	24
5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung	26
5.9 Lebensmittel / Küche	27
5.10 Verkehr / Mobilität	32
5.11 Aussenbereich / Freiflächen	34
5.12 Museumsspezifische Anforderungen	35
ANHANG	38

Einleitung

Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft zeichnet Betriebe für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus.

Dieses nationale Zeichen ist ein Projekt des Umweltministeriums. Es soll dazu beitragen, Qualität und Umweltbewusstsein in der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft zu fördern.

Die vorliegende Richtlinie legt fest, welche Kriterien ein Betrieb erfüllen muss, um das Österreichische Umweltzeichen zu erlangen. Zur Erstellung dieses österreichweit abgestimmten Kriterienkataloges wurden im Rahmen eines weitreichenden Prozesses alle Bundesländer, die Sozialpartner, Wirtschaftsförderungsinstitute und Umweltorganisationen miteinbezogen.

Ziel dieser Richtlinie ist eine strukturelle Verbesserung der Umweltsituation im Tourismus, wobei gleichzeitig eine Qualitätssteigerung in der Angebotsstruktur erreicht werden soll.

Der Kriterienkatalog umfasst alle für den Betrieb relevanten Bereiche: die Anforderungen reichen vom abfallarmen und umweltverträglichen Einkauf (z.B. bei Lebensmitteln, Reinigungsmitteln, Bürobedarf etc.) über Anforderungen an die Ausstattung bis hin zu Bestimmungen betreffend dem schonenden und sparsamen Umgang mit Ressourcen beim Einsatz von Wasser und Energie. Auch die umweltgerechte Entsorgung entstandener Abfälle, die Gestaltung und Pflege des Außenbereiches sowie Initiativen zur Reduktion des Verkehrs bei An- und Abreise sowie am Urlaubsort selbst sind in den Kriterien erfasst. Und nicht zuletzt sollen durch soziale Bestimmungen und der Forderung nach entsprechender Information garantiert werden, dass die MitarbeiterInnen das Konzept des Umweltzeichens mittragen und umsetzen und auch die Gäste daran teilnehmen können.

Anhand von konkreten Kriterien wird aufgezeigt, wie ein Betrieb durch Umweltschutzmaßnahmen nicht nur positive Umweltauswirkungen und qualitätssteigernde Effekte erzielen, sondern auch Kosteneinsparungen realisieren kann (z.B. beim Wasser- und Energieverbrauch).

Seit 2003 wird das EU-Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe und seit 2005 jenes für Campingplätze vergeben. Um den Betrieben mit dem Österreichischen Umweltzeichen eine gleichzeitige Nutzung beider Zeichen zu erleichtern, wurde darauf Bedacht genommen, vergleichbare Kriterien soweit wie möglich anzupassen. Im Fall der Campingplätze wurde außerdem eine vollständige Harmonisierung mit den Anforderungen des EU-Umweltzeichens vorgenommen.

Mit der Produktgruppe „Museen und Ausstellungshäuser“ wurde 2018 ein weiteres Modul in diese Richtlinie integriert, wodurch umweltfreundliches Management und soziale Verantwortung in der österreichischen Museumslandschaft gefördert und ausgezeichnet werden können.

1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Umweltzeichen Richtlinie „**Tourismus und Freizeitwirtschaft**“ (UZ 200) umfasst derzeit folgende Betriebstypen:

Beherbergungsbetriebe (UZ 201)

Die Produktgruppe „Beherbergungsbetriebe“ beinhaltet die entgeltliche Bereitstellung einer geschützten Übernachtungsmöglichkeit in angemessen ausgestatteten Zimmern, wozu als wichtigste Dienstleistung für Touristen, Reisende und Langzeitübernachtungsgäste mindestens die Bereitstellung eines Bettes gehört. Die Bereitstellung einer geschützten Übernachtungsmöglichkeit kann die Bereitstellung von Mahlzeiten, Fitnessseinrichtungen und/oder Grünflächen mit einschließen.

Private Beherbergungsbetriebe (UZ 201a)

Unter „private Beherbergungsbetriebe“ sind Beherbergungsbetriebe nach obiger Definition zu verstehen, die vom jeweiligen Eigentümer selbst - als Bestandteil der Wohnung des Privatvermieters oder zur Gänze - vermietet werden und keiner Gewerbeberechtigung für das Gastgewerbe bedürfen.

Gastronomiebetriebe (UZ 202)

Die Produktgruppe „Gastronomiebetriebe“ umfasst Gewerbebetriebe, die die Verabreichung von Speisen und den Ausschank von Getränken zum Gegenstand haben. Dazu zählen:

- a) Gastwirtschaften (Gasthäuser, Restaurants, Pizzerias, Jausenstationen, Kantinen etc.)
- b) Schankwirtschaften
- c) Kaffeehausbetriebe (Kaffeehäuser, Kaffeerestaurants, Kaffee-Konditoreien, Espresso)
- d) Bars
- e) Eisbetriebe

Event-Catering und Party-Service (UZ 203)

Diese Gruppe umfasst Betriebe die Cateringleistungen für Einzelveranstaltungen oder einen bestimmten Zeitraum anbieten.

Gemeinschaftsverpflegung (UZ 204)

Als Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten Betriebe, die eine regelmäßige, im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen sicherstellen und folgende Grundvoraussetzungen erfüllen:

- a) Bestehendes Vertragsverhältnis (Managementvertrag, Miet- oder Pachtvertrag etc.) aus dem klar hervorgeht, auf welche Bereiche sich dieser Vertrag bezieht (=Einflussbereich. Wenn man Eigentümer eines Standortes ist, muss der gesamte Standort die Kriterien erfüllen.)
- b) Vor Ort gibt es zumindest eine Regenerationsküche. (Ein Standort mit reiner Speisenausgabe kann nicht zertifiziert werden.)

Campingplätze (UZ 205)

können sich ebenfalls um das Österreichische Umweltzeichen bewerben, hier gelten vollinhaltlich die Anforderungen des EU-Umweltzeichens.

Schutzhütten (UZ 206)

Als „Schutzhütten“ gelten in sonst unbebauten Regionen gelegene Häuser oder Hütten, die zum Schutz vor Unwetter, zur einfachen Verköstigung, zur Übernachtung oder als Stützpunkt dienen. Die Erreichbarkeit der Schutzhütte erfordert mindestens eine halbe Stunde Gehzeit. Für Gäste besteht mit eigenem PKW keine Möglichkeit der Zufahrt bis zum Betrieb.

Tagungs- und Eventlokalitäten (UZ 207)

Die Produktgruppe „Tagungs- und Eventlokalitäten“ umfasst Betriebe mit folgenden Eigenschaften:

- Es handelt sich um feste Gebäude an einem fixen Ort.
- Ein wesentlicher (Geschäfts-)Zweck des Unternehmens ist es, Veranstaltungen zu beherbergen. Für die Organisation und Vermittlung von Veranstaltungen liegt eine Gewerbeberechtigung vor.
- Die Räumlichkeiten der auszuzeichnenden Tagungs- und Eventlokalität dienen vorrangig der Durchführung von Veranstaltungen.
- Der Betrieb verfügt über die dazu notwendige behördliche Genehmigung, Infrastruktur und Technik (z.B. Flip-Chart, Pinnwände, Moderationsmaterial / Moderatorenkoffer, Internet-Zugang (z.B. DSL, WLAN))
- Sonstige technische Ausstattung (audio-visuelle Anlagen etc.) muss auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden können
- Tagungslokalitäten verfügen über einen Tagungsraum/-räume von mind. 36 m² bis 100 m²

Museen und Ausstellungshäuser (UZ 208)

Museumsbetriebe

In Anlehnung an die Definition des ICOM¹ (International Council of Museums) gelten als Museen:

Gemeinnützige oder nicht gewinnorientierte, der Öffentlichkeit zugängliche Einrichtungen mit dauerhaft rechtlicher Absicherung, die zum Zwecke des Studiums, der Bildung und des Erlebens materielle und immaterielle Zeugnisse von Menschen und ihrer Umwelt sammeln, bewahren, erforschen, bekannt machen und ausstellen. Die genannten Voraussetzungen sind auch Teil der Ethischen Richtlinien für Museen von ICOM und Voraussetzung für die **Österreichische Museumsregistrierung**. Eine aufrechte Österreichische Museumsregistrierung als Qualitätsmerkmal für nachhaltige und bedachte Museumsarbeit ist daher Voraussetzung für die Zulassung von Museen zur Umweltzeichenzertifizierung.

Ausstellungshäuser

Kunsthallen und Ausstellungshäuser sind nicht kommerzielle Institutionen zur Veranstaltung von Kunstausstellungen. Sie haben keine eigene Sammlung, sind aber speziell dem Zweck gewidmet, der Öffentlichkeit zugängliche Ausstellungen zu präsentieren.

Für Ausstellungshäuser ist eine Österreichische Museumsregistrierung zwar nicht möglich, die oben angeführten Zulassungsvoraussetzungen werden aber auch auf Ausstellungshäuser angewandt.

¹ <http://icom.museum/the-vision/museum-definition/>

Nicht erfasst von der Richtlinie 208 sind kommerzielle Ereignisse wie Kunstmessen, Galerien, Produzentengalerien, Ateliers, Kunstvereine etc., Privatmuseen ohne dauerhaft rechtliche Absicherung; Denkmäler; Science Center; Besucher/innenzentren (z.B. Natur- und Tierparke ohne eigene Sammlung); konzeptionslose Ansammlungen verschiedenartiger Objekte ohne fachbezogenen Hintergrund; gleichartige Objektansammlungen ohne fachbezogenen Hintergrund oder ohne Bildungsfunktion; fachbezogene, aber nicht zuletzt einem kommerziellen Zweck dienende Verkaufsschauen; rein didaktischen oder informativen Zwecken dienende Ausstellungen ohne Sammlung als fachbezogenen Hintergrund und ohne fachliche oder wissenschaftliche Betreuung bzw. Bearbeitung der Objekte; rein wissenschaftliche Sammlungen, die nicht regelmäßig der Öffentlichkeit zur Besichtigung zugänglich sind.

2. Grundsätzliche Anforderungen

Voraussetzung für die Verleihung und Führung des Österreichischen Umweltzeichens ist die Einhaltung aller einschlägigen Gesetze und Verordnungen des Bundes, des Bundeslandes und der zuständigen Gemeinde.

Darüber hinaus liegen keine Umwelt- und Naturschutzrechtlich anhängige Verfahren vor.

Das Österreichische Umweltzeichen ist bestrebt, für Beherbergungsbetriebe den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)² zu entsprechen. Auf die Einhaltung der im Anhang explizit angeführten Gesetze wird besonders verwiesen, da diesbezügliche GSTC-Anforderungen nicht in den Kriterien des Umweltzeichens erfasst sind³.

3. Kriterienstruktur

Ein Betrieb, der nach dieser Richtlinie mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet werden will, muss alle vorgegebenen MUSS-Kriterien einhalten und eine bestimmte Mindest-Punkteanzahl aus den SOLL-Kriterien erreichen.

Die Kriterien werden je nach Betriebsart und Angebot den folgenden Betriebstypen zugeordnet:

Modul Beherbergung („BEH“ - UZ 201)

Modul Privatvermieter („PRI“ – UZ 201a)

Modul Gastronomie („GAS“ – UZ 202)

Modul Event-Catering und Party-Service („CAT“ – UZ 203)

Modul Gemeinschaftsverpflegung („GEM“ – UZ 204)

Modul Campingplätze (UZ 205) = EU-Ecolabel

² Siehe www.gstcouncil.org

³ Antragsteller außerhalb Österreichs müssen Anforderungen des GSTC-Standards, die in Österreich durch die angeführten Umwelt- und Sozialgesetze ausreichend abgedeckt sind, ggf. zusätzlich erfüllen.

Modul Schutzhütten (SCH - UZ 206)

Modul Tagungs- und Eventlokale (TAG – UZ 207)

Modul Museen und Ausstellungshäuser (MUS – UZ 208)

Eines dieser Module muss entsprechend der Betriebstypendefinition (Kapitel 1) gewählt werden. Darüber hinaus wählt der Betrieb Module entsprechend seinen vorhandenen Angeboten und Dienstleistungen (ausgenommen Schutzhütten).

Muss-Kriterien

Diese Kriterien müssen von allen Betrieben, die mit dem Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft ausgezeichnet werden wollen, erfüllt werden. Ausgenommen davon sind Kriterien, die nachweislich nicht zutreffen oder nicht erfüllbar sind (z.B. aufgrund des Denkmalschutzes, Kriterien betreffend Heizkessel, wenn kein solcher vorhanden ist).

Regelung für eingemietete Betriebe

Bei Kriterien zu Anlagen, die nicht im Zuständigkeits- oder Einflussbereich des Betriebes liegen, muss zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden (z.B. Energieversorgung bei Pauschalreisen; zentrale Beschaffung, Sanitäranlagen bei Gemeinschaftsverpflegung). Nicht-Konformitäten mit den Kriterien des Umweltzeichens sind an den Vermieter mit der Bitte um Verbesserung zu kommunizieren.

Soll-Kriterien

Zusätzlich zu den geforderten Muss-Kriterien sind optionale Maßnahmen umzusetzen, wobei eine vorgegebene Punktzahl erreicht werden muss. Es können entweder Maßnahmen aus dem Beispielkatalog der Soll-Kriterien oder umweltrelevante Eigeninitiativen umgesetzt werden.

Die im Beispielkatalog vorgeschlagenen **Soll-Kriterien** sind entsprechend ihrer ökologischen Relevanz bzw. ihres ökonomischen und administrativen Aufwandes sowie im Hinblick auf die Gästewartung einer Gewichtung unterzogen und bereits entsprechend mit Punkten bewertet worden.

Vom Betrieb individuell gewählte **Eigeninitiativen**, die zur Gänze umgesetzt und im Rahmen der Prüfung anerkannt wurden, werden mit 1,5 Punkten bewertet, begonnene oder teilweise umgesetzte Eigeninitiativen werden mit 1 Punkt bewertet.

Soll-Kriterien bzw. Eigeninitiativen werden bei der Prüfung dann als Umsetzung der Kriterien anerkannt, wenn sie noch wirksam sind. Die Verwendung schadstoffarmer Produkte oder von Recyclingpapier ist in der Regel dauernd wirksam. Bei älteren technischen Investitionen (in der Regel ab 10 Jahren) ist gegebenenfalls der Stand der Technik zu prüfen. Abfallkonzepte dürfen bei der Einreichung nicht älter als 7 Jahre sein.

Je nach Betriebskategorie und Angeboten müssen die **in der folgenden Tabelle vorgegebenen Mindestpunkte erreicht werden.**

Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien

Punktebasis für alle Betriebe		30 Punkte
Beherbergungsangebote	reine Appartementbetriebe ohne weitere Dienstleistung, Privatzimmervermieter	+ 5 Punkte
	Sonstige Beherbergungsbetriebe	+ 10 Punkte
Gastronomieangebote (gilt für Beherbergung mit Gastronomie, Gastronomiebetriebe, Catering, Gemeinschaftsverpflegung sowie Tagungs- und Eventlokalitäten)	Nur Frühstück/Snacks/einfache Speisen	+ 5 Punkte
	Frühstück/Snacks/einfache Speisen und Speisen an Hausgäste (Tagesmenüs) oder À la Carte Restaurant	+ 10 Punkte
	Nur Gemeinschaftsverpflegung	+ 5 Punkte
	Eventcatering	+ 3 Punkte
	Gastronomie eingemietet (z.B. Museen)	+ 5 Punkte
	Kiosk oder Bistro eingemietet	+ 3 Punkte
Weitere Dienstleistungen	Seminar- /Veranstaltungsangebote	+ 3 Punkte
	Grün-/Freiflächen	+ 3 Punkte
	Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum	+ 5 Punkte
	Shop	+ 5 Punkte

Beispiele:

- Ein Beherbergungsbetrieb ohne Verpflegung und sonstige Angebote muss 35 Punkte erreichen.
- Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück (Hotel garni) muss 45 Punkte erreichen (30 + 10 +5).
- Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück und Liegewiese muss 48 Punkte erreichen (45 + 3).
- Ein Café-Restaurant muss 40 Punkte erreichen (30+10).
- Ein Café-Restaurant mit Gastgarten muss 43 Punkte erreichen (30+10+3).
- Ein Café-Restaurant, das auch Catering anbietet, muss 43 Punkte erreichen (30 +10 + 3).
- Eine Schutzhütte mit Speiseangebot muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).
- Ein reines Event-Catering-Unternehmen muss 33 Punkte erreichen (30 + 3).
- Eine Betriebskantine muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).
- Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück, à la Carte Restaurant, Garten, Wellness- und Seminar Angebot muss 61 Punkte erreichen (30 + 10 + 10 + 3 + 3 + 5).
- Ein Museum ohne jegliche Dienstleistungen muss 30 Punkte erreichen.
- Ein Museum mit Gastronomie und Freiflächen muss 38 Punkte erreichen (30 + 5 + 3).
- Ein Ausstellungshaus mit Shop muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).
- Ein Ausstellungshaus mit einem Kiosk und Veranstaltungsangeboten muss 36 Punkte erreichen (30 + 3 +3).

