Österreichisches Umweltzeichen

Richtlinie UZ 200

Tourismus und Freizeitwirtschaft

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

Arbeitspapier
November 2017

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung
Geltungsbereich 5
Grundsätzliche Anforderungen 7
Kriterienstruktur 7
Muss-Kriterien 8
Soll-Kriterien 8
Zusätzliche Anforderungen 9
Gleichzeitige Antragstellung für das UZ 62 (Green Meetings und Events) 9
Kriterien-Vergleichstabelle 10
ANHANG 109

Einleitung

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

Dieses nationale Zeichen ist ein Projekt des Umweltministeriums (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft). Es soll dazu beitragen, Qualität und Umweltbewusstsein in der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft zu fördern.

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

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

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

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

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

Geltungsbereich

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

Beherbergungsbetriebe (UZ 201)
Die Produktgruppe „Beherbergungsbetriebe“ beinhaltet die entgeltliche Bereitstellung einer geschützten Übernachtungsmöglichkeit in angemessen ausgestatteten Zimmern, wozu als wichtigste Dienstleistung für Touristen, Reisende und Langzeitübernachtungsgäste mindestens die Bereitstellung eines Bettes gehört. Die Bereitstellung einer geschützten Übernachtungsmöglichkeit kann die Bereitstellung von Mahlzeiten, Fitnesseinrichtungen und/oder Grünflächen mit einschließen.

Private Beherbergungsbetriebe (UZ 201a)
Unter „private Beherbergungsbetriebe“ sind Behebergungsbetriebe nach obiger Definition zu verstehen, die vom jeweiligen Eigentümer selbst - als Bestandteil der Wohnung des Privatvermieters oder zur Gänze - vermietet werden und keiner Gewerbeberechtigung für das Gastgewerbe bedürfen.

Gastronomiebetriebe (UZ 202)
Die Produktgruppe „Gastronomiebetriebe“ umfasst Gewerbebetriebe, die die Verabreichung von Speisen und den Ausschank von Getränken zum Gegenstand haben. Dazu zählen:

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

Tagungs- und Eventlokalitäten (UZ 203)
Die Produktgruppe „Tagungs- und Eventlokalitäten“ umfasst Betriebe mit folgenden Eigenschaften:
- Es handelt sich um feste Gebäude an einem fixen Ort.
- Ein wesentlicher (Geschäfts-)Zweck des Unternehmens ist es, Veranstaltungen zu beherbergen. Für die Organisation und Vermittlung von Veranstaltungen liegt eine Gewerbeberechtigung vor.
- Die Räumlichkeiten der auszuzeichnenden Tagungs- und Eventlokalität dienen vorrangig der Durchführung von Veranstaltungen.
- Der Betrieb verfügt über die dazu notwendige behördliche Genehmigung, Infrastruktur und Technik (z.B. Flip-Chart, Pinnwände, Moderationsmaterial / Moderatorenkoffer, Internet-Zugang (z.B. DSL, WLAN)
- Sonstige technische Ausstattung (audio-visuelle Anlagen etc.) muss auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden können
- Tagungslokalitäten verfügen über einen Tagungsraum/-räume von mind. 36 m^2 bis 100 m^2
- Die Verpflegung der (Tagungs-)gäste muss gewährleistet sein

Schutzhütten (UZ 204)
Als „Schutzhütten“ gelten in sonst unbebauten Regionen gelegene Häuser oder Hütten, die zum Schutz vor Unwetter, zur einfachen Verköstigung, zur Übernachtung oder als Stützpunkt dienen. Die Erreichbarkeit der Schutzhütte erfordert mindestens eine halbe Stunde Gehzeit. Für Gäste besteht mit eigenem PKW keine Möglichkeit der Zufahrt bis zum Betrieb.

Campingplätze (UZ 205)
können sich ebenfalls um das Österreichische Umweltzeichen bewerben, hier gelten vollinhaltlich die Anforderungen des EU-Umweltzeichens.

Event-Catering und Party-Service (UZ 206)
Diese Gruppe umfasst Betriebe die Cateringleistungen für Einzelveranstaltungen oder einen bestimmten Zeitraum anbieten.

Gemeinschaftsverpflegung (UZ 207)
Als Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten Betriebe, die eine regelmäßige, im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen sicherstellen und folgende Grundvoraussetzungen erfüllen:
a) Bestehendes Vertragsverhältnis (Managementvertrag, Miet- oder Pachtvertrag etc.) aus dem klar hervorgeht, auf welche Bereiche sich dieser Vertrag bezieht (=Einflussbereich. Wenn man Eigentümer eines Standortes ist, muss der gesamte Standort die Kriterien erfüllen.)
b) Vor Ort gibt es zumindest eine Regenerationsküche. (Ein Standort mit reiner Speisenausgabe kann nicht zertifiziert werden.)

Grundsätzliche Anforderungen

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

Das Österreichische Umweltzeichen ist bestrebt, den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)[1] zu entsprechen. Auf die Einhaltung der im Anhang explizit angeführten Gesetze wird besonders verwiesen, da diesbezügliche GSTC-Anforderungen nicht in den Kriterien des Umweltzeichens erfasst sind[2].

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

Kriterienstruktur

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

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

Modul Beherbergung (201)

Modul Privatvermieter (201a)

Modul Gastronomie (202)

Modul Tagungs- und Eventokalitäten (203)

Modul Schutzhütten (204)

Modul Campingplätze (205) = EU-Ecolabel

Modul Event-Catering und Party-Service (206)

Modul Gemeinschaftsverpflegung (207)

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

Externe Dienstleister am Standort
Sind am Betriebsstandort externe Dienstleister präsent, so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens informiert und angehalten werden, zumindest die für sie relevanten Muss-Kriterien zu erfüllen. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist eine Umsetzung des Umweltzeichens von diesen Betrieben längstens bis zur Folgeprüfung des Antragstellers anzustreben. Dies ist

[1] Siehe www.gstcouncil.org

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

auch im Aktionsprogramm festzuhalten. Ein Catering-Betrieb muss mit den Cateringkriterien der RL UZ 62 („Green Meetings und Events“) vertraut sein und über die Kompetenz / Lieferverbindungen / Partner verfügen, eine Veranstaltung nach diesen Kriterien zu bedienen.

Muss-Kriterien

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

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

Regelung für Betriebe mit Dépendancen[3]
Sind im Betrieb Dépendancen vorhanden, so sind jedenfalls alle relevanten Kriterien im Haupthaus zu erfüllen. Die Dépendancen müssen ausgewählte Bereiche kriterienkonform umsetzen: dazu zählen die Anforderungen des Bereiches Management und Kommunikation sowie die Bestimmungen zur Abfalltrennung bzgl. Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkerhsmitteln etc…
Technische Kriterien der Kapitel…. sind längstens bis zur Re-Zertifizierung in vier Jahren umzusetzen.

Soll-Kriterien

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

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

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

Soll-Kriterien bzw. Eigeninitiativen werden bei der Prüfung dann als Umsetzung der Kriterien anerkannt, wenn sie noch wirksam sind. Die Verwendung schadstoffarmer Produkte oder von Recyclingpapier ist in der Regel dauernd wirksam. Bei älteren

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

technischen Investitionen (in der Regel ab 10 Jahren) ist gegebenenfalls der Stand der Technik zu prüfen. Abfallkonzepte dürfen bei der Einreichung nicht älter als 7 Jahre sein.

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

Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien

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

Beispiele:
Ein Beherbergungsbetrieb ohne Verpflegung und sonstige Angebote muss 35 Punkte erreichen.
Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück (Hotel garni) muss 45 Punkte erreichen (30 + 10 +5).
Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück und Liegewiese muss 48 Punkte erreichen (45 + 3).
Ein Café-Restaurant muss 40 Punkte erreichen (30+10).
Ein Café-Restaurant mit Gastgarten muss 43 Punkte erreichen (30+10+3).
Ein Café-Restaurant, das auch Catering anbietet, muss 43 Punkte erreichen (30 +10 + 3).
Eine Schutzhütte mit Speiseangebot muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).
Ein reines Event-Catering-Unternehmen muss 33 Punkte erreichen (30 + 3).
Eine Betriebskantine muss 35 Punkte erreichen (30 + 5).
Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück, à la Carte Restaurant, Garten, Wellness- und Seminar Angebot muss 61 Punkte erreichen (30 + 10 + 10 + 3 + 3 + 5).

Zusätzliche Anforderungen

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

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

Betriebe, die gleichzeitig die Umweltzeichen Lizenz für Green Meetings / Events (UZ 62) erwerben wollen und die erforderlichen Voraussetzungen als Lizenznehmer für UZ 62 erfüllen, müssen die Lizenznehmer-Kriterien der UZ 62 mit Ausnahme der folgenden Punkte nicht gesondert nachweisen. Diese Anforderungen müssen in das Leitbild bzw. Umweltprogramm des Betriebs aufgenommen werden:

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

Kriterien-Vergleichstabelle

Die folgenden Tabellen bieten eine direkte Gegenüberstellung der derzeit gültigen Kriterien zu den Vorschlägen bzgl. überarbeiteter Kriterien. Änderungen und Streichungen sind rot bzw. rot durchgestrichen zusätzlich hervorgehoben.
In der Spalte **„NEU: Kriterien und Anforderungen“** sind diejenigen Kriterientitel grün unterlegt, deren Änderungsvorschläge im Zuge der Konsultation Zustimmung gefunden haben, orange unterlegt sind Kriterien mit kontroversiellem Abstimmungsergebnis und Diskussionsbedarf für den Fachausschuss. Hellgrün unterlegt sind (SOLL-)Kriterien, welche nicht oder nur geringfügig geändert wurden und daher nicht online diskutiert wurden.
Hinweis: Die Referenznummer „EU xx“ bezieht sich auf gleiche (bzw. vergleichbare) Anforderungen des EU-Umweltzeichens für Beherbergungsbetriebe.

