

**Österreichisches
Umweltzeichen**

Richtlinie UZ 200

Tourismus und Freizeitwirtschaft „202 Gastronomiebetriebe“ (202b Gemeinschaftsverpflegung)

**Version 6.0
Ausgabe vom 1. Jänner 2014**

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft
Abteilung V/3
Dr. Regina Preslmair
Stubenbastei 5, A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 515 22-1648; Fax: Dw. 7649
Email: regina.preslmair@bmlfuw.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	6
3	Kriterienstruktur	6
3.1	Muss-Kriterien	6
3.2	Soll-Kriterien.....	7
3.3	Zusätzliche Anforderungen	7
3.4	Gleichzeitige Antragstellung für das UZ 62 (Green Meetings und Events)...	7
4	Muss-Kriterien	9
4.1	Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M)	9
4.2	Energie (E)	11
4.3	Wasser (W)	14
4.4	Abfall (A)	14
4.5	Luft / Lärm (L).....	15
4.6	Büro / Druck / Beschaffung (B).....	15
4.7	Reinigung / Chemie / Hygiene (R).....	15
4.8	Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)	16
4.9	Lebensmittel / Küche (K)	16
4.10	Verkehr / Mobilität (V).....	20
	ANHANG	21

Einleitung

Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft zeichnet Beherbergungsbetriebe, Gastronomiebetriebe, Tagungs- und Eventlokalitäten, Campingplätze und Schutzhütten für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus.

Dieses nationale Zeichen ist ein Projekt des Lebensministeriums (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft). 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 bei der Überarbeitung der Umweltzeichen-Richtlinie 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.

1 Geltungsbereich

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

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 (202a)

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

Gemeinschaftsverpflegung (202b)

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.)

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.

Das Österreichische Umweltzeichen ist bestrebt, den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)¹ 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 sind².

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

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 Gastronomie (202)
- Modul Event-Catering und Party-Service (202a)
- Modul Gemeinschaftsverpflegung (202b)

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).

3.1 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 (z.B. 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 Pauschalmietten; Sanitäranlagen bei Gemeinschaftsverpflegung). Nicht-Konformitäten mit den Kriterien des Umweltzeichens sind an den Vermieter mit der Bitte um Verbesserung zu kommunizieren.

¹ Siehe www.gstcouncil.org

² Antragsteller außerhalb Österreichs müssen Anforderungen des GSTC-Standards, die in Österreich durch die angeführten Umwelt- und Sozialgesetze ausreichend abgedeckt sind, ggf. zusätzlich erfüllen.

3.2 Soll-Kriterien

Zusätzlich zu den geforderten Muss-Kriterien sind optionale Maßnahmen umzusetzen, wobei eine vorgegebene Punktezahl 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 Gästeeerwartung 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 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
Gastronomieangebote	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
Weitere Dienstleistungen	Seminar- /Tagungsangebote	+ 3 Punkte
	Grün-/Freiflächen	+ 3 Punkte
	Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum	+ 5 Punkte

Beispiele:

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).

Ein reines Event-Catering-Unternehmen muss 33 Punkte erreichen (30 + 3).

Eine Betriebskantine muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).

3.3 Zusätzliche Anforderungen

Angeschlossene Tourismusbetriebe, die sich am Betriebsstandort befinden, müssen ebenfalls die Umweltzeichen-Kriterien erfüllen, wenn eine eindeutige Abgrenzung für den Gast nicht ersichtlich ist (z.B. extern geführter Gastronomiebetrieb in einem Beherbergungsbetrieb). Dies gilt auch bei Vermietung bzw. Verpachtung.

3.4 Gleichzeitige Antragstellung für das UZ 62 (Green Meetings und Events)

Betriebe, die gleichzeitig die Umweltzeichen Lizenz für Green Meetings / Events (UZ 62) erwerben wollen und die erforderlichen Voraussetzungen als Lizenznehmer für UZ 62 erfüllen, müssen die Lizenznehmer-Kriterien der UZ 62 mit Ausnahme der

folgenden Punkte nicht gesondert nachweisen. Diese Anforderungen müssen in das Leitbild bzw. Umweltprogramm des Betriebs aufgenommen werden:

- L2 und L3 (Green Meetings Beauftragte/ Green Meetings Schulung; kann idealerweise vom gleichen Berater wie für UZTB gemacht werden)
- L12 und L13 (Verwendung der Dienstleister- und Produktdatenbank; Bewerbung von Green Meetings)

4 Muss-Kriterien

Die folgenden Kriterien müssen von allen Betrieben je nach Zuordnung erfüllt werden.

Hinweis: Die Referenznummer „EU xx“ bezieht sich auf gleiche (bzw. vergleichbare) Anforderungen des EU-Umweltzeichens für Beherbergungsbetriebe.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
4.1 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M)		
M 01 EU 24	<p>Festlegung eines Nachhaltigkeitskonzepts und -programms</p> <p>Die Betriebsleitung muss ein Nachhaltigkeitskonzept verfolgen und eine einfache Erklärung hierüber abgeben sowie ein detailliertes Aktionsprogramm aufstellen, mit dem die Anwendung des Nachhaltigkeitskonzepts sichergestellt wird.</p> <p>Das schriftlich formulierte und der Öffentlichkeit zugängliche Konzept berücksichtigt je nach Größe und Angebot des Betriebs auch ökonomische, soziale, kulturelle, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte und das Thema Biodiversität. Es umfasst Angaben zum respektvollen Umgang mit MitarbeiterInnen sowie ggf. eine Politik und Strategien gegen kommerzielle und sexuelle Ausbeutung, insbesondere von Kindern und Heranwachsenden. Es enthält eine Darstellung, inwieweit der Betrieb in der Gemeinde und das Gemeindeleben integriert ist und wie diese Beziehung ggf. weiter verbessert werden kann.</p> <p>In dem Aktionsprogramm sind jeweils für vier Jahre die Ziele für die Bereiche Umwelt (Energie, Wasser, Chemikalien und Abfall, Biodiversität), Soziales, kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit festzulegen, wobei auch die fakultativen Kriterien sowie gegebenenfalls die erhobenen Daten zu berücksichtigen sind. Es enthält den Namen der Person, die als (Umwelt-)beauftragte(r) des Betriebs für die notwendigen Maßnahmen und die Einhaltung der Ziele zuständig ist.</p> <p>Die Öffentlichkeit kann Einsicht in das Konzept nehmen. Kommentare und Anregungen sollen von den Gästen erbeten und berücksichtigt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einem Exemplar des Nachhaltigkeitskonzepts, der Umwelterklärung und des Aktionsprogramms vorzulegen und zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste aufgegriffen werden.</p>	M
M 02	<p>Umwelleistungen - Darstellung umgesetzter Maßnahmen</p> <p>Die zur (Wieder)Auszeichnung des Umweltzeichens vom Betrieb neu umgesetzten Maßnahmen und die damit verbundenen Umwelteffekte sind - soweit möglich – zumindest für eine Maßnahme entsprechend darzustellen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Darstellung der neu umgesetzten Maßnahmen vorzulegen.</p>	M
M 03	<p>Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik</p> <p>Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine lokalen Minderheiten.</p> <p><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.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>M 04 EU 25</p>	<p>Schulung der MitarbeiterInnen 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 sensibilisieren. Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insbesondere die folgenden Aspekte: Umwelt und Biodiversität, Soziales, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können. Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MitarbeiterInnen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MitarbeiterInnen mindestens einmal jährlich durchzuführen. <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>	<p>M</p>
<p>M 05 EU 26</p>	<p>Gästeinformationen Der Betrieb hat die Gäste über sein Nachhaltigkeitskonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten³ zu informieren und anzuhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen für die Gäste beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen. Die Aufforderung an die Gäste, diese Ziele zu unterstützen, muss für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Beherbergungsbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden. <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 vorzulegen.</p>	<p>M</p>
<p>M 09</p>	<p>Verwendung des Umweltzeichens und Werbematerialien Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe auf den vom Betrieb vorrangig genutzten Kommunikationsmitteln (wie z.B. Briefpapier, Kuverts, Hausprospekt, Speisekarte etc.) bzw. im Internet verwenden. (Für Drucksorten gilt diese Anforderung bei Neuanschaffung.) Das Werbematerial des Betriebs ist v.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen und des Umweltzeichens korrekt und vollständig. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen aufgebracht wurde, sowie eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben.</p>	<p>M</p>

