

Ergebnisse Discuto Online Diskussion Überarbeitung Österreichisches Umweltzeichen Tourismus – November 2017

Dauer:

Mo. 30. 10. 2017 – Mo. 13.11.2017 (15 Tage)

Beteiligung: Ca. 500 Einladungen; 50 TeilnehmerInnen (= 10%)

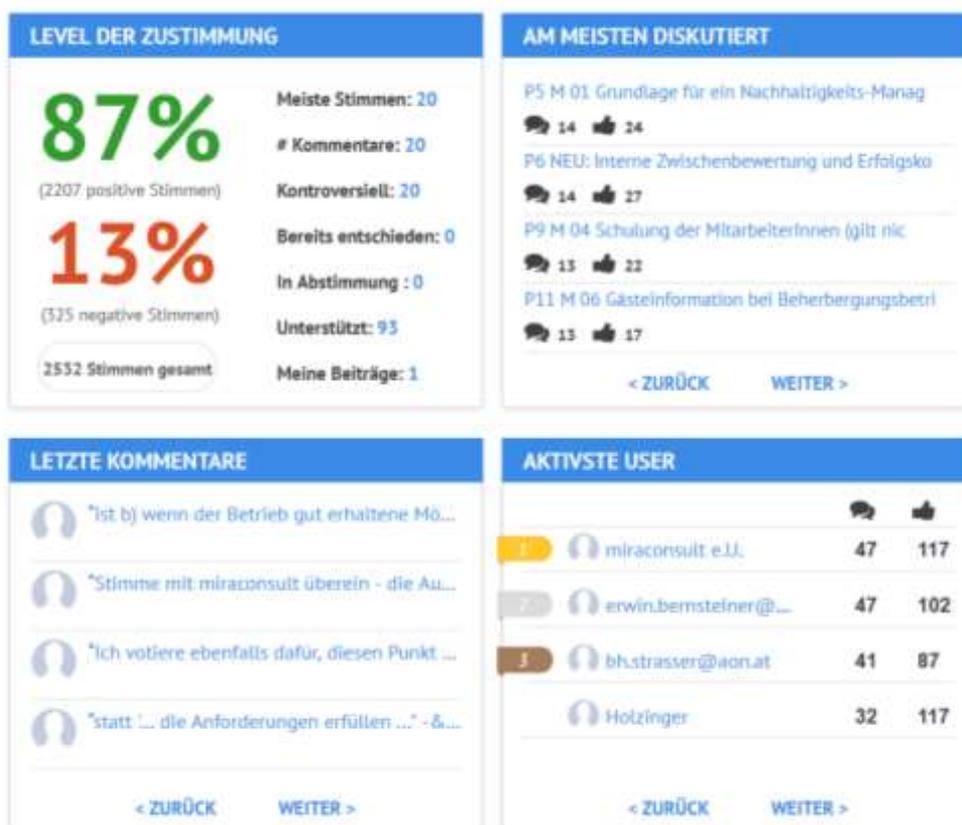
- 22 (= 44%) Berater-/PrüferInnen
- 17 (= 34%) LizenznehmerInnen des Umweltzeichen Tourismus (aus 7 Bundesländern; 11 Beherbergung, 3 Gastronomie, 2 Gemeinschaftsverpflegung, 1 Tagungslokalitäten)
- 11 (= 22%) Fachausschuss-TeilnehmerInnen / FachexpertInnen

Übersicht

	Teilnehmer	Kommentare	Stimmen
Insgesamt	50	415	2589

Beteiligung

	Teilnehmer	Diskussion verlassen	Nur kommentiert	Nur abgestimmt	Kommentiert und abgestimmt	Teilgenommen aber inaktiv
Insgesamt	50	0	1	16	30	2
%	98.04%	0%	1.96%	31.37%	58.82%	3.92%



HINWEIS:

auf den folgenden Seiten sind Absätze, die in der Diskussion **Zustimmung** gefunden haben, **grün markiert** (auch wenn in den Kommentaren vielleicht widersprüchliche Aussagen vorliegen), solche mit **kontroversiellem Abstimmungsergebnis** sind **orange** unterlegt. Die **gelb unterlegten Hervorhebungen** bei den Kommentaren wurden von uns vorgenommen, um die Kernaussagen eines Kommentars zu betonen.

001 Überarbeitung Umweltzeichen Tourismus und Freizeitwirtschaft (UZ 200)

20 Stimmen

#likes: 20; #dislikes: 0 Kommentare: 0

002

Hier stehen die Vorschläge bzgl. der überarbeiteten (MUSS-)Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Tourismus zur Diskussion. Bitte die Änderungsvorschläge bewerten (mit „Daumen hoch“ bzw. „Daumen runter“) und diese ggf. auch kommentieren sowie allfällige weitere Punkte einbringen. Änderungen und Streichungen sind rot bzw. rot durchgestrichen zusätzlich hervorgehoben. Bei SOLL-Kriterien sind nur neue Kriterien, wesentliche Änderungen sowie Streichungen angeführt. Alle Änderungen in diesem Bereich sowie die Anforderungen für die Beurteilung und Prüfung und die detaillierte Zuordnung zu den jeweiligen Betriebstypen finden Sie unter [UZ-200 Kriterienvergleich Vers. 6.1 \(2014\) zu Entwurf \(2017\)](#)

17 Stimmen

#likes:15; #dislikes:2

Kommentare: 0

003

Sofern nicht anders angegeben, gelten die MUSS-Kriterien immer für alle Betriebstypen, wobei für die Ausnahmen folgende Abkürzungen verwendet werden :

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

17 Stimmen

#likes:16; #dislikes:1

Kommentare: 0

004 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement und Kommunikation (M) – MUSS-Kriterien

18 Stimmen

#likes:17; #dislikes:1

Kommentare:0

005 M 01 Grundlage für ein Nachhaltigkeits-Managementsystem

Festlegung eines Nachhaltigkeitskonzepts und –programms

Die Grundlage für ein Nachhaltigkeits-/Umweltmanagementsystem wird durch Umsetzung der folgenden Prozesse geschaffen:

- a) Erstellung eines schriftlich formulierten und der Öffentlichkeit zugänglichen einfachen Nachhaltigkeitskonzeptes. Dieses enthält - je nach Größe und Angebot des Betriebs - neben den für den Betrieb relevantesten Umweltaspekten hinsichtlich Energie, Wasser und Abfall - auch ökonomische, soziale, kulturelle, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte, Menschenrechtsfragen, die Berücksichtigung von Risiko- und Krisenmanagement 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.
- b) Der Betrieb verfolgt eine schriftlich festgelegte nachhaltige Einkaufspolitik, die in allen relevanten Stellen des Betriebs bekannt ist und umgesetzt wird.
- c) Der Betrieb hat ein detailliertes Aktionsprogramm in dem mindestens alle zwei Jahre Ziele (zu den unter a) genannten Aspekten) festgelegt werden, 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.
- d) Ein Verfahren für die interne Bewertung hinsichtlich der Umsetzung der im Aktionsprogramm festgelegten Ziele sowie zur kontinuierlichen Verbesserung bzw. erforderlicher Korrektur allfälliger Mängel (= "internes Audit").
- e) Die Öffentlichkeit kann Einsicht in das Konzept nehmen. Kommentare und Anregungen sollen von den Gästen, Besucher-, Mitarbeiter- und LieferantInnen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen.

29 Stimmen

#likes:16; #dislikes:13

Kommentare: 14

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:31

- Es müssen die **Prozesse einfacher** und effizienter werden. Umweltprogramm für die Zukunft wird mit die Jahre immer schwieriger, da man irgendwann mit dem Betrieb den Zenit erreicht hat.

Mtaibon 03.11.2017 - 15:27

- Meine negative Bewertung gilt nicht explizit den Änderungen sondern dem Kriterium bzw. die Erfüllung dessen an sich. Viele der hier enthaltenen Vorgaben sind entweder sowieso gesetzlich vorgeschrieben oder einfach selbstverständlich. Ein Nachhaltigkeitskonzept macht Sinn, aber nur wenn es auch vom Betrieb kommt und für den Betrieb relevante Themen behandelt. Ein reiner Winterbetrieb kann z.B. mit dem Thema Biodiversität nur sehr bedingt etwas anfangen. Trotzdem muss man das ins Nachhaltigkeitskonzept miteinformulieren. Das macht in meinen Augen nicht wirklich Sinn. Mein Vorschlag daher: Die wesentlichen Punkte sind **ähnlich AGB's** vom Betrieb zu unterzeichnen - bzw. erklärt man sich mit Beantragung zum UZ zu deren Einhaltung bereit, ohne dass man eine für jeden gültige Konzeptvorlage kopieren/verwenden muss und darüber hinaus soll ein Nachhaltigkeitskonzept erstellt werden, mit dem sich der Betrieb dann aber wirklich zu 100% indentifizieren kann.

Maurer 08.11.2017 - 12:53

- Es stellt sich die grundsätzliche Frage (besonders von Seiten der Betriebe) **wie** das Nachhaltigkeitskonzept **öffentlich gemacht** werden muss.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 12:56

- Die Formulierung, der Betrieb muss ein "einfaches" Nachhaltigkeitskonzept erstellen und veröffentlichen widerspricht den weiteren Ausführungen des Kriteriums. Die Veröffentlichung als **MUSS ist relativ schwer durchzusetzen**, siehe viele Homepages der aktuellen UZT Betriebe. Vorschlag: der **Betrieb formuliert ein "Nachhaltigkeits-Statement"** (ohne große Vorgaben im Detail) und veröffentlicht dies zumindest im Zusammenhang mit dem Umweltzeichen auf der Homepage. Das mit der Einkaufspolitik etc. greift einfach zu weit und wird ohnehin von den Kriterien abdeckt. Wenn ich mir vorstelle, dass ich einem Tourismusverantwortlichen M01 (verantwortungsvoll geführter Familienbetrieb) Wort für Wort vorlese, dann kann ich schon wieder umdrehen. Was soll der mit Menschenrechtsfragen, Krisenmanagement, Bewertungsverfahren bis hin zur sexuellen Ausbeutung anfangen können?

Maurer 08.11.2017 - 13:34

- Wenn **Krisenmanagement** Teil des schriftlich festgelegten Nachhaltigkeitskonzeptes sein soll, ebenso wie **Strategien gegen sexuelle und kommerzielle Ausbeutung** eignet es sich in den Augen zahlreicher Betriebe, höchstwahrscheinlich nicht als Unterpunkt auf der Homepage - hier ist **mit Irritation/Ablehnung zu rechnen**.

KDullnig 08.11.2017 - 21:30

- "einfaches" Konzept stimmt nicht - eher **"umfassendes"**. Achtung wir sollen hier nicht die intern. Standards für Global Reporting verlangen! **Veröffentlichung** finde ich **kritisch**, wenn so viele Daten gefordert werden.

DH 1010 09.11.2017 - 15:20

- Die **Prozesse sollten vereinfacht werden** und nicht noch umfangreicher werden. Der bürokratische Aufwand ist für Betriebe, welche keine eigene Person hierfür angestellt haben, nicht mehr zu bewältigen. Ein **Aushang von allen genannten Punkten** ist **unmöglich**, da dies eine "Verunstaltung" des Gesamteindrucks beim Gast wäre.

Holzinger 10.11.2017 - 09:59

- Ist gerade **für kleinere Betriebe aufwändig**, in der Praxis wird die Einsichtnahme der Gäste in das ganze Konzept nicht oft gelebt.. Das "einfache" Nachhaltigkeitskonzept scheint nicht einfacher zu werden

Martin Weishäupl 11.11.2017 - 10:41

- Die vorgeschlagenen Änderungen sind aus meiner Sicht **zu aufwändig**

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 19:56

- Wenn unter "öffentlich zugänglich gemacht" zu verstehen ist, dass die Unterlagen bei Nachfrage ausgehändigt werden, finde ich diesen Punkt in Ordnung. In dem Punkt, "ggf. eine Politik und Strategien gegen kommerzielle und sexuelle Ausbeutung..." ist nicht verständlich was hier unter "gegebenenfalls" zu verstehen ist. Den Begriff "Bewertungsbericht" würde ich umformulieren zu **"internem Bewertungsbericht"**. Da dieser Begriff vorher nicht vorkommt. Um halbwegs vergleichbare Ergebnisse zu erhalten wäre es **hilfreich "Guidelines" zur Erstellung** zur Verfügung zu stellen, wie zum Beispiel für den Fortschrittsbericht im Global Compact Netzwerk.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:13

- inhaltlich für mich okay und nachvollziehbar, aber viel **zu kompliziert** und umfangreich formuliert und daher - gerade als allererstes Kriterium - sicher für viele Betriebe von vornherein abschreckend!

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:15

- eine "**Zwischenüberprüfung**" nach 2 Jahren würde ich absolut begrüßen, sofern klar ist, wie das in der Praxis umgesetzt wird...

HGupfinger 13.11.2017 - 13:39

- Die Umsetzung erscheint mir **für Klein und Mittelbetriebe zu aufwändig**... ein Nachhaltigkeitsprogramm (Zielsetzung für die nächsten 2 Jahren) mit Verantwortlichen erscheint mir umsetzbarer. Das einfache Nachhaltigkeitskonzept finde ich gut!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 17:46

- 'einfaches' Nachhaltigkeitskonzept wird nachstehend erläutert, der Begriff 'einfach' ist daher nicht notwendig. Zugänglich 'über Website' spezifizieren - weil ein Ausdruck im Haus wäre auch öffentlich zugänglich, das ist aber wohl nicht gemeint.

006 NEU: Interne Zwischenbewertung und Erfolgskontrolle

Mindestens alle zwei Jahre, d.h. etwa zwei Jahre nach Erhalt/Verlängerung des Umweltzeichens, muss eine interne Zwischenbewertung durchgeführt werden, bei der die wesentlichen Kriterien des Umweltzeichens und deren Umsetzung sowie die Leistung des Betriebs hinsichtlich der im Aktionsprogramm festgelegten Ziele geprüft und gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen festgelegt werden.

33 Stimmen

#likes:24; #dislikes:9

Kommentare: 14

Reiner 30.10.2017 - 18:13

- Halte ich für **sehr wichtig**. Habe schon öfter angemerkt, dass die Prüfung alle 4 Jahre zu lang ist.

Umwelten 30.10.2017 - 19:05

- Finde zusätzliche Prüfungen als **Schikane für Betriebe**. Die Kundschaft prüft sowieso auch die Qualität mit.

Bodensee 31.10.2017 - 13:02

- Ich **finde es gut**, so bleibt man am "Ball" - kann ja auch nur intern dienen!

deli bluem 31.10.2017 - 16:55

- **finde es wichtig** und richtig regelmäßig darauf zu schauen - und wichtig auch damit das Gütesiegel Gewicht hat

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:35

- **Einerseits gut** am Ball zu bleiben, **andererseits** wieder eine **bürokratischer Brocken** mehr. Das Ministerium sollte sich endlich etwas überlegen, dass man die **Prüfungen der verschiedenen Siegel** (AMA, GenussRegion...) **zusammenlegen** kann. Dann sind kürzere Abstände in Ordnung. Sonst nicht! Die Gütesiegel sollten auch endlich miteinander abgeglichen werden!

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:02

- Die zweijährige "Zwischenbilanz" ist sicherlich gut, könnte in einfacher Form auch jährlich sein, sinnvoll wäre es, die Kennzahlen hier mit zu erwähnen, da lässt sich wirklich viel über den Erfolg von Maßnahmen ablesen. Die Förderprogramme der Länder sollten hier eine eintägige Beratung unkompliziert übernehmen. Das könnte gute Effekte bringen.

KDullnig 08.11.2017 - 21:32

- Evaluierungen müssen auf der Datenbank hochgeladen oder dem VKI übermittelt werden (dazu braucht es ein einfaches Hilfsdokument)

DH 1010 09.11.2017 - 15:22

- Dieser Punkt gleicht einer ISO 14001 Zertifizierung. Die Frage die sich in vielen Punkten stellt: Warum sollte ein Betrieb dann überhaupt noch bestrebt sein, das Österreichische Umweltzeichen zu machen? (= doppelter Aufwand)

Kachelmaier 10.11.2017 - 09:30

- zu schwammig formuliert, wer kontrolliert? welche Konsequenzen gibt es bei nicht bzw. unvollständiger Erfüllung?

Holzinger 10.11.2017 - 10:01

- Prinzipiell sehr gut, wie wird der Nachweis dazu ausschauen?

Lebens.Resort 10.11.2017 - 15:31

- Wird man zur internen Zwischenbewertung erinnert und gibt es Vorgaben in welchen Rahmen dieser Bericht sein soll (Umfang,...)? Weiters gibt es Konsequenzen wenn es keine interne Zwischenbewertung gibt?

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:27

- Auch ich glaube, dass ein Hilfsdokument hier wichtig wäre, eben um die Aussagekraft und die Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu erhöhen.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:18

- schließe mich den Vorschlägen von Erwin Bernsteiner an!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 17:48

- Finde ich gut, wenn entsprechende Hilfestellung gegeben wird. Was geschieht bei Nichtbeachtung oder Nichtumsetzung der Ziele?

007 M 02 Umweltleistungen - Darstellung umgesetzter Maßnahmen

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. Bei Folgeprüfungen ist besonders die Entwicklung der Umweltkennzahlen darzustellen.

28 Stimmen

#likes:27; #dislikes:1

Kommentare:2

Lebens.Resort 10.11.2017 - 15:33

- Gibt es Vorgaben welche Kennzahlen?

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:00

- die Entwicklung welcher Umweltkennzahlen ist darzustellen? Eine präzisere Formulierung wäre hilfreich.

008 M 03 Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik (gilt nicht für PRI und SCH)

Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine lokalen Minderheiten.

28 Stimmen

#likes:21; #dislikes:7

Kommentare:5

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:07

- Dieses Kriterium ist meines Erachtens, ohne es allerdings wirklich zu wissen, **gesetzlich geregelt** und könnte entfallen.

KDullnig 08.11.2017 - 21:34

- Warum nicht für **Schutzhütten**?

Kachelmaier 10.11.2017 - 09:32

- Schließe mich der Meinung vom Kollegen Bernsteiner an

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:04

- Ich glaube auch, dass es dafür **gesetzliche Regelungen** gibt, an die sich aber auch Privatzimmervermieter und Schutzhüttenbetreiber halten müssen.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 17:52

- **Gesetzliche Regelung** haben wir im Lohnbereich, wir wissen aber auch, dass dies dennoch nicht umgesetzt wird, in so einem Fall sehe ich es an sinnvoll an, auch eine gesetzliche Regelung al **explizites Kriterium** zu haben. Ich würde nur die Formulierung umdrehen: ... beschäftigt Männer und Frauen gleichberechtigt. Warum 'lokale' Minderheiten und nicht Minderheiten generell?

009 M 04 Schulung der MitarbeiterInnen (gilt nicht für PRI und SCH)

a) Der Betrieb hat die MitarbeiterInnen (einschließlich des externen Personals von Unterauftragnehmern) 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 neben Umwelt und Biodiversität, Soziales, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit, insbesondere die folgenden Aspekte, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können:

i. das Nachhaltigkeitskonzept und der Aktionsplan des Betriebs sowie Kenntnisse über das Umweltzeichen für Tourismus;

ii. Energiesparmaßnahmen im Zusammenhang mit Beleuchtung, Klimaanlage und Heizgeräten beim Verlassen von Räumen oder beim Öffnen von Fenstern;

iii. Wassersparmaßnahmen im Zusammenhang mit Kontrollen auf Dichtheit, Bewässerung, sowie ggf. Häufigkeit des Wechsels von Bettwäsche und Handtüchern und Verfahren für die Rückspülung des Schwimmbeckens;

iv. Maßnahmen zur Minimierung der verwendeten Mengen chemischer Stoffe im Zusammenhang mit chemischen Reinigungsmitteln, Geschirrspülmitteln,

Desinfektionsmitteln, Waschmitteln und anderen Spezialreinigern (z. B. für die Rückspülung

des Schwimmbeckens), die nur einzusetzen sind, wenn sie benötigt werden; insbesondere unter Berücksichtigung der vorhandenen Dosierungsanleitungen
v. Maßnahmen für Abfallvermeidung und -trennung im Zusammenhang mit Einwegprodukten und Entsorgungskategorien sowie bei Betrieben mit Speisenausgabe Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, v.a. in der Zubereitung, Lagerhaltung und Produktionsplanung

vi. für MitarbeiterInnen verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel;

vii. maßgebliche Informationen, die zur Mitteilung an Gäste, Kunden, BesucherInnen und Lieferanten relevant sind.

b) Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MitarbeiterInnen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MitarbeiterInnen ist mindestens einmal jährlich eine Auffrischungs- und Aktualisierungsschulung durchzuführen.