4. Zusätzliche Anforderungen

Externe Dienstleister am Standort

Sind am Betriebsstandort externe Dienstleister präsent und ist eine eindeutige Abgrenzung für den Gast nicht ersichtlich (z.B. extern geführter Gastronomiebetrieb), so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens informiert und angehalten werden, zumindest die für sie relevanten Muss-Kriterien zu erfüllen. Dabei können auch von diesen umgesetzte Soll-Punkte gewertet werden. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist von diesen eine Umsetzung des Umweltzeichens anzustreben und dies in die Ausschreibungskriterien für eine Neuverpachtung aufzunehmen. Dies ist auch im Aktionsprogramm festzuhalten. Ein Catering-Betrieb muss mit den Cateringkriterien der RL UZ 62 („Green Meetings und Events“) vertraut sein und über die Kompetenz / Lieferverbindungen / Partner verfügen, eine Veranstaltung nach diesen Kriterien zu bedienen.

Regelung für Betriebe mit Dépendancen⁴

Sind im Betrieb Dépendancen vorhanden, so sind jedenfalls alle relevanten Kriterien im Haupthaus zu erfüllen. Die Dépendancen müssen ausgewählte Bereiche kriterienkonform umsetzen: dazu zählen zumindest die Anforderungen des Bereiches Management und Kommunikation sowie die Bestimmungen zur Abfalltrennung, Reinigung, Beschaffung (Papierprodukte, Reinigungsmittel etc.) und bzgl. Information/Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Weitere gebäudetechnische Kriterien sowie modulspezifische Kriterien sind längstens bis zur Re-Zertifizierung in vier Jahren umzusetzen.

Haupthaus UND Dépendancen dürfen das Umweltzeichen nach erfolgter Zertifizierung führen.

Gleichzeitige Antragstellung für andere UZ-Richtlinien

(z.B. UZ 62 „Green Meetings und Events“ bzw. UZ 302 „Bildungseinrichtungen“)

Durch die Zertifizierung gemäß Richtlinie UZ 200 sind bereits die meisten der grundsätzlichen Anforderungen an LizenznehmerInnen der Richtlinie UZ 62 „Green Meetings und Events“ erfüllt bzw. können einzelne Veranstaltungen/Events ggf. das Umweltzeichen für „Green Meetings und Events“ erlangen. Umgekehrt haben ausgezeichnete Betriebe die Kriterien des Umweltmanagements (UMA) von UZ 302 „Bildungseinrichtungen“ bereits erfüllt.

⁴ Mit einer Dépendance ist eine Niederlassung eines Betriebes gemeint, die vom Sitz des Hauptunternehmens eine örtlich getrennte, rechtlich und wirtschaftlich jedoch unselbständige Betriebsstätte darstellt. Wesentliche Funktionen der Dépendance werden zentral in der Hauptniederlassung organisiert (wie zB. Vorstand, Personal, Organisation, Finanzierung, Rechnungswesen oder Werbung).

5. Kriterien und Anforderungen

Verweise auf das EU Ecolabel entsprechen bereits der aktuell gültigen EU Ecolabel-Richtlinie für Beherbergungsbetriebe (Beschluss (EU) 2017/175 der Kommission vom 25 Januar 2017)

5.1 Management und Kommunikation

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
M 01	Grundlage für ein Nachhaltigkeits-Managementsystem	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 1	Die Grundlage für ein Nachhaltigkeits-/Umweltmanagementsystem wird durch Umsetzung der folgenden Prozesse geschaffen: a) Erstellung eines schriftlich formulierten und der Öffentlichkeit zugänglichen einfachen Nachhaltigkeitskonzeptes . Dieses enthält zumindest die für den Betrieb relevantesten Umweltaspekte hinsichtlich Energie, Wasser und Abfall. b) Der Betrieb hat ein Aktionsprogramm in dem mindestens alle zwei Jahre Ziele und Maßnahmen (mindestens zu den unter a) genannten Aspekten) festgelegt werden. c) Über Grundzüge des Nachhaltigkeitsprogramms sowie geplante Maßnahmen und Erfolge wird die Öffentlichkeit in geeigneter Weise informiert (z.B. Aushang, Statement im Internet). Kommentare und Anregungen sollen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren (siehe M02) und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die folgenden Unterlagen vor: - das Nachhaltigkeitskonzept, - das Aktionsprogramm und - bei Folgeprüfungen den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie die aktualisierte Fassung alle zwei Jahre. Weiters ist zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste bzw. BesucherInnen aufgegriffen werden.								
M 02	Umwelleistungen und Interne Zwischenbewertung	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 1	a) Die zur (Wieder)Auszeichnung des Umweltzeichens vom Betrieb neu umgesetzten Maßnahmen und - soweit möglich die damit verbundenen Umwelteffekte- sind zumindest für eine Maßnahme entsprechend darzustellen. Bei Folgeprüfungen ist besonders die Entwicklung der Umweltkennzahlen (lt. Kriterium „Verbrauchsüberwachung“) darzustellen. b) Ein Verfahren für die interne Bewertung hinsichtlich der Umsetzung der im Aktionsprogramm festgelegten Ziele sowie zur kontinuierlichen Verbesserung bzw. erforderlicher Korrektur allfälliger Mängel (= "internes Audit") wird mindestens alle zwei Jahre durchgeführt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Darstellung der neu umgesetzten Maßnahmen und - bei Folgeprüfungen - den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie ggf. die alle zwei Jahre aktualisierte Fassung vorzulegen.								
M 03	Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik	M		M	M	M	M		
	Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine Minderheiten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Nennung der entsprechenden Personen vorzulegen.								
M 04	Schulung der MitarbeiterInnen	M		M	M	M	M		M
EU 2	a) Der Betrieb hat die MitarbeiterInnen z.B. anhand der Mustervorlagen, von schriftlichen Anweisungen oder Handbüchern zu informieren und zu schulen, um sicherzustellen, dass die Maßnahmen bzgl. Umwelt und Nachhaltigkeit angewandt werden, und um die MitarbeiterInnen für ein umweltfreundliches Verhalten zu								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>sensibilisieren.</p> <p>Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insb. die folgenden (bzw. unter M01 bzw. M16 angeführten) Aspekte, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Themen Biodiversität, Soziales, Ökonomie, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit, - das Nachhaltigkeitskonzept und der Aktionsplan, - Energie- und Wassersparmaßnahmen, - Maßnahmen zur Minimierung der chemischen Stoffe, - Maßnahmen für Abfallvermeidung und –trennung - für MitarbeiterInnen verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel - maßgebliche Informationen zur Mitteilung an Gäste, Kunden, Besucher- und LieferantInnen <p>b) Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MitarbeiterInnen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MitarbeiterInnen mindestens einmal jährlich eine Auffrischungs- und Aktualisierungsschulung durchzuführen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen sowie eine Aufstellung über die Teilnehmer, die Art und das Datum der Schulungen zu erstellen. Der Antragsteller legt ferner Unterlagen über die angewendeten Verfahren sowie an die MitarbeiterInnen gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor.</p>								
M 05	Informationen für Gäste, BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 3	<p>Der Betrieb hat die Gäste bzw. BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen über sein Nachhaltigkeitskonzept zu informieren und anzuhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen.</p> <p>Die Aufforderung diese Ziele zu unterstützen, muss sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Beherbergungsbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste / BesucherInnen vorzulegen.</p>								
M 06	Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben	M	M						
EU 3	<p>a) Gäste in Beherbergungsbetrieben werden an der Rezeption oder im Zimmer in schriftlicher (auch elektronischer) Form persönlich oder mündlich insbesondere über die folgenden Aspekte informiert (s. Mustervorlagen):</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Energie (Energiesparen bei Heizung/Klimaanlage und Beleuchtung) -- Wasser und Abwasser (sparsamer Umgang, Leckagen, keine Abfälle in Toiletten etc.) -- Abfälle (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Mehrwegverpackungen, Verzicht auf Kleinstpackungen etc.) <p>Darüber hinaus sind Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.) · Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten, Sehenswürdigkeiten, Traditionen, Touristenführer, Restaurants, Märkte und Kunstgewerbezentren in der Umgebung.) · Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten) · für die Gäste verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die</p>								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder bzw. der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.								
M 07	Gästeinformation auf Schutzhütten Es müssen leicht zugängliche Hinweise für den Gast vorhanden sein, das/die Fenster zu schließen, wenn die Heizung angeschaltet ist sowie das Licht bei Verlassen des Zimmers / der Beherbergung auszuschalten. Übernachtungsgäste haben generell einen Hüttenschlafsack zu benutzen. Falls Handtücher und/oder Bettlaken bereitgestellt werden, ist der Gast zu informieren, dass die Möglichkeit besteht, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten, um so einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Weiters sind Hinweise auf richtiges Verhalten in sensiblen Regionen sowie zu vorhandenen geschützten Tier- und Pflanzenarten zu geben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat (falls zutreffend) eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut der Hinweise vorzulegen.							M	
M 08	Kommunikation des Gastronomie-Angebots a) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch usw. wird direkt (z.B. auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten) hingewiesen. Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren. b) Darüber hinaus sind in Gastronomiebetrieben, bei Caterings sowie Buffetangebot Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren (z.B. zur Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw. Mitnahmemöglichkeit übrig gebliebener Speisen). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung (z.B. schriftliches Informationsmaterial) und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	M	Soll 1			
M 09 (EU 22)	Transparenz und Verwendung des Umweltzeichens in der Kommunikation Das Werbematerial und die Marketingkommunikation des Betriebs sind (u.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltsleistungen und des Umweltzeichens) korrekt und vollständig und entsprechen dem vorhandenen Angebot. Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe in der Kommunikation verwenden (z.B. im Internet, im Betrieb, im Hausprospekt, Speisekarte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben, Werbematerialien etc. vorzulegen und aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen appliziert wurde.	M	M	M	M	M	M	M	M
M 10	Gäste-/BesucherInnenzufriedenheit und-feedback Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Kontrolle bzw. Messung der Zufriedenheit der Gäste / BesucherInnen, auch betreffend die Nachhaltigkeitsaspekte des Betriebs (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertungsplattformen) eingerichtet. Ein klares Verfahren zur Erfassung der Kommentare, Beschwerden und Antworten der Kunden sowie der durchgeführten Korrekturmaßnahmen muss vorliegen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Feedbacks zu erläutern und darzustellen, wie mit Beschwerden umgegangen und ggf. Korrekturmaßnahmen getroffen werden.	M	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1		M
M 11	Nachhaltige Produkte a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-	M	Soll 2	Soll 2		Soll 2	Soll 2		

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration oder Shops. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.								
M 12	Freizeitangebote und Exkursionen Werden Freizeitaktivitäten oder Exkursionen vom Betrieb organisiert, so ist darauf zu achten, dass natürliche Ökosysteme nicht gestört werden, bzw. jegliche Störung minimiert und gegebenenfalls saniert wird. Freizeitangebote des Betriebs sowie ggf. vom Betrieb organisierte Exkursionen zu natürlichen oder kulturell bedeutenden Stätten dürfen folgende Aktivitäten nicht enthalten: - Verbrennungsmotorgebundene offroad-Freizeitaktivitäten (Aktivitäten, die durch Lärm- und Schadstoffemissionen aus Verbrennungsmotoren Natur und Umwelt belasten und den Erholungswert negativ beeinträchtigen) - Ökosystem-sensible Aktivitäten - (Aktivitäten, welche durch Betritt, Lärm, Entnahme zu kommerziellen Zwecken o.ä. den Bestand von Ökosystemen oder deren Flora und Fauna stark negativ beeinträchtigen oder gefährden) - Kulturell sensible Aktivitäten (Besuch von Veranstaltungen, welche eine traditionelle Kulturhandlung ohne ihren Kontext, nur zum Zwecke der Vermarktung an Touristen, vortäuschen) - Angebote/Aktivitäten mit besonders hohem Ressourcenverbrauch - (Aktivitäten, deren Ressourcenverbrauch überproportional hoch im Vergleich zu den lokal vorhandenen Ressourcen ist, z.B. Heliskiing) - TeilnehmerInnen der Exkursionen/Freizeitangebote erhalten entsprechende Hinweise auf richtiges Verhalten in den geschützten Bereichen und kulturhistorischen Stätten. - Exkursionen in Schutzgebiete, die ein natürliches, weitgehend intaktes Ökosystem aufweisen und nicht oder kaum touristisch erschlossen sind, dürfen nur für maximal 8 Personen und unter Einbeziehung einer lokalen, geschulten und dafür befugten Führung, sowie unter Einhaltung aller örtlichen Auflagen, angeboten werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu angebotenen Freizeitaktivitäten und Exkursionen vorzulegen.	M	M					M	
M 13	Verbrauchsüberwachung Der Betrieb muss zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung Verfahren für die monatliche oder mindestens jährliche Erfassung von Daten zu folgenden Aspekten haben: a) Energieverbrauch b) Wasserverbrauch c) Abfallaufkommen; bei Betrieben mit Speisenausgabe sind Lebensmittelabfälle separat zu überwachen; d) Verbrauch chemischer Produkte (Wasch- und Reinigungsmittel, Geschirrspülmittel, Desinfektionsmittel und anderer Spezialreiniger) Die für a-d erhobenen Daten sind als Kennzahlen entweder pro Gast/Übernachtung/BesucherIn etc. oder pro Fläche anzugeben. Darüber hinaus sind ggf. folgende Daten zu erfassen: e) prozentualer Anteil des Endenergieverbrauchs, der durch vor Ort erzeugte erneuerbare Energien gedeckt wird (%); f) prozentualer Anteil der verwendeten Produkte mit ISO Typ-I-Zeichen (%), die unter die anwendbaren Kriterien des Umweltzeichens fallen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat der Antragsteller die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 5									

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Betrieb reicht gemeinsam mit dem internen Bewertungsbericht bzw. zumindest alle zwei Jahre eine kurze Zusammenfassung der oben genannten Verbrauchsparameter ein.								
M 14	Zugänglichkeit historischer Stätten Der Betrieb ermöglicht Zugang von Anwohnern zu Stätten und Grundstücken von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung im gleichen Ausmaß wie seinen Gästen. Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat ggf. eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erklären, dass und wie die Zugänglichkeit gegeben ist.	M	M				M		
M 15 EU 4	Allgemeine Wartung und Kundendienst Geräte mit hohem Ressourcenverbrauch, die der Betrieb zur Erbringung seiner Dienstleistungen einsetzt (z.B. Heizung, Klimaanlage, Elektrogeräte), werden von qualifizierten MitarbeiterInnen und ggf. entsprechend der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig gewartet und, falls notwendig, instand gesetzt. Die dazu nötigen Intervalle und Wartungsmaßnahmen sind in einem schriftlichen Wartungsplan festgehalten. Diese Wartungsmaßnahmen umfassen die Überprüfung auf mögliche Undichtigkeiten und die Prüfung der einwandfreien Funktion zumindest für energierelevante Einrichtungen (z.B. Heiz-, Lüftungs- und Klimaanlage, Kühlsysteme), wasserrelevante Einrichtungen (z. B. Sanitärarmaturen oder Bewässerungssysteme) sowie Geräte mit Kältemitteln. Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der Geräte und der mit der Wartung beauftragten Personen/Unternehmen sowie einer kurzen Beschreibung des Wartungsprogramms vorzulegen.	M	M	M	M	M	M		M