³ Z.B. Hinweise auf Fluchtwege, Einschränkungen für RaucherInnen etc.

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>M 13</p> <p>EU 27 und 28</p>	<p>Verbrauchsaufzeichnungen</p> <p>Der Betrieb muss über die Möglichkeit verfügen, zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung, Daten über den Gesamtverbrauch an</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energie (kWh), Strom und sonstigen Energiequellen (kWh) (zumindest extern bezogene Energie) • Wasser (Liter) • Chemikalien (in kg und/oder l; ggf. Angabe, ob es sich um Konzentrate handelt) • sowie das angefallene Abfallvolumen (in l und/oder kg unsortierten Abfalls) <p>zu erheben und zu kontrollieren.</p> <p>Die Daten sind während des Zeitraums, in dem der Betrieb geöffnet ist, möglichst monatlich oder zumindest jährlich zu erheben; und sind darüber hinaus als Verbrauch bzw. Anfall im Verhältnis zur Besucherfrequenz (z.B. je Übernachtung / je Gedeck) und / oder je m² Bruttogeschossfläche zu führen.</p> <p>Der Betrieb hat die Ergebnisse für eine Kontrolle der zuständigen Organisation, die den Antrag bearbeitet hat, bereit zu halten bzw. auf Aufforderung an diese zu übermitteln.</p> <p>Werden Ressourcen im Zuge eines Einmietverhältnisses o.ä. zur Verfügung gestellt, muss zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden und es erfolgt eine Abschätzung anhand der erhobenen Verbrauchsdaten der Geräte (Strom, Wasser).</p> <p><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 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 Antragsteller hat Informationen zu den angebotenen Dienstleistungen vorzulegen und anzugeben, ob Wäsche auf dem Gelände des Betriebs gewaschen wird.</p>	<p>M</p>
<p>4.2 Energie (E)</p>		
<p>E 01</p> <p>EU 5</p>	<p>Energieausweis oder Energieerhebung</p> <p>Ein Energieausweis nach OIB 6 muss - entsprechend den gesetzlichen Vorgaben - vorliegen und ggf. durch Vorschläge zu sinnvollen Verbesserungs- oder Sanierungsmaßnahmen ergänzt werden.</p> <p>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 energietechnischen Ist-Zustandes des Betriebs, insb. Gebäudehülle und Haustechnik).</p> <p>Die im Rahmen des Energieausweises bzw. der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes müssen in das Nachhaltigkeitskonzept des Betriebes einfließen.</p> <p>Eingemietete Betriebe mit geringem oder keinem Einfluss auf die haustechnische Ausstattung (z.B. Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung) müssen zumindest eine Erhebung signifikanter, verbrauchsintensiver (Küchen-)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.</p> <p>Für Schutzhütten und Privatvermieter ist eine Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation möglich.</p> <p><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 Schutzhütten oder Privatvermietern eine gänzliche Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation vorzulegen</p>	<p>M</p>

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
E 02	<p>Wärme- und Schalldämmung von Fenstern</p> <p>Alle Fenster in individuell oder gemeinschaftlich genutzten Räumen mit Heizung und/oder Klimaanlage müssen je nach örtlichen Vorschriften bzw. gemäß der OIB Richtlinie und den klimatischen Bedingungen eine adäquate Wärmedämmung und darüber hinaus eine angemessene Schalldämmung aufweisen.</p> <p><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.</p>	M
E 03	<p>Wartung von Heizkesseln</p> <p>a) Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden, wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind.</p> <p>b) Einmal jährlich (bzw. bei Kleinstbetrieben 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.</p> <p><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.</p>	M
E 04 EU 3	<p>Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung</p> <p>Der feuerungstechnische Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.</p> <p>Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens muss ggf. ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern geprüft werden. Wenn dieser aus technischen oder wirtschaftlichen Gründen nicht sinnvoll ist, müssen hocheffiziente Technologien, wie Brennwerttechnologie, 4-Sterne Kessel, effiziente KWK-Anlagen oder Wärmepumpen eingesetzt werden.</p> <p>Der Wirkungsgrad einer während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Holzheizung muss den Anforderungen gemäß Umweltzeichen-Richtlinie 37 entsprechen.</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>	M
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

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>E 06</p> <p>EU 4</p> <p>EU 7</p>	<p>Klima- und Heizungsgeräte (bei Neuanschaffungen)</p> <p>Klima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern selbsttätig ausschalten.</p> <p>Jedes während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekaufte Raumklimagerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse A für Raumklimageräte¹ entsprechen oder eine gleichwertige Energieeffizienz aufweisen.</p> <p><i>Anmerkung:</i> Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die entweder auch mit anderen Energiequellen betrieben werden können, oder für Luft-Wasser- und Wasser-Wasser-Wärmepumpen oder Geräte mit einer Leistung (Kühlleistung) von über 12 kW.</p> <p>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 Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klima-/Heizungsgeräte verantwortlich ist.</p>	<p>M</p>
<p>E 07</p> <p>EU 2</p>	<p>Kohle, Schweröle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung</p> <p>Als Energiequelle dürfen weder Schweröle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Kohle für Feuerstellen zu Dekorationszwecken ist von dieser Bestimmung ausgenommen.</p> <p>Ausschließliche Elektrodirektheizung ist ebenfalls ausgeschlossen, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft stammt.</p> <p>Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen.</p>	<p>M</p>
<p>E 09</p> <p>EU 9</p>	<p>Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel</p> <p>Im Betrieb müssen Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt werden, wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED oder Energiesparlampen • Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder <p>Leuchtmittel im Einflussbereich des Betriebes genügen der Energieeffizienzklasse A². Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht effizienter Leuchtmittel ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.</p> <p><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.</p>	<p>M</p>
<p>E 10</p> <p>EU 10</p>	<p>Heizgeräte für Außenbereiche</p> <p>Heizgeräte zur Beheizung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrereichen im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	<p>M</p>
<p>E 11</p> <p>EU 1</p>	<p>Strom aus erneuerbaren Quellen</p> <p>Mindestens 50 % des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen³ (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) stammen.</p> <p>Auf mindestens zwei Jahre befristete bindende vertragliche Vereinbarungen (z. B. die Vereinbarung von Strafzahlungen) für den Fall, dass ein Wechsel zu einem anderen Energieversorger erfolgt, können als Kriterium dafür betrachtet werden, dass „kein Zugang“ zu einem Markt gegeben ist, der Strom aus erneuerbaren Energiequellen anbietet.</p> <p><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.</p>	<p>M</p>