26 Stimmen

#likes:21; #dislikes:5

Kommentare:13

Bodensee 31.10.2017 - 13:16

- Schulung muss aber rasch und **unkompliziert durchzuführen** sein!

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:37

- Wenn es gute **Vorlagen für Schulungsunterlagen** gibt, dann ja!

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:22

- Die Ausformulierung - das ist viel zu des Guten, die Nennung aller Detailkriterien ist für den Leser zu viel und andererseits auch wieder nicht vollständig - logisch, es können nicht alle Kriterien im Detail in M04 Platz haben. Vorschlag: die **bisherige Formulierung belassen**

KDullnig 08.11.2017 - 21:36

- Anstelle der Auflistung von Beispielen wäre ich für eine **Standard Schulungsvorlage**

Designcenter 09.11.2017 - 13:28

- Wie werden die Umweltbeauftragten geschult? Bzw die Personen, die die MitarbeiterInnen informieren sollen? Gibt es schon entsprechende **Unterlagen/Mustervorlagen?**

DH 1010 09.11.2017 - 15:25

- Wie soll es möglich sein, die **Mitarbeiter von externen Dienstleistern** innerhalb der angegebenen Zeit zu schulen? (hohe Fluktuation bzw. Aushilfen) Generelle **Schulungsunterlagen**, welche ausgehändigt werden können, sind hier unerlässlich.

Holzinger 10.11.2017 - 10:08

- **Mustervorlagen**, auch **mehrsprachig**, wären sehr hilfreich

Zotz-UAW 10.11.2017 - 16:55

- Beim Punkt v würde ich empfehlen eine **Änderung des letzten Satzes** wie folgt: "v.a. bei Tellerresten und Buffetrückläufen sowie bei der Produktionsplanung und Zubereitung" - wir wissen aus unseren Lebensmittelabfallanalysen dass diese die relevanten Bereiche sind, wo Lebensmittelabfall entsteht. Der Verderb von Nahrungsmitteln in der Lagerhaltung ist im Vergleich dazu vernachlässigbar, das haben die meisten Betriebe gut im Griff!

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:32

- Auch hier frage ich mich, warum die MitarbeiterInnen auf Schutzhütten und von Privatzimmervermietungen ausgenommen sind, wenn diese das Umweltzeichen führen. Allerdings sollten die im Text erwähnten **Mustervorlagen für Schulungen** auf die unterschiedlichen Gegebenheiten in den verschiedenen Betriebsarten Rücksicht nehmen.

herbert.wieninger@blackbox.net 13.11.2017 - 11:16

- ist jetzt schon bei kleinen betriebe **kaum dokumentiert**, und daher ein erheblicher bürokratischer aufwand.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:23

- würde ebenfalls die **bisherige Formulierung** beibehalten und die Detailkriterien in entsprechenden Schulungsunterlagen für die Betriebe unterbringen - in dieser Form als Kriterium viel zu lang und kompliziert!
- zusätzlich finde ich eine **mehrsprachige Kurzversion** für Aushilfen, externe Mitarbeiter... sehr sinnvoll!

HGupfinger 13.11.2017 - 13:49

- **Mustervorlagen für Schulungen** wären hilfreich, die ergänzt werden können

010 M 05 GästeInformationen der Gäste, BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen

Der Betrieb hat die Gäste bzw. BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen über sein Nachhaltigkeitskonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten[1] 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.

29 Stimmen

#likes:22; #dislikes:7

Kommentare:11

Bodensee 31.10.2017 - 13:20

- Zu aufdringlich darf es nicht sein! Bei uns **ist nichts plakativ** - der Gast findet es angenehm!

Bodensee 31.10.2017 - 13:38

- Kann in meinen Augen nicht verlangt werden dass in einem architektonisch hochwertigen Haus **Plakate/Poster** aufgehängt werden! **No go** in unserem Betrieb!

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:42

- Kann die **Zettelwirtschaft an den Wänden** auch schon nicht mehr aushalten! Jugendschutzbestimmungen, Nichtraucherpickerl, Umweltkonzepte, AMA Urkunden, Allergenverordnungen...

Mtaibon 03.11.2017 - 17:50

- Schließe mich den anderen Kommentaren an.. **Sicherheits- und Brandaspekte** sind nach den üblichen **gesetzlichen** Standards auszuführen und haben meiner Meinung nach nichts mit dem Umweltzeichen zu tun.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:26

- Die Ergänzung passt m.E. gut, da es nun auch für Untergruppen zur Beherbergung anwendbar ist. Es sollte halt eine **kostenlose Info** für alle Gruppen so wie bisher in A4 und als Folder gehalten geben (Bestellung beim Ministerium)

Lukschabus 08.11.2017 - 17:07

- **Mündliche Information** sollte stattfinden um den Gast darauf aufmerksam zu machen, und in der Gästemappe enthalten sein.

KDullnig 08.11.2017 - 21:39

- Information und Motivation ja - nur **nicht in der ganzen Fülle** der Nachhaltigkeitspolitik. Da sollten wir die Kreativität walten lassen

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 13:48

- Stelle mir es in der **Praxis als unmöglich** vor, das "einfache" Nachhaltigkeitskonzept an die BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen zu kommunizieren und diese dazu anzuhalten die vielen Aspekte ebenfalls umzusetzen.

DH 1010 09.11.2017 - 15:30

- Stimmen dem Kommentar von "mtaibon" vollends zu!

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:21

- "Der Betrieb hat...." klingt nach einer verpflichtenden Gesamtinformation bei jeglicher Kontaktaufnahme mit Gästen, BesucherInnen und LieferantInnen. Besser wäre vielleicht eine Formulierung, "Der Betrieb ist bereit zu informieren und zur Beteiligung zu motivieren....."

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 17:54

- Ich halte 'Bereitschaft' wiederum für zu wenig konkret und verpflichtend.

011 M 06 Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben (nur für BEH und PRI)

a) Gäste in Beherbergungsbetrieben werden an der Rezeption oder im Zimmer in schriftlicher (auch elektronischer) Form persönlich oder mündlich insbesondere über die folgenden Aspekte informiert (s. Mustervorlagen):

- Energie (Energiesparen bei Heizung/Klimaanlage und Beleuchtung beim Verlassen von Räumen oder beim Öffnen von Fenstern)
- Wasser und Abwasser (sparsamer Umgang, Leckagen, keine Abfälle in Toiletten etc.)
- Abfälle (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Mehrwegverpackungen, Verzicht auf Kleinstpackungen etc.) Darüber hinaus ist ein Poster oder anderes Informationsmaterial mit Ratschlägen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln in den Speisesälen auszuhängen;
- Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.)
- Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten, Sehenswürdigkeiten, Traditionen, Touristenführer, Restaurants, Märkte und Kunstgewerbezentren in der Umgebung.)
- Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den

regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten)
· für die Gäste verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel;

25 Stimmen

#likes:14; #dislikes:11

Kommentare:13

Ursula Müllner 31.10.2017 - 09:22

- Begriff Ratschläge: vielleicht besser **Tipps, Empfehlungen**

Cangerbauer 02.11.2017 - 08:51

- @ Poster/Infomaterial aushängen: **sollte auch elektronisch möglich sein** (siehe Kommentare zu P10)

Mtaibon 03.11.2017 - 17:51

- Wiederum Information ist gut, aber auf das **Poster** im Speisesaal kann man getrost **verzichten**.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:28

- Das führt zu weit, das Kriterium **kann entfallen**, es ist mit M05 abgedeckt

Maurer 08.11.2017 - 14:01

- Dass BEH und PRI aufgefordert sind, die Verschwendung von Lebensmitteln grundsätzlich zu vermeiden, ist eine wichtige Maßnahme, sollte aber vom Betrieb unter anderem in seiner Kommunikation mit den Gästen gelöst werden, **Plakate** im Speisesaal werden in vielen Fällen sicherlich **nicht der richtige Weg** sein.

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 13:57

- Viele der angegebenen Maßnahmen liegen in der Hand des Beherbergungsbetriebes (Leckagen, Verzicht auf Kleinstverpackungen, Mehrwegverpackungen, Wasserreduktion durch mechanische Maßnahmen,...). Damit muss nicht der Gast konfrontiert werden. Ebenso kann der Betrieb durch gezielte Steuerung einer Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken.

DH 1010 09.11.2017 - 15:33

- Ein Aushang von Postern/Plakaten stellt bei uns ein absolutes No Go dar, da der Gast eine schlichte Eleganz gewohnt ist.

Holzinger 10.11.2017 - 10:14

- **Poster** in Speisesälen werden **schwer argumentierbar** sein. Warum sollten Restaurants in der Nähe beworben werden?

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:03

- Auch für uns **kommt ein Poster im Speisesaal nicht in Frage**.

Lebens.Resort 10.11.2017 - 15:37

- Ein Poster kann ich mir dazu nicht vorstellen, aber **Tipps** mit geringeren Verschwendung **auf den allgemeinen Informationszetteln** des Umweltzeichens am Zimmer wäre eine schöne Lösung.

Zotz-UAW 10.11.2017 - 17:01

- Ich würde davon abraten, den Betrieben genau vorzuschreiben wie sie ihre Gäste genau über das Themen Lebensmittelabfall informieren, **Poster** sind wahrscheinlich für eine hohe Anzahl von Betrieben **nicht das geeignete Kommunikationsmittel** gegenüber dem Gast. Eher vager und als Kann-Kriterium formulieren.

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:25

- Diese Informationen sind wichtig und gut, aber ein **Poster** im Speisesaal oder Frühstücksraum **kann auch ich mir nicht vorstellen**.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:29

- Anforderung ist prinzipiell ok - aber die **Umsetzung sollte den Betrieben überlassen bleiben!**

012 Gästeinformation auf Schutzhütten (nur für SCH)

Es müssen leicht zugängliche Hinweise für den Gast vorhanden sein, das/die Fenster zu schließen, wenn die Heizung angeschaltet ist sowie das Licht bei Verlassen des Zimmers / der Beherbergung auszuschalten.

Übernachtungsgäste haben generell einen Hüttenschlafsack zu benutzen.

Falls Handtücher und/oder Bettlaken bereitgestellt werden, ist der Gast zu informieren, dass die Möglichkeit besteht, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten, um so einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Weiters sind ggf. Hinweise auf richtiges Verhalten in sensiblen Regionen sowie zu vorhandenen geschützten Tier- und Pflanzenarten zu geben.

18 Stimmen

#likes:17; #dislikes:1

Kommentare: 1

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:27

- Hier würde ich das "ggf" bei den Hinweisen auf richtiges Verhalten weglassen. Ich halte diese Informaion **auf Schutzhütten** für sehr wichtig.

013 M 08 Kommunikation des Gastronomie-Angebots (MUSS nur für CAT)

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.

Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind in Gastronomiebetrieben, bei Caterings sowie Buffetangebot schriftliche Informationen in der Speisekarte bzw. im Menüplan oder am Buffet zur Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw.

Mitnahmemöglichkeit nach Hause zu geben.

33 Stimmen

#likes:21; #dislikes:12

Kommentare:10

deli bluem 31.10.2017 - 16:01

- **MUSS nur für CAT** finde ich **schade** - gerade in der Gastronomie ist der Fokus auf das Essensangebot wesentlich

deli bluem 31.10.2017 - 16:02

- Das Umweltzeichen wird heute von Gästen nicht als relevant eingeschätzt wenn es um Lebensmittelqualität geht

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:44

- Bitte nicht schon wieder etwas in die Speisekarte! Haben schon **Gästebeschwerden**, dass es **durch die Infos** keine Übersicht mehr gibt.

Lukschabus 08.11.2017 - 16:51

- bin der gleichen Meinung dass die **Speisekarte nicht überladen** sein darf, allerdings sollte es die Möglichkeit geben, dass sich der Gast informieren kann, anhand von elektronischer Information oder Aushang im Restaurant bzw. an der Rezeption schriftliche Informationen vorfindet.

Mtaibon 03.11.2017 - 15:40

- Weniger ist oft mehr...

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:35

- Das Kriterium könnte entfallen. Die Bezeichnung "Ökologische Lebensmittel" ist genauso geschützt wie "Biologische Lebensmittel" und darf nur von Bio-zertifizierten Betrieben verwendet werden. Für besonders gute Ideen in der Gestaltung von Speise- und/oder Menükarten, könnte man Soll-Punkte überlegen

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 14:08

- Hinweise in der Speisekarte über qualitativ hochwertige Produkte (MSc, artgerechte Tierhaltung, Bio) können nur von Vorteil sein. Die Bestellmöglichkeit von kleineren Portionen sollte kommuniziert werden (nicht nur Kinderteller, Pensionistenteller)

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:14

- Hinweise in Speisekarte auf Port.größen sind ok, alles andere wie Mitnahmemöglichkeit sollte wegfallen

Zotz-UAW 13.11.2017 - 17:53

- Eine der wirksamsten Maßnahmen, um Tellerreste in den Griff zu bekommen, ist das Anbieten unterschiedlicher Portionsgrößen. Dass ein Umweltzeichen-Betrieb mind. 2 verschiedene Portionsgrößen anbietet und dies schriftlich in der Speisekarte bzw. Menüplan kommuniziert (zumindest für den Großteil der angebotenen Speisen - Ausnahmen soll es bei guter Begründung natürlich geben) sollte u.E. ein Muss-Kriterium nicht nur für CAT sondern auch für BEH, GAS, GEM und TAG sein. Das ist wirklich ein großer Hebel zur Reduktion von Lebensmittelabfall und bei jenen, die ein Buffet haben, ist die Wählbarkeit von Portionsgrößen ja sowieso gegeben (CAT & TAG hätten wohl dieses Kriterium in den meisten Fällen automatisch schon erfüllt).

Bei den anderen Maßnahmen zur Wählbarkeit der Beilagen- bzw. Menükomponenten sowie nicht aufgegessenen Speisen sollte u.E. hingegen mit Soll-Kriterien gearbeitet werden, diese Maßnahmen können für den einen Betrieb große Relevanz haben, bei einem anderen hingegen wenig Sinn machen. Auch die Vorgaben zur Art der Kommunikation sollten hier flexibler gestaltet werden, gerade bei der Mitnahme von Essensresten nach Hause empfiehlt sich eher die aktive mündliche Kommunikation durch das Servicepersonal beim abservieren (um nicht von vornherein die Gäste einzuladen, sie übergroße Portionen zu bestellen bzw. diese vom Buttet zu nehmen). Dafür ist aber das Anbieten einer passenden (und umweltfreundlichen)

Transportmöglichkeit ein wichtiges Thema, damit nicht die klassische Alufolie zum Einsatz kommt...

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:35

- Finde das Kriterium im Muss-Bereich sehr wichtig, v.a. den neuen Zusatz (u.a. den Hinweis auf eine evtl. Mitnahmemöglichkeit!)! Es geht ja hier nicht nur um die Kennzeichnung biologischer Produkte, die ist ja eh anderweitig geregelt...

014 M 09 Ehrliche Werbung Werbematerialien und Verwendung des Umweltzeichens in der Kommunikation

Das Werbematerial und die Marketingkommunikation des Betriebs sind ist (uv.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltsleistungen und des Umweltzeichens) korrekt, transparent und vollständig und versprechen nicht mehr als geboten wird.

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.)

33 Stimmen

#likes:29; #dislikes:4

Kommentare: 7

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:41

- Der Begriff "Ehrlich" irritiert ein wenig. Wie ist es mit der Durchsetzbarkeit gegeben? Wenn ein Betrieb alle Kriterien bis auf M09 erfüllt, muss er dann das Umweltzeichen abgeben? Ein Teil ist über M05 abdeckt.

DH 1010 09.11.2017 - 15:36

- Eine Implementierung des Logos auf den gängigsten Drucksorten ist innerhalb eines internationalen Konzerns nicht umsetzbar. Der Kostenfaktor (da separater Druck für 1 Haus) ist mehr als unwirtschaftlich.

Holzinger 10.11.2017 - 10:24

- "versprechen nicht mehr als geboten wird" ist überflüssig, genauso "ehrliche". Es geht hier ja um Werbung mit dem Umweltzeichen. Wie vollständig muss das Werbematerial sein?

Maurer 12.11.2017 - 14:05

- Manche Betriebe haben auf Ihrer Homepage einen eigenen Menüpunkt Nachhaltigkeit, dieser ist meist sachlich gehalten.

Maurer 12.11.2017 - 14:56

- Wenn sich die Umweltsleistungen des Betriebes über den gesamten Web-Auftritt verteilen und nicht als eigener Menüpunkt "Nachhaltigkeit" aufscheinen, kommt meist die handelsübliche Marketingsprache zur Anwendung. Da wird ein Betrieb mit Bio-Teilzertifikat schnell einmal zum Bio-Betrieb ... weil es sich für die Kunden besser liest, bzw. zahlreiche Kunden mit dem Begriff "Teilzertifikat" nichts anfangen können. Mit den Forderungen "ehrlich", "nicht mehr versprechen als geboten wird" stellt sich die grundsätzliche Frage nach Marketingsprache. Was ist ehrlich? Unehrlich? Geschönt oder "nur" vereinfacht? Diese Formulierung eines Kriteriums ist meiner Ansicht nach problematisch. Ob der Betrieb das Umweltzeichen-Logo auf allen Drucksorten publiziert, sollte freigestellt sein. Soll-Kriterium.

Kachelmaier 12.11.2017 - 18:53

- Dann müssten auch die Prüfungen korrekt, transparent und vollständig sein und würden dementsprechend länger und teurer.

Zotz-UAW 13.11.2017 - 18:16

- Vorschlag Änderung Überschrift auf "Transparenz und Verwendung des UZ in der Werbekommunikation".

015 M 10 Gäste-/BesucherInnenzufriedenheit und-feedback (MUSS nur für BEH und MUS)

Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Kontrolle bzw. Messung der Zufriedenheit der Gäste / BesucherInnen, auch betreffend die Nachhaltigkeitsaspekte des Betriebs (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertung auf Buchungsplattformen) und ein Beschwerdemanagement eingerichtet. Bei Betrieben mit Speiseangebot inkludiert das geforderte Feedback-System auch Aspekte zur Speisenqualität (u.a. relevant zur Reduzierung der Teller- und Buffetreste). Ein klares Verfahren zur Erfassung der Kommentare, Beschwerden und Antworten der Kunden sowie der durchgeführten Korrekturmaßnahmen muss vorliegen.

26 Stimmen

#likes:17; #dislikes:9

Kommentare:9

hannes_hab 08.11.2017 - 10:57

- "Speisenqualität (u.a. relevant zur Reduzierung der Teller- und Buffetreste)" - bin ich der Einzige der das nicht versteht? Ist hier Quantität gemeint? Ich denke, dass die Qualität, nichts mit den Buffetresten zu tun hat sondern eine (sicher schwierige) falsche Einschätzung der Vorlieben der Gäste ...

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:55

- Dieses Kriterium fliegt uns seit Jahren "um die Ohren". Die Betriebe MÜSSEN an einer der gängigen Online-Bewertungsplattformen teilnehmen und können die nur ganz beschränkt oder gar nicht beeinflussen. Ich glaube, der Punkt kann als Muss entfallen, die Prüfung des Beschwerdemanagements eines Betriebes ist nicht einfach, es stellt sich auch die Frage der Sinnhaftigkeit. Als Soll-Punkte-Bringer ist es vorstellbar

Maurer 09.11.2017 - 12:34

- Hier stellt sich die Frage eines repräsentativen Querschnitts. Geschäftsreisende, Gäste, die nur kurz bleiben, füllen Fragebogen wahrscheinlich seltener aus - zudem sind Geschmäcker verschieden. Feedback eines Betriebes: Ein weiblicher Gast kritisierte aus hygienischen Gründen, dass Butter beim Frühstücksbuffet nicht in Portionspackungen vorhanden war, sondern im Block. Beschwerdemanagement ist, wie Erwin Bernsteiner schreibt, nicht einfach.