Management / Betriebsführung und Kommunikation

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M) - MUSS-Kriterien									**1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement und Kommuniktation (M) - MUSS-Kriterien**
M 01	**Festlegung eines Nachhaltigkeitskonzepts und -programms**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Grundlage für ein Nachhaltigkeits-Managementsystem**
EU 1	Die Betriebsleitung muss ein Nachhaltigkeitskonzept verfolgen und eine einfache Erklärung hierüber abgeben sowie ein detailliertes Aktionsprogramm aufstellen, mit dem die Anwendung des Nachhaltigkeitskonzepts sichergestellt wird. Das schriftlich formulierte und der Öffentlichkeit zugängliche Konzept berücksichtigt je nach Größe und Angebot des Betriebs auch ökonomische, soziale, kulturelle, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte und das Thema Biodiversität. Es umfasst Angaben zum respektvollen Umgang mit MitarbeiterInnen sowie ggf. eine Politik und Strategien gegen kommerzielle und sexuelle Ausbeutung, insbesondere von Kindern und Heranwachsenden. Es enthält eine Darstellung, inwieweit der Betrieb in der Gemeinde und das Gemeindeleben integriert ist und wie diese Beziehung ggf. weiter verbessert werden kann. 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.									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, wobei auch die fakultativen

Kommentar [OFIC1]: Kommentare: Prozesse einfacher und effizienter; „einfaches“ Konzept zu umfassend Einige Punkte nicht an Betriebstypen/-größen angepasst; v.a. für kl. Betriebe zu aufwändig; „Öffentlich zugänglich“ muss präzisiert werden (was, wie?), insb. für interne Daten des Betriebs nicht möglich

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	Die Öffentlichkeit kann Einsicht in das Konzept nehmen. Kommentare und Anregungen sollen von den Gästen erbeten und berücksichtigt werden.									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 Gästen, Besucher-, Mitarbeiter- und LieferantInnen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einem Exemplar des Nachhaltigkeitskonzepts, der Umwelterklärung und des Aktionsprogramms vorzulegen und zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste aufgegriffen werden.									Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die folgenden Unterlagen vor: - das Nachhaltigkeitskonzept, - das Aktionsprogramm und - bei Folgeprüfungen den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie die aktualisierte Fassung alle zwei Jahre. Weiters ist zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste aufgegriffen werden.
NEU EU 1		**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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.
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat bei der Folgeprüfung eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Bericht des internen Audits vorzulegen.
M 02	**Umweltleistungen - Darstellung umgesetzter Maßnahmen**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung

Kommentar [OFIC2]: Kommentare: Unterschiedliche Beurteilung – wichtige interne Kontrolle vs. zusätzlicher bürokratischer Aufwand
Wichtig auch Kennzahlen zu berücksichtigen
Fraglich wer die Kontrolle macht und welche Konsequenzen es bei Nichterfüllung gibt
Entsprechende Hilfestellung unbedingt erforderlich ebenso Erinnerung
VKI: geplant ist dies über das Software-tool anzubieten

Kommentar [OFIC3]: Kommentare: Welche Umweltkennzahlen sind hier gemeint; präziser darstellen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Darstellung der neu umgesetzten Maßnahmen vorzulegen.									über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Darstellung der neu umgesetzten Maßnahmen bzw. der Kennzahlen bei Folgeprüfungen vorzulegen.
M 03	**Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik**	**M**		**M**	**M**	**M**	**M**		**M**	**Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik** (gilt nicht für PRI und SCH)
	Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine lokalen Minderheiten.									Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine lokalen Minderheiten.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Nennung der entsprechenden Personen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Nennung der entsprechenden Personen vorzulegen.
M 04 EU 2	**Schulung der MitarbeiterInnen** Der Betrieb hat die MitarbeiterInnen z.B. anhand der Mustervorlagen, von schriftlichen Anweisungen oder Handbüchern zu informieren und zu schulen, um sicherzustellen, dass die Maßnahmen bzgl. Umwelt und Nachhaltigkeit angewandt werden, und um die MitarbeiterInnen für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren. Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insbesondere die folgenden Aspekte: Umwelt und Biodiversität, Soziales, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können. Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MitarbeiterInnen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MitarbeiterInnen mindestens einmal jährlich durchzuführen.	**M**		**M**	**M**	**M**	**M**		**M**	**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, Klimaanlagen 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

Kommentar [OFIC4]: Rückmeldung Diskussion: Könnte durch Verweis auf gesetzliche Regelung (Bundesgesetz über die Gleichbehandlung, GlBG) ersetzt werden. Einhaltung sollte aber auch explizit gefordert werden.

Kommentar [OFIC5]: Kommentare: (Muster)Vorlagen für Schulungen (mehrsprachig)
Weniger detailliert im Kriterium – Details in Schulungsunterlagen
Mehrsprachige Kurzinformation für MitarbeiterInnen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
										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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen sowie eine Aufstellung über die Teilnehmer, die Art und das Datum der Schulungen zu erstellen. Der Antragsteller legt ferner Unterlagen über die angewendeten Verfahren sowie an die MitarbeiterInnen gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen sowie eine Aufstellung über die Teilnehmer, die Art und das Datum der Schulungen zu erstellen. Der Antragsteller legt ferner Unterlagen über die angewendeten Verfahren sowie an die MitarbeiterInnen gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor.
M 05 EU 3	**Gästeinformationen**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	~~Gäste~~**Informationen der Gäste, BesucherInnen, Kunden und LieferantInnen**
	Der Betrieb hat die Gäste 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 Beherbergungbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.									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 Beherbergungbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.									Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.
M 06 EU 3	**Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben**	**M**	**M**							**Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben** (nur für BEH und PRI)
	Gäste in Beherbergungsbetrieben werden über folgende									a) Gäste in Beherbergungsbetrieben werden an der Rezeption

Kommentar [OFIC6]: Kommentare: Kommunikation darf nicht zu aufdinglich sein, Brandschutz gesetzlich geregelt; ev. Formulierungen zu fordernd „der Betrieb hat…zu informieren und anzuhalten…“
VKI: es gibt eine entsprechende Gästeinformation, die kostenfrei bestellt werden kann und dahingehend weiter angepasst wird

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	Bereiche informiert (s. Mustervorlagen): · Energie (Energiesparen bei Heizung/Klimaanlage und Beleuchtung) · Wasser und Abwasser (sparsamer Umgang, Leckagen, keine Abfälle in Toiletten etc.) · Abfälle (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Mehrwegverpackungen, Verzicht auf Kleinstpackungen etc.) · Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.) · Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten der Region, Traditionen etc.) · Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten)									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;
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.
M 07	**Gästeinformation auf Schutzhütten**							**M**		**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat (falls zutreffend)									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat (falls zutreffend)

Kommentar [OFIC7]: Kommentare: Art der Kommunikation sollte Betrieb überlassen werden (Poster ist NoGo)

Kommentar [OFIC8]: Vorschlag statt Ratschlägen besser „Tipps, Empfehlungen“

Kommentar [OFIC9]: Rückmeldung Diskussion – „ggf.“ streichen, da Hinweise auf jeden Fall wichtig

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut der Hinweise vorzulegen.									eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut der Hinweise vorzulegen.
M 08	**Kommunikation des Gastronomie-Angebots**	**Soll 1**		**Soll 1**	**M**	**Soll 1**				**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung (z.B. schriftliches Informationsmaterial) und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.
M 09 (EU 22)	**Verwendung des Umweltzeichens und Werbematerialien**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Ehrliche Werbung ~~Werbematerialien~~ und Verwendung des Umweltzeichens in der Kommunikation**
	Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe auf den vom Betrieb vorrangig genutzten Kommunikationsmitteln (wie z.B. Briefpapier, Kuverts, Hausprospekt, Speisekarte etc.) bzw. im Internet verwenden. (Für Drucksorten gilt diese Anforderung bei Neuanschaffung.) Das Werbematerial des Betriebs ist v.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen und des Umweltzeichens korrekt und vollständig.									Das Werbematerial und die Marketingkommunikation des Betriebs sind ~~ist~~ (u~~v~~.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen 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.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen aufgebracht wurde, sowie eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben, Werbematierialien etc. vorzulegen und aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen aufgebracht wurde.
M 10	**Gästezufriedenheit und-feedback**	**M**	**Soll 1**	**Soll 1**	**Soll 1**	**Soll 1**	**Soll 1**		**M**	**Gäste-/BesucherInnenzufriedenheit und-feedback** (MUSS nur für BEH und MUS)
	Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Messung der Gästezufriedenheit (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertung auf Buchungsplattformen) und ein Beschwerdemanagement eingerichtet.									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

Kommentar [OFIC10]: Kommentare: Als MUSS nur für Catering schade, da generell in der Gastronomie sinnvoll Allerdings nicht alles in der Speisekarte zu kommunizieren, insb. Anfordeungen bzgl. LM-Abfallvermeidung könnten auch mündlich transportiert werden Angebot unterschiedliche Portionsgrößen sollte MUSS sein (zumindest für Großteil der Speisen)