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.2 Energie

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
E 01	Energieausweis oder Energieerhebung	M	M	M	M	M	M	M	M
	Ein Energieausweis nach OIB 6 muss - entsprechend den gesetzlichen Vorgaben - vorliegen und ggf. durch Vorschläge zu sinnvollen Verbesserungs- oder Sanierungsmaßnahmen ergänzt werden. Liegt (noch) kein Energieausweis vor, so muss eine längstens drei Jahre vor der Erstantragstellung von einem/einer EnergietechnikerIn/-beraterIn erstellte energetische Erhebung vorliegen (Grobanalyse des energetischen Ist-Zustandes des Betriebs, insb. Gebäudehülle und Haustechnik). Die im Rahmen des Energieausweises bzw. der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes müssen in das Aktionsprogramm des Betriebes einfließen. Eingemietete Betriebe mit geringem oder keinem Einfluss auf die haustechnische Ausstattung müssen zumindest eine Erhebung signifikanter, verbrauchsintensiver Geräte durchführen und deren Verbrauchsdaten (Energie- und Wasserverbrauch) hochrechnen. Geräte mit hohem Einsparpotenzial sind hier besonders zu berücksichtigen und der Ersatz durch hoch effiziente Geräte im Maßnahmenplan festzulegen. Für Schutzhütten, Privatvermieter und kleine Museen ist eine Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation möglich . <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die energetische Erhebung des Energieberaters bzw. eine Eigenerhebung in Kombination mit einem Energieausweis gemäß OIB 6 bzw. bei Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung, reinen Catering-Betrieben sowie Schutzhütten oder Privatvermietern eine gänzliche Eigenerhebung inklusive Gerätelisten bzw. Fotodokumentation vorzulegen.								
E 02	Wärmedämmung von Fenstern	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 33b	Fenster in beheizten und/oder klimatisierten Räumen sind mindestens mit einer Doppelverglasung oder einer gleichwertigen Verglasung ausgestattet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat, soweit dies ausreicht, eine Eigenerklärung vorzulegen oder eine Erklärung eines fachlich kompetenten Technikers, aus der die Einhaltung dieses Kriteriums hervorgeht.								
E 03	Wartung von Heizkesseln	M	M	M			M	M	
(EU 4)	a) Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden, wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind. b) Einmal jährlich (bzw. bei Kleinbetrieben und Schutzhütten entsprechend der gesetzlich festgelegten Intervalle) ist zu überprüfen, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums zusammen mit einer Beschreibung der Heizkessel und ihrer Wartungsprogramme vorzulegen und im Einzelnen darzulegen, welche Personen/Unternehmen die Wartung durchführen und was bei der Wartung überprüft wird.								
E 04	Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung	M	M	M			M	M	
EU 6	Der feuerungstechnische Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>Vorhandene KWK-Anlagen müssen der Definition für hocheffiziente Kraft-Wärme-Kopplung⁵ entsprechen.</p> <p>Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens muss ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern bzw. der Anschluss an ein allenfalls vorhandenes Fernwärmesystem vorgesehen werden.</p> <p>(Die Anforderungen des EU Ecolabels (Kriterium 6) sind hierbei zu berücksichtigen; sofern vorhanden und für den Einsatzzweck geeignet sind entsprechende Heizkessel mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 zu verwenden.)</p> <p>Alle während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Anlagen, die als Warmwasser-Zentralheizungen eingesetzt werden können, müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht vorzulegen, in dem der Wirkungsgrad des Heizkessels sowie die Personen aufgeführt sind, die für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich sind.</p>								
E 05	<p>Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre</p> <p>Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegeklämt sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M	M	M			M	M	
E 06 EU 7 EU 10	<p>Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen (bei Neuanschaffungen)</p> <p>Raumklima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden oder die Gäste das Zimmer verlassen.</p> <p>Raumklimageräte und Luft-Wärmepumpen, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens installiert werden, müssen der zum Zeitpunkt des Kaufes besten oder zumindest zweitbesten Energieeffizienzklasse entsprechen.</p> <p>Anmerkung: Dieses Kriterium gilt für netzbetriebene Klimaanlage und Luft-Wärmepumpen mit einer Nennleistung von ≤ 12 kW für die Kühlung oder, wenn das Gerät keine Kühlfunktion hat, für die Heizung. Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die andere Energiequellen als Strom nutzen, und für Geräte, die auf Verflüssigerseite — oder auf Verdampferseite — nicht Luft als Wärmeübertragungsmedium nutzen. In Schutzhütten sind Raumklimageräte generell durch andere geeignete Maßnahmen wie z.B. Abschattungen und Isolierungen zu vermeiden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Nutzer des Umweltzeichens informiert die zuständige Stelle (spätestens bei der Folgeprüfung) über die neue Installation der oben genannten Geräte während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens und legt technische Spezifikationen vor, die vom Hersteller oder von dem Fachpersonal stammen, das für die Installation, den Verkauf oder die Wartung der Klimaanlage zuständig ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.</p>	M	M	M			M	M	
E 07 EU 13	<p>Kohle, Heizöle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung</p> <p>Als Energiequelle dürfen weder Heizöle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Werden Heizöle als Energiequelle verwendet, so ist ein Umstieg auf alternative <u>erneuerbare</u> Energiequellen im Aktionsprogramm festzuhalten.</p> <p>Ausschließliche Elektrodirektheizung sowie sogenannte „Infrarotheizungen“ sind ebenfalls ausgeschlossen, sofern die</p>	M	M	M	M	M	M	M	

⁵ gemäß Anhang III der Richtlinie 2004/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates oder, wenn sie nach dem 4. Dezember 2012 installiert wurden, gemäß Anhang II der Richtlinie 2012/27/EU

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft oder zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen stammt. Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.								
E 08	Lagerung von Flüssigbrennstoffen Werden zu Heizzwecken flüssige Brennstoffe verwendet, so müssen Auffangvorrichtungen zur Vermeidung von Bodenverunreinigungen vorhanden sein. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.							M	
E 09 EU 8 a,b EU 10 b	Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel Im Betrieb werden Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt, wie z.B. Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED oder Energiesparlampen, Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder. a) Zum Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens: i. müssen mindestens 40%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen; ii. müssen mindestens 50%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen. b) Innerhalb von höchstens zwei Jahren ab dem Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens: i. müssen mindestens 80%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen; ii. müssen 100%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen. * Anmerkung: Die prozentualen Anteile beziehen sich auf die Gesamtzahl der Leuchten, die für den Einsatz energiesparender Leuchtmittel geeignet sind. Die oben genannten Zielvorgaben gelten nicht für Leuchten, deren physische Eigenschaften bzw. geforderte Lichtqualität den Einsatz energiesparender Leuchtmittel nicht zulassen. c) In allen Zimmern, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens neu errichtet und/oder renoviert werden, sind automatische Systeme (z.B. Sensoren oder Zentralschlüssel/-karten) zu installieren bzw. zu verwenden, die die gesamte Beleuchtung bei Verlassen des Zimmers ausschalten. (Anm: Kleinstbetriebe/Privatvermieter sind davon ausgenommen.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen. Der Nachweis der Konformität von Punkt b) ist im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen.	M	M	M	M	M	M	M	M
E 10 EU 11	Heizgeräte und Klimaanlage /-geräte für Außenbereiche Heizgeräte oder Klimaanlage zur Beheizung bzw. Kühlung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder -Verzehrbereiche im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.	M	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
E 11	Strom aus erneuerbaren Energiequellen	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 12	Der Betrieb muss 100% seines Strombedarfs aus erneuerbaren Energiequellen ⁶ decken. Bei vertraglichen Vereinbarungen, die einen sofortigen Tarifwechsel nicht zulassen, ist ein Wechsel in das Aktionsprogramm aufzunehmen und im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen. Diese Anforderung gilt als erfüllt, wenn entweder der angebotene Gesamtmix des Anbieters oder der abgeschlossene Tarif 100% Strom aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) umfasst.								
E 12	Schwimmbäder im Außenbereich	(M)	(M)						
EU 47a	Bei beheizten Schwimmbädern und Whirlpools im Außenbereich muss in der Nacht sowie in nicht benutzten Zeiten (länger als einen Tag) eine Abdeckung erfolgen, um die Verdunstung des Wassers zu mindern. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z. B. Fotografien von Abdeckungen).								

⁶ Gemäß Artikel 2 Buchstabe a der Richtlinie 2009/28/EG bezeichnet der Ausdruck „Energie aus erneuerbaren Quellen“ Energie aus erneuerbaren, nichtfossilen Energiequellen, d. h. Wind, Sonne, aerothermische, geothermische und hydrothermische Energie, Meeresenergie, Wasserkraft, Biomasse, Deponiegas, Klärgas und Biogas.

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.3 Wasser

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
W 01	Wasserschutz und -nutzung	M	M				M		
	Die Wassernutzung des Betriebs ist nachhaltig und beeinträchtigt die Umweltströme nicht. Sofern kein Bezug aus dem öffentlichen Netz gegeben ist, sind die Herkunft des vom Betrieb bezogenen Wassers darzustellen, kumulative Auswirkungen der Wassernutzung zu berücksichtigen und potenzielle Wasserrisiken zu bewerten Falls in Gebieten hohes Wasserrisiko festgestellt wird, werden im Nachhaltigkeitskonzept Ziele zu dessen Minimierung identifiziert und verfolgt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Herkunft des bezogenen Wassers darzulegen und darzustellen, dass die Wassernutzung keine negativen Auswirkungen hat bzw. welche Schritte bei festgestelltem Wasserrisiko getroffen werden.								
W 02 (EU 14 c) EU 15 a,b	Wasserspartechnik	M	M	M	M	M	M	M	M
	a) WC-Spülkästen verfügen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstopptaste oder ein 2-Tastensystem oder sind auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt. (Die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens neu installierten Toiletten müssen einen effektiven Wasserverbrauch von ≤ 4,5 Liter je Spülvorgang haben.) b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird. c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen und Mischbatterien für Badewannen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute für Duschen bzw. 6 Litern pro Minute für Wasserhähne zu erreichen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, aus denen hervorgeht, auf welche Art und Weise der Betrieb das Kriterium erfüllt. Neuinstallationen von Toiletten, Urinalen und Sanitärarmaturen während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens sind durchentsprechende Unterlagen zu dokumentieren. Bei Armaturen, WC und Urinalen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.								
W 03	Abwasserbehandlung	M	M	M	M	M	M	M	M
	Das gesamte Abwasser ist zu behandeln. Besteht keine Möglichkeit, an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage angeschlossen zu werden, verfügt der Betrieb über ein eigenes Klärsystem oder eine eigene Abwasserbehandlung, die den Anforderungen der einschlägigen kommunalen, einzelstaatlichen oder europäischen Vorschriften genügt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über den Anschluss an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder gegebenenfalls über sein eigenes Klärsystem vorzulegen.								
W 04	Geschirrmobile				M				
	Bei Einsatz von Geschirrmobilen müssen diese an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen sein oder es muss ein Abwasserentsorgungskonzept vorgewiesen werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über die Anschlussmöglichkeiten an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder ein Abwasserentsorgungskonzept vorzulegen.								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.4 Abfall

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
A 01	Abfallwirtschaftskonzept	M	M	M	M	M	M	M	M
	Der Betrieb weist ein aktuelles schriftliches Abfallwirtschaftskonzept vor. Das Abfallwirtschaftskonzept ist im Zuge der Folgeprüfungen fortzuschreiben. Sofern an einem Standort mehrere Rechtspersonen tätig sind, ist es möglich, ein gemeinsames Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen. Wenn der Betrieb EMAS-zertifiziert ist, gilt dies auch als Abfallwirtschaftskonzept.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vor, dieses hat insb. eine abfallrelevante Darstellung mit Beschreibung der anfallenden Abfälle (Art, Mengen, Anfallsort, betriebsinterne Lagerung, interner Verbleib und (externe) Übernehmer), Darstellung der Abfalllogistik und Beschreibung von bereits gesetzten Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Abschätzung der zukünftigen Entwicklung und Darstellung der organisatorischen Vorkehrungen zur Einhaltung der abfallwirtschaftlichen Rechtsvorschriften zu enthalten.								
A 02	Abfalltrennung und Zuführung zum Recyclingsystem	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 19 b	Die Abfälle sind so zu trennen, dass sie von den jeweiligen Abfallbehandlungseinrichtungen gut verwertet werden können. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Bei Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgebäudes (z.B. Eventcatering) ist auf eine geordnete Abfalltrennung Wert zu legen. V.a. nicht vermeidbare Speiseabfälle sind sachgerecht zu entsorgen (z.B. Biogasanlage). Materialien, die nicht recycelt werden können, müssen sachgerecht entsorgt werden.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor und erläutert, welche Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, wie die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien innerhalb des Betriebs organisiert ist und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.								
A 03	Abfalltrennung durch die Gäste / BesucherInnen	M	M				M		M
EU 19 a	Zumindest an einer zentralen Stelle des Betriebs und/oder auf jedem Stockwerk und/oder in den Zimmern (bei Beherbergungsbetrieben) sind geeignete Behältnisse bereitzustellen, damit Abfälle entsprechend der kommunalen oder nationalen Systematik getrennt werden können. Hinweise mit dem Ersuchen, Abfälle getrennt zu entsorgen sind anzubringen, insbesondere dann, wenn eine Trennung nicht in den Zimmern vorgesehen ist.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu den Behältnissen und einem Exemplar der Hinweise und Informationen vor. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.								
A 04	Abfallbehälter in den Toiletten	M	M	M	M	M	M	M	M
	Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, Gäste und BesucherInnen sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in der Toilette zu entsorgen.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste / BesucherInnen vor.								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.5 Luft / Lärm

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
L 01 EU 20	Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in den Zimmern	M	M	M	M	M	M	M	M
	a) In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot. b) In mindestens 80 % der Gästezimmer oder der Mietunterkünfte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) ist das Rauchen untersagt.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. Bilder der im Betrieb angebrachten Rauchverbotschilder). Dabei gibt der Antragsteller die Gesamtzahl der Gästezimmer sowie die Zahl der Nichtraucher-Zimmer an.								
L 02	Lärmvermeidung							M	
	Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. --Einhaltung der Hüttenruhe - Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.								
L 03 EU 60	Nichtraucherbetrieb	Soll 2	Soll 2				Soll 2	M	M
	Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z. B. Bilder der in den Zimmern oder Mietunterkünften angebrachten Rauchverbotschilder).								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.6 Büro / Druck

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
B 01	Büropapier	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 51c	Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ-1) zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.								
B 02	Papier für den Seminarbedarf	(M)		(M)			M		
	Vom Betrieb für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellte Schreibwaren aus Papier (z.B. Schreibblöcke, Flipchart-Blöcke) müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein oder aus 100% Recyclingpapier oder total chlorfrei gebleicht (TCF) sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht entsprechender Produkte ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Produkte vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
R 01	Lagerung und Verwendung von Chemikalien	M		M	M	M	M		M
	Die Lagerung, Verwendung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien wird ordnungsgemäß durchgeführt und verwaltet. Die Verwendung von potenziell belastenden Produkten (z.B. Pestizide, Desinfektionsmittel, Lösungsmittel) wird minimiert und nur vorgenommen, wenn unschädlichere Produkte oder Verfahren nicht verfügbar sind. Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist. Biozide (Schädlingsbekämpfungsmittel) dürfen nur bei behördlichen Auflagen oder bei starkem Schädlingsbefall, der sich nicht durch andere Methoden eindämmen lässt, durch professionelle Schädlingsbekämpfer angewendet werden. Ausgenommen davon sind biologische Methoden wie z.B. Pheromone (Mottenfallen). Pflanzenschutzmittel dürfen nur in begründeten Ausnahmefällen verwendet werden. Es sind nur Pflanzenschutzmittel erlaubt, die im biologischen Landbau verwendet werden dürfen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Angaben zur Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur korrekten Handhabung und ggf. Unterlagen darüber vorzulegen, ob und welche potenziell belastenden Produkte verwendet werden und auf welche Weise deren Minimierung vorgesehen ist.								
R 02	Schmutzschleusen	M	M	M	M	M	M	M	M
	In allen Haupteingangsbereichen des Betriebs sind Schmutzschleusen einzurichten (z.B. schwere Abstreifer hinter der Eingangstüre im Innenbereich, die so lange und so breit sind, dass niemand daran vorbei gehen kann). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.								
R 03	Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel	M	M	M	M	M	M	M	M
	Der Betrieb muss zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ-1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden, wobei darauf zu achten ist, dass die verwendeten Produkte bzw. Komponenten mengen- oder umsatzmäßig in der jeweiligen Produktkategorie bestimmend sind. (Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende Anforderungen in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Für bestehende Verträge kann bis zu deren Auslaufen eine Übergangsfrist gewährt werden.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. Rechnungen, Herstellerbestätigungen) vorzulegen.								
R 04	Abfluss- und Rohrreinigung	M	M	M	M	M	M	M	M
	Im Betrieb müssen bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung vorhanden sein (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke). Die MitarbeiterInnen sind in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger einzusetzen sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.								
R 05	Automatische Spülreiniger und Beckensteine	M	M	M	M	M	M	M	M
	In allen für Gäste, BesucherInnen, Kunden und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden: - WC-Beckensteine und Pissoirsteine - automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS – für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
R 06	Minimierung von Einwegprodukten im Sanitärbereich	M	M					M	
EU 18a	<p>a) Einweg-Toilettenartikel bzw. zum einmaligen Gebrauch vorgesehene Toilettenartikel (Duschhauben, Bürsten, Nagelfeilen, Shampoo, Seife usw.) dürfen <u>in den Zimmern</u> nicht für Gäste bereitgestellt werden (können auf Gästewunsch aber an der Rezeption erhältlich sein). Ausnahmen bestehen bei gesetzlichen Verpflichtungen, entsprechenden Anforderungen eines unabhängigen Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramms oder von Qualitätsrichtlinien einer Hotelkette, der der Beherbergungsbetrieb angehört.</p> <p>b) Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert⁷ werden können.</p> <p>c) Einweg-Handtücher und Bettwäsche dürfen in den Zimmern nicht verwendet werden.</p> <p>Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, hält der Betrieb die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.</p>								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden. Etwaige Rechtsvorschriften oder unabhängige Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramme, die die Verwendung von Einwegprodukten erfordern, sind ebenfalls vorzulegen.</p> <p>Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird.</p> <p>Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.</p>								