DH 1010 09.11.2017 - 15:38

- Als Konzern ist man an Bewertungstools gebunden und die Feedbackbögen werden zentral vorgegeben. Eine Abweichung ist gar nicht umsetzbar.

Holzinger 10.11.2017 - 10:31

- Mit des Teller- und Buffetresten habe ich auch so meine Probleme

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:43

- Auch ich verstehe nicht, wie im Zusammenhang mit der Speisenqualität die Teller- und Buffetreste ein Evaluationskriterium sind. Wenn Fragen zu Nachhaltigkeitskriterien in die bereits vorhandenen Evaluationsbögen nicht integrierbar sind (Konzerne), kann es dazu die Möglichkeit eines kleinen Extrafragebogens geben.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:46

- wär super, wenn es funktionieren würde... - ansonsten vermutlich sinnvoller, es im Soll zu belassen!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:02

- Verstehe den Bezug zu Teller- und Buffetresten auch nicht.

Zotz-UAW 13.11.2017 - 18:08

- Ich würde dieses Kriterium, aus den genannten Argumenten) eher bei der bisherigen (vagen) Formulierung belassen und die zusätzlichen Aspekte bzw. Qualitätsstufen, die das vorhandene Feedback-System abdeckt, als Punkte-Bringer für Soll-Kriterien sehen (div. Nachhaltigkeitsaspekte, Speisenqualität, geregelter Beschwerdeverfahren etc.). Der Zusatz in Klammer "relevant zur Reduzierung der Teller- und Buffetreste" kann weggelassen werden, es gibt für einen Betrieb auch viele weitere gute Gründe, das Kundenfeedback zu seinem Speiseangebot zu messen.

016 M 11 Nachhaltige Produkte (MUSS nur BEH)

a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1Punkt)

b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration, Verpflegung oder Shops. (1Punkt)

33 Stimmen

#likes:33; #dislikes:0

Kommentare:1

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:36

- Insbesondere für Punkt b) frage ich mich, warum dies nur für BEH ein MUSS ist

017 M 12 Freizeitangebote und Exkursionen (nur BEH, PRI, SCH und MUS)

Werden Freizeitaktivitäten oder Exkursionen vom Betrieb organisiert, so ist darauf zu achten, dass jegliche Störungen der natürlichen Ökosysteme minimiert bzw. gegebenenfalls saniert und kompensiert werden.

Freizeitangebote des Betriebs sowie ggf. vom Betrieb organisierte Exkursionen zu natürlichen oder kulturell bedeutenden Stätten dürfen folgende Aktivitäten nicht enthalten:

- Verbrennungsmotorgebundene offroad-Freizeitaktivitäten (Aktivitäten, die durch Lärm- und Schadstoffemissionen aus Verbrennungsmotoren Natur und Umwelt belasten und den Erholungswert negativ beeinträchtigen) [2]

· Ökosystem-sensible Aktivitäten

· (Aktivitäten, welche durch Betritt, Lärm, Entnahme zu kommerziellen Zwecken o.ä. den Bestand von Ökosystemen oder deren Flora und Fauna stark negativ beeinträchtigen oder gefährden)

· Kulturell sensible Aktivitäten

(Besuch von Veranstaltungen, welche eine traditionelle Kulturhandlung ohne ihren Kontext,

nur zum Zwecke der Vermarktung an Touristen, vortäuschen)

- Angebote/Aktivitäten mit besonders hohem Ressourcenverbrauch
- (Aktivitäten, deren Ressourcenverbrauch überproportional hoch im Vergleich zu den lokal vorhandenen Ressourcen ist, z.B. Heliskiing)
- TeilnehmerInnen der Exkursionen/Freizeitangebote erhalten entsprechende Hinweise auf richtiges Verhalten in den geschützten Bereichen und kulturhistorischen Stätten.
- Exkursionen in Schutzgebiete, die ein natürliches, weitgehend intaktes Ökosystem aufweisen und nicht oder kaum touristisch erschlossen sind, dürfen nur für maximal 8 Personen und unter Einbeziehung einer lokalen, geschulten und dafür befugten Führung, sowie unter Einhaltung aller örtlichen Auflagen, angeboten werden.

23 Stimmen

#likes:23; #dislikes:0

Kommentare:1

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:39

- so ist darauf zu achten, dass natürliche Ökosysteme nicht gestört werden, bzw. jegliche Störung minimiert und gegebenenfalls saniert wird

018 NEU: Zugänglichkeit historischer Stätten (nur BEH, PRI, TAG und MUS)

Der Betrieb behindert den Zugang von Anwohnern zu Stätten und Grundstücken von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung nicht.

24 Stimmen

#likes:17; #dislikes:7

Comments:9

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 13:58

- Das kann nun aber nicht ernst gemeint sein? Gab es dazu Präzedenzfälle in Österreich?

KDullnig 08.11.2017 - 21:42

- Versteh ich nicht!

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 14:20

- Würde ich ändern in: Der Betrieb ermöglicht den Zugang von Anwohnern zu im gleichen Ausmaß wie seinen Gästen.

DH 1010 09.11.2017 - 15:40

- Ist aus Sicherheitsgründen sehr bedenklich.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:05

- Wieso?

Holzinger 10.11.2017 - 10:33

- ????

Cornelia Kühhas 10.11.2017 - 11:59

- wie ist das gemeint?

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 20:57

- Ich kann mir nur vorstellen, dass, z.b. eine auf dem Areal oder im Anschluss an das Areal eines Golfplatzes oder einer anderen Freizeitanlage befindliche Kapelle oder

sonstige Stätte von gesamtgesellschaftlichen Interesse, für die Bevölkerung zugänglich bleiben muss. Das sollte allerdings schon bei der Errichtung behördlich geklärt werden, ebenso die entsprechenden Sicherheitsfragen.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:07

- Inhaltlich ok, aber praktische Relevanz?

019 M 13 Verbrauchsüberwachung aufzeichnungen

Der Betrieb muss zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung Verfahren für die monatliche oder mindestens jährliche Erfassung von Daten zu mindestens den folgenden Aspekten haben:

- a) spezifischer Energieverbrauch je Gast/BesucherIn/Kunde und Einheit (z.B. kWh/Übernachtung und/oder kWh/m² Innenfläche im Jahr);
- b) prozentualer Anteil des Endenergieverbrauchs, der durch ggf. vor Ort erzeugte erneuerbare Energien gedeckt wird (%);
- c) Wasserverbrauch je Gast/BesucherIn/Kunde und Einheit (z.B. Liter/Übernachtung) einschließlich des Wassers, das für die Bewässerung (falls zutreffend) und jegliche andere mit einem Wasserverbrauch verbundenen Aktivitäten verbraucht wurde;
- e) Verbrauch chemischer Reinigungsmittel, Geschirrspülmittel, Waschmittel, Desinfektionsmittel und anderer Spezialreiniger (z. B. für die Rückspülung des Schwimmbeckens) (z.B. kg oder Liter je Übernachtung) mit der Angabe, ob es sich um gebrauchsfertige oder unverdünnte Mittel handelt;
- d) Abfallaufkommen je Gast/BesucherIn/Kunde und Einheit (z.B. kg/Übernachtung); bei Betrieben mit Speisenausgabe sind Lebensmittelabfälle separat zu überwachen;
- f) prozentualer Anteil der verwendeten Produkte mit ISO Typ-I-Zeichen (%), die unter die anwendbaren Kriterien in diesem Umweltzeichen fallen.

25 Stimmen

#likes:17; #dislikes:8

Kommentare:11

Ursula Müllner 31.10.2017 - 09:34

- nur: mindestens jährliche Erfassung

Bodensee 31.10.2017 - 13:44

- Tipp für gute Geschirr/Glasspülmittel die auch funktionieren?? Nützt nichts wenn man dann alles doppelt bzw. von Hand nachwaschen muss!

Urlaubsgast 31.10.2017 - 16:07

- Monatliche Aufzeichnung Energieverbrauch (Strom und Wärme!) ist wichtig, weil großer Sommer-Winterunterschied besteht und nur so Benchmarks gebildet werden können. Aufzeichnung kann auch automatisiert erfolgen (Smart Meter,...)

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:47

- Update von der UDC Software bitte!

KDullnig 08.11.2017 - 21:44

- Einheitliche Hilfstabelle, die bei der 2-jährigen Überprüfung mit kontrolliert und dokumentiert werden muss

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 22:48

- die aktuellen Zusätze in dem Kriterium sind nicht erforderlich, der Energieertrag aus Eigenanlagen, der nicht verkauft wird, muss ohnehin angegeben werden. Die Prozentanteile kann sich jeder selbst ausrechnen. Beim Wasser genügt der Trinkwasserverbrauch, Brauchwassermengen wie Regenwasser oder Brunnenwasser wird oft nicht gezählt - das macht nur zusätzliche Arbeit. Die Bioabfälle werden im AWK und in den Kennzahlen ohnehin dargestellt, der prozentuale Anteil an ISO-Typ I Produkten ist reine Arbeitsbeschaffung, das kann sich im Bereich Chemie jeder Mensch selbst ausrechnen

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 14:36

- Kennzahl pro Gast macht Sinn in Beherbergungsbetrieben, nicht aber bei Caterings, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung.

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:26

- Info im Kriterienkatalog fehlt über ISO Typ I (sind da alle Produkte gemeint die Österr. UZ oder blauen Engel haben?)

Martin Weishäupl 11.11.2017 - 10:57

- Angabe von Absolutzahlen sinnvoll

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 21:01

- Ich glaube auch, dass eine Hilfstabelle, differenziert nach Betriebstyp, wichtig wäre.

HGupfinger 13.11.2017 - 13:58

- jährliche Verbrauchsüberwachung in absoluten Zahlen bzw pro m2 - pro Gast ist für Gemeinschaftsverpflegungen schwierig

020 M 33 SOLL->MUSS: Allgemeine Wartung und Kundendienst (nicht für SCH)

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.

Diese Wartungsmaßnahmen umfassen die Überprüfung auf mögliche Undichtigkeiten und die Prüfung der einwandfreien Funktion zumindest für energierelevante Einrichtungen (Heiz-, Lüftungs- und Klimaanlage, Kühlsysteme usw.) und wasserrelevante Einrichtungen (z. B. Sanitärarmaturen oder Bewässerungssysteme) auf dem Gelände und in den Räumlichkeiten des Betriebs.

Geräte mit Kältemitteln sind entsprechend der gesetzlichen Vorgaben zu inspizieren und warten.

Alle Wartungsmaßnahmen müssen unter Angabe der ungefähren aus der Wasserversorgungseinrichtung ausgetretenen Wassermengen in einem speziellen Wartungsregister erfasst werden.

ZugestimmtCan't vote

23 Stimmen

[#likes:13](#); [#dislikes:10](#)

[Kommentare:2](#)

Cangerbauer 02.11.2017 - 09:05

- Von Soll zu Muss ist OK, Wartungsregister auch aber OHNE Angabe der Wassermenge (das sollte NUR für Ecolabel gelten)

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 22:54

- Für Wartungen nach den gesetzlichen Vorschriften braucht es kein eigenes Kriterium - das unterschreibt der Antragsteller ohnehin. Wer soll bei Maschinen und Geräten, die über die gesetzlichen Vorschriften hinaus im stehen, festlegen, welche hohe Ressourcenverbräuche haben und welche nicht.

021 NEU: Externe Dienstleister (nur BEH, TAG und MUS)

Sind am Betriebsstandort externe Dienstleister präsent (z.B. Gastronomiebetriebe), so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens informiert und angehalten werden, zumindest die relevanten Muss-Kriterien zu erfüllen. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist eine vertragliche Vereinbarung zu treffen, dass die Umsetzung des Umweltzeichens von diesen Betrieben längstens bis zur Folgeprüfung des Antragstellers angestrebt wird. Dies ist auch in dessen Aktionsprogramm festzuhalten.

26 Stimmen

#likes:21; #dislikes:5

Kommentare:7

Bodensee 31.10.2017 - 13:46

- Informieren ja!

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 22:57

- das würde ich auch bei der Information belassen, eine zwingende Handhabe ist meist nicht möglich. Die Formulierung "angestrebt" ist nicht verbindlich.

Designcenter 09.11.2017 - 13:43

- Info ja, vertragliche Vereinbarung, nein

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 14:44

- Einhaltung der relevanten MUSS Kriterien ja, wenn im Einflussbereich des Betriebs, ansonsten nur Information.

DH 1010 09.11.2017 - 15:44

- Information gerne, aber keine vertragliche Verpflichtung!

Holzinger 10.11.2017 - 10:39

- Information ja, Vertrag nein

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:42

- Die Einhaltung der Kriterien finde ich wichtig, aber die vertragliche Verpflichtung der externen Dienstleister zum UZ ist schwierig

022 1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement und Kommunikation (M) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

5 Stimmen

#likes:5; #dislikes:0

Kommentare:0

023 NEU: Sozialplan (maximal 2 Punkte)

Der Betrieb muss einen schriftlichen Sozialplan festlegen, um mindestens eine der folgenden Sozialleistungen für die MitarbeiterInnen zu gewährleisten (0,5 Punkte für jede

Sozialleistung, maximal 2 Punkte):

- a) Freistellung für Bildungsmaßnahmen,
- b) kostenlose Mahlzeiten oder Essensgutscheine,
- c) kostenlose Uniformen und Arbeitskleidung,
- d) Preisnachlass auf Produkte/Leistungen im Beherbergungsbetrieb,
- e) finanziell unterstütztes nachhaltiges Verkehrsprogramm,
- f) Sicherheiten für Immobilienkredite.

Der schriftliche Sozialplan ist jährlich zu aktualisieren und den MitarbeiterInnen mitzuteilen. Diese müssen den schriftlichen Sozialplan bei der Informationsveranstaltung unterzeichnen. Das Dokument muss an der Rezeption für alle MitarbeiterInnen verfügbar sein.

26 Stimmen

#likes:19; #dislikes:7

Kommentare: 12

KDullnig 08.11.2017 - 21:48

- Was ist ein Verkehrsprogramm?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 23:01

- noch einen schriftlichen Plan zu erstellen, ist nicht praktikabel, damit wird dieses Kriterium ein einsames unerfülltes Dasein fristen. Die bisherige Regelung mit den Sozialleistungen wäre ausreichend, das steht oft in Mitarbeiter-Handbüchern oder Betriebsvereinbarungen

DH 1010 09.11.2017 - 15:46

- Die schriftliche Festhaltung erfordert keinen zusätzlichen Aushang, da bereits meist vertraglich mit den Dienstnehmern geregelt.

Holzinger 10.11.2017 - 10:42

- Was ist damit gemeint?

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:33

- Was versteht man unter finanziell unterstütztes nachhaltiges Verkehrsprogramm? Auch Verfügbarkeit bei Rez. ist nicht notwendig.

Lebens.Resort 10.11.2017 - 15:41

- Muss nicht separat geregelt sein und noch extra vom MA unterzeichnet werden.

Kachelmaier 12.11.2017 - 19:48

- Was haben Kreditsicherheiten mit dem Umweltzeichen zu tun?

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:10

- Genausoviel wie Preisnachlass auf Produkte / Leistungen im Betrieb. Eine Sozialleistung

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 21:11

- Ich denke, dass die MitarbeiterInnen eine Kopie von allen Unterlagen erhalten, die sie unterschreiben. Die Auflage im Personalbüro, falls vorhanden, ist logisch, an der Rezeption aber nicht.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 13:59

- was hat Punkt f) hier verloren??

HGupfinger 13.11.2017 - 14:03

- sehe ich maximal als Sollkriterium durchführbar

HGupfinger 13.11.2017 - 14:06

- sorry - gerade wahrgenommen Sozialplan soll Sollkriterium sein -Punkt f) für mich nicht nachvollziehbar

024 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Management und Kommunikation“

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0

Kommentare:1

Bodensee 31.10.2017 - 13:57

- Was mir schon lange auf der Zunge brennt - hoff es passt unter den Punkt - nicht zwingend BIO Produkte fordern - kleine, lokale Lieferanten/Anbieter unterstützen

025 2. Energie (E) - MUSS-Kriterien

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0

Kommentare:1

026 E 01 Energieausweis oder Energieerhebung

Ein Energieausweis nach OIB 6 muss - entsprechend den gesetzlichen Vorgaben - vorliegen und ggf. durch Vorschläge zu sinnvollen Verbesserungs- oder Sanierungsmaßnahmen ergänzt werden.

Liegt (noch) kein Energieausweis vor, so muss eine längstens drei Jahre vor der Erstantragstellung von einem/einer EnergietechnikerIn/-beraterIn erstellte energetische Erhebung vorliegen (Grobanalyse des energetischen Ist-Zustandes des Betriebs, insb. Gebäudehülle und Haustechnik).

Die im Rahmen des Energieausweises bzw. der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes müssen in das Nachhaltigkeitskonzept des Betriebes einfließen.

Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, reine Catering-Betriebe sowie 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. Für Schutzhütten und Privatvermieter ist eine Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation möglich.

21 Stimmen

#likes:19; #dislikes:2

Kommentare:2

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 23:07

- Die Erhebung von technischen Daten verbrauchsintensiver Geräte ist sehr schwierig, die Geräte sind nun einmal da und es wird mit denen gearbeitet. Die Betriebe brauchen eine Unterstützung, wenn es um Entscheidungen für den Austausch von Geräten geht - da wäre Konw How für gewerbliche Maschinen und Geräte gefragt, die

ressourcenschonend und qualitativ hochwertig arbeiten. Festlegung im Maßnahmenplan ist sinnvoll

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:47

- Eine Erhebung und Hochrechnung der Verbrauchsdaten signifikanter, verbrauchsintensiver Geräte durch eingemietete Betriebe (die sich um ein UZ bewerben), hat nur dann einen Sinn, wenn die Ergebnisse auch an die Entscheider für Ersatzinvestitionen, mit dem Hinweis auf die Beschaffung von energiesparenden Geräten, weitergegeben wird

027 E 02 Wärme- und Schalldämmung von Fenstern

90 % der Alle Fenster in beheizten und/oder klimatisierten individuell oder gemeinschaftlich genutzten Räumen mit Heizung und/oder Klimaanlage müssen mindestens mit einer Doppelverglasung oder eine gleichwertige Verglasung ausgestattet sein. je nach örtlichen Vorschriften bzw. gemäß der OIB Richtlinie und den klimatischen Bedingungen eine adäquate Wärmedämmung und darüber hinaus eine angemessene Schalldämmung aufweisen.

22 Stimmen

#likes:18; #dislikes:4

Kommentare:5

hannes_hab 08.11.2017 - 11:21

- Die ohnehin sehr moderate Forderung nach (nur) Doppelverglasung (eine Forderung nach Dreifachverglasung oder die Erfüllung eines Uw-Wertes wären angebracht) soll aufgeweicht werden? Sprich, ein Stall- od. Kellerfenster (Einfachverglasung) soll für einen beheizten Raum möglich sein? Hier stimmen die Prioritäten, bei den anderen hochgeschraubten Forderungen wohl gar nicht! Da ist offenbar ein Kapitalfehler passiert. Bin ich der Einzige, dem das auffällt?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 23:13

- Warum heißt das Kriterium ...und Schalldämmung, wenn in der Beschreibung der Schall nicht vorkommt. Die Prozentangabe ist nicht aussagekräftig, wenn z. B. große Fenster einfach verglast sind. Bei der Forderung von hannes_hab nach einer Dreifachverglasung fallen uns fast alle Betriebe mit Umweltzeichen raus

hannes_hab 09.11.2017 - 12:14

- das würde bedeuten dass 10% der Fenster in beheizten Räumen auch nur eine Einfachverglasung aufweisen könnten - Substandard mit Umweltzeichen? In meinem Kommentar von gestern geht nicht von einer Forderung (MUSS) für Dreifachverglasung - für SOLL wäre das aber durchaus sinnvoll. Schalldämmung in der Überschrift und nichts davon im Text wundert mich auch.

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:53

- Die Schalldämmung fehlt mir auch. Außerdem würde ich bei allen Fenstern bleiben, aber mit der Möglichkeit zur Verbesserung: spätestens bei Austausch werden Verglasungen in der geforderten Qualität vorgenommen

Josef 13.11.2017 - 11:34

- Eine Präzisierung auf "90 % der gesamten Fensterfläche in beheizten..." wäre empfehlenswert.