Kommentar [OFIC11]: Kommentare: Begriffe „ehrlich“ „versprechen nicht mehr…“ etc. sind nicht nötig Vorschlag Titel: „Transparenz und Verwendung des UZ in der Kommunikation“ Verwendung des UZ in der Kommunikation nicht immer und überall möglich (Konzernvorgaben)

Kommentar [OFIC12]: Kommentare: Besser SOLL; Beschwerdemanagement nicht einfach; Abweichungen der Bewertungstools für Konzerne schwierig Konnex zur Speisenqualität nicht verständlich, besser teilen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
										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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Gästefeedbacks und des Beschwerdemanagements zu erläutern.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Gästefeedbacks und des Beschwerdemanagements zu erläutern und darzustellen, wie Korrekturmaßnahmen getroffen werden.
M 11	**Nachhaltige Produkte**	**M**	**Soll 2**	**Soll 2**		**Soll 2**	**Soll 2**		**Soll 2**	**Nachhaltige Produkte** (MUSS nur BEH)
	a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration, Verpflegung oder Shops. (1 Punkt)									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.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration, Verpflegung oder Shops. (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
M 12	**Freizeitangebote und Exkursionen**	**M**	**M**					**M**	**M**	**Freizeitangebote und Exkursionen** (nur BEH, PRI, SCH und MUS)
	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									Werden Freizeitaktivitäten oder Exkursionen vom Betrieb organisiert, so ist darauf zu achten, dass natürliche Ökosysteme nicht gestört werden, bzw. jegliche Störung minimiert und gegebenenfalls saniert wird. Freizeitangebote des Betriebs sowie ggf. vom Betrieb organisierte Exkursionen zu natürlichen oder kulturell bedeutenden Stätten dürfen folgende Aktivitäten nicht enthalten: - Verbrennungsmotorgebundene offroad-Freizeitaktivitäten (Aktivitäten, die durch Lärm- und Schadstoffemissionen aus Verbrennungsmotoren Natur und Umwelt belasten und den Erholungswert negativ beeinträchtigen) [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

Kommentar [OFIC13]: Kommentar: Zumindest b) sollte auch für andere Betriebstypen MUSS sein

Kommentar [OFIC14]: Vorschlag: „…so ist darauf zu achten, dass natürliche Ökosysteme nicht gestört werden, bzw. jegliche Störung minimiert und gegebenenfalls saniert wird."

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	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.									(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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu angebotenen Freizeitaktivitäten und Exkursionen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu angebotenen Freizeitaktivitäten und Exkursionen vorzulegen.
NEU		**M**	**M**				**M**		**M**	**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.
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erklären, dass und wie die Zugänglichkeit gegeben ist.
M 13 EU 5	**Verbrauchsaufzeichnungen** Der Betrieb muss über die Möglichkeit verfügen, zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung, Daten über den Gesamtverbrauch an · Energie (kWh), Strom und sonstigen Energiequellen (kWh) (zumindest extern bezogene Energie) · Wasser (Liter) · Chemikalien (in kg und/oder l; ggf. Angabe, ob es sich um Konzentrate handelt) · sowie das angefallene Abfallvolumen (in l und/oder kg unsortierten Abfalls) zu erheben und zu kontrollieren. Die Daten sind während des Zeitraums, in dem der Betrieb	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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

Kommentar [OFIC15]: Kommentare: Relevanz wird angezweifelt; Vorschlag zur Umformulierung „Betrieb ermöglicht Zugang von Anwohnern zu … im gleichen Ausmaß wie seinen Gästen."

Kommentar [OFIC16]: Kommentare: Nur „mind. jährl. Erfassung" vs. sinnvollere monatliche Aufzeichnungen
Einheitliche Hilfstools zur Erfassung (Software)
Zusätzliche Anforderungen nicht immer sinnvoll, ebenso nicht alle geforderten Kennzahlen für alle Betriebstypen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	geöffnet ist, möglichst monatlich oder zumindest jährlich zu erheben; und sind darüber hinaus als Verbrauch bzw. Anfall im Verhältnis zur Besucherfrequenz (z.B. je Übernachtung / je Gedeck) und / oder je m2 Bruttogeschossfläche zu führen. Der Betrieb hat die Ergebnisse für eine Kontrolle der zuständigen Organisation, die den Antrag bearbeitet hat, bereit zu halten bzw. auf Aufforderung an diese zu übermitteln. Werden Ressourcen im Zuge eines Einmietverhältnisses o.ä. zur Verfügung gestellt, muss zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden und es erfolgt eine Abschätzung anhand der erhobenen Verbrauchsdaten der Geräte (Strom, Wasser).									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat der Antragsteller die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Antragsteller hat Informationen zu den angebotenen Dienstleistungen vorzulegen und anzugeben, ob Wäsche auf dem Gelände des Betriebs gewaschen wird.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat der Antragsteller die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Betrieb reicht gemeinsam mit dem internen Bewertungsbericht spätestens zwei Jahre nach der Antragstellung und danach alle zwei Jahre eine kurze Zusammenfassung der oben genannten Verbrauchsparameter ein. Der Antragsteller hat Informationen zu den angebotenen Dienstleistungen vorzulegen und anzugeben, ob Wäsche auf dem Gelände des Betriebs gewaschen wird.
M 33 EU 4	**Allgemeine Wartung und Kundendienst** 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.	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**		**M**	**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 Klimaanlagen, Kühlsysteme usw.) und

Kommentar [OFIC17]: Kommentare: Sofern nicht ohnehin gesetzlich geregelt ist Wartungsvorgabe/-plan auch als MUSS sinnvoll, ausg. Angabe der Wassermengen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
										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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der Geräte und der mit der Wartung beauftragten Personen/Unternehmen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der Geräte und der mit der Wartung beauftragten Personen/Unternehmen sowie einer kurze Beschreibung des Wartungsprogramms vorzulegen.
NEU		**M**					**M**		**M**	**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.
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit der vertraglichen Vereinbarung sowie dem Aktionsprogramm vorzulegen.
	1 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M) - MUSS-Kriterien									**1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement und Kommuniktation (M) - SOLL-Kriterien**
M 08	**Kommunikation des Gastronomie-Angebots**	1		1	**M**	1		1		**Kommunikation des Gastronomie-Angebots**
M 10	**Gästezufriedenheit und-feedback**	**M**	1	1	1	1	1			**Gästezufriedenheit und-feedback**
M 11	**Nachhaltige Produkte**	**M**	2	2	-	2	2		**M**	**Nachhaltige Produkte**
M 14	**Nachhaltigkeitsbericht**	3	-	3	3	3	3		3	**Nachhaltigkeitsbericht**
	a) Ein Nachhaltigkeitsbericht nach den Prinzipien der Global Reporting Initiative (GRI) liegt vor (3 Punkte).									a) Ein Nachhaltigkeitsbericht nach den Prinzipien der Global Reporting Initiative (GRI) liegt vor (3 Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat entsprechende Berichte vorzulegen und zu erläutern, wie diese kommuniziert werden.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat entsprechende Berichte vorzulegen und zu erläutern, wie diese kommuniziert werden.
M 15	**MitarbeiterInnenpolitik**	3	-	3	3	3	3		3	**MitarbeiterInnenpolitik**

Kommentar [OFIC18]: Kommentare: „vertragliche Vereinbarung“ nicht möglich bzw. zu schwierig, Information ja

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	(Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen). a) Der Betrieb setzt aktiv über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehende Maßnahmen zur Förderung der Jugendausbildung, Gleichbehandlung aller MitarbeiterInnen bzw. zur Integration von Menschen aus (lokalen) Minderheiten. (1 Punkt) b) MitarbeiterInnen erhalten zusätzliche Vorteile: z.B. Arbeitskleidung, Wäsche der Arbeitskleidung, Verpflegung, Schulungs- und Weiterbildungsangebote, Fahrtkostenzuschuss, Zugang zu Einrichtungen des Betriebs. (1 Punkt je zwei zusätzliche Vorteile). c) Der Betrieb hat ein aktives Wünsche- und Beschwerdemanagementwesen und es ist eine Vertrauensperson nominiert (1 Punkt). d) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort berücksichtigt bei der Gestaltung der Arbeitszeiten die private Situation der ArbeitnehmerInnen und trägt somit zur Ermöglichung einer ausgewogenen „Work-Life-Balance“ bei. (1 Punkt) e) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort arbeitet bei der Personalrekrutierung mit Betrieben zusammen, deren Ziel es ist, benachteiligten Menschen beim Wiedereinstieg in den primären Arbeitsmarkt zu unterstützen. (1 Punkt)									~~(Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen).~~ a) Der Betrieb setzt aktiv über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehende Maßnahmen zur Förderung der Jugendausbildung, Gleichbehandlung aller MitarbeiterInnen bzw. zur Integration von Menschen aus (lokalen) Minderheiten. (1 Punkt) ~~b) MitarbeiterInnen erhalten zusätzliche Vorteile: z.B. Arbeitskleidung, Wäsche der Arbeitskleidung, Verpflegung, Schulungs- und Weiterbildungsangebote, Fahrtkostenzuschuss, Zugang zu Einrichtungen des Betriebs. (1 Punkt je zwei zusätzliche Vorteile).~~ c) Der Betrieb hat ein aktives Wünsche- und Beschwerdemanagementwesen und es ist eine Vertrauensperson nominiert (1 Punkt). d) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort berücksichtigt bei der Gestaltung der Arbeitszeiten die private Situation der ArbeitnehmerInnen und trägt somit zur Ermöglichung einer ausgewogenen „Work-Life-Balance“ bei. (1 Punkt) e) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort arbeitet bei der Personalrekrutierung mit Betrieben zusammen, deren Ziel es ist, benachteiligten Menschen beim Wiedereinstieg in den primären Arbeitsmarkt zu unterstützen. (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Lohnkonten, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Lohnkonten, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.
NEU EU 61		2	-	2	2	2	2		2	**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 Betrieb, 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

Kommentar [OFIC19]: Kommentar: Nicht praktikabel; bisherige regelung ausreichend, steht in MA-Handbüchern; Nicht alle Forderungen sinnvoll (Auflage an Rezeption, …)

Kommentar [OFIC20]: Kommentar: Was ist das?