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

4.3 Wasser (W)		
<p>W 01</p> <p>EU 13 (EU 11)</p>	<p>Wasserspartechnik</p> <p>a) WC-Spülkästen müssen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstoptaste oder ein 2-Tastensystem verfügen oder auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt sein.</p> <p>b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung auszurüsten, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.</p> <p>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 zu erreichen.</p> <p><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..</p>	M
<p>W 02</p>	<p>Abwasserbehandlung</p> <p>Das gesamte Abwasser ist zu behandeln.</p> <p>Besteht keine Möglichkeit, an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage angeschlossen zu werden, muss der Betrieb über ein eigenes Klärsystem oder eine eigene Abwasserbehandlung verfügen, die den Anforderungen der einschlägigen kommunalen, einzelstaatlichen oder europäischen Vorschriften genügt.</p> <p><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.</p>	M
4.4 Abfall (A)		
<p>A 01</p>	<p>Abfallwirtschaftskonzept</p> <p>Der Betrieb muss ein aktuelles schriftliches Abfallwirtschaftskonzept vorweisen. Das Abfallwirtschaftskonzept ist alle sieben Jahre 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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen.</p>	M
<p>A 02</p> <p>EU 18</p>	<p>Abfalltrennung</p> <p>Der Abfall ist so zu trennen, dass er von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden kann. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Hierzu gehören z. B. Toner, Farbpatronen, Kühl- und Elektrogeräte, Batterien, Energiesparlampen, Arzneimittel, Fette und Öle sowie Elektrogeräte.</p> <p>Bei Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgebäudes (z.B. Eventcatering) ist auf eine geordnete Abfalltrennung besonderer Wert zu legen. V.a. Speiseabfälle sind sachgerecht zu entsorgen (Biogasanlage, Kompostierung etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erläutern, welche Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, welche Verfahren für die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien innerhalb des Betriebs vorhanden sind und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden.</p>	M
<p>A 04</p> <p>EU 12</p>	<p>Abfallbehälter in den Toiletten</p> <p>Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste vorzulegen.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
4.5 Luft / Lärm (L)		
L 01 EU 21	<p>Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot. Wenn baulich möglich und gesetzlich erlaubt, können abgetrennte Raucherbereiche eingerichtet und als solche ausgewiesen werden. In Schutzhütten herrscht generelles Rauchverbot. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M
4.6 Büro / Druck / Beschaffung (B)		
B 01	<p>Büropapier 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.</p>	M
4.7 Reinigung / Chemie / Hygiene (R)		
R 01	<p>Schmutzschleusen In allen Eingangsbereichen 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.</p>	M
R 02	<p>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel 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. (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 (Rechnungen, Herstellerbestätigungen etc.) vorzulegen.</p>	M
R 03 EU 16	<p>Desinfektionsmittel Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, wo und wann Desinfektionsmittel eingesetzt werden.</p>	M
R 04	<p>Abfluss- und Rohrreinigung Im Betrieb müssen bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung vorhanden sein (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke, etc.). 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.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
R 05	<p>Automatische Spülreiniger und Beckensteine</p> <p>In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • WC-Beckensteine und Pissoirsteine • automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
R 06	<p>Schädlingsbekämpfungsmittel</p> <p>Ausgenommen bei behördlichen Auflagen sowie der Beauftragung von Professionisten bei starkem Schädlingsbefall dürfen keine Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel mit chemisch-synthetischen Inhaltsstoffen und biozider Wirkung verwendet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Auflagen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>	M
4.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)		
4.9 Lebensmittel / Küche (K)		
K 01	<p>Getränkedosen</p> <p>Getränkedosen dürfen in Bereichen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, nicht angeboten werden.</p> <p>Eine Ausnahme kann für ein Produkt gewährt werden, wenn dieses nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist. Diese Ausnahme gilt nicht bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind!</p> <p>Auf Schutzhütten können Ausnahmen gewährt werden, wenn andere Gebinde wegen spezieller Bedingungen nicht sinnvoll sind, z.B. Transport durch Personen, oder für eine beschränkte Reservehaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen, gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber, für welches Produkt Getränkedosen verwendet werden und aus welchem Grund dies gerechtfertigt ist.</p>	M
K 02	<p>Mehrweggebinde</p> <p>Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier. 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.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>K 03</p>	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen 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.</p> <p>Kategorien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Streichfette (Butter, Margarine etc.) • Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.) • Brot und Gebäck • Brotaufstriche süß (Marmelade, Konfitüre, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich etc.) • Brotaufstriche pikant (Schmelzkäse, Streichwurst etc.) • Zucker, Salz, Gewürze etc. (Senf, Ketchup,...) • Frühstückscerealien, Müsli etc. • Wurst, Käse <p>(Ausnahme: Im Bereich des Care-Catering und Room-Service sind all jene Bereiche ausgenommen, in welchen die Verwendung von Portionspackungen aufgrund von Hygienemaßnahmen oder von körperlich eingeschränkten Fähigkeiten der BewohnerInnen erforderlich sind.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	<p>M</p>
<p>K 04</p>	<p>Eier</p> <p>Alle vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Eier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><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, vorzulegen.</p>	<p>M</p>
<p>K 05</p>	<p>Lebensmittel aus der Region</p> <p>a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion anzubieten.</p> <p>b) Von <u>Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung</u> werden folgende vier Produktkategorien verpflichtend ganzjährig regional eingekauft:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten. 2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart 3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers 4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Lamm <p>Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Eier und Eiprodukte 6. Wild 7. Süßwasserfisch 8. Käse 9. Brot und Gebäck <p>Produkte, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, sollen 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> <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>M</p>