⁷ gemäß ÖNORM EN 13432 Verpackung - Anforderungen an die Verwertung von Verpackungen durch Kompostierung und biologischen Abbau - Prüfschema und Bewertungskriterien für die Einstufung von Verpackungen; Ausgabe: 2008-02-01

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokaltäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
G 01	Standards bei Neu- und Umbauten	M					M		M
	<p>Neu- und Umbauten dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben (lt. Anhang) und auf entsprechend gewidmeten Flächen durchgeführt werden. Die Kapazität und Integrität der natürlichen und kulturellen Umgebung sind dabei zu berücksichtigen und ggf. eine Folgenabschätzung (einschließlich kumulativer Auswirkungen) durchzuführen. Der Erwerb von Land sowie von Eigentum erfordert keine unfreiwillige Umsiedlung von Bewohnern. Dadurch wird sichergestellt, dass Störungen natürlicher Ökosysteme minimiert werden, keine nachteiligen Wirkungen auf die Entwicklungsfähigkeit von Populationen entstehen und die Aktivitäten des Betriebs die Versorgung benachbarter Einrichtungen und Kommunen nicht gefährden.</p> <p>Bei Neubauten und substanziellen Umbauten in der Zeichennutzungsperiode müssen die klima:aktiv Basiskriterien⁸ für Hotels bzw. (denkmalgeschützte) Dienstleistungsgebäude erfüllt werden. Nachhaltige Praktiken und lokal vorhandene Materialien sind dabei besonders zu bevorzugen. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren.</p>								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>								
G 02	Barrierefreie Nutzung des Angebots	M		M			M		M
	<p>Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen.⁹</p> <p>Diese „Deklaration-Barrierefrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte Gäste bzw. BesucherInnen und KonsumentInnen, die barrierefreie Ausstattung und eine Qualitäts-Bewertung dieses Angebotes zu umfassen.</p> <p>Diese Deklaration des barrierefreien Angebotes ist in barrierefrei nutzbarer elektronischer Form und auf Anfrage auch in gedruckter Form zur Verfügung zu stellen.</p>								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.</p>								
G 03	Open front Cooler	M		M	M	M	M		
	<p>(Neue) Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein. Sind Open front Kühlgeräte im Betrieb bereits vorhanden, so ist ein Ersatz im Aktionsprogramm vorzusehen und beim Neukauf auf effiziente Geräte zu achten (s. www.b2b.topprodukte.at)</p> <p>Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, dürfen Open front Kühlgeräte nicht eingesetzt werden.</p>								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Geräteliste, in der die ggf. vorhandenen open front Kühlgeräte ausgewiesen sind, vorzulegen.</p>								

⁸ Siehe <https://www.klimaaktiv.at/bauen-sanieren/gebaeuedeklaration/kriterienkatalog.html>

⁹ Einfache Evaluierung siehe z.B. www.barriere-check.at

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokaltäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.9 Lebensmittel / Küche

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
K 01	<p>Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen</p> <p>Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden überwiegend in Mehrweggebinden (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) eingekauft. (Überwiegend heißt, dass Produkte in Mehrweggebinden mengenmäßig bestimmend sind). Getränkedosen dürfen nur verwendet werden, wenn von einer bestimmten Getränkeart¹⁰ kein Produkt in Mehrweg erhältlich ist. Ausnahmen davon können geltend gemacht werden: - wenn der Einsatz aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist (z.B. im Schwimmbadbereich). - für Verkaufsbereiche mit einem vorrangigen Take-Away-Angebot (z.B. Kantinen) - auf Schutzhütten, wenn andere Gebinde wegen spezieller Bedingungen nicht sinnvoll sind (z.B. Transport durch Personen, oder für eine beschränkte Reservehaltung). Geltend gemachte Ausnahmen sind ausführlich zu begründen. Verwendete Produkte in Einweggebinden sind im Aktionsprogramm anzuführen mit dem Hinweis, dass eine Umstellung auf Mehrweggebinde zu erfolgen hat, sobald die Marktverfügbarkeit gegeben bzw. die Ausnahmebedingung nicht mehr vorhanden ist. Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 „Green Meetings und Events“ zertifiziert sind, müssen ausschließlich Mehrweggebinde / Großgebinde eingesetzt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen und ggf. Ausnahmen entsprechend zu begründen und belegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M	(M)	M	
K 02 EU 17	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Portionspackungen bei Lebensmitteln sind weitestgehend zu vermeiden. Für nicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Kakaopulver (ausgenommen Teebeutel)) dürfen keine Portionspackungen verwendet werden. Ausgenommen sind Zucker und – sofern bereits entsprechende Geräte vorhanden sind - <u>in Zimmern</u> Kaffee-Portionspackungen, vorausgesetzt, dass die verwendeten Produkte Fair-Trade-Produkte oder biozertifiziert sind und dass benutzte Kaffee kapseln zwecks Recycling zum Hersteller rückgeführt oder auf andere Weise dem Recycling zugeführt werden. Im Einsatz befindliche Kapselmaschinen im Zimmerbereich sind bei Neuanschaffungen durch Systeme mit kompostierbaren Pads aus Zellulose zu ersetzen, dies ist im Aktionsprogramm zu vermerken. Hinsichtlich aller anderen Lebensmittel (z. B. Joghurt, Konfitüren, Honig, Fleischaufricht, Backwaren) strebt der Betrieb bei der Bereitstellung von Mahlzeiten für Gäste die Minimierung von Lebensmittelabfällen wie auch Verpackungsabfällen an. Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen daher im Betrieb bzw. am Betriebsstandort (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden. Kategorien: · Streichfette (Butter, Margarine etc.) · Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.) · Brotaufstriche süß (Marmelade, Konfitüre, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich etc.) · Brotaufstriche pikant (Schmelzkäse, Streichwurst etc.) · Salz, Gewürze etc. (Senf, Ketchup,...)</p>	(M)	(M)	M	M	M		M	

¹⁰ Definition Getränkearten (inkl. Subkategorien) gemäß Lebensmittelbuch, siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	· Frühstückscerealien, Müsli etc. · Wurst, Käse (Ausnahme: Im Bereich des Care-Catering und Room-Service sowie im Take-Away Bereich sind all jene Bereiche ausgenommen, in welchen die Verwendung von Portionspackungen aufgrund von Hygienemaßnahmen oder von körperlich eingeschränkten Fähigkeiten der BewohnerInnen erforderlich sind.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
K 03 EU 18b)	Einweggeschirr und Einwegprodukte Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden. Keines der folgenden Einwegprodukte darf in Restaurants und Zimmern / Mietunterkünften sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden: - Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel wenn sie entweder aus Pappe oder aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert werden können. - Einmal-Papiertischtücher - Einweg-Dekoration (ausgenommen kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen) Sofern Einwegprodukte für Trinkgefäße, Teller und Besteck im Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert werden können. ¹¹ Die Kunden sind ferner in geeigneter Weise über diese Merkmale zu informieren (z.B. im Angebot, Information vor Ort). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).	M	M	M	M	M	M	M	
K 04	Eier Vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendete Frischeier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung. Dies gilt zumindest für im Stück verabreichte Eier. Bei Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung zur Verarbeitung müssen diese verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion gemäß Kriterium K05 eingekauft werden. Werden Bodenhaltungseier verwendet, ist ein Umstieg im Aktionsprogramm vorzusehen und es sind die Lieferanten entsprechend darauf hinzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, sowie ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.	(M)	(M)	M	M	M		M	
K 05 EU 65a	Lebensmittel aus der Region a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion ¹² und (bei Obst und Gemüse) aus dem saisonalen Angebot anzubieten. b) <u>Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung</u> werden folgende vier Produktkategorien (sofern verwendet) verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion eingekauft:	(M)	(M)	M	M	M		M	

¹¹ gemäß ÖNORM EN 13432

¹² Als „regional“ im Sinne des Kriteriums K05a gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem unmittelbaren Gebiet um den Betrieb (z.B. Lungau, bzw. innerhalb eines Radius von ca. 150 km) beziehen. Für die Anforderung des Kriteriums K05b) gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der unmittelbaren Region um den Betrieb beziehen. Region im Sinne dieser Herkunftsangabe kann entweder eine landschaftlich abgegrenzte Gebietseinheit (z.B. Waldviertel, Zillertal), ein Bundesland (z.B. Tirol, Freistaat Bayern), ein Staat (z.B. Österreich, Ungarn) oder auch ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Alpenregion, Pannonische Tiefebene) sein.

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten.</p> <p>2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart</p> <p>3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers</p> <p>4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute</p> <p>Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:</p> <p>5. Eier und Eiprodukte</p> <p>6. Wild</p> <p>7. Süßwasserfisch</p> <p>8. Käse</p> <p>9. Brot und Gebäck</p> <p>Um mehr Sicherheit bezüglich der Rohstoffherkunft zu erhalten, ist von den oben genannten Kategorien mindestens eine zu wählen, bei der die Produkte aus anerkannten und kontrollierten Qualitätsprogrammen (Bio-Zertifizierungen, AMA-Gütesiegel wie Milch, Rind- oder Schweinefleisch) bezogen werden.</p> <p>Lebensmittel nachweislich regionaler Qualität (g.U., g.g.A., z.B: Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Kren, Gailtaler Speck, Tiroler Alm-, Alpkäse) werden zusätzlich eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.</p> <p>Der Nachweis der regionalen Herkunft sollte bei Produkten, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, nach Möglichkeit aus anerkannten Systemen stammen, bei denen die Herkunft abgesichert ist. Es wird empfohlen, Rind- und Kalbfleisch sowie Schweinefleisch von anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen (z.B. „bos“, „VUQS“, „sus“) zu beziehen.</p>								
K 06 EU 65c	<p>Einsatz von Bio-Produkten</p> <p>Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - insg. zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) - drei weitere, regelmäßig verwendete Lebensmittel, darunter mindestens ein Milchprodukt (Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Gewürze und würzende Zutaten gelten nicht zur Erfüllung dieser Anforderung. Sofern langjährige Geschäftsbeziehungen mit regionalen Direktvermarktern bestehen, die keine entsprechenden Produkte anbieten, sind diese auf die Anforderungen des Kriteriums hinzuweisen und ein allfälliger Lieferantenwechsel in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen. Im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung ist die Konformität nachzuweisen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1	
K 07	<p>Vegetarische oder vegane Gerichte</p> <p>Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlichem Angebot von Menüs muss mindestens eines als vegetarisches/veganes angeboten werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.</p>	(M)		M	M	M		Soll 1	
K 08	<p>Ethische Tierhaltung und Artenschutz</p> <p>Folgende Speisen werden aufgrund des Artenschutzes und ethischer Tierhaltung nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal sowie bedrohte Fischarten (z.B. Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör (incl. Kaviar), Huchen bzw. Arten aus roten Listen).</p>	(M)		M	M	M			

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
K 09	Fairer Handel	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1,5	
	Es werden mindestens zwei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkttypen (z.B. gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel - FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkttypen und deren Kennzeichnungen vorzulegen.								
K 10	Regionaltypische Speisen	(M)		M	M	M		M	
	Regionaltypische Speisen werden regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) angeboten. (Ausnahmen gelten für gastronomische Betriebe mit explizit nicht regionaler Küche, z.B. italienische, griechische, asiatische Küche.)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
K 11	Frische Speisenzubereitung	Soll 2		Soll 2		M			
	Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren. Zugelassen ist der Bezug von Produkten von regionalen Lebensmittelmanufakturen (z.B. Leberknödel, Faschierte Laibchen, Torten oder auch Produkte, die einen traditionellen Charakter aufweisen und somit einer „traditionellen Speise“ entsprechen), wenn diese für die Herstellung regionale Hauptzutaten verwenden.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und ggf. die Notwendigkeit des Einsatzes verwendeter Convenience Produkte schriftlich darzulegen. Weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.								
K 12	Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten	Soll 1		Soll 1	Soll 1	M			
	Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate sowie Schinkenimitate mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.								
K 13	Leitungswasser	Soll 1		Soll 1	Soll 1	M			
	Der Betrieb stellt frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. Auf die Qualität/Herkunft des Trinkwassers wird in geeigneter Weise zusätzlich hingewiesen. Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, muss Leitungswasser den TeilnehmerInnen kostenfrei angeboten werden.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.								
K 14	Saisonale Produkte	Soll 1		Soll 1	M	M		Soll 1	
	Das Speiseangebot an frischem Obst und Gemüse aus regionaler Produktion ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
K 15	Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan	Soll 1		Soll 1	M	M		Soll 1	
	In der Speisekarte/dem Menüplan sowie durch entsprechende Kennzeichnungen beim Catering wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
K 16	Verpflegung für Seminargäste Wird die Verpflegung der Seminar-/Tagungsgäste nicht im Betrieb hergestellt sondern von diesem ein externer Caterer beauftragt, müssen auch von diesem die Muss-Kriterien des Bereiches Lebensmittel (Modul Gastronomie) erfüllt werden. (Von diesem Kriterium kann nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden abgewichen werden bzw. wenn von diesem die Verpflegung selbst beauftragt wird.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bzgl. der Aufforderung an externe Lieferanten vorzulegen.	(M)					M		
K 17	Green Catering Die Anforderungen für ein Catering im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ 62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden. (Das betrifft u.a. folgende über die Anforderungen dieser Richtlinie hinaus gehende Bedingungen für Green Meetings und Events: - Keine Verwendung von Maschinen mit Kapselsystem bei Kaffee- oder Teeautomaten. - Zumindest zwei Getränke sind aus regionaler Erzeugung.) Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ 62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.				M				
K 18	Unabhängige Kontrolle Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.					M			

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokaltäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.10 Verkehr / Mobilität

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
V 01	Information zu ökologisch günstigen Verkehrsmitteln	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 21	<p>Potenzielle Gäste, BesucherInnen, Kunden und MitarbeiterInnen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) zu informieren:</p> <p>a) über ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für die Anreise bzw. für die Abreise vom/zum Betrieb verfügbar sind,</p> <p>b) über vor Ort verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für Besichtigungen der Region verfügbar sind (z.B. öffentlicher Verkehr, Fahrräder, Fußwege),</p> <p>c) über spezielle Angebote oder Vereinbarungen (sofern verfügbar) mit Verkehrsunternehmen, die der Betrieb möglicherweise bietet (z.B. Abholdienst, Sammelbus für MitarbeiterInnen, Elektroautos).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen, das beispielsweise auf der Website oder in Form von Broschüren verfügbar ist.</p>								
V 02	Umweltfreundliche Anreise	M	Soll 2	Soll 2			Soll 2		
	<p>Der Betrieb setzt Maßnahmen, die den potenziellen Gast zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bahn- oder Rad-Angebote, Preisvorteile, Abholservice, Anerkennungsgeschenk)</p> <p>Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.)</p> <p>Dieses Kriterium müssen nicht erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppenunterkünfte und Betriebe, bei denen der Großteil der Gäste üblicherweise bereits mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln anreist (z.B. Jugendherbergen) - Betriebe mit unzureichender Möglichkeit, z.B. aufgrund eines nicht ausreichenden Angebotes an öffentlichen Verkehrsmitteln¹³. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Ausgenommen von der Muss-Bestimmung bei Beherbergungsbetrieben sind Betriebe</p>								
V 03	Anreisemöglichkeit ohne PKW	(M)					M		
	<p>Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein.</p> <p>Oder:</p> <p>Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie UZ 62 („Green Meetings und Green Events“) für die An- und Abreise vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.</p>								
V 04	Transportleistungen	(M)		(M)	M	(M)			
	<p>Wenn regelmäßige Transportleistungen (z.B. die Lieferung von Lebensmitteln aus der Service-Küche an einen anderen Ort, Gästetransport) Teil der Dienstleistung des Betriebs sind, gelten zumindest die folgenden Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein Verzeichnis der Fahrzeuge, die für die Erbringung der Dienstleistung verwendet werden, inklusive Darstellung der Euronorm-Standards ist zu führen. • Schwere Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro V erfüllen. 								

¹³ Mindestens zweimal tägliche Verbindung.