Kommentar [OFIC21]: Kommentar: Nicht nachvollziehbar…

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
										verfügbar sein.
										Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller legt ein vom Personal ordnungsgemäß unterzeichnetes Exemplar des schriftlichen Sozialplans sowie eine Selbsterklärung darüber vor, wie die oben genannten Anforderungen erfüllt werden. Zudem kann die zuständige Stelle Nachweise und/oder eine stichprobenartige direkte Befragung der Mitarbeiter im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs fordern.
~~M 16~~	**Umweltteam** (Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen.)	1	-	1	1	1	1		1	~~**Umweltteam** (Kriterium gilt ab 10 MitarbeiterInnen.)~~ in Motivation der MitarbeiterInnen integriert
	Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im MitarbeiterInnenplan fest (1 Punkt).									~~Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im MitarbeiterInnenplan fest (1 Punkt).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der Bildung eines Umweltteams vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der Bildung eines Umweltteams vorzulegen.~~
M 17	**Motivation der MitarbeiterInnen**	2	-	2	2	2	2		2	**Motivation der MitarbeiterInnen**
	Die Betriebsleitung motiviert ihre MitarbeiterInnen besonders im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb (je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen). - Angebot zur Teilnahme der MitarbeiterInnen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen - Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz / Nachhaltigkeit - Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umweltleistungen, Einsparungen o.ä. - Kommunikation der Umwelterfolge an MitarbeiterInnen - Eigene Maßnahme ...									Die Betriebsleitung motiviert ihre MitarbeiterInnen besonders im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb (je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen). - Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im MitarbeiterInnenplan fest. - Angebot zur Teilnahme der MitarbeiterInnen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen - Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz / Nachhaltigkeit - Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umweltleistungen, Einsparungen o.ä. - Kommunikation der Umwelterfolge an MitarbeiterInnen - Eigene Maßnahme ...
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der motivationsfördernden Maßnahmen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der motivationsfördernden Maßnahmen vorzulegen.
M 18	**Diversity Management**	5		5	5	5	5		5	**Diversity Management**
	Der Betrieb verfolgt eine ganzheitliche Strategie, durch welche die Vielfalt seiner MitarbeiterInnen, Gäste und LieferantInnen wahrgenommen, wertgeschätzt, gefördert und für die Organisationsziele genutzt wird. Beispiele (je ein Punkt pro Maßnahmen, max. 5 Punkte): a) Frauenförderprogramme werden wahrgenommen (z.B. AMS,									Der Betrieb verfolgt eine ganzheitliche Strategie, durch welche die Vielfalt seiner MitarbeiterInnen, Gäste und LieferantInnen wahrgenommen, wertgeschätzt, gefördert und für die Organisationsziele genutzt wird. Beispiele (je ein Punkt pro Maßnahmen, max. 5 Punkte): a) Frauenförderprogramme werden wahrgenommen (z.B. AMS,

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	WAFF) b) Möglichkeiten der Kinderbetreuung für MitarbeiterInnen im Betrieb, Berücksichtigung von Kinderbetreuungspflichten bei der Arbeitszeitgestaltung der MitarbeiterInnen mit Kindern c) Mitarbeiter sind/waren in Väterkarenz d) Beschäftigung / Neueinstellung von MitarbeiterInnen der Generation 50+ e) (Über die gesetzliche Verpflichtung hinausgehende) Beschäftigung und berufliche Integration von Menschen mit Behinderung f) Beschäftigung von AsylwerberInnen und MigrantInnen, die eine Beschäftigungsbewilligung benötigen g) Internationales, mehrsprachiges und multikulturelles MitarbeiterInnenteam und Kommunikation nach außen h) Weiterbildung / Fortbildung zu Mehrsprachigkeit oder Gender und Diverstity-Themen i) Berücksichtigung auch von nicht im Gesetz verankerten Feiertagen von anerkannten Religionsgemeinschaften für die MitarbeiterInnen j) Spezielle Angebote für bestimmte Gästegruppen (AlleinerzieherInnen - „Single mit Kind“, Menschen mit Behinderungen, homosexuelle Paare und Familien, …) k) Darstellung der LieferantInnen von CSR-oder sozioökonomischen Betrieben auf der unternehmenseigenen Webseite l) Gemeinnütziges Engagement des Betriebs in der Region für karitative Einrichtungen m) Verankerung der Diversity-Ziele im Unternehmensleitbild n) Geschlechtssensible Sprache im Informationsmaterial des Betriebs (Homepage, Prospekte,...) o) eigene Maßnahmen									WAFF) b) Möglichkeiten der Kinderbetreuung für MitarbeiterInnen im Betrieb, Berücksichtigung von Kinderbetreuungspflichten bei der Arbeitszeitgestaltung der MitarbeiterInnen mit Kindern c) Mitarbeiter sind/waren in Väterkarenz d) Beschäftigung / Neueinstellung von MitarbeiterInnen der Generation 50+ e) (Über die gesetzliche Verpflichtung hinausgehende) Beschäftigung und berufliche Integration von Menschen mit Behinderung f) Beschäftigung von AsylwerberInnen und MigrantInnen, die eine Beschäftigungsbewilligung benötigen g) Internationales, mehrsprachiges und multikulturelles MitarbeiterInnenteam und Kommunikation nach außen h) Weiterbildung / Fortbildung zu Mehrsprachigkeit oder Gender und Diverstity-Themen i) Berücksichtigung auch von nicht im Gesetz verankerten Feiertagen von anerkannten Religionsgemeinschaften für die MitarbeiterInnen j) Spezielle Angebote für bestimmte Gästegruppen (AlleinerzieherInnen - „Single mit Kind“, Menschen mit Behinderungen, homosexuelle Paare und Familien, …) k) Darstellung der LieferantInnen von CSR-oder sozioökonomischen Betrieben auf der unternehmenseigenen Webseite l) Gemeinnütziges Engagement des Betriebs in der Region für karitative Einrichtungen m) Verankerung der Diversity-Ziele im Unternehmensleitbild n) Geschlechtssensible Sprache im Informationsmaterial des Betriebs (Homepage, Prospekte,...) o) eigene Maßnahmen
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.
M 19	**Kinderschutzkodex**	2								**Kinderschutzkodex**
	Der Betrieb hat den Tourismus-Kinderschutzkodex („The Code“) unterzeichnet und trägt somit aktiv zum Schutz von Kindern vor sexueller Ausbeutung im Tourismus bei.									Der Betrieb hat den Tourismus-Kinderschutzkodex („The Code“) unterzeichnet und trägt somit aktiv zum Schutz von Kindern vor sexueller Ausbeutung im Tourismus bei.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Unterzeichnungsdokument) vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Unterzeichnungsdokument) vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
M 20	**Unterkünfte für MitarbeiterInnen**	1					1	1		**Unterkünfte für MitarbeiterInnen**
	Sofern von der Betriebsleitung Unterkünfte für MitarbeiterInnen zur Verfügung gestellt werden, entsprechen diese den Anforderungen des Umweltzeichens (insbesondere in den Bereichen Reinigung, Ausstattung und Abfall). (1 Punkt)									Sofern von der Betriebsleitung Unterkünfte für MitarbeiterInnen zur Verfügung gestellt werden, entsprechen diese den Anforderungen des Umweltzeichens (insbesondere in den Bereichen Reinigung, Ausstattung und Abfall). (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen über die Ausstattung der Unterkünfte für MitarbeiterInnen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen über die Ausstattung der Unterkünfte für MitarbeiterInnen vorzulegen.
M 21	**Gästefragebogen Umwelt und Nachhaltigkeit**	1	1	1	1	1	1		1	**Gästefragebogen Umwelt und Nachhaltigkeit**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt seinen Gästen / Kunden einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter den Gesichtspunkten Umwelt / Nachhaltigkeit bewerten. (1 Punkt) Das (Online-) Gästebuch des Betriebes enthält einen expliziten Hinweis auf erwünschte Eintragungen zum Umweltzeichen / dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs. (1 Punkt)									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt seinen Gästen / BesucherInnen / Kunden einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter den Gesichtspunkten Umwelt / Nachhaltigkeit bewerten. (1 Punkt) Das (Online-) Gästebuch des Betriebes enthält einen expliziten Hinweis auf erwünschte Eintragungen zum Umweltzeichen / dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs. (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat ein Exemplar des Fragebogens vorzulegen und die Vorgehensweise für die Verteilung, Einsammlung und Auswertung der Fragebogen zu erläutern.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat ein Exemplar des Fragebogens vorzulegen und die Vorgehensweise für die Verteilung, Einsammlung und Auswertung der Fragebogen zu erläutern.
~~**M 22**~~	**Weitere Gästeinformation**	1	1							~~**Weitere Gästeinformation**~~ **in MUSS-Kriterium Gästeinformation integriert**
	Die Gästeinformation enthält ausführliche Angaben und Erklärungen zur örtlichen Kultur und zum kulturellen Erbe der Region. (1 Punkt)									~~Die Gästeinformation enthält ausführliche Angaben und Erklärungen zur örtlichen Kultur und zum kulturellen Erbe der Region. (1 Punkt)~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
M 23 a,c = EU 26	**Umweltkommunikation und -bildung**	5	4 a,b,c	3,5 a,b,d			5	5	5	**Umweltkommunikation und -bildung**
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort informiert die Gäste / Kunden über die biologische Vielfalt, die Landschaft und die Naturerhaltungsmaßnahmen vor Ort (1,5 Punkte). b) Gäste werden auf Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt und Möglichkeiten zur Förderung hingewiesen (1 Punkt). c) Umweltbildung ist Bestandteil des Veranstaltungsprogramms für Gäste. Z.B. Vorträge, Führungen, Präsentationen zu umweltrelevanten Themen, wie biologische Vielfalt etc.(1,5 Punkte). d) Das Unternehmen weist wichtige Lieferanten und Dienstleister darauf hin, dass Nachhaltigkeit und Schutz der biologischen Vielfalt ein besonderes Anliegen des									a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort informiert die Gäste / Kunden über die biologische Vielfalt, die Landschaft und die Naturerhaltungsmaßnahmen vor Ort (1,5 Punkte). b) Gäste werden auf Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt und Möglichkeiten zur Förderung hingewiesen (1 Punkt). c) Umweltbildung ist Bestandteil des Veranstaltungsprogramms für Gäste. Z.B. Vorträge, Führungen, Präsentationen zu umweltrelevanten Themen, wie biologische Vielfalt etc.(1,5 Punkte). d) Das Unternehmen weist wichtige Lieferanten und Dienstleister darauf hin, dass Nachhaltigkeit und Schutz der biologischen Vielfalt ein besonderes Anliegen des