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
K 06	<p>Produkte aus biologischer Landwirtschaft</p> <p>Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischmilch • zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) • zwei weitere Lebensmittel <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 07	<p>Einweggeschirr und Einwegprodukte</p> <p>Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden.</p> <p>Keines der folgenden Einwegprodukte darf in den Zimmern / Mietunterkünften und Restaurants sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 kompostiert⁴ werden können. • Einmal-Papiertischtücher • Einweg-Dekoration (ausg. kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen) <p>Sofern Einwegprodukte für Tassen, Teller und Besteck im Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert⁵ werden können.</p> <p>Die Kunden sind ferner in geeigneter Weise über diese Merkmale zu informieren (z.B. im Angebot, Information vor Ort etc.).</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 und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).</p>	M
K 08	<p>Vegetarische oder vegane Gerichte</p> <p>Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlicher Menüauswahl muss mindestens ein vegetarisches/veganes Menü 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
K 09	<p>Ausgewogene Ernährung</p> <p>Bei Betrieben bzw. Betriebsstandorten der Gemeinschaftsverpflegung sind die Speisepläne oder die einzelnen Gerichte, welche für die Erstellung der Speisepläne herangezogen werden, von einem/einer Ernährungsberater/in oder Diätologen/in zu evaluieren (entweder ausgebildete/r interne/r Mitarbeiter/in oder mindestens einmal jährlich externe Beratung). Vorschläge zur Verbesserung der Speisenzusammenstellung sind zu berücksichtigen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 10	<p>Tierschutz</p> <p>Speisen mit folgenden aus Sicht des Arten- und Tierschutzes besonders sensiblen oder geschützten Arten bzw. Produkten werden nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal, Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör und Huchen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 11	<p>Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)</p> <p>Es dürfen keine Lebensmittel zum Einsatz kommen, die GVO enthalten, aus solchen bestehen, oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
K 12	<p>Fairer Handel</p> <p>Es werden mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	M
K 13	<p>Regionaltypische Speisen</p> <p>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.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 14	<p>Frische Speisenzubereitung</p> <p>Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf die Conveniencestufen 0 bis 2 zu beschränken.</p> <p>Zugelassen ist ferner 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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume</p>	M
K 15	<p>Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten</p> <p>Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate aus pflanzlichem Fett sowie „Schummelschinken“ mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.</p>	M
K 16	<p>Leitungswasser</p> <p>Der Betrieb stellt kostenlos frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. Auf die Qualität/Herkunft des Trinkwassers wird in geeigneter Weise zusätzlich hingewiesen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M
K 17	<p>Saisonale Produkte</p> <p>Das Speiseangebot an frischen, heimischen Obst und Gemüse ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 18	<p>Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan</p> <p>In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M
K 21	<p>Unabhängige Kontrolle / AMA Gastrosiegel / Genussregionspartner</p> <p>a) Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft (2 Punkte). = Muss für Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>b) Der Betrieb führt das AMA Gastrosiegel (3 Punkte; bei aktivem Kontrollvertrag sind automatisch inhaltsgleiche Kriterien des Umweltzeichens erfüllt (z.B. K 11, K 14, K 15)</p> <p>c) Der Betrieb ist Partnerbetrieb einer Genussregion (1,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage Kontrollvertrag bzw. Auszeichnungen oder Vereinbarungen.</p>	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; (**M**) – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

4.10 Verkehr / Mobilität (V)		GEM
V 01 EU 22	Öffentliche Verkehrsmittel Potenzielle Gäste, Kunden und MitarbeiterInnen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) darüber zu informieren, wie sie den Betrieb und andere Ziele vor Ort mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Sind keine geeigneten öffentlichen Verkehrsmittel vorhanden, sind Informationen über andere umweltfreundliche Verkehrsmittel zur Verfügung zu stellen (z.B. Hinweise auf Radrouten, Abholservice etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des ausgelegten Informationsmaterials vorzulegen.	M

- 1 lt. Richtlinie 2002/31/EG der Kommission vom 22. März 2002 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Raumklimageräte
- 2 lt. Richtlinie 98/11/EG der Kommission vom 27. Januar 1998 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltslampen
- 3 lt. Richtlinie 2001/77/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. September 2001 zur Förderung der Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen im Elektrizitätsbinnenmarkt (ABl. L 283 vom 27.10.2001, S. 33)
- 4 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)
- 5 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; **(M)** – Muss-Kriterium nur relevant wenn zutreffend (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...);

Soll – Sollkriterium;

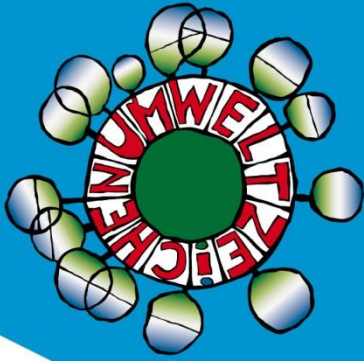
ANHANG

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

- 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
- 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

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>.



**Österreichisches
Umweltzeichen**

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

Version 6.0
1. Jänner 2014

Inhaltsverzeichnis

Beispielkatalog SOLL-Kriterien

1.	Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M)	3
2.	Energie (E)	7
3.	Wasser (W)	9
4.	Abfall (A).....	10
5.	Luft / Lärm (L)	10
6.	Büro / Druck / Beschaffung (B).....	10
7.	Reinigung / Chemie / Hygiene (R)	11
8.	Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)	13
9.	Lebensmittel / Küche (K)	15
10.	Verkehr / Mobilität (V)	18
11.	Aussenbereich / Freiflächen (F).....	19

Beispielkatalog Soll-Kriterien

Die hier vorgeschlagenen Soll-Kriterien stellen einen offenen Beispielkatalog für alle Betriebstypen bzw. Module dar. Zusätzlich wurde definiert, welche Anforderungen welchen Betriebstypen/Modulen zugeordnet werden können. Dadurch soll verhindert werden, dass es zu einer Bepunktung von ggf. strengeren Muss-Kriterien einzelner Module kommt (z.B. Punkte für „Nichtraucherbetrieb“ bei Schutzhütten, die ohnehin als solcher zu führen sind.)