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS – für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<ul style="list-style-type: none"> • Leichte Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro 5 erfüllen. • Erfüllen Fahrzeuge in der Flotte diese Werte nicht, so ist der Ersatz der Fahrzeuge in das Aktionsprogramm des Betriebs aufzunehmen und zeitlich festzulegen • Neufahrzeuge, die für den Transport gekauft oder gemietet werden, müssen elektrisch betriebene Fahrzeuge sein oder zumindest den neuesten Euronorm-Standards entsprechen. 								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Betrieb hat ein Verzeichnis der Fahrzeugflotte inklusive der Emissionsklassen und ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.</p>								

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.11 Aussenbereich / Freiflächen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
F 01	Einheimische oder nichtinvasive gebietsfremde Arten für neue Außenbepflanzungen	(M)	(M)	(M)			(M)		(M)
EU 50	Jede <u>neue</u> Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten (ausgenommen bei historischen Gartenanlagen und botanischen Gärten) bzw. werden ggf. Maßnahmen getroffen, die die Ausbreitung bzw. das Einwandern von möglicherweise invasiven Neophyten verhindern. Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung ¹⁴ werden nicht zur Bepflanzung der Freiflächen eingesetzt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums, ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. eines Experten) vorzulegen.								
F 02	Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften	M	M	M			M	M	M
	Jegliche durch Aktivitäten des Betriebs verursachte Störungen der natürlichen Ökosysteme werden minimiert und gegebenenfalls saniert und kompensiert. Betriebe mit Freiflächen leisten einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt (z.B. durch die Förderung seltener Arten, das Pflanzen bzw. die Verarbeitung alter Obstsorten). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								

¹⁴ im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates
 Liste siehe: <http://www.neobiota-austria.at/>

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

5.12 Museumsspezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Bildung für nachhaltige Entwicklung / Kulturvermittlung								
MU 01	Integration einer Bildung für nachhaltige Entwicklung in die Vermittlungsarbeit Das Bildungsprogramm bzw. das Bildungsangebot des Betriebes muss eine Auseinandersetzung mit den Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen der Vermittlungsarbeit fördern (Partizipation, Mehrperspektivität, kulturelle und soziale Unterschiede, Problemlösungskompetenz, Methodenvielfalt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Auseinandersetzung mit mindestens zwei Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung.								M
	Konservierung und Restaurierung / Lagerung								
MU 02	Konservierungs- und Restaurierungsarbeiten Allfällige Konservierungs- oder Restaurierungsarbeiten werden von fachlich geschulten und qualifizierten RestauratorInnen ¹⁵ durchgeführt, um sowohl einen sensiblen und nachhaltigen Umgang mit den Ausstellungsobjekten sowie besten Schutz der Mitarbeiter- und BesucherInnen zu gewährleisten als auch den Einsatz der nötigen Chemikalien und Hilfsstoffe zu minimieren. In Ausnahmefällen (z.B. sehr kleinen Museen) kann die Vorlage eines genauen Schulungskonzeptes ausreichend sein. Dies beinhaltet eine Auflistung der relevanten Themen (z.B. Ablauf und Inhalt der Schulung, Umgang mit und Einsatz sowie Entsorgung von Materialien). Dieses Kriterium ist auch bei Beauftragung externer Personen zu berücksichtigen, falls keine qualifizierten MitarbeiterInnen im Betrieb angestellt sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der entsprechenden Qualifikation der angestellten bzw. vom Betrieb beauftragten MitarbeiterInnen bzw. ggf. Schulungskonzept								M
MU 03	Lagerung Die einzulagernden Bauteile/Materialien/Mobiliar sind sachgerecht zu warten, um einen möglichst langen Einsatz zu gewährleisten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Begehung im Betrieb								M
	Ausstellungsbau und Materialenauswahl								
MU 04	Temporäre Bauten für Ausstellungen Werden für die Ausstellung temporäre Gebäude oder Aufbauten errichtet, müssen diese vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder Materialien soweit möglich sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/ entsorgt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.								M
MU 05	Materialien im Ausstellungsbau Folgende Materialien werden im Ausstellungsbau nicht verwendet: - Produkte aus oder mit halogenierten Kohlenwasserstoffen - Produkte aus oder mit Blei - Holzwerkstoffe aus Urwäldern (borealen und tropischen Primärwäldern) sowie Holzarten, die dem Washingtoner Artenschutz-Abkommen unterliegen								M

¹⁵ D.s. RestauratorInnen mit einem Master-Abschluss oder einem dem Master äquivalenten Ausbildung im Bereich Konservierung- Restaurierung. Diese sind z.B. im Österreichischen Restauratorenverband (www.orv.at) vertreten, der einzigen national und international anerkannten Interessens- und Standesvertretung der österreichischen RestauratorInnen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Jänner 2018

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der verwendeten Materialien bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.								
	Transport und Mobilität								
MU 06	Verpackung im Lager und beim Transport								M
	Der Einsatz von Einwegfolien wird auf ein Mindestmaß begrenzt, begründet und beschrieben. Sofern möglich sind Mehrwegtransportverpackungen einzusetzen.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der allenfalls verwendeten Einwegfolien und einer Begründung bzgl. der Notwendigkeit zu deren Verwendung vorzulegen.								
	Anforderungen Gastronomie / Veranstaltungsräumlichkeiten und Shops Wenn Gastronomieeinrichtungen, Veranstaltungsräumlichkeiten oder Shops am Standort vorhanden sind, müssen von diesen zumindest die folgenden Kriterien erfüllt werden. Bei externen BetreiberInnen sind diesbezüglich Vereinbarungen zu treffen bzw. müssen diese in das Umweltzeichen-Konzept eingebunden werden. Ggf. sind entsprechende Erstberatungen zu den Umweltzeichen-Kriterien bzw. den Anforderungen gemäß Green Catering durchzuführen. Die relevanten MUSS-Kriterien des Bereichs Gebäudemanagement müssen von Gastronomiebetrieben, Shops und Veranstaltungsorten eingehalten werden. Insbesondere müssen Anforderung bzgl. des Verbotes von Heizgeräten für den Außenbereich erfüllt werden.								
K 01	Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen								M
(K 02)	Portionspackungen Für Kaffee, Milch, Zucker, Ketchup oder Senf werden vorzugsweise Großverpackungen und keine Portionsverpackungen verwendet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								M
K 05 a)	Lebensmittel aus der Region								M
K 06	Produkte aus biologischer Landwirtschaft								M
K 03	Einweggeschirr und Einwegprodukte								M
K 09	Fairer Handel								M
	Anforderungen Shops								
S 01	Nachhaltige Produkte Mindestens zwei der folgenden Anforderungen müssen erfüllt werden: a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (z.B. Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, in Design, Dekoration oder Shops. c.) Der Betrieb bietet mindestens zwei regional bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte an. d.) Mindestens 50% der Produkte sind unverpackt. e.) Es werden ausschliesslich Produkte ohne Batterie- und Akkubetrieb verkauft. f.) Die vom Betrieb angebotenen Produkte im Shop sind abfallarm bzw. keine Einwegprodukte. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								M

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Jänner 2018

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
S 02	<p>Speisen- und Getränkeangebot im Shop</p> <p>a.) Getränkedosen dürfen nicht angeboten werden (gilt auch für Automaten). Eine Ausnahme kann für eine Getränkeart gewährt werden, wenn diese nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist.</p> <p>b.) Sofern Lebensmittel zum Verkauf in Shops angeboten werden müssen zumindest zwei Produkte aus biologischer Landwirtschaft oder fairem Handel sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.</p>								M

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokaltäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant
M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

ANHANG

Gesetze und Bestimmungen, auf die zur Anpassung an internationale Standards (z.B. GSTC) verwiesen wird

- Bundesgesetz über die Gleichbehandlung ([Gleichbehandlungsgesetz](#) – GIBG, BGBl. I Nr. 66/2004)
- Bundesverfassungsgesetz über die Rechte von Kindern (BGBl. I Nr. 4/2011; Artikel 3) bzw. die entsprechenden Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen (KJBG; BGBl. Nr. 599/1987) betreffend Verbot von Kinderarbeit
- Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG; BGBl. I Nr. 82/2005) und die landesrechtlichen Bestimmungen betreffend der Regelungen über Barrierefreiheit
- Allgemeines Sozialversicherungsgesetz (ASVG, BGBl. Nr. 189/1955) und das Einkommensteuergesetz (EStG, BGBl. Nr. 400/1988) bezüglich der rechtsgültigen Anmeldung und Sozialversicherung der MitarbeiterInnen sowie die entsprechenden Bestimmungen gemäß Arbeitsverfassungsgesetz (ArbVG, BGBl. Nr. 22/1974) bezüglich Mitbestimmung und Entlohnung
- Die jeweiligen Bauordnungen und Raumordnungsgesetze der Bundesländer wonach der Betrieb nach der zum Zeitpunkt der Errichtung geltenden Bauordnung auf entsprechend gewidmetem Bauland gebaut wurde und Um- und Zubauten entsprechend den aktuellen Bauordnungen ordnungsgemäß durchgeführt und baubehördlich genehmigt wurden (zur Zeit sind dies):

Burgenland:

Burgenländische Bauverordnung 2008
Burgenländisches Baugesetz 1997
Burgenländisches Raumplanungsgesetz

Kärnten

Kärntner Bauordnung 1996
Kärntner Raumordnungsgesetz
Gemeindeplanungsgesetz 1995

Niederösterreich

NÖ Bauordnung 2014
NÖ Raumordnungsgesetz 2014

Oberösterreich

Oö. Bauordnung 1994
Oö. Raumordnungsgesetz 1994

Salzburg

Bebauungsgrundlagengesetz
Salzburger Raumordnungsgesetz 2009

Steiermark

Steiermärkisches Baugesetz

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;

Steiermärkisches Raumordnungsgesetz

Tirol

Tiroler Bauordnung

Tiroler Raumordnungsgesetz

Vorarlberg

Baugesetz

Gesetz über die Raumplanung

Wien

Bauordnung für Wien

- Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen (ASchG; BGBl. Nr. 218/1983); sowie Hygienerichtlinien und Bestimmungen zum Brandschutz
- Die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes (TschG; BGBl. I Nr. 118/2004), insb. betreffend Bewegungsfreiheit (§16) und Wildtieren (§25)
- Washingtoner Artenschutzabkommen, Denkmalschutzgesetz (BGBl. Nr. 533/1923) und landesgesetzliche Schutzbestimmungen, die den Handel und Verkauf von Souvenirs oder Give Aways aus Bestandteilen von sensiblen oder geschützten Arten sowie von historischen oder archäologischen Gegenständen nicht erlauben
- ICOM Code of Ethics for Museums - Ethische Richtlinien für Museen von ICOM; Herausgegeben von ICOM Schweiz, ICOM Deutschland und ICOM Österreich, 2010 (<http://icom-oesterreich.at/publikationen/icom-code-ethics>)

Rechtsvorschriften sind immer in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden. Datierete Verweisungen anderer Dokumente erfassen spätere Änderungen oder Überarbeitungen der Publikation nicht. Bei undatierten Verweisungen ist die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokumentes anzuwenden.

Österreichische Gesetze können verbindlich unter <http://www.ris.bka.gv.at> abgefragt werden. Der aktuelle Stand von Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union ist unter folgender Internetadresse abrufbar: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>.

verwendete Abkürzungen für die Module:

BEH – für Beherbergungsbetriebe relevant; PRI – für Privatvermieter relevant; GAS - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; CAT – für Cateringbetriebe (Eventcatering) relevant; GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant; TAG – für Tagungs- und Eventlokalitäten relevant; SCH – für Schutzhütten relevant; MUS – für Museen und Ausstellungshäuser relevant

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Gastronomieangebot, Seminarangebot, Schwimmbad, Außenbereich,...); **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**;



Österreichisches
Umweltzeichen

Beispielkatalog
SOLL-KRITERIEN
zur
Richtlinie UZ 200
„Tourismus und Freizeitwirtschaft“

Version 7.0
1. Jänner 2018

Inhaltsverzeichnis

Beispielkatalog SOLL-Kriterien

1. Management und Kommunikation	3
2. Energie	8
3. Wasser	13
4. Abfall.....	15
5. Luft / Lärm	17
6. Büro / Druck.....	18
7. Reinigung / Chemie / Hygiene	19
8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung	22
9. Lebensmittel / Küche	26
10. Verkehr / Mobilität.....	31
11. Aussenbereich / Freiflächen	34
12. Museumsspezifische Anforderungen.....	36

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>nominiert (1 Punkt).</p> <p>d) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort berücksichtigt bei der Gestaltung der Arbeitszeiten die private Situation der ArbeitnehmerInnen und trägt somit zur Ermöglichung einer ausgewogenen „Work-Life-Balance“ bei. (1 Punkt)</p> <p>e) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort arbeitet bei der Personalrekrutierung mit Betrieben zusammen, deren Ziel es ist, benachteiligten Menschen beim Wiedereinstieg in den primären Arbeitsmarkt zu unterstützen. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, schriftlich festgelegter Sozialleistungen, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.</p>								
M 18	Motivation der MitarbeiterInnen	2	-	2	2	2	2		2
	<p>Die Betriebsleitung motiviert ihre MitarbeiterInnen besonders im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb (je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im MitarbeiterInnenplan fest. - Angebot zur Teilnahme der MitarbeiterInnen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen - Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz / Nachhaltigkeit - Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umweltleistungen, Einsparungen o.ä. - Kommunikation der Umwelterfolge an MitarbeiterInnen - Eigene Maßnahme ... <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der motivationsfördernden Maßnahmen vorzulegen.</p>								
M 19	Diversity Management	5		5	5	5	5		5
	<p>Der Betrieb verfolgt eine ganzheitliche Strategie, durch welche die Vielfalt seiner MitarbeiterInnen, Gäste bzw. BesucherInnen und LieferantInnen wahrgenommen, wertgeschätzt, gefördert und für die Organisationsziele genutzt wird.</p> <p>Beispiele (je ein Punkt pro Maßnahmen, max. 5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Frauenförderprogramme werden wahrgenommen (z.B. AMS, WAFF) b) Möglichkeiten der Kinderbetreuung für MitarbeiterInnen im Betrieb, Berücksichtigung von Kinderbetreuungspflichten bei der Arbeitszeitgestaltung der MitarbeiterInnen mit Kindern c) Mitarbeiter sind/waren in Väterkarenz d) Beschäftigung / Neueinstellung von MitarbeiterInnen der Generation 50+ e) (Über die gesetzliche Verpflichtung hinausgehende) Beschäftigung und berufliche Integration von Menschen mit Behinderung f) Beschäftigung von AsylwerberInnen und MigrantInnen, die eine Beschäftigungsbewilligung benötigen g) Internationales, mehrsprachiges und multikulturelles MitarbeiterInnenteam und Kommunikation nach außen h) Weiterbildung / Fortbildung zu Mehrsprachigkeit oder Gender und Diversity-Themen i) Berücksichtigung auch von nicht im Gesetz verankerten Feiertagen von anerkannten Religionsgemeinschaften für die MitarbeiterInnen j) Spezielle Angebote für bestimmte Besuchergruppen (z.B. AlleinerzieherInnen - „Single mit Kind“, Menschen mit Behinderungen, homosexuelle Paare und Familien) k) Darstellung der LieferantInnen von CSR-oder sozioökonomischen Betrieben auf der unternehmenseigenen Webseite l) Gemeinnütziges Engagement des Betriebs in der Region für karitative Einrichtungen m) Verankerung der Diversity-Ziele im Unternehmensleitbild n) Geschlechtssensible Sprache im Informationsmaterial des Betriebs 								

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>Punkte) oder ISO 50001 (2 Punkte) zertifiziert. Bei aktueller Auszeichnung mit EMAS oder Ökoprofit werden deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens als erfüllt bewertet (z.B. Abfallwirtschaftskonzept).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die EMAS-Eintragung bzw. die Zertifizierung nach ISO 14001 oder einem anderen Umweltprogramm zu erbringen.</p>								
M 26 b)= EU 24	<p>Umweltstandards der Zulieferbetriebe</p> <p>a) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist ein lokales Unternehmen und hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, Umweltzeichen) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt)</p> <p>b) Mindestens zwei der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (5 Punkte) oder gemäß ISO 14001 (2 Punkte) oder ISO 50001 (1,5 Punkte) zertifiziert. Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt ein Zulieferer mit Sitz innerhalb eines Radius von 150 Kilometern um den Betrieb als lokaler Zulieferer.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines (bei a) bzw. zwei seiner Hauptlieferanten zu erbringen.</p>	5	5	5	5	5	5	5	5
M 27	<p>Regionale Kooperationen und Integration</p> <p>a) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen der Gemeinde oder Destination zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit (1 Punkt)</p> <p>b) Der Betrieb ist mit anderen Betrieben der Region in einem Umwelt- oder Nachhaltigkeits-Projekt tätig (1 Punkt)</p> <p>c) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an überregionalen Initiativen zur Nachhaltigkeit (z.B. Nationalpark-Partnerbetrieb) (1 Punkt)</p> <p>d) Einrichtungen des Betriebs sind auch für die ortsansässige Bevölkerung, externe Gäste und MitarbeiterInnen nutzbar (z.B. Schwimmbad, Sauna, Versammlungsräume, Restaurant etc.) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Projektbeteiligungen vorzulegen.</p>	3	3	3	3	3	3		
M 28	<p>Umweltzeichen-Reiseangebot</p> <p>a) Der Betrieb ist Teil eines Umweltzeichen-Reiseangebots eines mit dem Umweltzeichen zertifizierten Reiseveranstalters (1,5 Punkte).</p> <p>b) Die angebotenen Freizeitangebote /Exkursionen wurden unter Einbeziehung von Umwelt-/Naturschutzbehörden oder NGOs auf ihre Verträglichkeit mit der biologischen Vielfalt überprüft. (1,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage der Unterlagen der Kooperation mit dem Reiseanbieter (aktuelle Listung auf https://reisen.umweltzeichen.at/ zum Zeitpunkt der Prüfung) bzw. zur Prüfung der Aktivitäten</p>	3							
M 29	<p>Regionale Wirtschaftsbetriebe</p> <p>Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der beauftragten Firmen vorzulegen.</p>	1	1	1	1	1	1	1	1
M 30 EU 88	<p>Einhaltung der Muss-Kriterien durch Unterauftragnehmer</p> <p>Subauftragnehmer zusätzlicher Dienstleistungen (ggf. Gastronomie, Wellness- oder Seminarangebote) erfüllen zumindest die für die jeweilige Dienstleistung zutreffenden Muss-Kriterien des Umweltzeichens. (je 1,5 Punkte pro angebotener Dienstleistung).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat entsprechende Dokumentationen der vertraglichen Vereinbarungen mit den Subauftragnehmern hinsichtlich deren Erfüllung der Muss-Kriterien vorzulegen.</p>	3					3		

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
M 31 EU 27	Detaillierte Datenerfassung	3	3	3	3	3	3	3	3
	a) Der Betrieb führt die Datenerhebung und Kennzahlenbildung (Energie- und Wasserbuchhaltung, Abfall, Reinigungsmittel) auf EDV-Basis durch und macht die Daten zur Bildung von Benchmarks verfügbar (1 Punkt). b) Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können. (1 Punkt je Kategorie, maximal 2 Punkte): a) Zimmer, b) Camping-Stellplätze, c) Wäschedienst, d) Küchendienst, e) spezifische Geräte (z. B. Kühlschränke, Waschmaschinen)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der elektronischen Datenerhebung sowie einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).								