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
	Unternehmens ist (1 Punkt).									Unternehmens ist (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. Anschreiben, Programme, Lieferantenlisten) vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. Anschreiben, Programme, Lieferantenlisten) vorzulegen.
M 24	**Werbegeschenke**	1	1	1	1	1	1		1	**Werbegeschenke**
	Die vom Betrieb angebotenen Werbegeschenke sind abfallarm (keine Einwegprodukte) oder wieder verwendbar oder es handelt sich um regionale bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte. (1 Punkt)									Die vom Betrieb angebotenen Werbegeschenke sind abfallarm (keine Einwegprodukte) oder wieder verwendbar oder es handelt sich um regionale bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte. (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
M 25 b)= EU 23	**Umwelt- und Sozialstandards des Betriebes**	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~		5	**Umwelt- und Sozialstandards des Betriebes**
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat an einem Umweltprogramm (Ökoprofit, Klimabündnis, etc.) oder einem entsprechenden Sozialprogramm (familienfreundlicher Betrieb, NESTOR Gold etc.) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert (1 Punkt pro Zertifizierung). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist gemäß der Umwelt-Audit-Verordnung (EMAS) (3 Punkte) eingetragen oder nach ISO 14001 (2 Punkte) zertifiziert. Bei aktueller Auszeichnung mit EMAS oder Ökoprofit werden deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens als erfüllt bewertet (z.B. Abfallwirtschaftskonzept).									a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat an einem Umweltprogramm (Ökoprofit, Klimabündnis, etc.) oder einem entsprechenden Sozialprogramm (familienfreundlicher Betrieb, NESTOR Gold etc.) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert (1 Punkt pro Zertifizierung). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist gemäß der Umwelt-Audit-Verordnung (EMAS) (5 ~~3~~ Punkte) eingetragen oder nach ISO 14001 (3 ~~2~~ Punkte) oder ISO 50001 (2 Punkte) zertifiziert. Bei aktueller Auszeichnung mit EMAS oder Ökoprofit werden deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens als erfüllt bewertet (z.B. Abfallwirtschaftskonzept).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die EMAS-Eintragung bzw. die Zertifizierung nach ISO 14001 oder einem anderen Umweltprogramm zu erbringen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die EMAS-Eintragung bzw. die Zertifizierung nach ISO 14001 oder einem anderen Umweltprogramm zu erbringen.
M 26 b)= EU 24	**Umweltstandards der Zulieferbetriebe**	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5 ~~1,5~~	5	**Umweltstandards der Zulieferbetriebe**
	a) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, Umweltzeichen) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt) b) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (1,5 Punkte) oder gemäß ISO 14001 (1 Punkt) zertifiziert.									a) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist ein lokales Unternehmen und hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, Umweltzeichen) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt) b) Mindestens zwei ~~einer~~ der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (5 ~~1,5~~ Punkte) oder gemäß ISO 14001 (2 ~~1~~ Punkte) oder ISO 50001 (1,5 Punkte) zertifiziert. Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt ein Zulieferer mit Sitz

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
										innerhalb eines Radius von 160 Kilometern um den Betrieb als lokaler Zulieferer.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines seiner Hauptlieferanten zu erbringen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines (bei a) bzw. zwei seiner Hauptlieferanten zu erbringen.
M 27	**Regionale Kooperationen und Integration**	3	3	3	3	3	3		3	**Regionale Kooperationen und Integration**
	a) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen der Gemeinde oder Destination zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit (1 Punkt) b) Der Betrieb ist mit anderen Betrieben der Region in einem Umwelt- oder Nachhaltigkeits-Projekt tätig (1 Punkt) c) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an überregionalen Initiativen zur Nachhaltigkeit (z.B. Nationalpark-Partnerbetrieb) (1 Punkt) d) Einrichtungen des Betriebs sind auch für die ortsansässige Bevölkerung, externe Gäste und MitarbeiterInnen nutzbar (z.B. Schwimmbad, Sauna, Versammlungsräume, Restaurant etc.) (1 Punkt)									a) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen der Gemeinde oder Destination zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit (1 Punkt) b) Der Betrieb ist mit anderen Betrieben der Region in einem Umwelt- oder Nachhaltigkeits-Projekt tätig (1 Punkt) c) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an überregionalen Initiativen zur Nachhaltigkeit (z.B. Nationalpark-Partnerbetrieb) (1 Punkt) d) Einrichtungen des Betriebs sind auch für die ortsansässige Bevölkerung, externe Gäste und MitarbeiterInnen nutzbar (z.B. Schwimmbad, Sauna, Versammlungsräume, Restaurant etc.) (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Projektbeteiligungen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Projektbeteiligungen vorzulegen.
M 28	**Umweltzeichen-Reiseangebot**	3								**Umweltzeichen-Reiseangebot**
	a) Der Betrieb ist Teil eines Umweltzeichen-Reiseangebots eines mit dem Umweltzeichen zertifizierten Reiseveranstalters (1,5 Punkte). b) Die angebotenen Freizeitangebote /Exkursionen wurden unter Einbeziehung von Umwelt-/Naturschutzbehörden oder NGOs auf ihre Verträglichkeit mit der biologischen Vielfalt überprüft. (1,5 Punkte)									a) Der Betrieb ist Teil eines Umweltzeichen-Reiseangebots eines mit dem Umweltzeichen zertifizierten Reiseveranstalters (1,5 Punkte). b) Die angebotenen Freizeitangebote /Exkursionen wurden unter Einbeziehung von Umwelt-/Naturschutzbehörden oder NGOs auf ihre Verträglichkeit mit der biologischen Vielfalt überprüft. (1,5 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Vorlage der Unterlagen der Kooperation mit dem Reiseanbieter bzw. zur Prüfung der Aktivitäten									*Beurteilung und Prüfung*: Vorlage der Unterlagen der Kooperation mit dem Reiseanbieter bzw. zur Prüfung der Aktivitäten
M 29	**Regionale Wirtschaftsbetriebe**	1	1	1	1	1	1	1	1	**Regionale Wirtschaftsbetriebe**
	Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe.									Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der beauftragten Firmen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der beauftragten Firmen vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderungen
M 30 EU 88	**Einhaltung der Muss-Kriterien durch Unterauftragnehmer**	3					3		3	**Einhaltung der Muss-Kriterien durch Unterauftragnehmer**
	Subauftragnehmer zusätzlicher Dienstleistungen (ggf. Gastronomie, Wellness- oder Seminarangebote) erfüllen zumindest die für die jeweilige Dienstleistung zutreffenden Muss-Kriterien des Umweltzeichens. (je 1,5 Punkte pro angebotener Dienstleistung).									Subauftragnehmer zusätzlicher Dienstleistungen (ggf. Gastronomie, Wellness- oder Seminarangebote) erfüllen zumindest die für die jeweilige Dienstleistung zutreffenden Muss-Kriterien des Umweltzeichens. (je 1,5 Punkte pro angebotener Dienstleistung).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat entsprechende Dokumentationen der vertraglichen Vereinbarungen mit den Subauftragnehmern hinsichtlich deren Erfüllung der Muss-Kriterien vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat entsprechende Dokumentationen der vertraglichen Vereinbarungen mit den Subauftragnehmern hinsichtlich deren Erfüllung der Muss-Kriterien vorzulegen.
M 31	**Elektronische Datenerhebung**	1	1	1	1	1	1	1	1	**Elektronische Datenerhebung**
	Der Betrieb führt die Datenerhebung und Kennzahlenbildung (Energie- und Wasserbuchhaltung, Abfall, Reinigungsmittel) auf EDV-Basis durch und macht die Daten zur Bildung von Benchmarks verfügbar.									Der Betrieb führt die Datenerhebung und Kennzahlenbildung (Energie- und Wasserbuchhaltung, Abfall, Reinigungsmittel) auf EDV-Basis durch und macht die Daten zur Bildung von Benchmarks verfügbar.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der elektronischen Datenerhebung vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der elektronischen Datenerhebung vorzulegen.
M 32	**Strom- und Wasserzähler**	2	2	2	2	2	2	2	2	**Strom- und Wasserzähler**
EU 27	Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können (z. B. Zimmer, Wäsche- und Küchendienst und/oder spezifische Geräte wie z. B. Kühlschränke oder Waschmaschinen).									Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können ~~(z. B. Zimmer, Wäsche- und Küchendienst und/oder spezifische Geräte wie z. B. Kühlschränke oder Waschmaschinen).~~ (1 Punkt je Kategorie, maximal 2 Punkte): a) Zimmer, b) Camping-Stellplätze, c) Wäschedienst, d) Küchendienst, e) spezifische Geräte (z. B. Kühlschränke, Waschmaschinen).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