Betriebe können Maßnahmen aus diesem Beispielkatalog oder umweltrelevante Eigeninitiativen wählen um die erforderliche Punktezahl gemäß Kapitel 3.2 zu erreichen.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M)		
M 08	Kommunikation des Gastronomie-Angebots Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten etc.) hingewiesen. Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.	1
M 10	Gästezufriedenheit und-feedback Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Messung der Gästezufriedenheit (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertung auf Buchungsplattformen) und ein Beschwerdemanagement eingerichtet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Gästefeedbacks und des Beschwerdemanagements zu erläutern.	1
M 11	Nachhaltige Produkte a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration, Verpflegung oder Shops. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	2
M 14	Nachhaltigkeitsbericht a) Ein Nachhaltigkeitsbericht nach den Prinzipien der Global Reporting Initiative (GRI) liegt vor (3 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat entsprechende Berichte vorzulegen und zu erläutern, wie diese kommuniziert werden.	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
 M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
M 15	<p>MitarbeiterInnenpolitik (Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen).</p> <p>a) Der Betrieb setzt aktiv über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehende Maßnahmen zur Förderung der Jugendausbildung, Gleichbehandlung aller MitarbeiterInnen bzw. zur Integration von Menschen aus (lokalen) Minderheiten. (1 Punkt)</p> <p>b) MitarbeiterInnen erhalten zusätzliche Vorteile: z.B. Arbeitskleidung, Wäsche der Arbeitskleidung, Verpflegung, Schulungs- und Weiterbildungsangebote, Fahrtkostenzuschuss, Zugang zu Einrichtungen des Betriebs. (1 Punkt je zwei zusätzliche Vorteile).</p> <p>c) Der Betrieb hat ein aktives Wünsche- und Beschwerdemanagementwesen und es ist eine Vertrauensperson 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, Lohnkonten, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.</p>	3
M 16	<p>Umwelteam (Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen.)</p> <p>Die Betriebsleitung setzt ein Umwelteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im MitarbeiterInnenplan fest (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der Bildung eines Umwelteams vorzulegen.</p>	1
M 17	<p>Motivation der MitarbeiterInnen</p> <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"> - Angebot zur Teilnahme der MitarbeiterInnen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen - Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz / Nachhaltigkeit - Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umwelleistungen, 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>	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
M 18	<p>Diversity Management</p> <p>Der Betrieb verfolgt eine ganzheitliche Strategie, durch welche die Vielfalt seiner MitarbeiterInnen, Gäste 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 Gästegruppen (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 (Homepage, Prospekte,...) o) eigene Maßnahmen <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.</p>	5
M 21	<p>Gästefragebogen Umwelt und Nachhaltigkeit</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt seinen Gästen / Kunden einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter den Gesichtspunkten Umwelt / Nachhaltigkeit bewerten. (1 Punkt)</p> <p>Das (Online-) Gästebuch des Betriebes enthält einen expliziten Hinweis auf erwünschte Eintragungen zum Umweltzeichen / dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat ein Exemplar des Fragebogens vorzulegen und die Vorgehensweise für die Verteilung, Einsammlung und Auswertung der Fragebogen zu erläutern.</p>	1
M 24	<p>Werbegeschenke</p> <p>Die vom Betrieb angebotenen Werbegeschenke sind abfallarm (keine Einwegprodukte) oder wieder verwendbar oder es handelt sich um regionale bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>M 25 b)= EU 86</p>	<p>Umwelt- und Sozialstandards des Betriebes</p> <p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat an einem Umweltprogramm (Ökoprofit, Klimabündnis, etc.) oder einem entsprechenden Sozialprogramm (familienfreundlicher Betrieb, NESTOR Gold etc.) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert (1 Punkt pro Zertifizierung).</p> <p>b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist gemäß der Umwelt-Audit-Verordnung (EMAS) (3 Punkte) eingetragen oder nach ISO 14001 (2 Punkte) zertifiziert. Bei aktueller Auszeichnung mit EMAS oder Ökoprofit werden deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens als erfüllt bewertet (z.B. Abfallwirtschaftskonzept). <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>	<p>3</p>
<p>M 26 b)= EU 87</p>	<p>Umweltstandards der Zulieferbetriebe</p> <p>a) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, Umweltzeichen) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt)</p> <p>b) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (1,5 Punkte) oder gemäß ISO 14001 (1 Punkt) zertifiziert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines seiner Hauptlieferanten zu erbringen.</p>	<p>1,5</p>
<p>M 27</p>	<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) <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>	<p>3</p>
<p>M 29</p>	<p>Regionale Wirtschaftsbetriebe</p> <p>Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe. <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>	<p>1</p>
<p>M 31</p>	<p>Elektronische Datenerhebung</p> <p>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. <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 vorzulegen.</p>	<p>1</p>
<p>M 32 EU 89</p>	<p>Strom- und Wasserzähler</p> <p>Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können (z. B. Zimmer, Wäsche- und Küchendienst und/oder spezifische Geräte wie z. B. Kühlschränke oder Waschmaschinen). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).</p>	<p>2</p>

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
M 33	<p>Allgemeine Wartung und Kundendienst</p> <p>Geräte mit hohem Ressourcenverbrauch, die der Betrieb zur Erbringung seiner Dienstleistungen einsetzt, werden von qualifizierten MitarbeiterInnen regelmäßig gewartet und, falls notwendig, instand gesetzt. Die dazu nötigen Intervalle und Wartungsmaßnahmen sind in einem schriftlichen Wartungsplan festgehalten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der Geräte und der mit der Wartung beauftragten Personen/Unternehmen vorzulegen.</p>	1
2. Energie (E)		
E 13	<p>Vertiefende Energieberatung</p> <p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat eine weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen (2 Punkte).</p> <p>b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m² Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor (1 Punkt).</p> <p>c) Ein Energieausweis nach OIB 6 für das gesamte Gebäude liegt vor (3 Punkte)</p> <p><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) vorzulegen.</p>	3
E 15	<p>CO₂-Emissionen</p> <p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfasst seine CO₂ Emissionen (z.B. pro m² oder pro Übernachtung/Gedeck) und kommuniziert diese aktiv an seine Gäste (1,5 Punkte)</p> <p>b) Die angefallenen CO₂ Emissionen werden über anerkannte Klimaschutzprojekte⁴ kompensiert (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Kommunikation an die Gäste bzw. die Kompensation vorzulegen.</p>	3
E 16	<p>Wärmedämmung bestehender Gebäude</p> <p>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.</p> <p>Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oberste Geschossdecke: 0,20 ➤ Außenmauern: 0,35 ➤ Kellerdecke: 0,40 ➤ Fenster: 1,70 <p><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.</p>	2
E 21	<p>Absenkung der Heiztemperatur</p> <p>Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.</p>	1,5

⁴ 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 Projektentwicklung 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 BMLFUW entsprechen (www.climateaustria.at)

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
E 22 EU 33	<p>NOx-Emissionen des Heizkessels</p> <p>Der Heizkessel emittiert weniger als 60 mg NOx /kWh (Brennwertkessel) bzw. 70 mg NOx /kWh (nicht kondensierende Gasheizkessel mit einer Nennleistung von bis zu 120 kW)⁶. <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 des Heizkessels verantwortlich ist.</p>	1,5
E 24 EU 40	<p>Klimageräte</p> <p>a) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes liegt mindestens 15 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A⁷ (1,5 Punkte). b) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes liegt mindestens 30 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A gemäß der Richtlinie 2002/31/EG (2 Punkte). Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die entweder auch mit anderen Energiequellen betrieben werden können oder für Luft-Wasser- und Wasser-Wasser-Wärmepumpen oder Geräte mit einer Leistung (Kühlleistung) von über 12 kW. <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.</p>	2
E 26 EU 31	<p>Energie aus erneuerbaren Energiequellen</p> <p>a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke benötigten Energie stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte) b) 100 % der für Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke verwendeten Energie des Betriebs stammt aus erneuerbaren Energiequellen (2 Punkte). <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 stammt.</p>	2
E 29 EU 34	<p>Fernwärme</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist an ein effizientes⁸ Fernwärmenetz angeschlossen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmenetz vorzulegen.</p>	1,5
E 31 EU 36	<p>Wärmepumpe</p> <p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine Wärmepumpe für die Wärmeerzeugung oder die Klimaanlage (1,5 Punkte) b) Die Wärmepumpe des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen.</p>	2
E 33 EU 38	<p>Wärmeregulierung</p> <p>Die Temperatur kann in jedem Raum individuell geregelt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierung vorzulegen.</p>	1,5
E 34	<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. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
E 35 EU 37	<p>Wärmerückgewinnung</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1 Punkt) oder zwei (1,5 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>	1,5
E 41	<p>Ökostrom aus öffentlichem Netz</p> <p>a) 100 % des Stroms des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“ (2 Punkte).</p> <p>b) Der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ I (3 Punkte).</p> <p><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.</p>	3
E 42 EU 30	<p>Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen</p> <p>a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein System zur Erzeugung von Strom aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie, das mindestens 20 % des gesamten jährlichen Strombedarfs deckt oder decken wird (2 Punkte).</p> <p>b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort versorgt auch weitere Objekte oder speist eine Nettomenge des aus erneuerbaren Energiequellen erzeugten Stroms in das öffentliche Netz ein (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums und entsprechende Unterlagen über das Energiesystem vorzulegen sowie Daten über dessen Leistungsfähigkeit und tatsächliche Leistung. Außerdem legt er ggf. Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz vor.</p>	4
E 44 EU 44	<p>Elektrische Hand- und Haartrockner mit Annäherungssensoren</p> <p>Alle elektrischen Handtrockner (1 Punkt) und alle Haartrockner (1 Punkt) sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.</p>	2
3. Wasser (W)		
W 04 EU 53	<p>WC-Spülung</p> <p>Mindestens 95 % der WC-Spülungen des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes sind so ausgelegt, dass je Spülvorgang höchstens 6 Liter Wasser verbraucht werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1,5
W 05 EU 61	<p>Wassersparende Urinale</p> <p>Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Urinale vorzulegen.</p>	1,5
W 06	<p>Trocken- oder Komposttoiletten</p> <p>Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Toiletten vorzulegen.</p>	1,5