2. Energie

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
E 13	Vertiefende Energieberatung	5	5	5	5	5	5	5	5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat eine weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen und setzt mindestens zwei in der Beratung angeregte Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz um. (2 Punkte)								
	b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m ² Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor. (1 Punkt) c) Ein Energieausweis nach OIB 6 für das gesamte Gebäude liegt vor. (3 Punkte) d) Der spezifische Heizwärmebedarf lt. Energieausweis entspricht mind. der Klasse B. (5 Punkte)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen der Energieberatung (z. B. Beratungsbericht bzw. Energieausweis; Aktionsplan) vorzulegen. Die vertiefende Energieberatung muss innerhalb von vier Jahren vor der Prüfung durchgeführt worden sein.								
E 14	CO₂-Emissionen	3	3	3	3	3	3	3	3
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfasst seine CO ₂ -Emissionen (z.B. pro m ² oder pro Übernachtung/Gedeck/BesucherIn) und kommuniziert diese aktiv. (1,5 Punkte)								
	b) Die angefallenen CO ₂ -Emissionen werden über anerkannte Klimaschutzprojekte ¹⁶ kompensiert. (3 Punkte)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Kommunikation an die Gäste/BesucherInnen bzw. die Kompensation vorzulegen.								
E 15	Wärmedämmung bestehender Gebäude	2	2	2			2	2	2
	Das/die Gebäude des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist/sind besser gedämmt, als die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen dies vorschreiben, um eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs zu gewährleisten. Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht: Ø Oberste Geschossdecke: 0,20 Ø Außenmauern: 0,35 Ø Kellerdecke: 0,40 Ø Fenster: 1,1								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung und die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen vorzulegen.								
E 16	Windfang	1	1	1			1	1	1
	In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes ist ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden.								

¹⁶ Die Klimaschutz Kompensationsprojekte müssen durch unabhängige externe Prüfer kontrolliert sein und nachweislich zur Vermeidung von Treibhausgasen beitragen. Sie sollen positive ökologische und sozioökonomische Nebeneffekte haben und eine größtmögliche Transparenz in der Projektabwicklung und Mittelverwendung aufweisen Das sind z.B.:

1. als Certified Emissions Reductions (CER) anerkannte Projekte im Rahmen des Clean Development Mechanism (CDM) des Klimasekretariats der Vereinten Nationen (UNFCCC, <http://cdm.unfccc.int/Projects/projectsearch.html>)
2. der Goldstandard (www.cdmgoldstandard.org), oder
3. nationale Klimaschutzprojekte deren Beurteilungskriterien dem Standard der inländischen Umweltförderung des BMNT entsprechen (www.climateaustria.at)

	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.								
E 17	Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung	1,5		1,5			1,5	1,5	
EU 28	Der Betrieb verfügt mindestens über folgende Anlagen: a) eine Warmwasser-Raumheizung, die das EU-Ecolabel-Kriterium 6 Buchstabe a erfüllt ¹⁷ (1 Punkt); b) ein Einzelraumheizgerät mit mindestens Effizienzklasse A ¹⁸ (1) (1 Punkt); c) einen Warmwasserbereiter, der das EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstabe c erfüllt (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Raumheizgeräte und Warmwasserbereiter verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen gemäß EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstaben a, b und c erfüllt werden. Bei Warmwasserbereitern mit EU-Umweltzeichen gilt die Anforderung von Kriterium 6 Buchstabe a Ziffer ii als erfüllt.								
E 18	Absenkung der Heiztemperatur	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	
	Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.								
E 19	Emissionen von Raumheizungen	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	
EU 37	Der Stickoxidgehalt (NOx-Gehalt) der Abgase von Raumheizungen im Betrieb darf die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten: • <u>Gasheizgeräte:</u> Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 240 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 56 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • <u>Heizgeräte für flüssige Brennstoffe:</u> Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 420 mg/kWh Energiezufuhr als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 120 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • <u>Festbrennstoff-Heizgeräte:</u> Warmwasser-Heizgeräte: 200 mg/Nm ³ bei 10 % O ₂ ; Einzelraumheizgeräte: 200 mg/Nm ³ bei 13 % O ₂ Die Staubemissionen im Abgas von Festbrennstoffkesseln und Festbrennstoff-Einzelraumheizgeräten im Betrieb dürfen die in der Verordnung (EU) 2015/1189 bzw. in der Verordnung (EU) 2015/1185 festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Raumheizgeräte verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Anforderungen erfüllt werden.								
E 20	Gebäudeautomation	3					3		
	Eine ganzheitliche, systemübergreifende, sowohl witterungs- als auch betriebsabhängig (automatisch) geführte Regelung zu einem ressourcenschonenden und optimierten Einsatz aller wichtigen haustechnischen Anlagen (Heizung, Lüftung, Klimatisierung) ist installiert (3 Punkte).								

¹⁷17 Beschluss (EU) 2017/175 der Kommission vom 25. Januar 2017 zur Festlegung der Kriterien für die Vergabe des EU-Umweltzeichens an Beherbergungsbetriebe

¹⁸18 gemäß der Definition in der Delegierten Verordnung (EU) 2015/1186 vom 24. April 2015 der Kommission (Energieverbrauchskennzeichnung von Einzelraumheizgeräten)

	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie ggf. einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Anlage verantwortlich ist.								
E 21	Energieeffiziente Klimaanlage und Luft-Wärmepumpen	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5		3,5
(EU 29)	Der Betrieb muss eine der folgenden Vorgaben einhalten: a) 50% der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz gemäß der aktuell zweitbesten Effizienzklasse. (1,5 Punkte) b) 50% der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz gemäß der aktuell besten Effizienzklasse. (3,5 Punkte)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klimaanlage verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.								
E 22	Automatische Ausschaltung von Geräten und Beleuchtung	4,5	4,5	4,5			3		1,5
EU 34	a) 90% der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind so ausgestattet, dass sich die installierten Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden und wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). b) 90 % der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem System ausgestattet, das die Beleuchtung automatisch ausschaltet, wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). c) 90% der Außenbeleuchtung (gerundet auf die nächste ganze Zahl), die nicht aus Sicherheitsgründen erforderlich ist, schalten sich zu einem festgelegten Zeitpunkt automatisch ausschalten oder werden durch Näherungssensoren eingeschaltet. (1,5 Punkte).								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung dieser Geräte verantwortlich ist.								
E 23	Heizenergie aus erneuerbaren Energiequellen	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
EU 40	a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume (1,5 Punkte) oder die Bereitstellung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1 Punkt) benötigten Energie stammen aus erneuerbaren Energiequellen. b) 100% der für Beheizung oder die Kühlung der Räume (2 Punkte) oder die Bereitstellung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1,5 Punkte) verwendeten Energie des Betriebs stammen aus erneuerbaren Energiequellen.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Daten über den Energieverbrauch für die Beheizung der Räume und die Bereitstellung von Warmwasser vorzulegen sowie Unterlagen einzureichen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 70% (bzw. 100%) dieser Energie aus erneuerbaren Energiequellen stammen.								
E 24	Schwimmbadheizung mit erneuerbaren Energiequellen	1,5	1,5						
EU 41	a) Mindestens 50% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen. (1 Punkt) b) Mindestens 95% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte).								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten über den Energieverbrauch zur Beheizung des Wassers des Schwimmbades und der Menge der Energie, die aus erneuerbaren Quellen stammt, vorzulegen.								
E 25	Fernwärme / Fernkälte und Kühlung durch KWK-Anlagen	4	4	4	4	4	4		

EU 35	<p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort muss an ein effizientes Fernwärme- oder -kältenetz angeschlossen sein, das mindestens 50% erneuerbare Energien, 50% Abwärme, 75% KWK-Wärme oder 50% einer Kombination dieser Energien und dieser Wärme nutzt.</p> <p>b) Die Kühlungsanlage des Betriebs muss durch eine hocheffiziente KWK-Anlage gemäß der Richtlinie 2012/27/EU versorgt werden (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmesystem und/oder das Kühlungssystem mittels Kraft-Wärme-Kopplung vor.</p>								
E 26 EU 30	<p>Luft-Wärmepumpen mit einer Heizleistung bis zu 100 kW</p> <p>Der Betrieb verfügt über mindestens eine Luft-Wärmepumpe, für die ein ISO Typ-I-Umweltzeichen vergeben wurde.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden (falls zutreffend). Wenn Wärmepumpen mit Umweltzeichen verwendet werden, legt der Antragsteller eine Kopie der Bescheinigung des ISO Typ-I-Zeichen oder eine Kopie des Zeichens auf der Verpackung vor.</p>	3	3	3	3	3	3	3	
E 27	<p>Solar-Luft-System</p> <p>Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird eine netzunabhängige Luftkollektoranlage zum Heizen und Lüften mit Sonnenenergie (Solar-Luft-System) eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Solar-Luft-System vorzulegen.</p>						2		
E 28 EU 9 EU 33a	<p>Wärmeregulierung</p> <p>a) Die Temperatur wird in jedem gemeinschaftlich genutzten Raum (z. B. Restaurants, Aufenthaltsbereiche und Konferenzräume) separat geregelt, wobei der Temperatur-Sollwert für gemeinschaftlich genutzte Räume im Sommer im Kühlbetrieb auf 22 °C oder höher (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) bzw. im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) eingestellt ist. (2 Punkte)</p> <p>b) Die Temperatur kann in jedem Raum von den Gästen/Nutzern geregelt werden. Das Wärmeregulierungssystem lässt eine separate Regelung innerhalb des folgenden Vorgabebereichs zu. (2 Punkte):</p> <p>i. Die Raumtemperatur wird im Sommer im Kühlbetrieb auf 22 °C oder höher eingestellt.</p> <p>ii. Die Raumtemperatur wird im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger eingestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierungssysteme oder die Verfahren für die Einstellung der Temperatur-Vorgabebereiche vor.</p>	4	4	4	4	4	4	4	
E 29	<p>Heizkörperverkleidungen</p> <p>Mindestens 80% der Heizkörper des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind nicht durch Verkleidungen oder Einrichtungen (z.B. bodenlange Vorhänge, Möbel oder Verbauungen) verdeckt, die eine Luftzirkulation und somit die Wärmeabgabe behindern.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	1	1	1			1	1	1
E 30 EU 32	<p>Wärmerückgewinnung</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1,5 Punkte) oder zwei (3 Punkte) der folgenden Kategorien: Kühlsystem, Ventilatoren, Waschmaschinen, Geschirrspüler, Swimmingpool(s), Abwasser aus sanitären Anlagen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Wärmerückgewinnungssystem vorzulegen.</p>	3		3	3	3	3	3	
E 31	<p>Tageslicht in Seminarräumen</p>	2		2			2		

	Der Großteil der Veranstaltungsräume ist mit Tageslicht mindestens 6 Stunden täglich so ausreichend beleuchtet, dass keine künstlichen Lichtquellen einzuschalten sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt und ggf. zusätzlich mit Fotos oder Plänen belegt.								
E 32	Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsräumen a) Es werden mindestens 50% LED Scheinwerfer eingesetzt (1 Punkt) b) Es werden 100% LED Scheinwerfer eingesetzt (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Detaillierte Erklärung des Veranstalters/Lizenznehmers über die Einhaltung des Kriteriums oder Beurteilung im Zuge der Energieerhebung.	2		2			2		
E 33	Ökostrom aus öffentlichem Netz bzw. standortinterner Stromerzeugung EU 38 EU 39 a) 100% des Stroms des vom Betrieb bzw. Betriebsstandortes bezogenen Stroms stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“. (3 Punkte) b) Der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ-I. (4 Punkte) c) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine standortinterne Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen. Diese Stromerzeugung muss die folgende Kapazität aufweisen: - mindestens 10% des gesamten jährlichen Strombedarfs (1 Punkt), - mindestens 20% des gesamten jährlichen Strombedarfs (3 Punkte), - mindestens 50% des gesamten jährlichen Strombedarfs. (5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n) und der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms hervorgehen oder einen Nachweis bzgl. der Zertifizierung nach einem Umweltzeichen vorzulegen. Für Anforderung b) gelten Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz. Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt Biomasse aus einer innerhalb eines Radius von 150 Kilometern um den Betrieb gelegenen Quelle als lokale Biomasse. Sofern Herkunftsnachweise aufgrund der eigenen Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen ausgestellt werden, kann die eigene Stromerzeugung nur berücksichtigt werden, wenn die Herkunftsnachweise nicht auf dem Markt gehandelt werden, sondern zur Deckung des Strombedarfs vor Ort entwertet werden.	5	5	5	5	5	5	5	5
E 34	Bedarfsorientierte Regelung der Saunazeiten a) Alle Saunen und Dampfbäder sind mit einer bedarfsgesteuerten Zeitschaltuhr ausgerüstet. (1 Punkt) b) Für MitarbeiterInnen liegen genaue schriftliche Anweisungen zur bedarfsorientierten Regelung der Nutzungsdauer und Betriebsbereitschaft der Sauna vor. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt einen technischen Bericht des Technikers, der für den Einbau und/oder die Wartung der Saunaanlage verantwortlich ist bzw. die entsprechenden Anweisungen für die MitarbeiterInnen vor.	1	1						
E 35	Elektrische Handtrockner mit Annäherungssensoren EU 36 Alle elektrischen Handtrockner (1 Punkt) sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.	1	1	1	1	1	1		

3. Wasser

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
W 05 EU 43	Wassersparende Toiletten und Urinale a) Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf (1,5 Punkte) oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht. (1 Punkt) b) Mindestens 50 % der Urinale (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen. (1,5 Punkte) c) Mindestens 50 % der Toilettenspülungen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen. (1,5 Punkte) d) Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt. (1,5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei WC und Urinalen mit einem ISO Typ-I- Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
W 06 EU 42	Wassersparende Wasserhähne und Duschen a) Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe mit Ausnahme des Badewannenzulaufs überschreitet im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht. (1 Punkt) b) Der durchschnittliche Wasserdurchfluss der Duschen darf 7 Liter/Minute und der der Badezimmer-Wasserhähne (ausgenommen Badewannen) 6 Liter/Minute nicht überschreiten. (2 Punkte) c) Mindestens 50% der Badezimmer-Wasserhähne und Duschen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) müssen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen sein. (2 Punkte) d) Sämtliche Duschen und / oder Armaturen in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Armatur nicht benutzt wird. (1,5 Punkte) e) Mindestens 95% der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Sanitärarmaturen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
W 07	Einsatz von Duschmarken Alle Duschen im Betrieb werden mit Duschmarken betrieben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.							1	
W 08 EU 47	Schwimmbadabdeckung im Hallenbad Während der Nacht und/oder wenn ein befülltes Schwimmbad länger als einen Tag nicht benutzt wird, wird dieses mit einer Abdeckung versehen, um das Auskühlen des Wassers im Pool zu verhindern und die Verdunstung zu vermindern. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ergänzenden Dokumenten vorzulegen.	1							
W 09 EU 59	Abwasserbehandlung am Standort a) Wenn eine Zuführung des Abwassers zu einer zentralen Behandlung nicht möglich ist, muss die standortinterne Abwasserbehandlung eine Vorbehandlung (Sieb/Rechenrost, Vergleichmäßigung und Sedimentation), gefolgt von einer biologischen Behandlung mit > 95 % BSB-Entfernung (biochemischer	3	2					2	