2) ENERGIE

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	2. Energie (E) - MUSS-Kriterien									**2. Energie (E) - MUSS-Kriterien**
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 energietechnischen 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. 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. *Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat die energetische Erhebung des Energieberaters bzw. eine Eigenerhebung in Kombination mit einem Energieausweis gemäß OIB 6 bzw. bei Schutzhütten oder Privatvermietern eine gänzliche Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation vorzulegen	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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 energietechnischen 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. *Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat die energetische Erhebung des Energieberaters bzw. eine Eigenerhebung in Kombination mit einem Energieausweis gemäß OIB 6 bzw. bei Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung, reinen Catering-Betrieben sowie Schutzhütten oder Privatvermietern eine gänzliche Eigenerhebung inklusive Gerätelisten bzw. Fotodokumentation vorzulegen.
E 02 EU 33b	**Wärme- und Schalldämmung von Fenstern** Alle Fenster in individuell oder gemeinschaftlich genutzten Räumen mit Heizung und/oder Klimaanlage müssen je nach örtlichen Vorschriften bzw. gemäß der OIB Richtlinie und den	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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

Kommentar [OFIC22]: Kommentar: Diese Erhebung ist schwierig, und nur sinnvoll, wenn Ergebnisse an Entscheidungsträger für Ersatzbeschaffung weitergegeben werden

Kommentar [OFIC23]: Kommentar: „und Schalldämmung“ obsolet, da keine entsprechende Anforderung

Kommentar [OFIC24]: Kommentar: 90% ist zu wenig, hier müsste ambitionierter gefordert werden (oder 90% der Fensterfläche)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	klimatischen Bedingungen eine adäquate Wärmedämmung und darüber hinaus eine angemessene Schalldämmung aufweisen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat, soweit dies ausreicht, eine Eigenerklärung vorzulegen oder eine Erklärung eines fachlich kompetenten Technikers, aus der die Einhaltung dieses Kriteriums hervorgeht.									Doppelverglasung oder einer gleichwertigen 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~~. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat, soweit dies ausreicht, eine Eigenerklärung vorzulegen oder eine Erklärung eines fachlich kompetenten Technikers, aus der die Einhaltung dieses Kriteriums hervorgeht.
E 03 (EU 4)	**Wartung von Heizkesseln** 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 Kleinstbetrieben und Schutzhütten entsprechend der gesetzlich festgelegten Intervalle) ist zu überprüfen, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums zusammen mit einer Beschreibung der Heizkessel und ihrer Wartungsprogramme vorzulegen und im Einzelnen darzulegen, welche Personen/Unternehmen die Wartung durchführen und was bei der Wartung überprüft wird. Der Wirkungsgrad einer während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Holzheizung muss den Anforderungen gemäß Umweltzeichen-Richtlinie 37 entsprechen.	**M**	**M**	**M**	~~**M**~~	~~**M**~~	**M**	**M**	**M**	**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 Kleinstbetrieben und Schutzhütten entsprechend der gesetzlich festgelegten Intervalle) ist zu überprüfen, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums zusammen mit einer Beschreibung der Heizkessel und ihrer Wartungsprogramme vorzulegen und im Einzelnen darzulegen, welche Personen/Unternehmen die Wartung durchführen und was bei der Wartung überprüft wird.
E 04 EU 6	**Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung** 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	**M**	**M**	**M**	~~**M**~~	~~**M**~~	**M**	**M**	**M**	~~**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. 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.

Kommentar [OFIC25]: Kommentar: Kriterium obsolet, da gesetzl. geregelt

Kommentar [OFIC26]: Kommentare: Kompliziert formuliert;

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	sinnvoll ist, müssen hocheffiziente Technologien, wie Brennwerttechnologie, 4-Sterne Kessel, effiziente KWK-Anlagen oder Wärmepumpen eingesetzt werden. Alle während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Anlagen, die als Warmwasser-Zentralheizungen eingesetzt werden können, müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht vorzulegen, in dem der Wirkungsgrad des Heizkessels sowie die Personen aufgeführt sind, die für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich sind.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat einen technischen Bericht vorzulegen, in dem der Wirkungsgrad des Heizkessels sowie die Personen aufgeführt sind, die für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich sind.
E 05	**Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre**	**M**	**M**	**M**	~~**M**~~	~~**M**~~	**M**	**M**	**M**	**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 wärmegedämmt sein. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegedämmt sein. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
E 06 EU 7 EU 10	**Klima- und Heizungsgeräte (bei Neuanschaffungen)** Klima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern selbsttätig ausschalten. Jedes während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekaufte Raumklimagerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse A für Raumklimageräte[i] entsprechen oder eine gleichwertige Energieeffizienz aufweisen. 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	**M**	**M**	**M**	~~**M**~~	~~**M**~~	**M**	**M**	**M**	~~**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:

Kommentar [OFIC27]: Kommentar: Dämmung der Wasserrohre nicht überall sinnvoll (fördert u.U. Legionellenbildung)

Kommentar [OFIC28]: Kommentare: Ggf. bereits neue Energieeffizienklassen (mit) berücksichtigen; keine taxative Aufzählung der Leistungsklassen; Vermischung Effizienzklassen und Abschaltung und Verknüpfung Betrieb und Gästeanwesenheit/Fensteröffnung nicht sinnvoll; andere Maßnahmen zur Vermeidung von Raumklimageräten besser

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	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.									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 Klimaanlagen 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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klima-/Heizungsgeräte verantwortlich ist.									*Beurteilung und Prüfung*: ~~Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klima-/Heizungsgeräte verantwortlich ist.~~ Der Nutzer des Umweltzeichens informiert die zuständige Stelle über die neue Installation der oben genannten Geräte während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens und legt technische Spezifikationen vor, die vom Hersteller oder von dem Fachpersonal stammen, das für die Installation, den Verkauf oder die Wartung der Klimaanlage zuständig ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.
E 07	**Kohle, Schweröle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Keine Kohle, Heizöle ~~Schweröle~~, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung**
EU 13	Als Energiequelle dürfen weder Schweröle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Kohle für Feuerstellen zu Dekorationszwecken ist von dieser Bestimmung ausgenommen. Ausschließliche Elektrodirektheizung ist ebenfalls ausgeschlossen, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft stammt. Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.									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 **erneuerbare** Energiequellen im Aktionsprogramm festzuhalten. Ausschließliche Elektrodirektheizung sowie sogenannte „Infrarotheizungen“ ~~ist~~ sind ebenfalls ausgeschlossen, sofern die

Kommentar [OFIC29]: Kommentar: „Umstieg auf alternative erneuerbare Energiequellen“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen.									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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
E 08	**Lagerung von Flüssigbrennstoffen** Werden zu Heizzwecken flüssige Brennstoffe verwendet, so müssen Auffangvorrichtungen zur Vermeidung von Bodenverunreinigungen vorhanden sein. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.							**M**		**Lagerung von Flüssigbrennstoffen** (gilt nur für SCH) Werden zu Heizzwecken flüssige Brennstoffe verwendet, so müssen Auffangvorrichtungen zur Vermeidung von Bodenverunreinigungen vorhanden sein. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
NEU EU 9		**M**		**M**			**M**			**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. *Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über die Wärmeregelungssysteme oder die Verfahren für die Einstellung der Temperatur-Vorgabebereiche vor.*
E 09 EU 8 a,b EU 10 c	**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.	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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 (1) entsprechen;

Kommentar [OFIC30]: Kommentare: Nicht überall umsetzbar; nur bei Umbauarbeiten; Behaglichkeit sollte gewährleistet bleiben und im Vordergrund stehen; konkrete Temperaturempfehlung nicht sinnvoll, eher Gästeinformation über Regelung

Kommentar [OFIC31]: Kommentar: Generell Erhebung und Überprüfung schwierig, wenngleich sinnvoll; Dokumentvorlagen zur Erhebung der IST-Situation sinnvoll

Kommentar [OFIC32]: Kommentare: Energiesparlampen werden kritisch gesehen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										ii. müssen mindestens 50 % der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (1) entsprechen. b) Innerhalb von höchstens zwei Jahren ab dem Zeitpunkt der Vergabe desUmweltzeichens: i. müssen mindestens 80 % aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A (1) entsprechen; ii. müssen 100 % der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (1) 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.) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen.									
E 10 EU 11	**Heizgeräte für Außenbereiche** Heizgeräte zur Beheizung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrbereichen im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden.	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Heizgeräte und Klimaanlagen /-geräte für Außenbereiche** Heizgeräte oder Klimaanlagen 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. Diese Ausnahmen gelten, soferne die Anlagen in abgeschirmten Bereichen, die eine Abstrahlung einschränken, eingesetzt werden und deren Einsatz zeitlich minimiert wird (z.B. über bedarfsgesteuerte Zeitschaltuhr / Bewegungsmelder).
EU 10	*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums bzw. ein entsprechendes

Kommentar [OFIC33]: Kommentar: Wer kontrolliert das nach zwei Jahren?