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
W 07 EU 52	Durchflussleistung von Wasserhähnen und Duschköpfen Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe mit Ausnahme des Badewannenzulaufs überschreitet im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	1,5
W 08 EU 56	Temperatur und Durchflussmenge des Trinkwassers Mindestens 95 % der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	1
W 09 EU 57	Zeitschalter für Brausen und Armaturen Sämtliche Duschen auf Freiflächen und in gemeinschaftlich genutzten Räumen oder Armaturen in Küchen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Brause / Armatur nicht benutzt wird. (je 1,5 Punkte für Duschen und Armaturen) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	1
4. Abfall (A)		
A 05 EU 72	Fettabscheider 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.	1
5. Luft / Lärm (L)		
L 04	Nichtraucherbetrieb Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.	2
6. Büro / Druck / Beschaffung (B)		
B 03 a) = EU 81	Papier und Kuverts a) Büropapiere tragen das Österreichische Umweltzeichen oder den Blauen Engel (1 Punkt). b) Mindestens 80% der Kuverts sind aus 100% Recyclingpapier (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 die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.	2
B 04	Papier bei Hausprospekten und Druckaufträgen a) Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Hausprospekte, Briefpapier etc.) ist total chlorfrei gebleicht (TCF) (1 Punkt) oder aus 100% Recyclingpapier (1,5 Punkte) oder trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). b) Druckerzeugnisse werden nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Rechnungen) über die verwendeten Produkte und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.	4

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
B 05	<p>Büroordner Mindestens 50 % der Büroordner sind aus 100% Altpapier bzw. auf Altpapierbasis und sind nicht mit Kunststoffen kaschirt oder beschichtet (1 Punkt) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1,5 Punkte). <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 die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.</p>	1,5
7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R)		
R 08	<p>Reinigungsplan Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erstellt einen schriftlichen Reinigungsplan (und gegebenenfalls einen Desinfektionsplan). Dieser enthält für alle Bereiche des Betriebs Angaben, wie oft, von wem und womit diese zu reinigen (bzw. desinfizieren) sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Reinigungs- / Desinfektionsplan vorzulegen.</p>	1,5
R 09 EU 67	<p>Chemiefreie Reinigung Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt genau fest, welche Verfahren er für eine chemikalienfreie Reinigung einsetzt, wie z. B. die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder sonstigen nichtchemischen Reinigungsmaterialien oder Maßnahmen mit gleicher Wirkung. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1
R 10	<p>Hinweise auf die Wasserhärte und sparsame Dosierung Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über entsprechende Einrichtungen bzw. trifft Vorkehrungen, die eine gezielte und sparsame Dosierung der eingesetzten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel gewährleisten. Je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatische Dosieranlagen bei Geschirrspülgeräten • Automatische Dosieranlagen bei Waschmaschinen • Anbringen von schriftlichen Dosieranleitungen und Hinweise zur Wasserhärte an oder in der Nähe der Geräte bei manueller Dosierung • Dosieranlage bzw. kontrollierte Ausgabe der Reinigungsmittel • Bei für Gäste nutzbaren Geräten müssen in deren Nähe bzw. in der Nähe der Sanitärbereiche Hinweise auf die lokale Wasserhärte angebracht sein, um Gästen eine geeignete Dosierung zu ermöglichen. Oder es sind automatische Dosiersysteme vorhanden, die den Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmittel hinsichtlich der Wasserhärte optimieren. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
R 11	<p>Abfallarme Verpackungen Die verwendeten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel werden in Großgebinden bzw. in Nachfüll- oder Mehrwegverpackungen eingekauft oder es handelt sich um Kompaktwaschmittel bzw. Konzentrate. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Verpackungsformen vorzulegen.</p>	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
<p>R 12 a) = EU 63</p>	<p>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</p> <p>a) Mindestens 80 % (nach Gewicht) der von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger und/oder Sanitärreiniger tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (jeweils 1 Punkt für jede dieser Kategorien von Mitteln, max. 3 Punkte).</p> <p>b) Mindestens je 80% (nach Gewicht) der von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger und/oder Sanitärreiniger erfüllen die ökologischen Produktanforderungen der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der o.g. Kategorien).</p> <p><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 die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.</p>	<p>3</p>
<p>R 14</p>	<p>Duftsprays und Duftspender</p> <p>In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays (ausg. Pumpsprays) — Duftspender (ausg. natürliche Duftverbesserer) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	<p>2</p>
<p>R 16 EU 69</p>	<p>Mittel zur Insekten- und Schädlingsabwehr</p> <p>a) Es werden bauliche oder Hygienemaßnahmen getroffen, welche die Verwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln auf ein Minimum reduzieren (z.B. Insektenschutzgitter etc.) (1 Punkt)</p> <p>b) Bei Anwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln werden Produkte verwendet, die für den biologischen Landbau zugelassen sind oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt).</p> <p><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>2</p>
<p>R 21 (b + c EU 81)</p>	<p>Hygienepapiere</p> <p>a) Toilettenpapier (1 Punkt), Papierhandtücher (1 Punkt), Küchenrollen (1 Punkt) und Mundservietten (1 Punkt) sind nachweislich aus 100% Altpapier.</p> <p>b) Mindestens 80 % des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).</p> <p>c) Mindestens 80 % der Papierhandtücher 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>R 22</p>	<p>Hygienebeutel und WC-Auflagen</p> <p>a) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten Hygienebeutel sind aus Papier (1 Punkt)</p> <p>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>R 23</p>	<p>Naturkosmetik</p> <p>Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort für Gäste 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>