	<p>Sauerstoffbedarf), > 90 % Nitrifikation und (externer) Verarbeitung des Überschussschlammes durch anaerobe Vergärung umfassen (2 Punkte).</p> <p>b) Ist im Betrieb eine Autowaschanlage verfügbar, so ist das Autowaschen nur in Bereichen zulässig, die speziell für das Auffangen des verwendeten Wassers und der verwendeten Reinigungsmittel und für deren Ableitung in das Abwassersystem ausgestattet sind (1 Punkt).</p>								
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor, der entsprechende Unterlagen darüber, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. Fotografien für Anforderung a, und technische Spezifikationen des Herstellers oder des Fachpersonals, das für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung des Abwassersystems verantwortlich ist, für Anforderung b beigefügt sind.</p>								

4. Abfall

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
A 05	Fettabscheider	1		1	1	1		1	
	Es sind Fettabscheider eingebaut. (1 Punkt).								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
A 06	Entsorgung von Fetten und Ölen	1	1						
	Gästen wird gegebenenfalls die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z.B. in Apartments) angeboten. (1 Punkt)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
A 07	Abfalltrennung im Zimmer/auf der Etage	2	2				1		
	a) Der Betrieb stellt auf jeder Etage oder (bei Beherbergungsbetrieben) am Zimmer / in Mietunterkünften gekennzeichnete Behälter für die getrennte Erfassung von mindestens zwei Wertstofffraktionen und Restmüll für die Abfalltrennung durch den Gast bereit. (1 Punkt)								
	b) In Apartments/Zimmern/ Mietunterkünften mit Kochgelegenheit wird ein gekennzeichnete Behälter zur Erfassung der biogenen Abfälle bereitgestellt. (1 Punkt)								
<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.									
A 08	Abfallentsorgung der Gäste in Schutzhütten							2	
	Es werden keine Abfallbehälter für Gäste aufgestellt. Gäste werden angehalten und dabei unterstützt, den durch sie verursachten Abfall wieder mit (ins Tal) zu nehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen. Für diesen Zweck werden kompostierbare Beutel zur Verfügung gestellt.								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
A 09 EU 57	Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte	2	2	2			2	2	1 (a)
	Der Betrieb hat konkrete Verfahren für die Weiterverwendung langlebiger Produkte:								
	a) Spendenaktivitäten für sämtliche Möbel und Textilien und sonstiger langlebiger Produkte, die das Ende ihrer Nutzungsdauer im Betrieb erreichen, aber noch gebrauchsfähig sind: Endanwender sind unter anderem Mitarbeiter und Wohltätigkeitsorganisationen oder andere Verbände, die Waren abholen und umverteilen. (1 Punkt) b) Einkaufsaktivitäten für wiederverwendete/gebrauchte Möbel: Anbieter sind unter anderem Gebrauchtwarenmärkte oder andere Verbände/Gemeinschaften, die Gebrauchtwaren verkaufen oder umverteilen. (1 Punkt)								
<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen darüber vor, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. schriftliche Verfahrensbeschreibungen einschließlich Kontaktinformationen von Endanwendern, Quittungen und Unterlagen zu Waren, die in der Vergangenheit verwendet oder gespendet wurden).									
A 10	Verwendung wieder befüllbarer Produkte	2	2	2			2		
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet ausschließlich wieder befüllbare Patronen bzw. Tonerkartuschen für Drucker und (Farb-)Kopiergeräte (1 Punkt).								
	b) Weitergabe von Druckerpatronen, Tonerkartuschen etc. an caritative Einrichtungen zum Recycling oder zur Wiederaufbereitung (1 Punkt).								
<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Betriebe vorzulegen, welche die									

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Patronen bzw. die Kartuschen wiederbefüllen.								

5. Luft / Lärm

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
L 03 EU 60	Nichtraucherbetrieb	2	2				2	M	M
L 04 EU 85	<p>Luftqualität in Innenräumen</p> <p>In den Innenräumen des Betriebs besteht eine optimale Luftqualität; dies wird durch mindestens eine der folgenden Maßnahmen sichergestellt:</p> <p>a) In sämtlichen Zimmern, Mietunterkünften, gemeinschaftlich genutzten Bereichen und Sanitärräumen wird auf jegliche Luftbeduftung verzichtet. (1 Punkt)</p> <p>b) Bettlaken, Handtücher und Textilien werden mit Waschmitteln ohne Duftstoffe gewaschen (1 Punkt)</p> <p>c) die Reinigung erfolgt ausschließlich mit duftstofffreien Mitteln (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Unterlagen vorzulegen. Die Anforderung bezüglich der Duftstofffreiheit gilt als hinreichend erfüllt, wenn ein Verzeichnis der Bestandteile/Inhaltsstoffe der zum duftstofffreien Waschen und Reinigen verwendeten Mittel vorgelegt wird.</p>	3	3						
L 05	<p>Lärmvermeidung</p> <p>Der Betrieb bewertet und identifiziert potenzielle Lärmquellen und trifft Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung. (je Maßnahme 1 Punkt, bis zu drei Punkte)</p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Einhaltung von Ruhezeiten im Betrieb (örtliche oder zeitliche Beschränkung der Beschallung; keine Musikberieselung, Vermeidung Lärm erzeugender Tätigkeiten etc.) · Die akustische Atmosphäre wird nicht mit Musik, sondern mit anderen Mitteln geschaffen. · Mobiltelefon-freie Bereiche · Spezielle bauliche Maßnahmen (Lärmschutzdecken und -wände etc.) · Gänzlich beschallungsfreie Zonen stehen zur Verfügung und sind als solche gekennzeichnet. · Im Wellnessbereich sind Ruhezeiten vorhanden, in denen keine Beschallung statt findet · Information: Gäste haben die Möglichkeit, auf Art und Intensität der Lautstärke selbst Einfluss zu nehmen und werden dahingehend informiert. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.</p>	3	3	3			3		
L 06	<p>Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik</p> <p>a) Der Betrieb setzt bewusst Massnahmen zur Schaffung einer günstigeren Akustik und der Dämpfung von langen Nachhallzeiten in Aufenthaltsräumen (z.B. durch ausgewogenes Verhältnis von weichen und harten Materialien, Einsatz von weichen, rauen und/oder gelochten Flächen (Textilien, Teppiche, Vorhänge, gelochte Holz/Holzwerkstoff oder Gipskarton/Gipsfaserplatten, Akustikputzen wie Zellstoff-flockenputz) oder Akustiksegel, Akustikparavents, Akustikleuchten, Decken- oder Wandabsorbieren u.ä.). (2 Punkte)</p> <p>b) Ein Neubau, Zubau oder Umbau erfolgt(e) unter Beiziehung eines Akustikers und der Erstellung eines Akustikkonzeptes. Im Zuge der Planung erfolgt(e) eine exakte Auslegung und Umsetzung mit einer Messung des Bestandes und der Nachhallzeiten. (2 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik vorzulegen.</p>	4		4			4		

<p>a) = EU 54</p>	<p>a) Mindestens je 80% (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln und Toilettenartikeln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen (2 Punkte für jede Kategorie, maximal 4 Punkte) oder b) Mindestens je 80% (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, erfüllen die ökologischen Produkthanforderungen der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der folgenden Kategorien). - Handspülmittel - Maschinengeschirrspülmittel - Waschmittel - Allzweckreiniger - Sanitärreiniger - Seifen und Shampoos - Haarpflegemittel</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (z.B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte mit Umweltzeichen vorzulegen.</p>								
<p>R 13</p>	<p>Weichspüler Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verzichtet vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Fremdvergabe der Wäsche ist eine Bestätigung des Dienstleistungserbringers vorzulegen.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>						
<p>R 14</p>	<p>Duftsprays und Duftspender In allen für Gäste, BesucherInnen und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet: — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays — Duftspender (ausgenommen natürliche Duftverbesserer) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>R 15</p>	<p>Schädlingsbekämpfung Die Schädlingsbekämpfung erfolgt in Anlehnung an die Prinzipien des Integrierten Pflanzenschutzes (Integrated Pest Management – IPM): - Schädlingsvermeidung/Prävention: Abdichtung der Gebäudehülle, Hygienemaßnahmen, ausreichende Reinigung etc. (1 Punkt) - Früherkennung und Monitoring: regelmäßige Kontrolle zur rechtzeitigen Erkennung eines Befalls. (1 Punkt) - Schädlingsbekämpfung unter Einbeziehung alternativer Bekämpfungsmaßnahmen (z.B. Fallen, Fliegengitter, sonstige Abwehrmaßnahmen, N₂, CO₂ oder thermische Verfahren) oder von Produkten, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ-I tragen. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3</p>
<p>R 16 EU 56</p>	<p>Enteisung a) Wo die Enteisung von Wegen und Straßen notwendig ist, werden mechanische Methoden oder Sand-/Kiesstreuung verwendet, um die Wege des Betriebes im Fall von Schnee oder Eis sicher zu machen (1,5 Punkte). b) Bei Anwendung chemischer Enteisungsmittel werden Produkte verwendet, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>	<p>1,5</p>	<p>1,5</p>	<p>1,5</p>			<p>1,5</p>	<p>1,5</p>	

<p>R 17 EU 47b</p>	<p>Dosierung der Desinfektionsmittel für Swimmingpools oder Einrichtung von Naturschwimmteichen</p> <p>a) Der Swimmingpool oder Whirlpool ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die für einen angemessenen hygienischen Zustand mindestens notwendig ist oder nutzt ergänzende Desinfektionsverfahren wie eine Ozon- oder UV-Behandlung (0,5 Punkte); Oder b) es wurde ein Naturschwimmteich angelegt, in dem die für die Badenden erforderliche Hygiene und die nötige Sicherheit ausschließlich durch natürliche Mittel gewährleistet werden (1,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das automatische Dosierungssystem vorzulegen.</p>	<p>1,5</p>	<p>1,5</p>						
<p>R 18 (b +c EU 51 a,b)</p>	<p>Hygienepapiere</p> <p>a) Toilettenpapier, Papierhandtücher, Küchenrollen und Mundservietten sind nachweislich aus 100% Altpapier. (je 1 Punkt pro Kategorie) b) Mindestens 90% des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt). c) Mindestens 90% der Papierhandtücher / Hygienepapiere tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die verwendeten Produkte und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6</p>
<p>R 19</p>	<p>Hygienebeutel und WC-Auflagen</p> <p>a) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten Hygienebeutel sind aus Papier (1 Punkt) b) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten WC-Auflagen sind aus Papier (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>			
<p>R 20</p>	<p>Naturkosmetik</p> <p>Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort für Gäste / BesucherInnen und MitarbeiterInnen angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels etc.) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1 oder ein Prüfzeichen für kontrollierte Naturkosmetik (z.B. BDIH-Prüfzeichen) oder deren Inhaltsstoffe stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>		

8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
G 04	Gebäudestandards und -zertifizierungen	5					5		5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen des klima:aktiv Gebäudestandards, z.B. für „Hotel und Beherbergungsbetriebe“ (Bronze 1 Punkt, Silber 3 Punkte, Gold 5 Punkte).								
	b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen eines anerkannten Gebäudestandards bzw. einer entsprechenden Gebäudezertifizierung (z.B. ÖGNB/TQB, DGNB, EU Green Buiding, LEED, BREEAM). (2 Punkte) Deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens werden als erfüllt bewertet (z.B. Wärmedämmung).								
	c) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wurde für besondere Leistungen im Bereich Architektur und Baukultur ausgezeichnet (z.B. Staatspreis Architektur). (3 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Beurteilung nach klima:aktiv bzw. erhaltene Auszeichnungen vorzulegen.								
G 05	Baumaterialien und Dämmstoffe	1	1	1			1	1	
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet Baumaterialien oder Dämmstoffe, die von baubiologischen Instituten geprüft oder empfohlen sind bzw. ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den verwendeten Produkten vorzulegen.								
G 06	Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche	2	2	2			2	2	
	a) Mindestens 50 % der Innenanstriche des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt)								
	b) Mindestens 50 % der Außenanstriche des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.								
G 07	Bodenbeläge	2	2	2	2	2	2	2	
	Alle Bodenbeläge des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes sind PVC-frei <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit Daten und Unterlagen zu verwendeten elastischen und textilen Bodenbelägen vorzulegen.								
G 08	Möbel aus Holz	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	
	Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern bestehen überwiegend aus Vollholz. (1,5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die den Anforderungen entsprechenden Produkte vorzulegen.								
G 09	Raumdekoration und -ausstattung	3	3	3	3		3	3	
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet bei der Innenraumausstattung sowie der Raumdekoration natürliche bzw. nachwachsende Materialien:								
	a) Tisch- und Pflanzenschmuck aus natürlichen Materialien (keine Plastikblumen) (1 Punkt)								
	b) Raum- und Festtagsdekoration aus natürlichen Materialien (1 Punkt) c) Kleiderbügel aus Holz (1 Punkt)								

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								
G 10 (EU 52a)	Textilien Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendete Textilien und Matratzen stammen nachweislich aus ökologischem Material (=aus kontrolliert biologischem Anbau) oder sind schadstoffgeprüft oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. Je 1 Punkt für bis zu drei der folgende Kategorien: Tischwäsche, Bettwäsche, Bettzeug, Handtücher, Matratzen <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die Produkte, die den gestellten Anforderungen entsprechen, vorzulegen.	3	3	2	1			3	
G 11	Barrierefreie Ausstattung und Angebote Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort fördert Barrierefreiheit: a) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält verbindliche Maßnahmen zur Beseitigung baulicher Barrieren oder zur Schaffung barrierefreier Angebote. (1 Punkt) b) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603 ¹⁹ (3 Punkte) bzw. dem erhöhten Standard (4 Punkte). c) Der Freizeit- und Wellnessbereich ist gemäß ÖNORM B1603, Kapitel 7 barrierefrei gestaltet (1 Punkt). d) Durch eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinaus gehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß WAI-Leitlinien) 1 Punkt für Konformitätsstufe AA, 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA) e) Maßnahmen zur Förderung der barrierefreien An- und Abreise (1 Punkt) f) das Angebot barrierefreier Angebote durch den Betrieb vor Ort (1,5 Punkte) g) Kommunikation der lokalen und regionalen barrierefreien Angebote (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage eines Nachweises entsprechend ÖNORM B 1600 bzw. B1603 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch einen Sachverständigen bzw. Vorlage des Aktionsprogramms mit den entsprechenden Inhalten sowie der entsprechenden Angebote.	5		5			5		5
G 12	Allergikergerechte Ausstattung / Angebote Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort stellt spezielle Allergiker-Zimmer bzw. Angebote für Allergiker zur Verfügung. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	1	1	1				1	
G 13 EU 31	Energie sparende Geräte und Beleuchtung a) <u>Bürogeräte</u> (1 Punkt): Mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Bürogeräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“). b) elektrische <u>Lampen und Leuchten</u> : mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) entsprechen der Energieeffizienzklasse A++ c) <u>Gewerbliche Kühlgeräte</u> : mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der steckerfertigen gewerblichen Kühlgeräte sind gemäß www.b2b.topprodukte.at als energieeffizient ausgewiesen. d) <u>Haushaltskühlgeräte</u> (1 Punkt): mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse A++ oder einer besseren Effizienzklasse. e) <u>Haushaltswaschmaschinen</u> (1 Punkt): mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse A++ oder einer besseren	4	4	4	4	4	4	4	2

¹⁹ ÖNORM B 1603 Barrierefreie Tourismuseinrichtungen – Planungsgrundlagen; Ausgabe: 2013-10-01

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die Zertifizierung zu erbringen.								
K 30	Bio-Lebensmittel bei Catering/Veranstaltungen Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über die notwendigen Kontakte /Partner/Lieferanten um bei Anfrage folgende Mengen an biologischen, regionalen Produkten liefern zu können: a) Es können mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (3 Punkte) b) Es können mindestens 30% der Speisen und 30% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen nachgewiesen.				3				
K 31	Wählbarkeit bei Portionsgrößen In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf folgende Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung hingewiesen: a) Einzelne Gerichte sind auch in kleineren Portionen erhältlich. (1 Punkt) b) Mind. 80% der Hauptspeisen werden in mind. 2 verschiedenen Portionsgrößen angeboten. (2 Punkte) c) Nachschlag wird (kostenlos) angeboten. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	3		3		3		3	
K 32	Kennzeichnung der Speisen a) Zumindest ausgewählte Gerichte sind durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Proteinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.) gekennzeichnet. (2Punkte) b) Die Herkunft der verwendeten Fleischprodukte und der Eier wird explizit angeführt (zumindest AT, EU, nicht EU). (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	4		4	4	4			
K 33	Vegetarische / Vegane Speisen a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt). b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (3 Punkte). c) Es gibt (einen) fixe(n) und entsprechend beworbene(n) Wochentag(e) mit ausschließlich vegetarischem/veganem Speisenangebot (2 Punkte). d) nur für Schutzhütten: Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü werden angeboten (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	3	3	3	3	3		3	
K 34	Palmöl, Palmkernöl und deren Derivate a) Wenn Palmöl verwendet wird, muss dieses aus Plantagen stammen, die nach einem Zertifizierungssystem für eine nachhaltige Produktion zertifiziert sind. (1 Punkt) b) Bei mindestens 30% von vorverpackten Lebensmitteln und / oder Getränkeprodukten, die Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate enthalten, muss das enthaltene Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate aus Plantagen stammen, die nach einem Zertifizierungssystem für eine nachhaltige Produktion zertifiziert sind. (2 Punkte) c) Es werden keinerlei Lebensmittel und / oder Getränkeprodukte verwendet, in denen Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate enthalten sind. (3 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der allenfalls verwendeten Produkte und deren Zertifizierung vorzulegen.	3		3	3	3		3	
K 35	Vermeidung von Lebensmittelabfall Der Betrieb setzt aktiv Maßnahmen zur Vermeidung von	5		5	5	5			