028 E 03 Wartung von Heizkesseln (gilt nicht für CAT und GEM)

a) Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden, wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind.

b) Einmal jährlich (bzw. bei Kleinbetrieben und Schutzhütten entsprechend der gesetzlich festgelegten Intervalle) ist zu überprüfen, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen.

24 Stimmen

#likes:21; #dislikes:3

Kommentare:1

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 08.11.2017 - 23:15

- das Kriterium braucht es nicht, da gesetzlich geregelt und vom Antragsteller zu unterschreiben

029 E 04 Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung (gilt nicht für CAT und GEM)

Der feuerungstechnische Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.

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. (Die Anforderungen des EU Ecolabels (Kriterium 6) sind hierbei zu berücksichtigen; sofern vorhanden und für den Einsatzzweck geeignet sind entsprechende Heizkessel mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 zu verwenden.)

Alle während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Anlagen, die als Warmwasser-Zentralheizungen eingesetzt werden können, müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.

Vorhandene KWK-Anlagen müssen der Definition für hocheffiziente Kraft-Wärme-Kopplung gemäß Anhang III der Richtlinie 2004/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates oder, wenn sie nach dem 4. Dezember 2012 installiert wurden, gemäß Anhang II der Richtlinie 2012/27/EU entsprechen.

18 Stimmen

#likes:6; #dislikes:12

Kommentare:1

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:05

- kompliziert formuliert - für Nicht-EnergieberaterInnen vermutlich schwer zu überprüfen...

030 E 05 Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre (gilt nicht für CAT und GEM)

Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegeämmt sein.

21 Stimmen

#likes:20; #dislikes:1

Kommentare:1

Kachelmaier 12.11.2017 - 19:54

- Wärmedämmung von Warmwasserrohren fördert unter Umständen die Legionellenbildung und ist daher nicht überall sinnvoll

031 E 06 Klima- und Heizungsgeräte Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen (bei Neuanschaffungen) (gilt nicht für CAT und GEM)

Raumklima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden oder die Gäste das Zimmer verlassen.

Raumklimageräte und Luft-Wärmepumpen, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens installiert werden, müssen mindestens der Energieeffizienzklasse A für Raumklimageräte[i] entsprechen oder eine gleichwertige Energieeffizienz aufweisen mindestens den folgenden Energieeffizienzklassen entsprechen: Monosplit-Geräte < 3 kW - A+++ / A+++; Monosplit-Geräte 3-4 kW - A+++ / A+++; Monosplit-Geräte 4-5 kW - A+++ / A++; Monosplit-Geräte 5-6 kW - A+++ / A+++; Monosplit-Geräte 6-7 kW - A++ / A+; Monosplit-Geräte 7-8 kW - A++ / A+; Monosplit-Geräte > 8 kW - A++ / A+; Multisplit-Geräte - A++ / A+;

Anmerkung: Dieses Kriterium gilt für netzbetriebene Klimaanlage und Luft-Wärmepumpen mit einer Nennleistung von ≤ 12 kW für die Kühlung oder, wenn das Gerät keine Kühlfunktion hat, für die Heizung. Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die andere Energiequellen als Strom nutzen, und für Geräte, die auf Verflüssigerseite — oder auf Verdampferseite — nicht Luft als Wärmeübertragungsmedium nutzen.

Anmerkung: 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.

In Schutzhütten sind Raumklimageräte generell durch andere geeignete Maßnahmen wie z.B. Abschattungen und Isolierungen zu vermeiden.

17 Stimmen

#likes:13; #dislikes:4

Kommentare:5

Cangerbauer 02.11.2017 - 09:18

- Achtung bzgl. Energieeffizienzklassen: diese ändern sich gemäß neuer EU-VO. D.h. hier sollten die Übergangsfristen etc, geprüft werden und dies ggf. in Kriterien berücksichtigt werden (siehe <https://www.wko.at/service/umwelt-energie/energielabel-neu.html>)

hannes_hab 08.11.2017 - 11:48

- Die Vermischung von Effizienzklassen und Abschaltung und die Verknüpfung von Betrieb und Gästeanwesenheit bzw. Fensteröffnung ist nicht durchdacht und passt so ohnehin nicht. Nicht nur in Schutzhütten - generell sind Raumklimageräte durch andere geeignete Maßnahmen zu vermeiden. Fenster schliessen und Abschattung etc. - Berechnung des sommerlichen Wärmeschutzes - Speichermassen etc. (deshalb hier gar keine Stimme)

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 08:59

- Die Forderung nach Vermeidung von Raumklimageräten durch andere geeignete Maßnahmen (insbesondere Gäste- und MitarbeiterInneninformation sollte generell gelten).

herbert.wieninger@blackbox.net 13.11.2017 - 11:23

- taxative aufzählungen von leistungsklassenanforderungen bitte vermeiden

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:09

- schließe mich der Forderung nach weitestgehender Vermeidung von Raumklimageräten an; darüber hinaus ist das Kriterium schwer verständlich formuliert

032 E 07 Keine Kohle, Heizöle Schweröle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung

Als Energiequelle dürfen weder Heizöle Schweröle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Kohle für Feuerstellen zu Dekorationszwecken ist von dieser Bestimmung ausgenommen. Werden Heizöle als Energiequelle verwendet, so ist ein Umstieg auf alternative Energiequellen im Aktionsprogramm festzuhalten.

Ausschließliche Elektrodirektheizung sowie sogenannte „Infrarotheizungen“ ist sind ebenfalls ausgeschlossen, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft oder zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen stammt.

Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.

23 Stimmen

#likes:22; #dislikes:1

Kommentare:3

Urlaubsgast 31.10.2017 - 16:21

- soll heißen: "Umstieg auf alternative erneuerbare Energiequellen..." (der Umstieg auf eine Kohleheizung ist ja nicht gemeint, obwohl die auch alternativ zur Ölheizung wäre.).

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 09:00

- ... alternative, erneuerbare Energiequellen

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:13

- "erneuerbar" statt "alternativ" verwenden; Elektrodirektheizung sollte mMn ohnehin nur mehr ein Auslaufmodell sein (unabhängig von der Energiequelle) - im Aktionsprogramm mögliche Alternativen entwickeln!

033 E 08 Lagerung von Flüssigbrennstoffen (gilt nur für SCH)

Werden zu Heizzwecken flüssige Brennstoffe verwendet, so müssen Auffangvorrichtungen zur Vermeidung von Bodenverunreinigungen vorhanden sein.

22 Stimmen

#likes:22; #dislikes:0

Kommentare:3

034 NEU: Wärmeregulierung (gilt für BEH, GAS, TAG)

Die Temperatur muss in jedem gemeinschaftlich genutzten Raum (z. B. Restaurants, Aufenthaltsbereiche und Konferenzräume) separat geregelt werden können, wobei der Temperatur-Sollwert für gemeinschaftlich genutzte Räume im Sommer im Kühlbetrieb auf 22

°C oder höher (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) bzw. im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) einzustellen ist.

17 Stimmen

#likes:11; #dislikes:6

Kommentare:9

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 17:54

- Im gemieteten Altbau nicht möglich und auch vom Gast nicht verstanden.

Cangerbauer 02.11.2017 - 09:37

- Bin mir auch nicht sicher ob überall umsetzbar. Ggf. mit Übergangsfristen oder bei Neuauszeichnung anzuwenden.

Mtaibon 03.11.2017 - 17:54

- nur bei Umbauarbeiten

hannes_hab 08.11.2017 - 11:57

- Der Soll-Temperaturwert ist das eine, die Regulierung die andere Frage. Bin mir nicht sicher ob das überhaupt aufgenommen werden sollte - die Behaglichkeit sollte unabhängig vom Umweltzeichen gewährleistet sein (deshalb hier keine Stimme).

DH 1010 09.11.2017 - 15:59

- Der Tempertur-Regulierungsspielraum für die Gäste sollte dem Betrieb obliegen - der Wohlfühlfaktor des Gastes muss im Vordergrund stehen.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:23

- Es ist die Frage, wie die Vollziehung dieses Kriteriums überprüft werden soll (wenn es auch sinnvoll erscheint). Die prüfende Person kann ja nur eine Momentaufnahme an den Regelungen ansehen. Die Definition "jedem gemeinschaftlich genutzten Raum) ist für einige Bestandsobjekte sicher eine Herausforderung, die nur bei Umbauten gelöst werden kann. Ob das in der Form für Betreiber und die Umwelt ein hilfreiches Kriterium sein kann, bezweifle ich eher. Die Information über den Nutzen der dargestellten Ansätze ist aber sehr positiv. Anmerkung außerhalb des UZT: das mit 22° C wäre auch für öffentliche Verkehrsmittel im Sommer ein guter Tipp

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 09:02

- Ein Hinweis auf die Möglichkeiten der Wärmeregulierung durch das eigene Verhalten der MitarbeiterInnen und Gäste kommt zwar andernorts vor, wäre hier aber sicher auch angebracht

Holzinger 13.11.2017 - 10:11

- Der Betrieb sollte die Behaglichkeitskriterien seiner Gäste selber bestimmen können!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:14

- Die konkrete Temperatur ist mMn nicht notwendig, dafür aber die sichtbare Gästeeinformation über die Regelungsmöglichkeiten (falls über das Personal geregelt werden muss) - v.a. in Seminarräumen u.ä.

035 E 09 Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel

Im Betrieb müssen Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt werden, wie z.B.

- Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED oder Energiesparlampen
- Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder

Leuchtmittel im Einflussbereich des Betriebes genügen der Energieeffizienzklasse A[ii]. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht effizienter Leuchtmittel ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.

a) Zum Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:

- i. müssen mindestens 40 % aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen;
- ii. müssen mindestens 50 % der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen.

b) Innerhalb von höchstens zwei Jahren ab dem Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:

- i. müssen mindestens 80 % aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen;
- ii. müssen 100 % der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen.

Anmerkung: Die prozentualen Anteile beziehen sich auf die Gesamtzahl der Leuchten, die für den Einsatz energiesparender Leuchtmittel geeignet sind. Die oben genannten Zielvorgaben gelten nicht für Leuchten, deren physische Eigenschaften den Einsatz energiesparender Leuchtmittel nicht zulassen.

c) In allen Zimmern, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens neu errichtet und/oder renoviert werden, sind automatische Systeme (z.B. Sensoren oder Zentralschlüssel/-karten) zu installieren bzw. zu verwenden, die die gesamte Beleuchtung bei Verlassen des Zimmers ausschalten. (Anm: Privatvermieter sind davon ausgenommen.)

23 Stimmen

#likes:20; #dislikes:3

Kommentare:8

hannes_hab 08.11.2017 - 12:11

- Hier gibt es zwei Probleme: Wo es um höchste Lichtqualität (Speisen) geht sind LEDs und (schon gar nicht) Energiesparlampen (noch) nicht optimal. Die Umrüstung mit Retrofit-LEDs macht hie und da Probleme (Die Lebensdauer entspricht hier nicht einmal annähernd dem behaupteten Zeitraum). Deshalb finde ich die Forderung nach 100% (bei > 5h) nicht sinnvoll. Eine Präzisierung ist aber nötig. Deshalb hier keine Stimme.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:34

- Auch hier ist die Überprüfung der Bestimmung sehr schwierig. Zudem spielt natürlich die Einschaltdauer eine Rolle. Wer soll die nach max. 2 Jahren die Umsetzung der Umrüstung überprüfen. Eine Neuanschaffung von Energiesparlampen halte ich grundsätzlich für bedenklich (werden irgendwann zum gefährlichen Abfall). Bei Neu- und Umbauten kann eine LED Ausstattung jedenfalls gefordert werden. Die Frage ist, wie die Betriebe mittels guter Dokumentvorlagen in der Erhebung der IST- Situation unterstützt werden können.

Kachelmaier 12.11.2017 - 20:00

- Wer soll nach 2 Jahren prüfen?

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 21:30

- Die Installation von Sensoren, bzw. Zentralschlüssel/-karten halte ich auch für kleine Beherbergungsbetriebe für schwierig, insbesondere wenn nur Teile des Hauses renoviert werden. Bei den Leuchtmitteln würde ich jedenfalls auch darauf Bezug nehmen, wie giftig sie in der Herstellung und Entsorgung sind.

Holzinger 13.11.2017 - 10:15

- Eine Erhebung des IST-Zustandes ist nicht immer einfach in den Betrieben, beschert einiges an Mehraufwand, lohnt sich aber meistens. Die Nachrüstung von automatischen Systemen zur Lichtabschaltung halte ich als sehr schwierig umsetzbar.

Josef 13.11.2017 - 12:19

- Von einem Einsatz von Energiesparlampen zur Erfüllung der Mindestanforderungen ist abzuraten.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:16

- sehe Energiesparlampen auch äußerst kritisch!!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:16

- "... bei oder kurz nach dem Verlassen des Zimmers ausschalten." Nichts lästiger als wenn der Strom unmittelbar ausgeht, und alles dunkel ist, wenn man die Karte rauszieht.

036 E 10 Heizgeräte und Klimaanlage /-geräte für Außenbereiche

Heizgeräte oder Klimaanlage zur Beheizung bzw. Kühlung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrbereiche im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden, es sei denn, sie werden mit erneuerbaren Energieträgern (z.B. nichtelektrisch mit Pellets oder elektrisch mit Umweltzeichen-Strom) betrieben.

Ausnahmen gelten für Raucherbereiche ohne Sitzgelegenheiten, sofern die Anlagen in abgeschirmten Bereichen, die eine Abstrahlung einschränken, eingesetzt werden und deren Einsatz zeitlich minimiert wird (z.B. über bedarfsgesteuerte Zeitschaltuhr / Bewegungsmelder).

26 Stimmen

#likes:20; #dislikes:6

Kommentare:5

hannes_hab 08.11.2017 - 12:16

- Meiner Meinung nach sind Heizgeräte für Außenbereiche nicht Umweltzeichen-kompatibel. Ausnahme nur Raucherbereiche ohne Sitzgelegenheit. Auch Umweltzeichen-Strom kann sinnvoller verwendet werden. Nichtelektrisch mit Pellets event. ok.

KDullnig 08.11.2017 - 21:54

- warum hier Umweltzeichen Strom - reichte vorher ja auch 100% erneuerbar

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:04

- Verstehe ich richtig, dass in Raucherbereichen ohne Sitzgelegenheiten jede Art von Heizgerät erlaubt ist? Viele Großstädte verbieten Heizpilze bereits im Freien: München, Berlin, Köln, Nürnberg, Stuttgart. Bei uns sind sie "umweltzeichen-tauglich"?

Holzinger 10.11.2017 - 11:10

- Das heisst elektrische Heizschwammler sind generell wieder erlaubt, da E11 gefordert wird??? Der Punkt Ausnahme ist demzufolge obsolet.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:20

- bin auch entsetzt über die geplante Aufweichung dieses Kriteriums - schließe mich der Meinung von hannes_hab an - außerdem gibt es auch ökologisch produzierte warme Decken!!

037 E11 Strom aus erneuerbaren Quellen

Der Betrieb muss 100 % seines Strombedarfs über einen individuellen „grünen“ Tarif aus erneuerbaren Energiequellen decken.

Bei vertraglichen Vereinbarungen, die einen sofortigen Tarifwechsel nicht zulassen, ist ein Wechsel in das Aktionsprogramm aufzunehmen und im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen.

Mindestens 50 % des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen stammen.

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.

28 Stimmen

#likes:21; #dislikes:7

Kommentare:6

hannes_hab 08.11.2017 - 12:22

- Was ist mit dem Zusatz "über einen individuellen „grünen“ Tarif" gemeint. Wenn ein Betrieb ohnehin Strom aus erneuerbaren Energiequellen nutzen muss - heisst das auch dass er die Terrasse mit Strom heizen darf ...

KDullnig 08.11.2017 - 21:56

- "grüner" Tarif ist nicht verständlich

Holzinger 10.11.2017 - 11:12

- hier bitte genauer definieren

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:36

- stimmt, genaue Definition fehlt (wäre da auch 90 % statt 100 % möglich?)

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 21:37

- Ebenfalls: "grüner Tarif aus erneuerbaren Energiequellen" braucht eine Definition oder genauere Formulierung

Josef 13.11.2017 - 12:35

- Wie in allen bisherigen Kommentaren angemerkt, fehlt die Definition des individuellen "grünen" Tarifs aus erneuerbaren Energiequellen.

038 E 12 Schwimmbäder im Außenbereich (gilt nur für BEH und PRI)

Bei beheizten Schwimmbädern und Whirlpools im Außenbereich muss in der Nacht sowie in nicht benutzten Zeiten (länger als einen Tag) eine Abdeckung erfolgen, um die Verdunstung des Wassers zu mindern.

18 Stimmen

#likes:15; #dislikes:3

039 2. Energie (E) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

3 Stimmen

#likes:3; #dislikes:0

Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:41

- Zu Vertiefende Energieberatung: "längstens zwei Jahre vor der Prüfung" wurde hier hinzugefügt - notwendig?

040 E 14 Energetische Prüfung von Gebäuden

Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wird alle zwei Jahre einer energetischen Prüfung durch einen unabhängigen Experten unterzogen und setzt mindestens zwei in der Prüfung angeregte Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz um.

17 Stimmen

#likes:17; #dislikes:0

Kommentare:0

041 E 19 Vorlauftemperatur der Heizung

Die Vorlauftemperatur der Heizung wird in Abhängigkeit von der Außentemperatur geregelt.

18 Stimmen

#likes:16; #dislikes:2

Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at

10.11.2017 - 11:42

- Wieso wurde dieses Kriterium gestrichen?

042 E 20 Niedertemperaturheizung

Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Heizungssystem, das mit einer Vorlauftemperatur <45°C betrieben wird.

13 Stimmen

#likes:11; #dislikes:2

Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:43

- Wieso gestrichen?

043 E 28 Wasser- und Lufttemperatur im Hallenbad

Die Wasser- und Lufttemperatur im Hallenbad wird hinsichtlich eines optimierten Energieverbrauchs regelmäßig kontrolliert und gesteuert, wobei die Lufttemperatur maximal 34°C betragen darf und in der Schwimmhalle maximal 2-3 Grad über der Wassertemperatur liegen darf. (1 Punkt)

14 Stimmen

#likes:12; #dislikes:2

Kommentare:0

044 E 36 Warmwasserversorgung

a) Die Aufbereitung des Warmwassers für die Gästezimmer / vermieteten Beherbergungen

erfolgt zentral (1 Punkt).

b) Eine Zonenregelung der Warmwasserversorgung ist vorhanden, die eine bedarfsgerechte Steuerung ermöglicht (1 Punkt).

13 Stimmen

#likes:12; #dislikes:1

Kommentare:0

045 E 43 Zeitschaltuhr der Sauna

Alle Saunen und Dampfbäder sind mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet; alternativ können MitarbeiterInnen angewiesen werden, die Ein- und Ausschaltung zu übernehmen.

14 Stimmen

#likes:11; #dislikes:3

Kommentare:3

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:01

- Warum gestrichen?

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 09:12

- Ich würde diesen Punkt auch nicht streichen, sondern ändern - bedarfsorientierte Nutzungsdauer und Betriebsbereitschaft regeln und

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:28

- sehe auch keinen Grund für die Streichung...

046 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Energie“

3 Stimmen

#likes:3; #dislikes:0

Kommentare:2

hannes_hab 09.11.2017 - 15:40

- SOLL Kriterien für bessere Verglasung wie z.B.: Dreischeibenverglasung oder Uw-Wert besser (ist kleiner) wie 1,1 und 0,8 (unter E16 gibt es schon Pluspunkte für Fenster mit 1,7, das ist wenig ambitioniert) oder allgemein Punkte für bessere U-Werte der Bauteile wünschenswert. Oder auch Zusatzpunkte über die Energiekennzahl für Verbesserungen bei Sanierungen. Der Energieausweis ist ein Muss-Kriterium und mit E13 gibt einen Punkt der darauf abzielt, aber zusätzliche Anreize zur Umsetzung von Verbesserungen wären sinnvoll.

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 11:59

- bitte um Erklärung dazu warum Geräte auf Haushaltgeräte geändert wurden, in unserem Betrieb werden Gewerbemaschinen verwendet, keine Haushaltswaschmaschinen

047 3. Wasser (W) - MUSS-Kriterien

5 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0

Kommentare:0

048 NEU: Wasserschutz und -nutzung (gilt für BEH, PRI, TAG und SCH)

Die Wassernutzung des Betriebs ist nachhaltig und beeinträchtigt die Umweltströme nicht.