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)		
G 04	Open front Cooler Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	1
G 09 EU 64	Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche 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.	2
G 10	Boden- und Wandbeläge a) Alle Boden- und Wandbeläge / Tapeten des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes sind PVC-frei (1 Punkt) b) Mindestens 10 % der Bodenbeläge oder Wandbeläge, die im Betrieb bzw. am Betriebsstandort vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen zu den verwendeten Boden- bzw. Wandbelägen vorzulegen.	2
G 17 EU 43	Energie sparende Geräte a) Bürogeräte (1 Punkt): Mindestens 80 % der Bürogeräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns ⁹ („energy star“). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Bürogeräte, die für den Energiestern infrage kommen und/oder die PC und Notebooks, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. b) Kühlgeräte (1 Punkt): Sämtliche Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse ¹⁰ A+ oder A++ und alle Frigo- oder Minibars der Klasse B. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Kühlgeräte, Frigo- oder Minibars unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. c) Waschmaschinen (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse ¹¹ A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Waschmaschinen unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. Anmerkung: gewerbliche Waschmaschinen müssen den Anforderungen nicht genügen. d) Geschirrspüler (1 Punkt): Sämtliche Haushaltsgeschirrspüler entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse ¹² A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Geschirrspüler unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen. e) Wäschetrockner (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswäschetrockner entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse ¹³ A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) bzw. Unterlagen über die Energieklasse der Wäschetrockner vorzulegen. Anmerkung: Wäschetrockner, die nicht unter die Richtlinie 95/13/EG fallen, (z. B. gewerbliche Wäschetrockner) müssen den Anforderungen nicht genügen.	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
 M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
	<p>f) Elektrobacköfen (1 Punkt) oder sämtliche Haushaltsbacköfen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse¹⁴ A (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde bzw. Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Haushaltsherde vorzulegen.</p>	
G 18	<p>Kochherde Sämtliche Kochherde sind Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde vorzulegen.</p>	1
G 20 EU 55	<p>Wasserverbrauch der Waschmaschinen und der Geschirrspüler a) Waschmaschinen: Die vom Betrieb/Betriebsstandort oder seinem Wäschedienst eingesetzten Waschmaschinen verbrauchen höchstens 12 Liter Wasser je kg Füllmenge (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Waschmaschinen verantwortlich ist, oder einen Nachweis darüber, dass die Waschmaschinen das (EU-) Umweltzeichen tragen. Der Betrieb hat technische Unterlagen seines Wäschedienstes vorzulegen, dass dessen Waschmaschinen diesen Kriterien genügen.</p>	2
EU 54	<p>b) Geschirrspüler Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (angegeben als W(gemessen)) überschreitet den in nachstehender Gleichung genannten Wert nicht (1 Punkt): $W(\text{gemessen}) = (0,625 \times S) + 9,25$ dabei ist: W(gemessen) = der gemessene Wasserverbrauch des Geschirrspülers in Litern je Programm, auf eine Dezimalstelle gerundet, S = die Anzahl der in den Geschirrspüler passenden Maßgedecke. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Geschirrspüler verantwortlich ist, oder einen Nachweis darüber, dass die Geschirrspüler das (EU-) Umweltzeichen tragen.</p>	
G 21	<p>Kälte- und Kühlmittel a) Sämtliche (Haushalts-)kühl- und Gefriergeräte sowie Klimageräte werden ohne Einsatz halogener Kohlenwasserstoffe (Kältemittel und Schaumstoffe) betrieben. (1 Punkt) b) Sämtliche Kühl- und Klimaanlage werden ohne Einsatz halogener Kohlenwasserstoffe betrieben.(1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die in den Geräten bzw. Anlagen enthaltenen Kälte- und Kühlmittel vorzulegen.</p>	2
G 22 EU 45	<p>Standort der Kühlgeräte Das/die Kühlgerät(e) sind in der Küche (bzw. im Geschäft/Kiosk) so aufgestellt und geregelt, dass sie den Grundsätzen der Energieeinsparung genügen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	1
G 24 EU 82	<p>Gebrauchsgüter Mindestens 30 % jeder Kategorie von langlebigen Gütern (wie z. B. Textilien, Matratzen, PC, Notebooks, Fernseher, Waschmaschinen, Spülmaschinen, Kühlgeräte, Staubsauger, harte Bodenbeläge, Glühlampen), die in dem Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt für bis zu drei Kategorien von langlebigen Gütern). <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 die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.</p>	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
9. Lebensmittel / Küche (K)		
K 05	<p>Lebensmittel aus der Region</p> <p>b) Es werden Produkte aus den folgenden Produktkategorien verpflichtend ganzjährig regional eingekauft (1-4 sowie zwei weitere für <u>Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung MUSS</u>):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten. 2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart 3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers 4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Lamm 5. Eier und Eiprodukte 6. Wild 7. Süßwasserfisch 8. Käse 9. Brot und Gebäck <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>(Pro Kategorie 1 Punkt, bei unabhängiger Kontrolle 1,5 Punkte, maximal 5 Punkte)</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>	4,5
K 22	<p>Abfallarme Lebensmittelverpackungen</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen bzw. vereinbart mit Lieferanten die Rücknahme von Verpackungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. ➤ Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferanten ➤ Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Maßnahmen zum Einkauf abfallarmer Produkte getroffen werden.</p>	2
K 23	<p>Portionspackungen</p> <p>Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort werden Portionspackungen nicht verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
K 24 EU 71	<p>Einweggebinde</p> <p>In den Bereichen, die Eigentum des Betriebs / des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, werden keine Einweggebinde (Dosen, PET etc.) angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben darüber vorzulegen, welche derartigen Einwegprodukte gegebenenfalls verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben.</p>	2
K 25 EU 79	<p>Mehrweggebinde bei Getränken</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort bietet mindestens eines der folgenden Getränke ausschließlich in Mehrwegflaschen bzw. Containern, Fässern, Konzentraten o.ä. an:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Bier (1 Punkt) b) (Mineral-) Wasser (1 Punkt) c) alkoholfreie Getränke (1 Punkt) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränke lieferanten vorzulegen.</p>	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
K 26	<p>Mehrwegeschirr für Catering / Take Away Für den Catering- bzw. Take-Away-Bereich sowie bei der Auslieferung von Speisen und Getränken wird Mehrwegeschirr (Tassen, Teller und Besteck) angeboten (zusätzlich = 1 Punkt; ausschließlich = 3 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über verwendete Mehrwegprodukte vorzulegen.</p>	3
K 27	<p>Kooperation mit Landwirten / Direktvermarktern aus der Region Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von einem Landwirt oder einer regionalen Direktvermarktungskooperation. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
K 28	<p>Eier und Eiprodukte a) Mindestens 80 % der von dem Betrieb verwendeten Eier stammen aus biologischer Haltung (2 Punkte). b) Die im Betrieb verwendeten Eiprodukte stammen nachweislich von Eiern aus Bodenhaltung (1 Punkt) oder Freilandhaltung (1,5 Punkte) oder Biologischer Haltung (2 Punkte) c) Bei verarbeiteten Ei-Produkten, wie Nudeln etc. werden nachweislich Eier aus Freilandhaltung (1 Punkt) oder biologischer Haltung (2 Punkte) verwendet. <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, vorzulegen.</p>	4
K 29 EU 83	<p>Gefährdete und geschützte Arten Für die Speisenzubereitung (1,5 Punkte) sowie ggf. in den Verkaufsstellen (1,5 Punkte) werden keine gefährdeten oder geschützten Arten sowie Tiere und Pflanzen verwendet, durch deren Verwendung, Fang oder Produktion Arten in ihrem Bestand gefährdet oder deren Lebensräume zerstört werden (z.B. landesrechtlich geschützte Arten, exotisches Wild, bestimmte Fisch- oder Schalentierarten, Garnelen und Shrimps, Tunfisch). Fisch aus Wildfang wird nur mit dem MSC Gütesiegel für Nachhaltige Fischerei angeboten. Bei Fisch aus Zucht wird auf einheimische und wenn möglich biologische Zucht zurückgegriffen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	3
K 30	<p>Fairer Handel a) Alle im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendeten Produkte aus Entwicklungsländern stammen - sofern sie am Markt vorhanden und nicht durch regionale Produkte ersetzbar sind - aus ethisch, sozial und ökologisch verträglicher Produktion gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (3 Punkte) b) gilt nur für Schutzhütten (K 12): Es werden mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	3
K 31 EU 84	<p>Biologische Lebensmittel und Getränke a) Die Hauptzutaten von mindestens zwei Gerichten stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt). b) Die Zutaten aller Gerichte (einschließlich des Frühstücks) stammen aus dem ökologischen Landbau (3 Punkte). c) Mindestens vier in Verkaufsstellen angebotene Produkte stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt) Die Verwendung dieser Produkte sollte dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
K 32	<p>Kontrolliert biologisch geführter Betrieb</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat bezüglich der Verwendung biologischer Lebensmittel einen Kontrollvertrag mit einer externen Bio-Kontrollorganisation abgeschlossen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die Zertifizierung zu erbringen.</p>	3
K 34	<p>Kleinere Portionen</p> <p>In der Speisekarte/dem Menüplan wird darauf hingewiesen, dass Gerichte auch in kleineren Portionen erhältlich sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1
K 35	<p>Kommunikation des Gastronomie-Angebots</p> <p>Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch, anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssysteme, Qualitätsprogramme, Herkunftsbezeichnungen etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten etc.) hingewiesen.</p> <p>Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.</p>	1
K 36	<p>Kennzeichnung der Speisen</p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort kennzeichnet zumindest ausgewählte Gerichte durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Proteinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
K 37	<p>Vegetarische / Vegane Speisen</p> <p>a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt).</p> <p>b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (2 Punkte).</p> <p>c) nur für Schutzhütten: Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü werden angeboten (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>	2
K 38	<p>Verwendung eines tiergerechten Betäubungs- und Tötungssystems für Krusten- und Schalentiere</p> <p>Bei Angebot von Krusten- und Schalentieren wird eine Alternative zur Tötung durch Einwerfen ins kochende Wasser verwendet, welche garantiert, dass die Tiere vorab getötet werden (z.B. Crustastun-Verfahren).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1
K 39	<p>Vermeidung von Lebensmittelabfall</p> <p>a) Bei Veranstaltungen wird das Catering / Buffet so organisiert, dass Speisen in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert werden. Übrig gebliebene Lebensmittel werden der lokalen Wohlfahrt / Bedürftigen gespendet. Diese Vorgehensweise wird im Betrieb bzw. den TeilnehmerInnen vor und während einer Veranstaltung kommuniziert. (2 Punkte)</p> <p>b) Der Betrieb setzt aktiv sonstige Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen</p>	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
K 40	<p>Besonderes (Catering) Angebot 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
K 42	<p>Speisenzustellung nur in Mehrwegverpackungen Wird der Betrieb bzw. der Betriebsstandort teilweise oder ausschließlich mit Speisen im Rahmen eines Speisen-Produktions-Systems (z.B. Cook & Chill, Cook & Hold) beliefert, werden sämtliche Speisenelemente in Mehrwegverpackungen transportiert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
K 43	<p>MSC bzw. ASC zertifizierter Betrieb Der Betrieb ist nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) für Nachhaltige Fischerei (1Punkt) bzw. des Aquaculture Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der Zertifizierung vorzulegen.</p>	2
10. Verkehr / Mobilität (V)		
V 04	<p>Informationen über eine umweltverträgliche An-/Abreise Die Informationen zu einer umweltfreundlichen An-/Abreise (Bahn, Bus, Rad) sind im Internet / in gedruckten Unterlagen des Betriebs ausführlicher und prominenter dargestellt als herkömmliche Anreiseinformationen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2
V 09	<p>(Rad-) Wanderkarten Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.</p>	1
V 12	<p>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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept vorzulegen.</p>	3
V 13	<p>Betriebliches Fuhrparkmanagement</p> <p>a) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO₂-Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt)</p> <p>b) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO₂-Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.</p>	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;
M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	GEM
V 14	<p>Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb</p> <p>a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge, Biodieselfahrzeuge mit Partikelfilter, Elektrofahrzeuge) (2 Punkte).</p> <p>b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (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
V 15	<p>Stromtankstelle</p> <p>Der Betrieb fördert die Anreise mit elektromobilen Fahrzeugen und stellt seinen Gästen, Kunden und MitarbeiterInnen gratis eine Stromversorgung zum Aufladen der Batterien zur Verfügung. Dies wird den (potenziellen) NutzerInnen schriftlich kommuniziert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.</p>	3
11. Aussenbereich / Freiflächen (F)		
F 02	<p>Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften</p> <p>Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B. durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Förderung seltener Arten etc. (Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Pflanzen bzw. Verarbeitung alter Obstsorten, Gästeinformation, Kooperationen etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	2