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>Lebensmittelabfällen:</p> <p>a) Aktive Teilnahme des Betriebes (3 Punkte) bzw. einzelner KüchenmitarbeiterInnen (1,5 Punkte) an spezifischen Beratungsprogrammen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (innerhalb der letzten drei Jahre vor Antragstellung)</p> <p>b) Aktives Angebot ressourcenschonender Verpackung („Mitnahmebox“ o.ä.) zum Transport übrig gelassener Speisen (z.B. durch Kommunikation durch MitarbeiterInnen, schriftliche Hinweise, Auflage bei Veranstaltungen) (2 Punkte)</p> <p>c) Aktive Kooperation des Betriebes mit (karitativen) Einrichtungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und/oder Weitergabe von zu viel produzierten Speisen an karitative Einrichtungen (1 Punkt)</p> <p>d) Freie Wählbarkeit der Beilagen: Die Kunden können bei den Hauptspeisen aus mind. 3 Beilagen frei wählen. (1 Punkt)</p> <p>e) Bedarfsgerechte Buffetbestückung und Front-Cooking (nur BEH, CAT, GEM): Catering / Buffet ist so organisiert, dass Speisen in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert werden, gegen Ende der Buffetzeiten erfolgt Nachbestückung nur noch in kleinen Gebinden bzw. in fertig angerichteten Portionen (2 Punkte); diese Vorgehensweise wird im Betrieb bzw. den TeilnehmerInnen vor und während einer Veranstaltung kommuniziert.</p> <p>f) Frischbrühanlagen für Heißgetränke beim Frühstücksbuffet (nur BEH, GEM): Heißgetränke werden nicht in fertig angerichteten Kannen an den Tischen bzw. am Buffet eingestellt sondern Kunde kann tassenweise bei einer (kapsellosen!) Frischbrühanlage selbst bedienen (1 Punkt)</p> <p>g) Verrechnung bei Salatbuffet nach Gewicht oder unterschiedlich großen Tellern statt pauschal pro Portion (1 Punkt)</p> <p>h) Vermeidung von Schautellern (nur GEM) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen etc. vorzulegen.</p>								
K 36	<p>Besonderes (Catering) Angebot</p> <p>Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt und informiert</p> <p>a) LebensmittelallergikerInnen (z.B. glutenfreie Speisen, vegane Gerichte oder Kennzeichnung von Speisen, die häufige Allergene beinhalten) (1 Punkt)</p> <p>b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen zur Kommunikation nach außen vorzulegen.</p>	2		2	2	2			
K 37	<p>Ausgewogene Ernährung</p> <p>Bei Betrieben bzw. Betriebsstandorten der Gemeinschaftsverpflegung werden die Speisepläne oder die einzelnen Gerichte, welche für die Erstellung der Speisepläne herangezogen werden, von einem/einer Ernährungsberater/in oder Diätologen/in evaluiert (entweder ausgebildete/r interne/r Mitarbeiter/in oder mindestens einmal jährlich externe Beratung). Vorschläge zur Verbesserung der Speisenzusammenstellung werden entsprechend berücksichtigt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>					3			
K 38	<p>Vermeidung von Geschirr bei Veranstaltungen/Catering</p> <p>Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden.</p> <p>a) Ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (2 Punkte)</p> <p>b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.</p>				2				
K 39	<p>Speisenzustellung nur in Mehrwegverpackungen</p> <p>Wird der Betrieb bzw. der Betriebsstandort teilweise oder ausschließlich mit Speisen im Rahmen eines Speisen-Produktions-</p>				2	2			

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Systems (z.B. Cook & Chill, Cook & Hold) beliefert, werden sämtliche Speisenelemente in Mehrwegverpackungen transportiert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	Partnerschaften müssen im Betrieb sichtbar angebracht sein. Wenn das Unternehmen keine Vertretung am Standort des Betriebs hat, müssen praktische Vorkehrungen getroffen werden (z. B. könnte ein Fahrradverleih Fahrräder zum Betrieb bringen). Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen bzw. die Bewerbungsmaßnahmen der Kooperation mit dem Fahrradverleih zu dokumentieren.								
V 10	(Rad-) Wanderkarten Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.	1	1	1			1	1	
V 11	Geführte Wanderungen bzw. Radtouren Der Betrieb bietet seinen Gästen geführte Wanderungen und/oder Radtouren an. Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	1	1					1	
V 12	Serviceeinrichtungen für Fahrräder Der Betrieb bietet spezielle Angebote und Serviceeinrichtungen für Fahrräder (bzw. Inline-Skates, Scooters, Skateboards oder dergleichen) an und kommuniziert diese in entsprechender Weise. a) Ein Abstellplatz für Fahrräder ist vorhanden (1 Punkt); für 5-10% der Kapazität* (1 Punkt) für mehr als 10% der Kapazität (2 Punkte) Der Abstellplatz ist überdacht oder befindet sich in einem verschließbaren Raum (1 Punkt) Die Ausführung entspricht den Qualitätskriterien des Klima:aktiv-Gebäudestandards (1 Punkt) b) Wartung: (Fahrrad) Reparaturmöglichkeit kleinerer Schäden; Fahrradwerkstätte, Reparaturset, etc. (1 Punkt) * Kapazität: Gästebetten; Verabreichungsplätze, max. zugelassene Besucherzahl <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit Unterlagen über die vorhandenen Anlagen vorzulegen.	5	5	3			3		5
V 13	Betriebliches Mobilitätsmanagement Der Betrieb besitzt ein betriebsspezifisches Mobilitätskonzept zur umweltverträglichen betrieblichen Mobilität und Transportrationalisierung, setzt dieses um und entwickelt es weiter. Die Maßnahmen des betrieblichen Mobilitätsmanagements umfassen eine effiziente Nutzung der Betriebsflächen und Fahrzeuge, die Umstellung des Fuhrparks auf umweltverträglichere Technologien und eine Rationalisierung der Transportvorgänge ebenso, wie eine verstärkte Nutzung umweltverträglicher Verkehrsmittel (zu Fuß gehen, Rad, öffentlicher Verkehr) und die Einbindung der MitarbeiterInnen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept vorzulegen.	3		3	3	3	3		
V 14	Betriebliches Fuhrparkmanagement a) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO ₂ -Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt) b) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO ₂ -Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.	2		2	2	2	2		

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
V 15 c)=E U 62	<p>Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb</p> <p>a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge - 1 Punkt, Elektrofahrzeuge - 2 Punkte).</p> <p>b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (1 Punkt).</p> <p>c) Für (Wartungs-)Fahrten am Betriebsgelände werden keine Fahrzeuge mit Verbrennungsmotor eingesetzt (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.</p>	3	3	3	3	3	3		
V 16	<p>(Interne und externe) Transportleistungen</p> <p>Zur Umsetzung eines Mobilitätskonzeptes wird zumindest eine der folgenden Maßnahmen getroffen (max. 5 Punkte):</p> <p>a) Transport-Dienstleistungen werden nach der Umweltzeichen Richtlinie UZ66 „Emissionsarme Transportsysteme“ durchgeführt oder es werden Mobilität-/Logistikpartner ausgewählt, die nach der Richtlinie UZ66 „Emissionsarme Transportsysteme“ zertifiziert sind. (1 Punkt)</p> <p>b) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden (Lasten-)Fahrräder und/oder elektrisch betriebene Fahrzeuge eingesetzt (überwiegend 2 Punkte; zusätzlich 1,5 Punkte)</p> <p>c) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden überwiegend Fahrzeuge der Emissionsstandards Euro VI (für schwere Nutzfahrzeuge) bzw. Euro 6 (für leichte Nutzfahrzeuge und Personenkraftwagen) verwendet (1 Punkt)</p> <p>d) Fahrzeuge der Service-Lieferflotte verwenden ausschließlich Kältemittel mit einem GWP von weniger als 150 (1 Punkt)</p> <p>e) Der Betrieb ermöglicht MitarbeiterInnen (insb. FahrerInnen für Lieferdienste) die Teilnahme an Kursen zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil ("SpritSparTraining") (1 Punkt), über 50% der FahrerInnen für Lieferdienste haben einen Kurs zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil absolviert. (2 Punkte)</p> <p>f) externe LieferantInnen werden aktiv darauf hingewiesen, ihrerseits einen Beitrag zur Reduktion der transportbedingten Emissionen zu leisten (2 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zum Mobilitätskonzept, den Fahrzeugen, dem Spritspartraining, Aufforderungen etc. vorzulegen.</p>	5		5	5	5	5		5
V 17	<p>Infrastruktur und öffentlicher Verkehr</p> <p>Mindestens drei der folgenden Einrichtungen sind in einem Umkreis von 500m Luftlinie vorhanden und werden vom Betrieb aktiv Gästen und MitarbeiterInnen kommuniziert (1 Punkt): Haltestelle öffentlicher Verkehr (mit mehrmals täglicher Verbindung); Gastronomie, Nahversorger, Freizeiteinrichtungen, medizinische Versorgung, Dienstleister, öffentliche Verwaltung, öffentliche Fuß- bzw. Radwegerschließung; Seilbahn-/Schiffahrtsstation; Sportgeräteverleih; Kindergarten/Volksschule, Hauptschule/AHS; Mehr als sechs Einrichtungen sind vorhanden (2 Punkte); mehr als neun Einrichtungen sind vorhanden (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Darstellung (Plan) der Infrastruktur um den Betrieb sowie die Art der Kommunikation an Gäste und MitarbeiterInnen vorzulegen.</p>	3	3	3			3		
V 18	<p>Standort mit öffentlicher Verkehrsanbindung</p> <p>Eine direkte Anbindung (max. Fußweg 10 min.) an das öffentliche Verkehrsnetz mit entsprechender Mindestfrequenz zu den Öffnungs-/Veranstaltungszeiten (mindestens stündlich bzw. mehrmals täglich, auch an Wochenenden) ist gegeben.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Betriebs/Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind anzugeben.</p>	1	1	1			1		1

11. Aussenbereich / Freiflächen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
F 03	Verwendete Arten für die Bepflanzung im Freien	3	3	3			3	3	
EU 50	Die <u>bestehende</u> Bepflanzung ²⁰ von Freiflächen, einschließlich Wasserflächen, besteht aus: i. keinen invasiven gebietsfremden Arten von unionsweiter Bedeutung (0,5 Punkte) (andere invasive gebietsfremde Arten können vorhanden sein), ii. ausschließlich nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1 Punkt), iii. heimischen und/oder nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1,5 Punkte), iv. ausschließlich heimischen Arten (2 Punkte). v. insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher (1 Punkt) Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller erläutert, wie dieses Kriterium durch den Betrieb eingehalten wird, und legt entsprechende Unterlagen eines Sachverständigen oder einen Bepflanzungsplan vor.								
F 04	Ökologische Gartenpflege	3,5	3,5	3,5			3,5		3,5
EU 66	a) Die Grünflächen des Betriebs werden entweder ohne den Einsatz von Pestiziden oder gemäß den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bzw. entsprechend der einzelstaatlichen Rechtsprechung oder anerkannter nationaler ökologischer Bestimmungen bewirtschaftet. b) Bei der Verwendung von Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Blumenerden werden torffreie Produkte (1 Punkt) oder Produkte, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ-I tragen (1,5 Punkte) eingesetzt. Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen, wie der Betrieb Schädlinge vermeidet und die Freiflächen bewirtschaftet. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.								
F 05	Naturnahe Gestaltung der Außenanlagen, Nutzgarten und alte Kulturpflanzen	5	5	5			5	5	5
	a) Mindestens 30% der Außenanlage sind naturnah gestaltet (gilt ab einer Größe von 2.000 m ²). (2 Punkte) b) Die naturnah gestaltete Außenanlage wird zur Sensibilisierung der BesucherInnen genutzt. (1 Punkt) c) Der Betrieb hat einen Nutzgarten (Gemüse-, Obst-, Kräutergarten) zur zusätzlichen Versorgung der Küche oder für die Nutzung durch die Gäste bzw. BesucherInnen angelegt. (1 Punkt) d) Der Betrieb kultiviert zur Erhaltung der biologischen Vielfalt seltene Pflanzenarten (Obst-, Gemüse-, Heil- und Färbepflanzen). (1 Punkte) e) Betriebe leisten einen freiwilligen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B. durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Spendenaktionen, Kooperationen usw.) (2 Punkte) Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z.B. Plan der Außenanlagen, Anteil der naturnah gestalteten Flächen, Informationstafeln o.ä. für Gäste bzw. BesucherInnen).								
F 06	Kompostierung oder Biogas	2	2	2			1	2	
EU 58	Der Betrieb sammelt relevante Mengen mindestens einer der folgenden Kategorien organischer Abfälle getrennt und stellt sicher, dass diese gemäß den Gegebenheiten vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates								

²⁰ Als „heimische Arten“ im Sinne dieses Kriteriums gelten Pflanzenarten, die natürlich in dem Land vorkommen, als „nichtinvasive Arten“ gelten Pflanzenarten, die nicht natürlich in dem Land vorkommen und für die keine Hinweise darauf bestehen, dass sie sich leicht fortpflanzen, etablieren und ausbreiten oder dass sie die heimische biologische Vielfalt nachteilig beeinflussen.

12. Museumsspezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
MU 07	Kulturvermittlung								4
	a) Zumindest eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter des Betriebs müssen über eine kulturvermittelnde, für die Hauptzielgruppe der Einrichtung adäquate, Aus- bzw. Weiterbildung und über eine 2-jährige einschlägige kulturvermittelnde Berufspraxis verfügen. (2 Punkte) b) MitarbeiterInnen können regelmäßig an Kursen zu kulturvermittelnder Weiterbildung bzw. praxisorientierten Bildungsveranstaltungen teilnehmen. (2 Punkte)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der kulturvermittelnden Aus- bzw. Weiterbildung bzw. einer regelmäßigen Teilnahme zumindest eines/einer Mitarbeiters/in								
MU 08	Formen pädagogischer Vermittlung								4
	a) Zur Vermittlung der Ausstellungsobjekte werden mindestens drei unterschiedliche Methoden eingesetzt. (2 Punkte) b) Es werden zielgruppenspezifisch angepasste, unterschiedliche Vermittlungsmethoden angewandt. (2 Punkte)								
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der unterschiedlichen Methoden								
MU 09	Österreichisches Museumsgütesiegel								3
	Der Betrieb ist mit dem Österreichischen Museumsgütesiegel ausgezeichnet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die aufrechte Zertifizierung nach Museumsgütesiegel zu erbringen.								
MU 10	Sekundärverwertung von Publikationen								2
	Publikationen wie z.B. Katalog-Restbestände nach Ende einer Ausstellung werden einer Sekundärverwertung (wie zb. über Bücher- bzw. Kunstflohmärkte, Abverkauf im Shop) zugeführt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat darzulegen, auf welche Weise eine Sekundärverwertung durchgeführt wird.								
MU 11	Material- und Produkteauswahl Es werden folgende Maßnahmen im Arbeitsbereich der Material- und Produkteauswahl umgesetzt (je 1 Punkt pro Maßnahme bis zu drei Punkten): - Der Betrieb verwendet Produkte und Materialien, welche (z.B. mit Hilfe des Oddy-Tests ²¹) auf die Verträglichkeit für Vitrinen, Schränke, Museumsräume oder auch Verpackungsmaterialien mit musealen Objekten überprüft wurden. - Der Betrieb leiht Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus und kauft sie nicht - Der Betrieb leiht Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus Re-Use Netzwerken (z.B. wiederverwendbares Metallgerüst statt Holzgerüst) - Der Betrieb kauft Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten in Second Hand Shops. - Der Betrieb erwirbt Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus Webportalen oder Flohmärkten und bietet diese nach Ausstellungsende dort wieder an oder spendet sie. - Der Betrieb verwendet abbaubare Materialien bzw. werden Materialien mit hohem Recyclinganteil verwendet (z.B. Holzwerkstoff besteht aus Recyclingholz, Karton als Standbaumaterial enthält mindestens 70% Rezyklatanteil) - Der Betrieb erwirbt Baumaterialien und Produkte bei regionalen Zulieferern. - Der Betrieb vermeidet Produkte und Materialien mit: Phtalat-								3

²¹ Siehe z.B. <http://www.smb.museum/museen-und-einrichtungen/rathgen-forschungslabor/forschung/forschungsergebnisse.html>
http://www.britishmuseum.org/research/publications/research_publications_series/2004/selection_of_materials.aspx

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS
	<p>Weichmachern, bromierten Flammschutzmitteln, Chrom, Chrom- und Kupferarsenaten.</p> <hr/> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der verwendeten Materialien bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>								