Die Herkunft des vom Betrieb bezogenen Wassers ist darzustellen, kumulative Auswirkungen der Wassernutzung sind zu berücksichtigen. Potenzielle Wasserrisiken sind zu bewerten, falls in Gebieten hohes Wasserrisiko festgestellt wird, werden Ziele zu dessen Minimierung identifiziert und verfolgt.

24 Stimmen

#likes:21; #dislikes:3 Kommentare:3

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:03

- Wir beziehen Gemeindewasser, wer ist für diese Bewertung zuständig?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:42

- Was ist mit "Umweltströme" gemeint? was sind "kumulative Auswirkungen" der Wassernutzung? Was ist mit "Wasserrisiken" gemeint - die Trinkwasserverordnung oder Hochwasser oder Wasserknappheit? Dieses Kriterium scheint mir im Sinne des Wortes "überflüssig"

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:30

- eine anschaulichere Formulierung wäre hier hilfreich!!

049 W 01 Wasserspartechnik

a)WC-Spülkästen müssen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstopptaste oder ein 2-Tastensystem verfügen oder auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt sein. (Die während der Gültigkeitsdauer des EU-Umweltzeichens neu installierten Toiletten müssen einen effektiven Wasserverbrauch von $\leq 4,5$ Liter je Spülvorgang haben.)

b)Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.

c)Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen und Mischbatterien für Badewannen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 8,5 Liter/Minute 9 Litern pro Minute zu erreichen.

24 Stimmen

#likes:20; #dislikes:4 Kommentare:3

DH 1010 09.11.2017 - 16:02

- Als Soll Kriterium gerne, als MUSS Kriterium eventuell nur bei Renovierungen oder Neubauten

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:06

- Bitte um Erklärung zu Beurteilung und Prüfung: ...zuständige Stelle...?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:45

- die derzeit 9 l/min. für Neuanschaffungen bei Duschen sind optimal, bei Wasserhähnen wären 6 l/min. gut zu argumentieren und wirtschaftlich sehr sinnvoll

050 W 02 Abwasserbehandlung

Das gesamte Abwasser ist zu behandeln.

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.

17 Stimmen

#likes:17; #dislikes:0 Kommentare:1

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 09:17

- Zu diesem Punkt gibt es generell strenge gesetzliche Vorschriften deren Einhaltung jedenfalls erforderlich ist

051 W 03 Geschirrmobile (gilt nur für CAT)

Bei Einsatz von Geschirrmobilen müssen diese an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen sein oder es muss ein Abwasserentsorgungskonzept vorgewiesen werden.

14 Stimmen

#likes:14; #dislikes:0 Kommentare:0

052 3. Wasser (W) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

5 Stimmen

#likes:5; #dislikes:0 Kommentare:0

053 W 08 Temperatur und Durchflussmenge des Trinkwassers -> gestrichen, da auch beim EU Ecolabel gestrichen und hoher Umsetzungsgrad

Mindestens 95 % der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen.

16 Stimmen

#likes:10; #dislikes:6 Kommentare:1

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:50

- durch die schon länger auftretende Moderscheinung (Retro mit Kreuzgriffen wie in Italien, England oder Frankreich sehr verbreitet) der Zweigriff-Armaturen, die sehr unkomfortabel und wasserverschwendend sind) ist der Beibehalt dieses Kriteriums für Wasserhähne und Duschen sinnvoll

054 W 11 Duschen bei Badewannen

Bei Badewannen sind entsprechende Vorkehrungen (Trennwände, Duschkopfhalterungen) vorhanden, die ein bequemes Duschen ermöglichen.

17 Stimmen

#likes:14; #dislikes:3 Kommentare:0

055 NEU: Abwasserbehandlung am Standort (maximal 3 Punkte)

a) Wenn eine Zuführung des Abwassers zu einer zentralen Behandlung nicht möglich ist, muss die standortinterne Abwasserbehandlung eine Vorbehandlung (Sieb/Rechenrost, Vergleichmäßigung und Sedimentation), gefolgt von einer biologischen Behandlung mit > 95 % BSB-Entfernung (biochemischer Sauerstoffbedarf), > 90 % Nitrifikation und (externer) Verarbeitung des Überschussschlamm durch anaerobe Vergärung umfassen (2 Punkte).

b) Ist im Betrieb eine Autowaschanlage verfügbar, so ist das Autowaschen nur in Bereichen zulässig, die speziell für das Auffangen des verwendeten Wassers und der verwendeten Reinigungsmittel und für deren Ableitung in das Abwassersystem ausgestattet sind (1 Punkt).

17 Stimmen

#likes:12; #dislikes:5 Kommentare:3

KDullnig 08.11.2017 - 22:00

- Sollpunkte sind in beiden Fällen nicht notwendig. - sowieso gesetzlich vorgeschrieben

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:53

- das Kriterium ist für Österreichische Betriebe nicht zielführend, da fast nicht zutreffend

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 09:19

- grundsätzlich ja, aber die gesetzlichen Vorschriften gelten sowieso

056 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Wasser“

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

057 4. Abfall (A) - MUSS-Kriterien

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0 Kommentare:0

058 A 01 Abfallwirtschaftskonzept

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.

18 Stimmen

#likes:18; #dislikes:0 Kommentare:4

Mtaibon 03.11.2017 - 16:32

- AWK alle 4 Jahre, **parallel mit neuerlichen UZ-Prüfung** macht mehr Sinn als 7 Jahre

Lukschabus 08.11.2017 - 16:59

- finde sieben Jahre zu lange! **Zeitraum sollte verkürzt werden.** (ca. 4 Jahre)

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:17

- **Im Zuge der Rezertifizierung** eine Aktualisierung des AWKs macht Sinn. Meistens keine große Änderung und wenn größere abfallrelevante Änderungen, dass wäre es sowieso vom Gesetz auch vorgeschrieben.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:24

- würde auch eine **Aktualisierung mit jeder UZ-Folgeprüfung** sinnvoll finden

059 A 02 Abfalltrennung und Zuführung zum Recyclingsystem

Der Abfall ist Die Abfälle sind so zu trennen, dass sie von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden können. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Hierzu gehören (z. B. Toner, Farbpatronen, Kühl- und Elektrogeräte, Batterien, Energiesparlampen, Arzneimittel, Fette und Öle sowie Elektrogeräte.) Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Bei Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgebäudes (z.B. Eventcatering) ist auf eine geordnete Abfalltrennung Wert zu legen. V.a. Speiseabfälle sind sachgerecht zu entsorgen (Biogasanlage, Kompostierung etc.).

Materialien, die nicht recycelt werden können, müssen sachgerecht entsorgt werden.

27 Stimmen

#likes:25; #dislikes:2 Kommentare:5

Ursula Müllner 31.10.2017 - 10:00

- sachgerecht

KDullnig 08.11.2017 - 22:03

- Caterer dürfen Speiseabfälle nur als Küchen- und Speisereste entsorgen - Übergabe an einen befugten Entsorger

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:23

- Toner und Farbpatronen sind schon seit mehreren Jahren keine gefährlichen Abfälle mehr. Gehören aber trotzdem getrennt gesammelt. Ebenso sind nicht alle Elektrogeräte gefährlicher Abfall. Speisereste dürfen seit einigen Jahren nicht mehr kompostiert werden! Siehe Kommentar KDullnig

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 22:57

- bei weitem nicht alle Elektrogeräte sind gefährlicher Abfall, Altspisefette und -öle sind nicht gefährlicher Abfall. Letzter Absatz: "Der UZT Betrieb kann nicht sachgerecht entsorgen, nur dafür an eine befugtes Unternehmen oder die Gemeinde weiter geben.

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:00

- Speiseabfälle dürfen nicht kompostiert werden. Eine Unterscheidung zwischen gefährlichen Abfällen und anderen getrennt zu sammelnden Geräten und Stoffen, wie z.B. Elektroschrott, ..., sollte getroffen werden.

060 A 03 Abfalltrennung durch die Gäste / BesucherInnen (gilt für BEH, PRI, TAG, MUS)

Zumindest an einer zentralen Stelle des Betriebs und/oder in den Zimmern und/oder auf jedem Stockwerk (bei Beherbergungsbetrieben) sind geeignete Behälter für die Abfalltrennung durch die Gäste/BesucherInnen bereitzustellen. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, falls eine Trennung nicht in den Zimmern durch die Gäste vorgesehen ist. Es sind geeignete Behältnisse bereitzustellen, damit Gäste den Abfall entsprechend der kommunalen oder nationalen Systematik trennen können. In den Zimmern bzw. in verschiedenen Bereichen des Betriebes sind klare Hinweise anzubringen, mit denen Gäste darum gebeten werden, den Abfall getrennt zu entsorgen. Für Gäste sind Informationen über die korrekte Entsorgung gefährlicher Abfälle bereit zu stellen.

25 Stimmen

#likes:22; #dislikes:3 Kommentare:5

Reiner 30.10.2017 - 18:23

- Ist in Realität immer noch schwierig. Einfach ist Papier/Glas/Restmüll es braucht für Betrieb angepasste Lösungen

Bodensee 31.10.2017 - 14:10

- Wird von uns getrennt, nicht vom Gast - möchte nicht eine Mülltrennstation ins Zimmer stellen.

Mtaibon 03.11.2017 - 16:41

- Auch wenn es Sinn machen würde hat nicht jedes Hotel Platz für eine oder mehrere Trennstationen. In den Zimmern ist das in der Praxis immer noch schwierig, da Gäste aus verschiedenen Nationen auch verschiedene Trennvorschriften gewöhnt sind und daher die Behälter so oder so vom Personal nachsortiert werden müssen.

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:04

- Als "und/oder" Bestimmung halte ich diesen Punkt für durchführbar und sinnvoll. Die Gästeeinformation würde ich nicht streichen, da sie auf Grund der verschiedenen Trennvorschriften in unterschiedlichen Ländern tatsächlich sehr wichtig ist.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:19

- Finde den Kommunikationseffekt an die Gäste wichtig.

061 A 04 Abfallbehälter in den Toiletten

Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.

18 Stimmen

#likes:17; #dislikes:1 Kommentare:2

DH 1010 09.11.2017 - 16:06

- Ist hier auch jede Toilette auf dem Zimmer gemeint?

Holzinger 10.11.2017 - 11:28

- In der Praxis ist ein Abfallbehälter in der Regel vorhanden, ein Aufkleber fehlt oft (Design, Problem der Gästevielfalt - Mehrsprachigkeit).

062 4. Abfall (A) -SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

3 Stimmen

#likes:3; #dislikes:0 Kommentare:0

063 A 06 Entsorgung von Fetten und Ölen

Gästen wird gegebenenfalls die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z. B. in Appartements) angeboten (1 Punkt).

17 Stimmen

#likes:1; #dislikes:16 Kommentare:6

Mtaibon 03.11.2017 - 16:43

- Dieses Kriterium hätte durchaus Sinn gemacht...

KDullnig 08.11.2017 - 22:05

- Altspiseöle sind im Abfluss ein großes Problem.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 23:01

- bei Selbstversorgern (Appartements, Chalets) macht das durchaus Sinn. In den meisten Gemeinden gibt es ein gutes Sammelsystem (Öli,...)

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:06

- Ich würde dieses Kriterium keinesfalls streichen, sondern im Gegenteil nur auf das "gegebenenfalls" verzichten

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:27

- schließe mich den bisherigen Kommentaren an, verstehe die Streichung auch nicht...

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:20

- schliesse mich den Vorkommentatoren an

064 A 09 Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte

Der Betrieb verfügt über ein Konzept für die Weiterverwendung langlebiger Produkte:

a) Spendenaktivitäten für sämtliche Möbel und Textilien und sonstiger langlebiger Produkte, die das Ende ihrer Nutzungsdauer im Betrieb erreichen, aber noch gebrauchsfähig sind:

Endanwender sind unter anderem Mitarbeiter und Wohltätigkeitsorganisationen oder andere Verbände, die Waren abholen und umverteilen (1 Punkt);

b) Einkaufsaktivitäten für wiederverwendete/gebrauchte Möbel: Anbieter sind unter anderem Gebrauchtwarenmärkte oder andere Verbände/Gemeinschaften, die Gebrauchtwaren verkaufen oder umverteilen (1 Punkt).

a) Gebrauchte Möbel, Textilien und sonstige Gegenstände, wie elektronische Geräte, werden gemäß dem Umweltkonzept des Betriebs an wohltätige Einrichtungen abgegeben (2 Punkte)

b) oder an sonstige Einrichtungen, die derartige Güter sammeln und weitergeben, verkauft (1 Punkt).

25 Stimmen

#likes:22; #dislikes:3 Kommentare:4

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:37

- b) versteh ich nicht, wer setzt die Einkaufsaktivitäten für wiederverwendete Möbel?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 23:07

- dieses Kriterium kann als Ganzes entfallen. was ist ein "Konzept"? die Realität sieht so aus, das brauchbare bzw. auch verkaufbare Produkte ohnehin weiter gegeben werden. Die Nachweisführung ist beim Verschenken etc. für eine Überprüfung echt schwierig

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:34

- verstehe inhaltlich Punkt b) auch nicht, das "alte" Kriterium war verständlicher und könnte mMn beibehalten werden - ansonsten würde ich zumindest kein schriftliches Konzept fordern - finde das Kriterium aber ökologisch und sozial durchaus bedeutsam, würde es daher keinesfalls streichen...

Maurer 13.11.2017 - 22:54

- ist b) wenn der Betrieb gut erhaltene Möbel oder Gebrauchsgegenstände selbst weiter verkauft, gibt es dafür einen Punkt?

065 A 10 Verwendung aufladbarer bzw. wieder befüllbarer Produkte

a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet ausschließlich wieder aufladbare Batterien (Akkus) für TV-Fernbedienungen etc. (1 Punkt)

b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet ausschließlich wieder befüllbare Patronen bzw. Tonerkartuschen für Drucker und (Farb-)Kopiergeräte (2 Punkte)

16 Stimmen

#likes:14; #dislikes:2 Kommentare:4

hannes_hab 08.11.2017 - 13:55

- warum wurde a) gestrichen? (noch keine Stimme)

KDullnig 08.11.2017 - 22:06

- Warum nicht mehr für Akkus?

Holzinger 10.11.2017 - 11:30

- Die Streichung von a halte ich nicht für sinnvoll

Maurer 13.11.2017 - 15:15

- Feedback von Betrieben: Akkus sind teuer und wurden von Gästen immer wieder mitgenommen. Deshalb kamen keine Akkus mehr zum Einsatz. Kostenfaktor.

066 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Abfall“

3 Stimmen

#likes:3; #dislikes:0 Kommentare:2

Mtaibon 03.11.2017 - 18:00

- ev. neues SOLL für Abgabe von gebrauchten Druckerpatronen/Toner an Institutionen wie z.B. recycling4smile - Rote Nasen clowndoctors oder Handysammlung für Ö3 Wundertüte usw..

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:12

- Die Anregung SOLL-Punkte für die Weitergabe gebrauchter Toner-Kartuschen, Handys, etc. an geeignete Organisationen zu vergeben, halte ich für sehr gut.

067 5. Luft / Lärm (L) - MUSS-Kriterien

1 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0 Kommentare:0

068 L 01 Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in den Zimmern

a) 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.

b) In mindestens 80 % der Gästezimmer oder der Mietunterkünfte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) ist das Rauchen untersagt.

21 Stimmen

#likes:18; #dislikes:3 Kommentare:1

hannes_hab 08.11.2017 - 14:03

- auch wieder halbherzig - Rauchverbot im Zimmer wäre praxisgerecht - sonst gibt es Raucher- (nicht flexibel nutzbar) und Nichtraucherzimmer

069 L 02 Lärmvermeidung (MUSS nur für SCH)

Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen.

· Einhaltung der Hüttenruhe

· Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemitteln, z.B. Stromaggregate, Pumpen

14 Stimmen

#likes:14; #dislikes:0 Kommentare:0

070 5. Luft / Lärm (L) SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

1 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0 Kommentare:0

071 L 03 Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in Zimmern

- a) In sämtlichen gemeinschaftlich genutzten Innenräumen und in mindestens 70 % der Zimmer/der Mietunterkünfte besteht Rauchverbot (1 Punkt).
- b) In sämtlichen gemeinschaftlich genutzten Innenräumen und in mindestens 95 % der Zimmer/der Mietunterkünfte besteht Rauchverbot (1,5 Punkte).

12 Stimmen

#likes:11; #dislikes:1 Kommentare:0

072 L 05 Luftqualität in Innenräumen

In den Innenräumen des Betriebs besteht eine optimale Luftqualität; dies wird durch eine der beiden folgenden Maßnahmen oder durch beide Maßnahmen gleichzeitig sichergestellt:

- a) In Zimmern, Mietunterkünften und gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind ausschließlich Lacke, Dekorationen, Möbel und sonstige Materialien vorhanden, welche ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (2 Punkte).
- b) Die Zimmer, Mietunterkünfte und die gemeinschaftlich genutzten Bereiche sind frei von Duftstoffen; die Bettlaken, Handtücher und Textilien werden mit Waschmitteln ohne Duftstoffe gewaschen (1 Punkt), und die Reinigung erfolgt mit duftstofffreien Mitteln (1 Punkt).

14 Stimmen

#likes:7; #dislikes:7 Kommentare:3

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:47

- wieso wurde dieses Kriterium gestrichen, war ein SOLL Kriterium?

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:16

- Ich würde dieses Kriterium auch nicht streichen.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:38

- würde es als Soll-Kriterium auch weiterhin sinnvoll finden!

073 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Luft / Lärm“

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0 Kommentare:1

hannes_hab 09.11.2017 - 17:11

- Wie auch schon einmal bei einem Jour Fixe angesprochen: Das **Thema Akustik** sollte meiner Meinung nach Eingang finden: Es gibt zwar selten (aber doch) in Seminarräumen akustische Probleme, sehr wohl aber oft in Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben, wo die Hörbarkeit und Verständlichkeit ab einer gewissen Anzahl von Personen im Gast- od. Frühstücksraum ein Problem darstellt. Massnahmen zur Verbesserung der Akustik, sollten hier aufgenommen werden.

074 6.Büro / Druck / Beschaffung (B)

1 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0 Kommentare:1

075 B 01 Umweltschonender Einkauf: Büropapier

Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISOTyp1) zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.

26 Stimmen

#likes:26; #dislikes:0 Kommentare:2

deli bluem 31.10.2017 - 16:13

- Das Papier sollte aber dabei nicht zu höherem Tonerverbrauch führen ;-)

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:15

- Blauer Engel, österr. UZ, Produkte mit ISO Typ I Umweltzeichen - ein Label-Dschungel, der erklärt werden sollte! Was versteht man unter weiterverarbeitete Papiererzeugnisse?

076 B 01 Umweltschonender Einkauf: Papier für den Seminarbedarf (nur für TAG bzw. BEH, GAS und MUS falls relevant)

Für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellte Schreibwaren aus Papier (Schreibblöcke, Flipchart-Blöcke, etc.) müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISOTyp1) zertifiziert sein oder aus 100% Recyclingpapier oder total chlorfrei gebleicht (TCF) sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht entsprechender Produkte ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.

23 Stimmen

#likes:23; #dislikes:0 Kommentare:1

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 15:53

- wenn die Papiermaterialien vom Betrieb zur Verfügung gestellt werden ok, schwierig, wenn die Materialien bei einer Tagung / Seminar vom Veranstalter oder Sponsor kommen.

077 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Büro / Druck / Beschaffung“

2 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0 Kommentare:0

078 7.Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - MUSS-Kriterien

3 Stimmen

#likes:0; #dislikes:0 Kommentare:0

079 R 01 Schmutzschleusen

In allen Haupteingangsbereichen des Betriebs sind Schmutzschleusen einzurichten (z.B. schwere Abstreifer hinter der Eingangstüre im Innenbereich, die so lange und so breit sind, dass niemand daran vorbei gehen kann).

23 Stimmen

#likes:22; #dislikes:1 Kommentare:0

080 NEU: Konzept zur Vermeidung von Chemikalien (gilt nicht für PRI und SCH)

Die Verwendung von potenziell belastenden Produkten (z.B. Pestizide, Desinfektionsmittel) wird minimiert und nur vorgenommen, wenn unschädlichere Produkte oder Verfahren nicht verfügbar sind.

Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher

Hygienebestimmungen notwendig ist.

Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel mit chemisch-synthetischen Inhaltsstoffen und biozider Wirkung dürfen nur bei behördlichen Auflagen sowie unter Beauftragung von Professionisten bei starkem Schädlingsbefall verwendet werden.

Die Lagerung, Verwendung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien wird ordnungsgemäß durchgeführt und verwaltet.

27 Stimmen

#likes:27; #dislikes:0 Kommentare:0

081 R 02 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 ISOTyp1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden, wobei darauf zu achten ist, dass die verwendeten Produkte bzw. Komponenten mengen- oder umsatzmäßig in der jeweiligen Produktkategorie bestimmend sind.

(Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende Anforderungen in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Für bestehende Verträge kann bis zu deren Auslaufen eine Übergangsfrist gewährt werden.)

27 Stimmen

#likes:27; #dislikes:0 Kommentare:0

082 R 03 Desinfektionsmittel (in Kriterium "Konzept zur Vermeidung von Chemikalien" integriert)

Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.

20 Stimmen

#likes:20; #dislikes:0 Kommentare:0

083 R 04 Abfluss- und Rohrreinigung (ev.SOLL-Kriterium??)

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.

15 Stimmen

#likes:15; #dislikes:0 Kommentare:5

Ursula Müllner 31.10.2017 - 10:04

- Sollkriterium!

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 23:16

- passt auch als Muss-Bestimmung gut

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:21

- Muss

HGupfinger 13.11.2017 - 14:14

- Musskriterium!

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:59

- im MUSS belassen!

084 R 05 Automatische Spülreiniger und Beckensteine

In allen für Gäste, BesucherInnen, Kunden und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden:

- WC-Beckensteine und Pissoirsteine
- automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze

24 Stimmen

#likes:24; #dislikes:0 Kommentare:0

085 R 06 Schädlingsbekämpfungsmittel (in Kriterium "Konzept zur Vermeidung von Chemikalien" integriert)

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.

16 Stimmen

#likes:16; #dislikes:0 Kommentare:0

086 R 07 Minimierung von Einwegprodukten im Sanitärbereich (gilt nur für BEH, PRI und SCH)

a) Einweg-Toilettenartikel bzw. zum einmaligen Gebrauch vorgesehene Toilettenartikel (Duschhauben, Bürsten, Nagelfeilen, Shampoo, Seife usw.) dürfen in den Zimmern nicht für Gäste bereitgestellt werden (können auf Gästewunsch aber an der Rezeption erhältlich sein). Ausnahmen bestehen bei gesetzlichen Verpflichtungen, entsprechenden Anforderungen eines unabhängigen Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramms oder von Qualitätsrichtlinien einer Hotelkette, der der Beherbergungsbetrieb angehört.

Sofern keine gesetzlichen beziehungsweise mit öffentlichen Einrichtungen vertraglich fixierte Bestimmungen dem entgegenstehen, dürfen keine zum einmaligen Gebrauch vorgesehenen (d.h. nicht nachfüllbaren) Toilettenartikel (Shampoo, Seife usw.) oder sonstigen Einwegprodukte wie z. B. Duschkappen, Bürsten und Nagelfeilen in den Zimmern bereitgestellt werden.

b) Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert[iv] werden können.

c) Einweg-Handtücher und Bettwäsche dürfen in den Zimmern nicht verwendet werden. Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, bietet der Betrieb den Gästen beides an bzw. hält der Betrieb die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.

21 Stimmen

#likes:20; #dislikes:1 Kommentare:7

Cangerbauer 02.11.2017 - 10:00

- Endlich! Wird viele Diskussionen bei Hotelketten vermeiden!

Mtaibon 03.11.2017 - 16:51

- ..und auch bei 4 Sterne S Hotels...

hannes_hab 08.11.2017 - 14:17

- auch Badeschlappen ...

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 23:21

- Einmal-Zahnputzbecher sind auch aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen nicht sinnvoller (z.B. Maisproduktion ist sehr umweltbelastend), die Dinger werden dann ja nie kompostiert, sondern verbrannt. Sonst ist das Kriterium gut an die Situationen in Betrieben angepasst

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:24

- Einmal-Zahnputzbecher sind, egal aus welchem Material nicht sinnvoll

Holzinger 13.11.2017 - 10:31

- Prinzipiell bin ich für dieses Kriterium, in der Praxis bes. in der gehobenen Hotellerie gibt es immer wieder Diskussionen: es empfiehlt sich eine Diskussion bei Kosmetikboxen in 4-5 Sternehotels, ebenso wie eine gemeinsame Abstimmung wie mit Einwegshampoo,.. aus Fair Trade umgegangen wird. Daher von mir keine Stimme.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 17:02

- Einmal-Zahnputzbecher haben mMn in keinem Fall etwas in einem UZ-Betrieb verloren!

087 7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0 Kommentare:0

088 NEU: Dienstleistungen mit Umweltzeichen (maximal 4 Punkte)

Alle ausgelagerten Wäscherei- und/oder Reinigungsleistungen werden von einem Dienstleister durchgeführt, an den ein ISO Typ-I-Umweltzeichen für die betreffende Dienstleistung vergeben wurde (2 Punkte für jeden Dienst, maximal 4 Punkte).

21 Stimmen

#likes:17; #dislikes:4 Kommentare:1

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:27

- Wenn jemand verfügbar ist mit dem ISO Typ-I-UZ, sonst kann mit Information und Motivation begonnen werden.

089 R 15 Förderung von Alternativen zu künstlichen Grillanzündern -> gestrichen, da bisher kaum umgesetzt und wenig relevant

Anstelle von künstlichen Grillanzündern werden auf dem Gelände des Betriebs Alternativen wie Rapsöl oder Hanfprodukte verwendet und angeboten.

13 Stimmen

#likes:12; #dislikes:1 Kommentare:0

090 R 20 Handtuch- und Bademantelwechsel im Wellnessbereich (könnte ev. gestrichen werden??)

Der Betrieb muss seine Freizeit-/Wellness-Gäste dazu motivieren, die im Wellnessbereich angebotenen Badetücher und Bademäntel nicht nach jedem Gebrauch zu wechseln. (2 Punkte)

12 Stimmen

#likes:12; #dislikes:0 Kommentare:5

Cangerbauer 02.11.2017 - 10:02

- streichen

hannes_hab 08.11.2017 - 14:22

- sprich - gar nicht anbieten oder ist hier gemeint streichen und zulassen?

DH 1010 09.11.2017 - 16:11

- streichen

Holzinger 13.11.2017 - 10:36

- streichen

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 17:07

- würde das Kriterium als SOLL auf jeden Fall belassen, es gibt da durchaus kreative, ökologisch sinnvolle Lösungen...

091 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Reinigung / Chemie / Hygiene“

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:27

- zu Hinweise auf Wasserhärte: bei letzter Überprüfung wurde im Waschmaschinenraum "Hinweis zu Wasserhärte" angebracht und sollte auch dort bleiben, nicht notwendig in Sanitärbereichen.

092 8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - MUSS-Kriterien

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

093 G 01 Standards bei Neu- und Umbauten (gilt für BEH, TAG und MUS)

Neu- und Umbauten dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben (lt. Anhang) und auf entsprechend gewidmeten Flächen durchgeführt werden. Die Kapazität und Integrität der natürlichen und kulturellen Umgebung sind dabei zu berücksichtigen und ggf. eine Folgenabschätzung (einschließlich kumulativer Auswirkungen) durchzuführen. Der Erwerb von Land sowie von Eigentum erfordert keine unfreiwillige Umsiedlung von Bewohnern. Dadurch wird sichergestellt, dass Störungen natürlicher Ökosysteme minimiert werden, keine nachteiligen Wirkungen auf die Entwicklungsfähigkeit von Populationen entstehen und die Aktivitäten des Betriebs die Versorgung benachbarter Einrichtungen und Kommunen nicht gefährden.

Bei Neubauten und substanziellen Umbauten in der Zeichennutzungsperiode sind darüber hinaus die klima:aktiv Standards für Hotels zu berücksichtigen. Nachhaltige Praktiken und lokal vorhandene Materialien sind dabei besonders zu bevorzugen. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren.

18 Stimmen

#likes:17; #dislikes:1 Kommentare:4

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:29

- ...**Umsiedlung** von Bewohnern...?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 10.11.2017 - 23:25

- Dieses Kriterium bitte **streichen**, was soll das Umweltzeichen gegenüber Bauordnung, Raumordnung, Gewerbeordnung, Naturschutzvorgaben schon beeinflussen können.

Hier werden die Betriebe ohnehin schon sehr bürokratisch an die Grenzen der Belastbarkeit gebracht

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:37

- Klima:aktiv Standards, nachhaltige Praktiken und Materialien und Bevorzugung lokal vorhandener Materialien halte ich für gut. Die oberen Punkte sind behördlich geregelt. Die Bezugnahme auf die natürliche und kulturelle Umgebung kann sein, aber eine unfreiwillige Umsiedlung von Bewohnern sollte es in Ö generell nicht geben. Da es hier um eine Anpassung an internationale Regeln geht, könnte es aus diesem Grund vorgegeben sein(?).

094 G 02 Barrierefreie Nutzung des Angebots (eventuell SOLL-Kriterium?) (gilt für BEH, GAS, TAG und MUS)

Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen.

Diese „Deklaration-Barrierefrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte Gäste und KonsumentInnen, die barrierefreie Ausstattung und eine Qualitäts-Bewertung dieses Angebotes zu umfassen.

Beispielhaft seien angeführt:

- Die Nutzungsbereiche und Angebote des Betriebes.
- Die für die jeweiligen Nutzungsbereiche zugehörigen Einrichtungen und Ausstattungen.
- Detailangaben über Ausmaß und Umfang der gleichberechtigten Nutzbarkeit.
- Grundsätzliche Aussagen über die jeweilige Qualität, wie z.B.:
 - erhöhte Standard Qualität
 - normgerechte Qualität
 - gute Qualität
 - Ausstattung weicht vom Standard ab
 - eingeschränkt nutzbare Qualität

Diese Deklaration des barrierefreien Angebotes ist in barrierefrei nutzbarer elektronischer Form und auf Anfrage auch in gedruckter Form zur Verfügung zu stellen.

15 Stimmen

#likes:15; #dislikes:0 Kommentare:8

Reiner 30.10.2017 - 18:27

- Access Statement wichtig, Gast soll klare Information über die Barrierefreiheit haben

Ursula Müllner 31.10.2017 - 10:06

- Sollkriterium

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:08

- Soll

hannes_hab 08.11.2017 - 14:27

- Klares Statement dazu wäre wichtig - meiner Meinung nach also MUSS

BMFWF Tourismus-Servicestelle 09.11.2017 - 09:59

- Seit 2006 gilt das Bundes-Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG) und die Übergangsfristen sind mit Ende 2015 ausgelaufen. Im BGStG ist verankert, dass alle öffentlich zugänglichen Einrichtungen (wie z. B. Hotels, Restaurants, Ausflugsziele, Museen etc.) grundsätzlich barrierefrei gestaltet sein müssen – d. h. dass sie von jedem Menschen unabhängig von eventuell vorhandenen Einschränkungen benützt werden können.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 18:59

- Daher **Muss-Kriterium**. Auch hier - wie bei der Gleichbehandlung von Männern und Frauen - es gibt Bereiche, in denen es wichtig ist an sich gesetzlich geregelte Punkte explizit aufzunehmen.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 17:22

- Hinweis: www.barriere-check.at ist ein ganz brauchbares **Instrument für die Erfassung** der Situation in Betrieben

Holzinger 13.11.2017 - 10:42

- In der Praxis bisher meistens im Aktionsprogramm zu finden, daher bei Folgeprüfungen schwierig. Würde das Kriterium daher lieber in **SOLL** sehen.

095 G 03 Geräteausstattung für den Seminarbetrieb -> SOLL-Kriterium (gilt für BEH, GAS, TAG und MUS)

Mindestens 30% der zur Verfügung gestellten Geräte (wie Laptops, Beamer, Fernseher etc.) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. (Gilt ggf. bei Neuanschaffungen und ist bis zur Folgeprüfung nachzuweisen, s. Aktionsplan).

16 Stimmen

#likes:14; #dislikes:2 Kommentare:0

096 G 04 Open front Cooler (gilt für BEH, GAS, CAT, GEM, TAG und MUS)

(Neue) Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein. Sind Open front Kühlgeräte im Betrieb bereits vorhanden, so ist ein Ersatz im Aktionsprogramm vorzusehen und beim Neukauf auf effiziente Geräte zu achten (s. www.b2b.topprodukte.at)

Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, dürfen Open front Kühlgeräte nicht eingesetzt werden.

21 Stimmen

#likes:20; #dislikes:1 Kommentare:3

HGupfinger 13.11.2017 - 14:18

- ist **schwierig für die für GEM** durchführbar

Friedrich Schober 13.11.2017 - 16:31

- Das ist im Bereich **Gemeinschaftsverpflegung nicht umsetzbar**. Die Industrie stellt aktuell noch viele open front Geräte kostenlos zur Verfügung. Neue Geräte werden sukz. auf geschlossene Varianten umgestellt.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 17:10

- evtl. die **GEM ausnehmen**, sonst find ich es okay

097 8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:35

- bitte im **Info zu klima:aktiv** Gebäudestandard

098 G 05 Klimagerechtes Bauen -> auch beim EU Ecolabel gestrichen, schwere Nachweisführung

Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wurde nach den Grundsätzen des klimagerechten Bauens errichtet.

13 Stimmen

#likes:11; #dislikes:2 Kommentare:2

hannes_hab 08.11.2017 - 14:35

- entsprechende **Gebäudelables** (z.B: klimaaktiv in A oder DGNB, od. zertifiziertes Passivhaus) gibt es ja - Soll Kriterium mit entsprechenden Punkten wenn so eine Zertifizierung vorhanden ist

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:49

- als **Soll-Kriterium** halte ich es für angebracht

99 G 07 Luftdichtheit der Gebäudehülle -> streichen, da bisher noch nie umgesetzt und nur bei Neu-/Umbauten relevant

Die Ausführung einer luftdichten Gebäudehülle wurde (nach Neu-/Umbauten) durch einen Luftdichtheitstest nach EN 13829 bei mind. 10% der Zimmer nachgewiesen.

17 Stimmen

#likes:17; #dislikes:0 Kommentare:0

100 G 09 Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche -> könnte mit Krit. "Baumaterialien" zusammengelegt werden

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)

14 Stimmen

#likes:14; #dislikes:0 Kommentare:2

Martin Weishäupl 11.11.2017 - 11:40

- würde **eigenes Kriterium belassen**

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:51

- Ich würde diesen Punkt auch als **eigenes Kriterium belassen**.

101 G 10 Boden- und Wandbeläge a) gestrichen, da schwer prüfbar, b) in Kriterium "Gebrauchsgüter" integriert

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).

15 Stimmen

#likes:11; #dislikes:4 Kommentare:4

hannes_hab 08.11.2017 - 14:42

- Boden- und Wandbeläge sind keine Gebrauchsgüter - die **PVC Vermeidung** wäre ein wichtiges Kriterium - für mich als nicht verständlich - sollte zumindest **SOLL** sein

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 22:53

- Ich würde dieses Kriterium **nicht streichen**, sondern insofern ändern, dass bei Neuanschaffungen darauf zu achten ist.

HGupfinger 13.11.2017 - 14:21

- PVC freier Boden sollte **nicht gestrichen** werden

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 17:15

- schließe mich den Kommentaren an!

102 G11 Möbel aus Holz -> ev. streichen(?) -> b) in Kriterium "Gebrauchsgüter" integriert

a) Für (Garten-) Möbel aus Holz liegt ein Nachweis vor, dass das verwendete Holz aus regionaler und nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt (1 Punkt).

b) Mindestens 10 % der Möbel, die im Betrieb bzw. am Betriebsstandort vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). -> b) in Kriterium "Gebrauchsgüter" integriert

c) Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern bestehen überwiegend aus Vollholz, idealerweise aus nachhaltiger Holzwirtschaft (mit PEFC oder FSC-Gütesiegel). (1,5 Punkte)

17 Stimmen

#likes:15; #dislikes:2

Kommentare:4

hannes_hab 08.11.2017 - 14:43

- sollte **beibehalten** werden

DH 1010 09.11.2017 - 16:13

- **streichen**

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 17:30

- Würde das Kriterium **weg lassen**, Betriebe mit qualitativ hochwertigen und nachhaltigen (Garten) Möbeln kann über Eigeninitiativen entsprechend Anerkennung über Sollpunkte gegeben werden

Holzinger

13.11.2017 - 10:44

- streichen, da in der Praxis kaum Nachweise vorhanden sind.

103 G 22 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.

12 Stimmen

#likes:11; #dislikes:1 Kommentare:0

104 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung“

1 Stimme

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

105 9.Lebensmittel / Küche (K) - MUSS-Kriterien

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

106 K 01 Getränkedosen

Getränkedosen dürfen in Bereichen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, nicht angeboten werden.

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!

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.

18 Stimmen

#likes:18; #dislikes:0 Kommentare:6

VQL 08.11.2017 - 10:24

- Der **Take-Away-Bereich** und "Shop-Charakter" in der GV sollte berücksichtigt werden.

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 16:18

- Mir ist **kein Produkt bekannt**, welches **nur als Dose** am Markt ist, selbst Red Bull verfügt über eine Glasflasche

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 17:32

- es gibt **spezielle Getränke**, die **nur in der Dose** erhältlich sind (z.B. die neuen "nachhaltigen" Biogetränke von Red Bull)

Holzinger 13.11.2017 - 10:48

- **Ausnahmen** für Seniorenwohnheime, Pflegeheime im Falle beschränkter Reservehaltung (Bier für alkoholranke Demenzpatienten)

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:02

- Würde bei der **Ausnahme nur auf die gesetzlichen Bestimmungen** referieren.

107 K 02 Mehrweggebinde (gilt nicht für TAG und MUS, sofern nicht relevant)

Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier. (Überwiegend heißt, dass Produkte in Mehrweggebinden bzw. Konzentraten mengen- oder umsatzmäßig bestimmend sind).

Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind, müssen ausschließlich Mehrweggebinde / Großgebinde eingesetzt werden.

19 Stimmen

#likes:19; #dislikes:0 Kommentare:2

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:12

- Craft Beer und edle (AMA) Fruchtsäfte sind das beste Beispiel im Moment dafür in der Gastronomie. Es gibt zwar viel Bioware, aber fast alles Einweg.

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 16:28

- Kann man überwiegend genauer definieren? Warum gibt es hier keine Annäherung an Green Meetings und Green events? Unter angeführtem Link gibt es Anbieter von Mehrwegprodukten. <http://www.umweltberatung.at/downloads/mehrweggetraenke-bezugsquellen-abfall.pdf>

108 K 03 Portionspackungen bei Lebensmitteln (gilt nicht für TAG und MUS, sofern nicht relevant)

Für nicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Zucker, Kakaopulver (ausgenommen Teebeutel)) dürfen keine Portionspackungen verwendet werden. Ausgenommen sind Zucker- und Kaffee-Portionspackungen in den Zimmern, vorausgesetzt, dass die verwendeten Produkte Fair-Trade-Produkte oder biozertifiziert sind und dass benutzte Kaffee kapseln zwecks Recycling zum Hersteller zurückgeführt oder auf andere Weise dem Recycling zugeführt werden.

Hinsichtlich aller verderblichen Lebensmittel (z. B. Joghurt, Konfitüren, Honig, Fleischaufschnitt, Backwaren) strebt der Betrieb bei der Bereitstellung von Mahlzeiten für Gäste die Minimierung von Lebensmittelabfällen wie auch Verpackungsabfällen an. Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen im Betrieb bzw. am Betriebsstandort (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden. Kategorien:

- Streichfette (Butter, Margarine etc.)
- Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.)
- 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

(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.)

24 Stimmen

#likes:20; #dislikes:4 Kommentare:9

Ursula Müllner 31.10.2017 - 10:10

- Die Verwendung von **Kaffee kapseln** nicht **grundsätzlich streichen**?