6 gemäß der Klasse 5 der Norm EN 297/A3

7 lt. Richtlinie 2002/31/EG der Kommission vom 22. März 2002 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Raumklimageräte

8 im Zusammenhang mit der Vergabe des Umweltzeichens wird die Beheizung durch Fernwärme wie folgt definiert: Die Wärmeerzeugung erfolgt entweder durch eine hocheffiziente KWK-Anlage gemäß der Richtlinie 2004/8/EG und den anderen Rechtsakten der Kommission, die zur Durchführung dieser Richtlinie angenommen wurden, oder durch ausschließlich zu Heizzwecken eingesetzte Kessel mit einem Wirkungsgrad, der mindestens dem jeweils in der Entscheidung 2007/74/EG der Kommission genannten maßgeblichen Referenzwert entsprechen muss; außerdem muss folgende Anforderung erfüllt sein: Die Leitungen des Fernwärmenetzes erfüllen die Anforderungen der maßgeblichen CEN-Normen für die jeweiligen Leitungen.

9 lt. Verordnung (EG) Nr. 2422/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. November 2001 über ein gemeinschaftliches Kennzeichnungsprogramm für Strom sparende Bürogeräte (ABl. L 332 vom 15.12.2001, S. 1) der Verordnung (EG) Nr. 106/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates und gemäß dem Beschluss 2003/168/EG der Kommission

10 lt. Richtlinie 2003/66/EG der Kommission vom 3. Juli 2003 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG betreffend die Energieetikettierung für elektrische Haushaltskühl- und -gefriergeräte sowie entsprechende Kombinationsgeräte (ABl. L 45 vom 17.2.1994, S. 1)

11 lt. Richtlinie 96/89/EG der Kommission vom 17. Dezember 1996 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltswaschmaschinen (ABl. L 136 vom 21.6.1995, S. 1)

12 lt. Richtlinie 99/9/EG der Kommission vom 26. Februar 1999 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltsgeschirrspüler (ABl. L 118 vom 7.5.1997, S. 1)

13 lt. Richtlinie 95/13/EG der Kommission vom 21.06.1995 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für elektrische Haushaltswäschetrockner

14 lt. Richtlinie 2002/40/EG der Kommission vom 8. Mai 2002 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Elektrobacköfen

verwendete Abkürzungen für die Module:

GEM – für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung relevant;

M – Musskriterium; Soll – Sollkriterium; (M) – Muss-Kriterium mit Einschränkung relevant (z.B. bei Seminarangebot, Außenbereich,...)