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:17

- Für den Take Away Bereich und den Schanigarten sind **Zuckerbeutel unbedingt notwendig**. Man kann natürlich bei der Ausgabe eine Zuckerdose hinstellen. Es minimiert den Verbrauch deutlich, wird aber trotzdem verlangt. **Kaffee kapseln** sind zum **Streichen**.

Mtaibon 03.11.2017 - 17:17

- Warum z.B. Brot, Aufstriche oder Wurst in einem UZ-Betrieb überhaupt in Portionsverpackungen (außer Diabetikerprod.) angeboten werden kann ist mir schleierhaft. **Zucker** hingegen macht - wie von Bitzinger schon erwähnt durchaus Sinn.

Maurer 09.11.2017 - 14:00

- Meiner Meinung nach eine **gute Entscheidung**, da gewisse Produkte nur von wenigen Gästen verlangt werden. Lt. Angabe von Betrieben wird durch die Bereitstellung von Portionspackungen (bei nur selten gefragten Produkten) Lebensmittelabfall vermieden.

DH 1010 09.11.2017 - 16:16

- Hier müsste es ebenfalls eine Ausnahme für konzernweite Qualitätsstandards geben (Zucker wird nur verpackt an Gast gegeben)

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 16:37

- **Zucker** als Portionsverpackung ist **ok**, Milchportionen für Kaffee sind im Umweltzeichen absurd, ebenso Kaffeekapseln. Würde mir wünschen, dass die **Ausnahmen für Portionsverpackungen nur für Beherbergungsbetriebe** und Schutzhütten gelten. Alle Tagesverpflegungseinrichtungen sollten ohne auskommen, vor allen Caterer, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 17:49

- Dem angeblichen "**Recycling**" von den Kaffeekapseln im Umweltzeichenkriterium (allein mit der Nennung) Platz zu geben, ist wahrscheinlich sehr **kontraproduktiv**. Die gebrauchten Kapseln in eine Wertstoff-Fraktion zu geben, ist unsinnig, weil damit die anderen Stoffe verschmutzt werden, zudem sind die Tabs und Kapseln laut Verpack VO keine Verpackung, Eine eigene Sammlung ist aufgrund der Mengen jedenfalls widersinnig.

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 23:10

- Kaffeekapseln sind nicht zu argumentieren.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:53

- generell sind einige Verbesserungen dabei - Kaffeekapseln sind für mich aber in einem UZ-Betrieb ein absolutes No-Go!! (auch wenn "nur" als Ausnahme und FT/Bio-zertifiziert!)

109 K 04 Eier (gilt nicht für TAG und MUS, sofern nicht relevant)

Alle vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Stückeier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.

Sofern langjährige Geschäftsbeziehungen mit regionalen Direktvermarktern bestehen, die keine entsprechenden Produkte anbieten, sind diese auf die Anforderungen des Kriteriums hinzuweisen und ein allfälliger Lieferantenwechsel in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen. Im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung ist die Konformität nachzuweisen.

24 Stimmen

#likes:23; #dislikes:1 Kommentare:5

deli bluem 31.10.2017 - 16:16

- Bio-Qualität wäre für ein Umweltzeichen wünschenswert

Mtaibon 03.11.2017 - 17:19

- ...aber leider in der Praxis auf Grund fehlender Lieferkapazitäten kaum durchführbar...

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 16:43

- Mit welcher Art von Eiern muss man dann rechnen, wenn die Eier von regionalen Direktvermarktern kommen?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 18:33

- Betriebe, mit frischer Speisenzubereitung (auch Saucen, Kuchen, Teigwaren, Nachspeisen) brauchen bei einer Größenordnung von 25.000-35.000 Nächtigungen und Halbpenison, Eier in einer Menge bis zu 50.000 Stück im Jahr. Eier sind zum Teil der größte Einzelposten beim Wareneinsatz für Lebensmittel.
Die Umstellung von Bodenhaltung auf Freilandhaltung ergibt schon bei den Frühstückseiern einen bedeutenden Mehraufwand (ca. 10 Cent pro Ei).
Deshalb der Vorschlag:
Frühstückseier zumindest in Freilandhaltung, Eier zum Verarbeiten zumindest in Bodenhaltung. Damit würde u.U. auch ein Ausweichen vom Stückei zu Volleiprodukten oder gar Eipulver vermieden. Ein Komplettumstieg könnte Soll-Punkten honoriert werden, alle Garni-Betriebe hätten ohnehin 100 % Freilandeier

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 14:58

- ein schwieriger Punkt in der Praxis - erfahrungsgemäß nur bei wenigen Betrieben überhaupt kein Problem - natürlich sollten Bio-Eier in einem UZ-Betrieb das Ziel sein - die Argumente von Erwin Bensteiner sind aber nicht von der Hand zu weisen und sollten unbedingt mitbedacht werden!!

110 K 05 Lebensmittel aus der Region (gilt nicht für TAG und MUS, sofern nicht relevant)

a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion und (bei Obst und Gemüse) aus dem saisonalen Angebot anzubieten.

b) Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Catering-Betrieben werden folgende vier Produktkategorien (sofern verwendet) verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion regional eingekauft:

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

Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:

5. Eier und Eiprodukte

6. Wild

7. Süßwasserfisch

8. Käse

9. Brot und Gebäck

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.

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.

Lebensmittel nachweislich regionaler Qualität (g.U., g.g.A., z.B: Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Kren, Gailtaler Speck, Tiroler Alm-, Alpkäse) werden zusätzlich eingesetzt.

23 Stimmen

#likes:23; #dislikes:0 Kommentare:5

deli bluem 31.10.2017 - 16:17

- **Regionalität** ist wichtig - ideal kombiniert aus biologischem Anbau

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 18:42

- **Was gilt als regional?** Beim Umweltzeichen wird gerne ein Radius von 150 km verwendet. Gerade bei Gemeinschaftsverpflegung (AMA Gütesiegel) wird Österreich als Region definiert.

Kachelmaier 12.11.2017 - 20:22

- Bitte **regional genau definieren**

herbert.wieninger@blackbox.net 13.11.2017 - 11:32

- bitte den schwachsinn beseitigen, dass produkte aus zb bratislava von wien aus nicht regional ist, waehrend die tiroler milch schon

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:01

- ähnlich die Situation in Salzburg - Staatsgrenzen sollten hier keine Rolle spielen!

111 K 06 Produkte aus biologischer Landwirtschaft (gilt nicht für TAG, SCH und MUS)

Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten:

- Frischmilch*
- zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke)
- zwei weitere Lebensmittel, (Hauptzutaten oder Beilagen bei der täglichen Zubereitung der Mahlzeiten)

(*Soferne langjährige Geschäftsbeziehungen mit regionalen Direktvermarktern bestehen, die keine entsprechenden Produkte anbieten, sind diese auf die Anforderungen des Kriteriums hinzuweisen und ein allfälliger Lieferantenwechsel in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen. Im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung ist die Konformität nachzuweisen.)

21 Stimmen

#likes:18; #dislikes:3 **Kommentare:7**

Reiner 30.10.2017 - 18:29

- regionale Verfügbarkeit berücksichtigen

Bodensee 31.10.2017 - 14:41

- genau - nicht zwingend Bio!

deli bluem 31.10.2017 - 16:18

- Bio geht für mich einher mit Umweltschutz - die Verfügbarkeit ist heutzutage kein Problem

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:28

- Ich bin bei den Hauptzutaten dagegen! Solange man es nicht ohne Biozertifizierung in die Karte schreiben darf, ist es nicht vorzuschreiben. Eine Lösung vom Ministerium wäre da gefragt.

DH 1010 09.11.2017 - 16:19

- Umsetzung in der Praxis für einen großen Betrieb nicht (komplett) möglich.

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 18:50

- Würde aus der bisherigen Erfahrung die Frischmilch als einziges fix definiertes Lebensmittel wieder weg geben, und dafür eben drei Lebensmittel (frei wählbar). "Hauptzutaten oder Beilagen" würde ich auch weg lassen

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:10

- der Vorschlag mit 3 frei wählbaren Lebensmitteln ist für mich gut nachvollziehbar - sollte die Milch als definiertes Bio-Produkt dabei bleiben, würde ich unbedingt wenigstens die "Länger frisch"-Milch dazunehmen - erfahrungsgemäß verwenden viele Betriebe kaum bis gar keine Frischmilch, sondern nur LF-Milch bzw. Haltbarmilch und können so dieses Kriterium umgehen und müssen ein Bio-Produkt weniger nachweisen als andere...

112 K 07 Einweggeschirr und Einwegprodukte

Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden.

Keines der folgenden Einwegprodukte darf in Restaurants und den Zimmern / Mietunterkünften sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden:

· Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel wenn sie entweder aus Pappe oder aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert[v] werden können.

· Einmal-Papiertischtücher

· Einweg-Dekoration (ausg. kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen)

Sofern Einwegprodukte für Tassen, Teller und Besteck im Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert[vi] werden können.

Die Kunden sind ferner in geeigneter Weise über diese Merkmale zu informieren (z.B. im Angebot, Information vor Ort etc.).

19 Stimmen

#likes:19; #dislikes:0 Kommentare:0

113 K 08 Vegetarische oder vegane Gerichte (gilt nicht für PRI, TAG und MUS, sofern nicht relevant)

Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlicher Menüauswahl muss mindestens ein vegetarisches/veganes Menü angeboten werden.

17 Stimmen

#likes:17; #dislikes:0 Kommentare:0

114 K 09 Ausgewogene Ernährung -> Vorschlag SOLL (3 Punkte) da Aufwand für kleine GEM sehr hoch (gilt nur für GEM)

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.

20 Stimmen

#likes:19; #dislikes:1 Kommentare:2

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 18:54

- **Könnte** auch ganz **entfallen**, hier sind die Küchenchefs gefordert. im Soll ist es zumindest besser.

Holzinger 13.11.2017 - 10:56

- Im **SOLL** besser

115 K 10 Tierschutz (gilt nicht für PRI, TAG, SCH und MUS)

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 Flussaal, Stör (incl. Kaviar), und Huchen.

19 Stimmen

#likes:18; #dislikes:1 Kommentare:3

hannes_hab 08.11.2017 - 15:00

- Der Red Snapper ist geschützt? - gibt es Infos dazu?

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 16:53

- Da der Thunfisch ein sehr gängiger Fisch ist, sollten wir den hier mit reinnehmen. Weil bereits sehr gefährdet und auf der roten Liste

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:07

- Warum die Ausnahme für Berghütten? - die bieten derlei zwar eher selten an, aber es gibt Beispiele (von nicht zertifizierten Hütten). Dort leicht erfüllbar. Generell Fisch nur mit dem Marine Stewardship Council (MSC) Label?

116 K 11 Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gestrichen, da in Österreich keine gekennzeichneten Produkte am Markt und nicht kontrollierbar

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.

18 Stimmen

#likes:16; #dislikes:2 Kommentare:0

117 K 12 Fairer Handel (gilt nicht für TAG und MUS)

Es werden mindestens zwei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkte (z.B. gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel - FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet.

23 Stimmen

#likes:23; #dislikes:0 Kommentare:4

deli bluem 31.10.2017 - 16:20

- es gibt auch **andere Anbieter** als FairTrade - es sollten auch andere Verbände zulässig sein, vor allem bei Kaffee

Holzinger 13.11.2017 - 10:59

- **Ausweitung auf andere Organisationen** wäre wünschenswert

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:13

- schließe mich da ebenfalls an!

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:08

- **Produkttypen, nicht Produkte** - sonst reichen zwei Zotter Schokoladen.

118 K 13 Regionaltypische Speisen (gilt nicht für PRI, TAG und MUS)

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.)

19 Stimmen

#likes:18; #dislikes:1 Kommentare:0

119 K 14 Frische Speisenzubereitung (gilt nur für GEM als MUSS)

Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf die Convenience-Stufen 0 bis 2 zu beschränken.

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.

20 Stimmen

#likes:19; #dislikes:1 Kommentare:0

120 K 15 Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten (gilt nur für GEM als MUSS)

Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate aus pflanzlichem Fett sowie „Schummelschinken“ mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte.

18 Stimmen

#likes:18; #dislikes:0 Kommentare:3

deli bluem 31.10.2017 - 16:26

- Hier ist darauf zu achten, dass Kunden die aus gesundheitlichen oder ethischen Gründen pflanzliche Produkte bevorzugen nicht schlechter gestellt werden. zB Alternativen zur Kuhmilch und generell Molkereiprodukten in Form von Produkten aus Nüssen, Getreiden oder Hülsenfrüchten sollte zulässig sein.

hannes_hab 08.11.2017 - 15:19

- ja, aber ein Ersatzprodukt sollte als solches erkennbar sein und daher anders bezeichnet werden

hannes_hab 08.11.2017 - 15:16

- warum wurde "Schlagobersimitate aus pflanzlichem Fett" gestrichen?

121 K 16 Leitungswasser (gilt nur für GEM als MUSS)

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.

Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, muss Leitungswasser den TeilnehmerInnen kostenfrei angeboten werden.

26 Stimmen

#likes:21; #dislikes:5 Kommentare:10

Bodensee 31.10.2017 - 14:44

- Sofern auch sonst konsumiert wird.

Bodensee 31.10.2017 - 14:45

- Berücksichtigung der Gästebedürfnisse.

Bodensee 31.10.2017 - 14:46

- Obstkorb "nur" mit Äpfeln? Für mich perfekt, jedoch - vor allem für den internationalen Gast - nicht! Das ist unsere Erfahrung!

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:33

- Wofür man Geld verlangt bitte den Betrieben überlassen!

Mtaibon 03.11.2017 - 17:26

- Da wir in Österreich durchwegs gutes Trink/Leitungswasser haben und dieses auch regelmäßig kontrolliert werden muss, könnte man auf den Herkunfts/Qualitätsnachweis verzichten.

hannes_hab 08.11.2017 - 15:23

- meiner Meinung nach ist Wasser ein kostbares Gut und darf auch etwas kosten (abgesehen vom Service, das auch kostet)

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:02

- Die Kostenfrage sollten die Betriebe selbst entscheiden, ein Angebot ist natürlich wichtig, das mit der Qualität und Herkunft würde ich auch nicht zwingend vorschreiben.

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 23:25

- Die Zurverfügungstellung von Leitungswasser halte ich für unerlässlich. Es muss aber nicht kostenlos sein, denn immerhin beansprucht der Gast auch eine Dienstleistung.

Holzinger 13.11.2017 - 11:06

- Es gibt dazu immer wieder Diskussion von den Betrieben (Cafehäuser,...) wo und wie der Hinweis angegeben werden soll (Speisekarten sind randvoll mit Informationen, Plakate nicht sehr beliebt,...)

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:20

- Ich finde, Leitungswasser sollte kostenlos sein, wenn sonst auch etwas konsumiert wird bzw. evtl. auch für Kinder! - ansonsten sollte es dem Betrieb überlassen bleiben, für die Dienstleistung etwas zu verlangen. Für Hinweise zu Herkunft und Qualität evtl. einen Sollpunkt vergeben!

122 K 17 Saisonale Produkte (gilt nur für GEM und CAT als MUSS)

Das Speiseangebot an frischem, heimischen Obst und Gemüse aus regionaler Produktion ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.

23 Stimmen

#likes:23; #dislikes:0 Kommentare:0

123 K 18 Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan (gilt nur für GEM und CAT als MUSS)

In der Speisekarte/dem Menüplan sowie durch entsprechende Kennzeichnungen beim Catering wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).

20 Stimmen

#likes:20; #dislikes:0 Kommentare:0

124 K 19 Verpflegung für Seminargäste (als MUSS nur für TAG und ggf. BEH und MUS)

Stellt der Betrieb den Tagungs- bzw. Seminargästen Verpflegung zur Verfügung (die nicht im Umweltzeichen-Betrieb selbst hergestellt wird), so muss diese den Umweltzeichen-Anforderungen des Moduls „Gastronomie“ entsprechen. Von diesem Kriterium kann nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden abgewichen werden.

16 Stimmen

#likes:16; #dislikes:0 Kommentare:2

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 23:28

- Warum kann auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden davon abgewichen werden, insbesondere, wenn es sich um ein MUSS-Kriterium handelt?

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:23

- kann die Ausnahmeregelung auch nicht nachvollziehen...

125 K 20 Green Catering (gilt nur für CAT)

Die Anforderungen für ein Catering im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden.

Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben.

17 Stimmen

#likes:17; #dislikes:0 Kommentare:0

126 K 21 Unabhängige Kontrolle / AMA Gastrosiegel / Genussregionspartner (gilt nur für GEM als MUSS)

a) Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft (MUSS bei GEM).

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)

c) Der Betrieb ist Partnerbetrieb einer Genussregion (1,5 Punkte)

13 Stimmen

#likes:11; #dislikes:2 Kommentare:3

deli bluem 31.10.2017 - 16:29

- Alternativen zum AMA Gastrosiegel sollten möglich sein - Bio-Zertifizierung ist die stärkste Kontrolle und sollte als Alternative möglich sein

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:36

- Ist nicht für alle Betriebe möglich, da die AMA vieles unverständlicher Weise verhindert! Sollte noch andere Möglichkeiten geben, dass man diese Punkte erreicht.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:26

- bin auch für zusätzliche alternative Möglichkeiten...

127 9. Lebensmittel / Küche (K) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

128 K 29 Gefährdete und geschützte Arten Nachhaltige Fischerei

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).

a) Es werden keine geschützten Fische und Meerestiere verwendet, durch deren Verwendung, Fang oder Produktion Arten in ihrem Bestand gefährdet oder deren Lebensräume zerstört werden (2 Punkte)

b) Fisch aus Wildfang wird nur mit dem MSC Gütesiegel für Nachhaltige Fischerei angeboten. (1 Punkt)

c) Bei Fisch aus Zucht wird auf einheimische und wenn möglich biologische Zucht zurückgegriffen. (1 Punkt)

d) Der Betrieb ist nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) für Nachhaltige Fischerei (1 Punkt) bzw. des Aquaculture Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert.

25 Stimmen

#likes:25; #dislikes:0 Kommentare:0

129 K 30 Fairer Handel

a) Es werden mindestens drei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Getränke und drei Lebensmittel Produkte regelmäßig angeboten oder verwendet (2 Punkte).

b) 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)

c) 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).

d) Der Betrieb ist registrierter Fairtrade-Gastronomiepartner (2 Punkte)

21 Stimmen

#likes:18; #dislikes:3 Kommentare:2

angelika.hackel@umweltberatung.at 09.11.2017 - 17:03

- K 12 und K30 ähneln einander

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:10

- Auch hier: **Produkttypen**, nicht Produkte (siehe oben).

130 K 31 Biologische Lebensmittel und Getränke

a) Die Hauptzutaten von mindestens zwei Gerichten stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt).

a) Mindestens 15 % aller Lebensmittel und Getränke stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt)

b) Mindestens 30% aller Lebensmittel und Getränke stammen aus dem ökologischen Landbau (2 Punkte)

c) Mindestens 60% aller Lebensmittel und Getränke stammen aus dem ökologischen Landbau (3 Punkte)

d) Die Zutaten aller Gerichte (einschließlich des Frühstücks) stammen aus dem ökologischen Landbau (5 3 Punkte).

e) Mindestens vier in Verkaufsstellen (Shops) angebotene Produkte stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt).

Die Verwendung dieser Produkte sollte dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert werden.

23 Stimmen

#likes:19; #dislikes:4 **Kommentare:4**

Fa. Bitzinger 31.10.2017 - 18:38

- Bitte auf verkaufte Mengen gehen und nicht auf gezählte Artikel!

Mtaibon 03.11.2017 - 17:36

- Ist vermutlich für 1-3 Punkte ein sehr hoher Aufwand das nachzuweisen... Wer rechnet sich schon aus wieviel % der gesamten Einkäufe (Zutaten) für Lebensmittel Bio sind? Getränke sind hier wesentlich einfacher wenn man % des Angebotes verwendet .

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:41

- Prozente aller Lebensmittel und Getränke? Wenn dann genau definieren!

Holzinger 13.11.2017 - 11:13

- sehr hoher Aufwand!

131 K 34 Kleinere Portionen Wählbarkeit bei Portionsgrößen

In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf folgende Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung hingewiesen: , dass

a) einzelne Gerichte sind auch in kleineren Portionen erhältlich (1 Punkt).

b) Mind. 80% der Hauptspeisen werden in mind. 2 verschiedenen Portionsgrößen angeboten (2 Punkte).

c) Angebot eines kostenlosen Nachschlages (1 Punkt)

26 Stimmen

#likes:22; #dislikes:4 **Kommentare:2**

DH 1010 09.11.2017 - 16:25

- Speisekarten werden dadurch viel zu unübersichtlich. Der kostenlose Nachschlag ist wirtschaftlich undenkbar.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:30

- evtl. kostenloser Nachschlag nur für Beilagen denkbar?

132 NEU: Palmöl

a) Wenn Palmöl verwendet wird, muss dieses aus Plantagen stammen, die die Anforderungen eines Zertifizierungssystems für eine nachhaltige Produktion erfüllen (1 Punkt)

b) Bei mindestens 30% von vorverpackten Lebensmitteln und / oder Getränkeprodukten, die Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate enthalten, muss das enthaltene Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate aus Plantagen stammen, die die Anforderungen eines Zertifizierungssystems für eine nachhaltige Produktion erfüllen. (2 Punkte)

c) Es werden keinerlei Lebensmittel und / oder Getränkeprodukte verwendet, in denen Palmöl, Palmkernöl oder deren Derivate enthalten sind (3 Punkte)

23 Stimmen

#likes:19; #dislikes:4 **Kommentare:5**

deli bluem 31.10.2017 - 16:51

- ist c) zulässig wenn das darin verwendete Palmöl aus nachhaltiger Produktion kommt? Wir haben aktuell 1 Produkt in dem Palmöl enthalten ist (bio, aus nachhaltiger Quelle) - suchen dafür gerade einen Ersatz, aber sind noch nicht fündig geworden. Wie würde das bewertet?

Holzinger 13.11.2017 - 11:16

- Sind dazu die Lebensmittellieferanten in der Lage die **Nachweise** zu liefern?

herbert.wieninger@blackbox.net 13.11.2017 - 11:36

- dies zu **kontrollieren** wird sehr **zeitaufwendig**

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:32

- sehe hier auch ein **Kontrollproblem** aufkommen - bzw. muss der Betrieb eindeutige Nachweise zur Verfügung haben

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:11

- statt '... die Anforderungen erfüllen ...' -> zertifiziert sind.

133 K 37 Verwendung eines tiergerechten Betäubungs- und Tötungssystems für Krusten- und Schalentiere -> gestrichen, da bisher von keinem Betrieb umgesetzt

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).

14 Stimmen

#likes:14; #dislikes:0 Kommentare:0

134 K 38 Vermeidung von Lebensmittelabfall

Der Betrieb setzt aktiv sonstige Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen:

- a) Aktive Teilnahme des Betriebes (3 Punkte) bzw. einzelner KüchenmitarbeiterInnen (1,5 Punkte) an spezifischen Beratungsprogrammen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (innerhalb der letzten drei Jahre vor Antragstellung)
- b) Aktive Kooperation des Betriebes mit (karitativen) Einrichtungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (2 Punkte)
- c) Freie Wählbarkeit der Beilagen: Die Kunden können bei den Hauptspeisen aus mind. 3 Beilagen frei wählen. (1 Punkt)
- d) Aktives Anbieten (d.h. durch Nachfragen des Servicepersonals oder aktive Kommunikation bei Veranstaltungen) einer Mitnahmemöglichkeit bei übrig gelassenen Speisen (incl. Angebot ressourcenschonender Verpackung zum Transport; z.B. Mitnahmebox) (1 Punkt)
- e) Weitergabe von zu viel produzierten Speisen an karitative Einrichtungen (1 Punkt) Übrig gebliebene Lebensmittel werden der lokalen Wohlfahrt / Bedürftigen gespendet.
- f) Bedarfsgerechte Buffetbestückung und Front-Cooking (nur BEH, CAT, GEM): Catering / Buffet ist so organisiert, dass Speisen in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert werden, gegen Ende der Buffetzeiten erfolgt Nachbestückung nur noch in kleinen Gebinden bzw. in fertig angerichteten Portionen (2 Punkte); diese Vorgehensweise wird im Betrieb bzw. den TeilnehmerInnen vor und während einer Veranstaltung kommuniziert.
- g) Frischbrühanlagen für Heißgetränke beim Frühstücksbuffet (nur BEH, GEM): Heißgetränke werden nicht in fertig angerichteten Kannen an den Tischen bzw. am Buffet eingestellt sondern Kunde kann tassenweise bei einer (kapsellosen!) Frischbrühanlage selbst

bedienen (1 Punkt)

h) Verrechnung bei Salatbuffet nach Gewicht statt pro Portion (nur GEM) (1 Punkt)

i) Vermeidung von Schautellern (nur GEM) (1 Punkt)

24 Stimmen

#likes:19; #dislikes:5 Kommentare:6

deli bluem 31.10.2017 - 16:32

- Weitergabe von zu viel produzierten Speisen an karitative Einrichtungen (1 Punkt) - widerspricht meiner Erfahrung nach den Hygienevorschriften der aufnehmenden Stellen - LEIDER!

hannes_hab 08.11.2017 - 16:09

- Wählbarkeit der Beilagen / mind. 3 Beilagen - soll Lebensmittelabfall reduzieren - bitte um Erklärung

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 12:48

- Stimme diesen Komm. zu! Mitnahmemöglichkeit?
- Verrechnung Salat nicht nach Gewicht sondern nach kleinen und großen Salattellern.

Holzinger 13.11.2017 - 11:20

- Achtung Hygienevorschriften, der Punkt dürfte nicht vergeben werden!

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:43

- das Kriterium ist zwar sehr umfangreich, aber meines Erachtens wirklich wichtig, insbesondere auch die Mitnahmemöglichkeit!

135 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Lebensmittel / Küche“

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

136 10. Verkehr / Mobilität (V) - MUSS-Kriterien

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

137 V 01 Öffentliche Ökologisch günstige Verkehrsmittel

Potenzielle Gäste, BesucherInnen, Kunden und MitarbeiterInnen sowie LieferantInnen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) darüber zu informieren:

- a) über ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für die Anreise bzw. für die Abreise vom/zum Betrieb verfügbar sind
- b) über vor Ort verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für Besichtigungen der Region verfügbar sind (öffentlicher Verkehr, Fahrräder, Fußwege usw.)
- c) über spezielle Angebote oder Vereinbarungen (sofern verfügbar) mit Verkehrsunternehmen, die der Betrieb möglicherweise bietet. (Abholdienst, Sammelbus für MitarbeiterInnen, Elektroautos usw.)

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.).

24 Stimmen

#likes:24; #dislikes:0 Kommentare:1

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at

10.11.2017 - 12:57

- ökologisch günstige Verkehrsmittel auch für Lieferanten?

138 V 02 Umweltfreundliche Anreise (Ev. SOLL-Kriterium - Umsetzung??) (MUSS nur für BEH und TAG)

Der Betrieb muss Maßnahmen setzen, die den potenziellen Gast zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bahn-Angebote, Preisvorteile, Abholservice, Anerkennungsgeschenk etc.)

Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.)

14 Stimmen

#likes:12; #dislikes:2 Kommentare:6

hannes_hab 08.11.2017 - 16:17

- das sollte ein Soll-Kriterium sein - für manche Betriebe und Anlässe ist das sehr einfach für andere doch nicht - Hinweise für die umweltfreundliche Anreise sollten auf alle Fälle gegeben werden

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 00:18

- Ich finde, dass es ein Musskriterium bleiben kann, da es nur um Maßnahmen zur Motivation geht.

Holzinger 13.11.2017 - 11:23

- Ich würde das Kriterium auch lieber im SOLL Bereich stehen sehen, dafür mit vielen Punkten bewertet als Maßnahme zur Motivation

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:47

- Würde es als MUSS belassen, da Verkehr einfach ein zentrales Umweltthema ist und es ja wie gesagt "nur" um bewußtseinsbildende Maßnahmen/Anreize geht!

Maurer 13.11.2017 - 15:52

- Zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln.
Wenn ein Betrieb gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist, auch in Kombination mit Shuttlediensten, Mikro-ÖV ... MUSS der Gast über diese Möglichkeit möglichst anschaulich informiert werden können.
Da es im ländlichen Raum allerdings Betriebe gibt, die nur beschwerlich zu erreichen sind (Umsteigen, unattraktive Taktung, denen die finanzielle Möglichkeit fehlt, einen eigenen Shuttle-Dienst bereit zu stellen) erachte ich es als problematisch, dieses Kriterium als „Motivations-MUSS“ für alle Betriebe zu belassen. Wenn ich als Betrieb den Standortnachteil habe, nur beschwerlich oder gar nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar zu sein, werde ich Individualreisende nicht motivieren können, öffentlich anzureisen.
Wenn MUSS, bitte andere Formulierung.
Wichtig ist, die Möglichkeit der Anreise ohne eigenen PKW aufzuzeigen (ähnlich wie beim Barrierecheck) und bei guter öffentlicher Erreichbarkeit diesen Vorteil auch zu bewerben.

Gäste für eine umweltfreundliche Anreise zu belohnen, sollte Betrieben als Motivationsmöglichkeit nahegelegt werden und SOLL-Kriterium sein.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:15

- Ich votiere ebenfalls dafür, diesen Punkt als MUSS-Kriterium zu belassen; ist a. DIE zentrale Umweltproblematik und b. geht es 'nur' um Motivation.

139 NEU: Speisentransport (gilt für CAT und GEM)

Wenn die Lieferung von Lebensmitteln aus der Service-Küche an einen anderen Ort Teil der Dienstleistung des Betriebs ist, gelten zumindest die folgenden Anforderungen:

- Ein Verzeichnis der Fahrzeuge, die für die Erbringung der Dienstleistung verwendet werden, inklusive Darstellung der Euronorm-Standards ist zu führen.
- Schwere Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro V erfüllen.
- Leichte Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro 5 erfüllen.
- Erfüllen Fahrzeuge in der Flotte diese Werte nicht, so ist der Ersatz der Fahrzeuge in das Aktionsprogramm des Betriebs aufzunehmen und zeitlich festzulegen
- Neufahrzeuge, die für den Transport von Lebensmitteln gekauft oder gemietet werden, müssen elektrisch betriebene Fahrzeuge sein oder zumindest den neuesten Euronorm-Standards entsprechen.

16 Stimmen

#likes:15; #dislikes:1 Kommentare:4

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:13

- was ist bei Mietfahrzeugen oder externen Transportanbietern? Was, wenn Bedienstete mit Privatautos auf km Geld fahren. Würde das Kriterium eher nicht in den Katalog aufnehmen

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 00:15

- Stimmt, externe Logistikpartner sollten erwähnt werden

Holzinger 13.11.2017 - 11:26

- Das Kriterium gefällt mir schon aus dem Grund der Sensibilisierung sehr gut. Es wird sich zeigen, ob es sich durchsetzt, es landet hoffentlich nicht nur im Aktionsprogramm.

HGupfinger 13.11.2017 - 14:30

- Soll Punkte sollten auch für E-Nutzfahrzeuge angedacht werden

140 V 03 Anreisemöglichkeit ohne PKW (gilt für TAG und ggf. BEH)

Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein. Oder:

Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie UZ62 („Green Meetings und Green Events“) für die An- und Abreise vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden.

15 Stimmen

#likes:15; #dislikes:0 Kommentare:0

141 10. Verkehr / Mobilität (V) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

142 V 12 Betriebliches Mobilitätsmanagement (könnte für CAT und GEM ev. MUSS sein?)

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.

18 Stimmen

#likes:13; #dislikes:3 Kommentare:7

VQL 08.11.2017 - 12:27

- Würde ich für die GV im SOLL-Bereich lassen um Punkte zu sammeln.

hannes_hab 08.11.2017 - 16:22

- SOLL

DH 1010 09.11.2017 - 16:27

- SOLL

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:19

- bitte keinesfalls als MUSS

Maurer 12.11.2017 - 12:10

- SOLL, das auf jeden Fall wichtig zu thematisieren ist. Allerdings stehen Betriebe im alpinen Raum hier vor Herausforderungen, die sie wahrscheinlich nur sukzessive bewältigen können.

HGupfinger 13.11.2017 - 14:31

- Sollkriterium

Holzinger 13.11.2017 - 15:55

- Meine Zustimmung gilt nur, wenn es im SOLL Bereich bleibt

143 V 13 Betriebliches Fuhrparkmanagement (könnte für CAT und GEM ev. MUSS sein?)

a) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO₂-Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt)

b) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO₂-Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt)

8 Stimmen

#likes:4; #dislikes:4 Kommentare:3

VQL 08.11.2017 - 12:30

- Würde ich für die GV im SOLL-Bereich lassen um Punkte zu sammeln.

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 00:12

- Gerade für CAT und GEM ist die Nutzung umweltverträglicher Verkehrsmittel oft schwierig. Durch ein bewusstes Mobilitätsmanagement können aber sicher Einsparungen erzielt werden.

Holzinger 13.11.2017 - 15:57

- Bitte im SOLL lassen, Motivation für genaueres Hinsehen

144 Service-Lieferflotte (max. 6 Punkte)

- a) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden (Lasten-)Fahrräder und/oder elektrisch betriebene Fahrzeuge eingesetzt (überwiegend 3 Punkte; zusätzlich 1,5 Punkte)
- b) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden Fahrzeuge der Emissionsstandards Euro VI (für schwere Nutzfahrzeuge) bzw. Euro 6 (für leichte Nutzfahrzeuge und Personenkraftwagen) verwendet (überwiegend 2 Punkte; zusätzlich 1 Punkt)
- c) Fahrzeuge der Service-Lieferflotte verwenden ausschließlich Kältemittel mit einem GWP von weniger als 150 (1 Punkt)

16 Stimmen

#likes:14; #dislikes:2 Kommentare:1

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:25

- diese Aktivitäten können auch bei **Zusatzinitiativen** angeführt werden

145 Spritspartraining (max. 3 Punkte)

- a) Der Betrieb ermöglicht seinen MitarbeiterInnen (insb. FahrerInnen für Lieferdienste) die Teilnahme an Kursen zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil ("SpritSparTraining") (1 Punkt)
- b) Es sind Verfahren (z.B. Schulungspläne) festgelegt, sodass neue MitarbeiterInnen / FahrerInnen den Kurs spätestens 6 Monate nach Beschäftigungsbeginn abschließen. (1 Punkt)
- c) Über 50% der FahrerInnen für Lieferdienste haben einen Kurs zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil absolviert. (2 Punkte)

21 Stimmen

#likes:19; #dislikes:2 Kommentare:1

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:25

- diese Aktivitäten können auch bei **Zusatzinitiativen** angeführt werden

146 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Verkehr / Mobilität“

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0 Kommentare:2

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 13:05

- V 08 Fahrräder, Änderung auf Angebot ökologisch günstiger Verkehrsmittel:
- Ergänzung zu unten stehendem Komm. V08: mind. 1 Fahrrad je 5 Zimmer (früher 50 Zimmer), sollte dahingehend nicht geändert werden

147 11. Aussenbereich / Freiflächen (F) - MUSS-Kriterien

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0

Kommentare:0

148 F 01 Einheimische oder nichtinvasive gebietsfremde Arten für neue Außenbepflanzungen (gilt nicht für CAT, GEM und SCH)

Jede neue Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten. Werden aus gestalterischen Gründen gebietsfremde Pflanzen (Neophyten) verwendet, so sind Maßnahmen zu treffen, die die Ausbreitung bzw. das Einwandern von möglicherweise invasiven Neophyten verhindern. Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung (im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates) werden nicht zur Bepflanzung der Freiflächen eingesetzt.

16 Stimmen

#likes:15; #dislikes:1 Kommentare:2

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 00:03

- Die neue Bepflanzung von außenflächen sollte die Bepflanzung mit gebietsfremden Pflanzen aus gestalterischen Gründen nicht in Betracht ziehen.

Christian Baumgartner 13.11.2017 - 19:17

- Stimme mit miraconsult überein - die Ausbreitung ist schlicht nicht zu verhindern, also gar nicht verwenden.

149 F 02 Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften (MUSS für BEH, PRI und MUS)

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. (z.B. Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Pflanzen bzw. Verarbeitung alter Obstsorten, Gästeinformation, Kooperationen etc.). Jegliche durch Aktivitäten des Betriebs verursachte Störungen der natürlichen Ökosysteme werden minimiert und gegebenenfalls saniert und kompensiert.

17 Stimmen

#likes:13; #dislikes:4 Kommentare:3

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:27

- der Zusatztext kann entfallen, zu wenig konkret

miraconsult e.U. 13.11.2017 - 00:00

- Der Zusatztext ist praktisch unerfüllbar

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:20

- wäre wichtig, kann mir aber nur schwer vorstellen, wie das umgesetzt bzw. geprüft werden soll...

150 11.Aussenbereich / Freiflächen (F) - SOLL-Kriterien (neue Kriterien/wesentliche Änderungen/Streichungen)

1 Stimmen

#likes:1; #dislikes:0 Kommentare:0

151 NEU: Unversiegelte Böden (1 Punkt)

Mindestens 90 % der Freiflächen des Betriebs sind nicht durch Asphalt/ Zement oder andere

Versiegelungsmaterialien bedeckt, die ein ausreichendes Versickern von Regenwasser und eine Bodenbelüftung verhindern.

Wenn Grau- und Regenwasser gesammelt wird, ist das ungenutzte Grau- und Regenwasser aufzubereiten und zum Versickern auf den Boden abzuleiten.

24 Stimmen

#likes:21; #dislikes:3

Kommentare:5

petra.hoebarth@moorheilbad-harbach.at 10.11.2017 - 13:16

- Wären hier auch 80% oder 75% möglich?

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 19:30

- das ist nicht durchführbar (Parkflächen, städtische Bereiche) bitte Kriterium nicht neu aufnehmen

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 23:55

- soweit ich weiß, muss Regenwasser in einem gewerblichen Betrieb zum Versickern abgeleitet werden

Holzinger 13.11.2017 - 16:12

- würde ich weglassen

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 16:18

- finde das Kriterium gut und gerade im städtischen Bereich wichtig (wäre aber auch eher für 75-80%) - natürlich nicht für alle erfüllbar, aber das ist ja bei vielen Soll-Kriterien der Fall - kein Betrieb wird an dem einen Punkt scheitern, denke ich...

152 NEU: Verwendete Arten für die Bepflanzung im Freien (maximal 2 Punkte)

Die bestehende Bepflanzung von Freiflächen, einschließlich Wasserflächen, besteht aus:

- i. keinen invasiven gebietsfremden Arten von unionsweiter Bedeutung (0,5 Punkte) (andere invasive gebietsfremde Arten können vorhanden sein),
- ii. ausschließlich nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1 Punkt),
- iii. heimischen und/oder nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1,5 Punkte),
- iv. ausschließlich heimischen Arten (2 Punkte).

Als „heimische Arten“ gelten Pflanzenarten, die natürlich in dem Land vorkommen, als „nichtinvasive Arten“ gelten Pflanzenarten, die nicht natürlich in dem Land vorkommen und für die keine Hinweise darauf bestehen, dass sie sich leicht fortpflanzen, etablieren und ausbreiten oder dass sie die heimische biologische Vielfalt nachteilig beeinflussen. Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates (1) müssen von der Bepflanzung der Freiflächen ausgenommen sein.

18 Stimmen

#likes:17; #dislikes:1 **Kommentare:3**

erwin.bernsteiner@umweltfragen.at 11.11.2017 - 20:04

- Kriterium kann weggelassen werden

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:53

- würde das Kriterium nicht weglassen, aber wenn möglich etwas einfacher/verständlicher formulieren sowie evtl. auch anschauliche Unterlagen für Nicht-BotanikerInnen erstellen!

Holzinger 13.11.2017 - 16:15

- sehr wenig Punkte für so viel Aufwand (Betrieb, Berater und Prüfer)

153 Sonstige Anregungen und Kommentare zu den weiteren Soll-Kriterien sowie Anmerkungen zu Kriterien des Kapitels „Außenbereich / Freiflächen“

2 Stimmen

#likes:2; #dislikes:0 Kommentare:2

miraconsult e.U. 12.11.2017 - 23:51

- Eventuell könnte für die Gestaltung des Außenbereiches auch insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher belohnt werden.

bh.strasser@aon.at 13.11.2017 - 15:56

- ja, das wäre sicher eine sinnvolle Ergänzung von Kriterium P 152