Kommentar [OFIC34]: Kommentar: 100% nicht immer sinnvoll und möglich, da geforderte Lichtqualität nicht erfüllt wird, Präzisierung sinnvoll

Kommentar [OFIC35]: Kommentar: Ev. für kleine Betriebe schwierig

Kommentar [OFIC36]: Kommentare: Ausnahmen werden als nicht umweltzeichen-kompatibel erachtet.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Gerätezertifikat vorzulegen und ggf. Ausnahmen entsprechend zu begründen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
E 11 EU 12	**Strom aus erneuerbaren Quellen** Mindestens 50 % des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen[iii] (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) 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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen.	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Strom aus erneuerbaren Quellen** Der Betrieb muss 100 % seines Strombedarfs über einen individuellen „grünen" Tarif aus erneuerbaren Energiequellen[iii] 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.~~ *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen. Diese Anforderung gilt als erfüllt wenn entweder der angebotene Gesamtmix des Anbieters oder der abgeschlossene Tarif 100 % Strom aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) umfasst.
E 12 EU 47a	**Schwimmbäder im Außenbereich** Bei beheizten Schwimmbädern im Außenbereich muss in der Nacht / in nicht benutzten Zeiten eine Abdeckung erfolgen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	**(M)**	**(M)**							**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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z. B. Fotografien von Abdeckungen).
	2. Energie (E) - SOLL-Kriterien									**2. Energie (E) - SOLL-Kriterien**
E 13	**Vertiefende Energieberatung** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat eine	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	~~5 3~~	**Vertiefende Energieberatung** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat (längstens zwei

Kommentar [OFIC37]: Kommentare: „grüner Tarif" muss besser erläutert werden
VKI: gemeint ist 100% Strom aus erneuerbaren Ressourcen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen (2 Punkte). b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m2 Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor (1 Punkt). c) Ein Energieausweis nach OIB 6 für das gesamte Gebäude liegt vor (3 Punkte) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen der Energieberatung (z. B. Beratungsbericht bzw. Energieausweis) vorzulegen.									Jahre vor der Prüfung) eine weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen und setzt mindestens zwei in der Beratung angeregte Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz um. (2 Punkte). b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m2 Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor (1 Punkt). c) Ein Energieausweis nach OIB 6 für das gesamte Gebäude liegt vor (3 Punkte) d) Der spezifische Heizwärmebedarf lt. Energieausweis entspricht mind. der Klasse B (5 Punkte) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen der Energieberatung (z. B. Beratungsbericht bzw. Energieausweis; Aktionsplan) vorzulegen.
~~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. *Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat den Bericht über die energetische Prüfung sowie ausführliche Unterlagen darüber vorzulegen, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt hat.	1,5					1,5		1,5	~~**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.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat den Bericht über die energetische Prüfung sowie ausführliche Unterlagen darüber vorzulegen, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt hat.~~
E 15	**CO_2-Emissionen** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfasst seine CO_2 Emissionen (z.B. pro m^2 oder pro Übernachtung/Gedeck) und kommuniziert diese aktiv an seine Gäste (1,5 Punkte) b) Die angefallenen CO2 Emissionen werden über anerkannte Klimaschutzprojekte[1] kompensiert (3 Punkte) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Kommunikation an die Gäste bzw. die Kompensation vorzulegen.	3	3	3	3	3	3	3	3	**CO_2-Emissionen** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfasst seine CO_2 Emissionen (z.B. pro m^2 oder pro Übernachtung/Gedeck/Besucher) und kommuniziert diese aktiv an seine Gäste (1,5 Punkte) b) Die angefallenen CO_2 Emissionen werden über anerkannte Klimaschutzprojekte[1] kompensiert (3 Punkte) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Kommunikation an die Gäste bzw. die Kompensation vorzulegen.
E 16	**Wärmedämmung bestehender Gebäude** Das/die Gebäude des Betriebs bzw. des Betriebesstandortes ist/sind besser gedämmt, als die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen dies vorschreiben, um eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs zu gewährleisten. Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die	2	2	2			2	2	2	**Wärmedämmung bestehender Gebäude** Das/die Gebäude des Betriebs bzw. des Betriebesstandortes ist/sind besser gedämmt, als die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen dies vorschreiben, um eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs zu gewährleisten. Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die

Kommentar [OFIC38]: Kommentar: Ist „längstens 2 Jahre vor der Prüfung“ notwendig?
VKI: sollte nicht „ewig“ zurück liegen, ev. auf „innerhalb einer Nutzungsperiode des UZ“ – dh. 4 Jahre erweitern

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht: Ø Oberste Geschossdecke: 0,20 Ø Außenmauern: 0,35 Ø Kellerdecke: 0,40 Ø Fenster: 1,70 *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung und die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen vorzulegen.									folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht: Ø Oberste Geschossdecke: 0,20 Ø Außenmauern: 0,35 Ø Kellerdecke: 0,40 Ø Fenster: 1,70 *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung und die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen vorzulegen.
E 17	**Windfang** In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes ist ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	1	1	1			1	1	1	**Windfang** In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes ist ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
E 18 EU 28	**Energieeffizienz der Heizkessel** Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort setzt einen 4-Sterne-Heizkessel[i] ein. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich ist.	1,5		1,5			1,5	1,5	1,5	**~~Energieeffizienz der Heizkessel~~ Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung** ~~Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort setzt einen 4-Sterne-Heizkessel[i] ein.~~ Der Betrieb verfügt mindestens über folgende Anlagen: a) eine Warmwasser-Raumheizung, die das EU-Ecolabel-Kriterium 6 Buchstabe a erfüllt (1 Punkt); b) ein Einzelraumheizgerät mit mindestens Effizienzklasse A gemäß der Definition in der Delegierten Verordnung (EU) 2015/1186 der Kommission (1) (1 Punkt); c) einen Warmwasserbereiter, der das EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstabe c erfüllt (1 Punkt). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Raumheizgeräte und Warmwasserbereiter ~~des Heizkessels~~ verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen gemäß EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstaben a, b und c erfüllt werden. Bei Warmwasserbereitern mit EU-Umweltzeichen gilt die Anforderung von Kriterium 6 Buchstabe a Ziffer ii als erfüllt.
E 19	**Vorlauftemperatur der Heizung** Die Vorlauftemperatur der Heizung wird in Abhängigkeit von der Außentemperatur geregelt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Heizungssteuerung vorzulegen.	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	-	-	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~**Vorlauftemperatur der Heizung**~~ ~~Die Vorlauftemperatur der Heizung wird in Abhängigkeit von der Außentemperatur geregelt.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Heizungssteuerung vorzulegen.~~

Kommentar [OFIC39]: Kommentar: Wert sollte angepasst werden (besser als 1,1), Dreifachverglasung etc.; mehr / ambitioniertere Werte wünschenswert

Kommentar [OFIC40]: Kommentare: Warum gestrichen?
VKI: hoher Umsetzungsgrad, Stand der Technik

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
E 20	**Niedertemperaturheizung** Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Heizungssystem, das mit einer Vorlauftemperatur <45°C betrieben wird. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Heizungssystem vorzulegen.	~~1~~	~~1~~	~~1~~	-	-	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~**Niedertemperaturheizung**~~ ~~Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Heizungssystem, das mit einer Vorlauftemperatur <45°C betrieben wird.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Heizungssystem vorzulegen.~~
E 21	**Absenkung der Heiztemperatur** Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	1,5	**Absenkung der Heiztemperatur** Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.
E 22 EU 37	**NOx-Emissionen des Heizkessels** Der Heizkessel emittiert weniger als 60 mg NOx /kWh (Brennwertkessel) bzw. 70 mg NOx /kWh (nicht kondensierende Gasheizkessel mit einer Nennleistung von bis zu 120 kW)[ii]. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	1,5	~~**NOx-Emissionen des Heizkessels**~~ **Emissionen von Raumheizungen** ~~Der Heizkessel emittiert weniger als 60 mg NOx /kWh (Brennwertkessel) bzw. 70 mg NOx /kWh (nicht kondensierende Gasheizkessel mit einer Nennleistung von bis zu 120 kW)[ii].~~ Der Stickoxidgehalt (NOx-Gehalt) der Abgase von Raumheizungen im Betrieb darf die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten: • Gasheizgeräte: Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 240 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 56 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • Heizgeräte für flüssige Brennstoffe: Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 420 mg/kWh Energiezufuhr als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 120 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • Festbrennstoff-Heizgeräte: Warmwasser-Heizgeräte: 200 mg/Nm3 bei 10 % O2; Einzelraumheizgeräte: 200 mg/Nm3 bei 13 % O2 Die Staubemissionen im Abgas von Festbrennstoffkesseln und Festbrennstoff-Einzelraumheizgeräten im Betrieb dürfen die in der Verordnung (EU) 2015/1189 bzw. in der Verordnung (EU) 2015/1185 festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung

Kommentar [OFIC41]: Kommentare: Warum gestrichen?
VKI: sehr selten umgesetzt, könnte auch als "Eigeninitiative" geltend gemacht werden

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich ist.									über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung ~~des Heizkessels~~ der Raumheizgeräte verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Anforderungen erfüllt werden.
E 23	**Gebäudeautomation** Eine ganzheitliche, systemübergreifende, sowohl witterungs- als auch betriebsabhängig (automatisch) geführte Regelung zu einem ressourcenschonenden und optimierten Einsatz aller wichtigen haustechnischen Anlagen (Heizung, Lüftung, Klimatisierung) ist installiert (3 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie ggf. einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Anlage verantwortlich ist.	3					3		3	**Gebäudeautomation** Eine ganzheitliche, systemübergreifende, sowohl witterungs- als auch betriebsabhängig (automatisch) geführte Regelung zu einem ressourcenschonenden und optimierten Einsatz aller wichtigen haustechnischen Anlagen (Heizung, Lüftung, Klimatisierung) ist installiert (3 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie ggf. einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Anlage verantwortlich ist.
E 24 EU 29	**Klimageräte** a) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes liegt mindestens 15 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A[iii] (1,5 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klimaanlage verantwortlich ist.	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~		3,5	~~**Klimageräte**~~ **Energieeffiziente Klimaanlagen und Luft-Wärmepumpen (maximal 3,5 Punkte)** Der Betrieb muss eine der folgenden Vorgaben einhalten: a) 50 % der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz, die um mindestens 15 % höher als der im MUSS-Kriterium festgelegte Grenzwert liegt (1,5 Punkte). b) 50 % der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz, die um mindestens 30 % höher als der im MUSS-Kriterium festgelegte Grenzwert liegt (3,5 Punkte). ~~a) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes liegt mindestens 15 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A[iii] (1,5 Punkte).~~ ~~b) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes liegt mindestens 30 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A gemäß der Richtlinie 2002/31/EG (2 Punkte).~~ ~~Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die entweder auch mit anderen Energiequellen betrieben werden können oder für Luft-Wasser- und Wasser-Wasser-Wärmepumpen oder Geräte mit einer Leistung (Kühlleistung) von über 12 kW.~~ *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klimaanlage verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.
E 25	**Automatische Ausschaltung der Heizung und/oder**	4,5	4,5	4,5			3		3	~~**Automatische Ausschaltung der Heizung und/oder**~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
EU 34	**Klimaanlage** Es ist ein System vorhanden, das die Heizung und/oder Klimaanlage automatisch ausschaltet, sobald ein Fenster geöffnet wird. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klimaanlage verantwortlich ist.									~~Klimaanlage~~ **Automatische Ausschaltung von Geräten und Beleuchtung (maximal 4,5 Punkte)** a) 90 % der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind so ausgestattet, dass sich die installierten Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlagen selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden und wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). ~~Es ist ein System vorhanden, das die Heizung und/oder Klimaanlage automatisch ausschaltet, sobald ein Fenster geöffnet wird.~~ b) 90 % ~~95%~~ der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem System ausgestattet, das die Beleuchtung automatisch ausschaltet, wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). c) 90 % der Außenbeleuchtung (gerundet auf die nächste ganze Zahl), die nicht aus Sicherheitsgründen erforderlich ist, müssen sich zu einem festgelegten Zeitpunkt automatisch ausschalten oder durch Näherungssensoren eingeschaltet werden (1,5 Punkte). ~~Die Außenbeleuchtung des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes, die nicht für Sicherheitszwecke benötigt wird, schaltet sich automatisch nach einer definierten Zeit aus oder wird durch einen Annäherungssensor gesteuert.~~ *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung dieser Geräte ~~der Klimaanlage~~ verantwortlich ist.
~~E 37~~ - -	**Automatische Ausschaltung der Lichter in den Gästezimmern / Mietunterkünften** 95 % der Gästezimmer / vermieteten Beherbergungen sind mit Systemen ausgerüstet, die das Licht automatisch ausschalten, sobald die Gäste ihr Zimmer verlassen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.	~~1,5~~	~~1,5~~	-	-	-	-		~~1,5~~	~~**Automatische Ausschaltung der Lichter in den Gästezimmern / Mietunterkünften**~~ **Zusammengelegt** ~~95 % der Gästezimmer / vermieteten Beherbergungen sind mit Systemen ausgerüstet, die das Licht automatisch ausschalten, sobald die Gäste ihr Zimmer verlassen.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.~~
~~E 38~~ -	**Automatische Ausschaltung der Außenbeleuchtung** Die Außenbeleuchtung des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes, die nicht für Sicherheitszwecke benötigt wird, schaltet sich automatisch nach einer definierten Zeit aus oder wird durch einen Annäherungssensor gesteuert. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	-	-	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~**Automatische Ausschaltung der Außenbeleuchtung**~~ **Zusammengelegt** ~~Die Außenbeleuchtung des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes, die nicht für Sicherheitszwecke benötigt wird, schaltet sich automatisch nach einer definierten Zeit aus oder wird durch einen Annäherungssensor gesteuert.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.									~~die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.~~
E 26 EU 40	**Energie aus erneuerbaren Energiequellen** a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke benötigten Energie stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte) b) 100 % der für Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke verwendeten Energie des Betriebs stammt aus erneuerbaren Energiequellen (2 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Daten über den Energieverbrauch für die Beheizung der Räume und die Bereitstellung von Warmwasser vorzulegen sowie Unterlagen einzureichen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 70 % (bzw. 100%) dieser Energie aus erneuerbaren Energiequellen stammt.	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5 ~~2~~	3,5	**Heizenergie aus erneuerbaren Energiequellen** a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume (1,5 Punkte) oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1 Punkt) benötigten Energie stammen aus erneuerbaren Energiequellen. b) 100 % der für Beheizung oder die Kühlung der Räume (2 Punkte) oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1,5 Punkte) verwendeten Energie des Betriebs stammen aus erneuerbaren Energiequellen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Daten über den Energieverbrauch für die Beheizung der Räume und die Bereitstellung von Warmwasser vorzulegen sowie Unterlagen einzureichen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 70 % (bzw. 100%) dieser Energie aus erneuerbaren Energiequellen stammen.
E 27 EU 41	**Schwimmbadheizung mit erneuerbaren Energiequellen** a) Mindestens 50% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen. (1 Punkt) b) 100% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten über den Energieverbrauch zur Beheizung des Wassers des Schwimmbades und der Menge der Energie, die aus erneuerbaren Quellen stammt, vorzulegen.	1,5	1,5							**Schwimmbadheizung mit erneuerbaren Energiequellen** a) Mindestens 50% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen. (1 Punkt) b) Mindestens 95% ~~100%~~ der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten über den Energieverbrauch zur Beheizung des Wassers des Schwimmbades und der Menge der Energie, die aus erneuerbaren Quellen stammt, vorzulegen.
~~E 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) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die regelmäßigen Kontrollen vorzulegen.	~~1~~	~~1~~							~~**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)~~ ~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die regelmäßigen Kontrollen vorzulegen.~~
E 29 EU 35	**Fernwärme** Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist an ein effizientes[iv]	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~		4	**Fernwärme / Fernkälte und Kühlung durch KWK-Anlagen (maximal 4 Punkte)** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort muss an ein effizientes

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Fernwärmenetz angeschlossen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmenetz vorzulegen.									Fernwärme- oder -kältenetz angeschlossen sein, das mindestens 50 % erneuerbare Energien, 50 % Abwärme, 75 % KWK-Wärme oder 50 % einer Kombination dieser Energien und dieser Wärme nutzt. b) Die Kühlungsanlage des Betriebs muss durch eine hocheffiziente KWK-Anlage gemäß der Richtlinie 2012/27/EU versorgt werden (2 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmesystem und/oder das Kühlungssystem mittels Kraft-Wärme-Kopplung vor.
~~E 30~~	**Kraft-Wärme-Kopplung** Der gesamte Strom- und Wärmebedarf des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes ist durch eine Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung gemäß der Richtlinie 2004/8/EG gedeckt. Wenn der Betrieb über eine eigene KWK-Anlage verfügt, erreicht diese mindestens einen Jahresnutzungsgrad von 70%. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung (z.B. Energiebilanz bei eigener Anlage) vorzulegen.	~~1,5~~	-	~~1,5~~	-	-	~~1,5~~	~~1,5~~	-	~~Kraft-Wärme-Kopplung~~ **(zusammengelegt)** ~~Der gesamte Strom- und Wärmebedarf des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes ist durch eine Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung gemäß der Richtlinie 2004/8/EG gedeckt. Wenn der Betrieb über eine eigene KWK-Anlage verfügt, erreicht diese mindestens einen Jahresnutzungsgrad von 70%.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung (z.B. Energiebilanz bei eigener Anlage) vorzulegen.~~
E 31 EU 30	**Wärmepumpe** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine Wärmepumpe für die Wärmeerzeugung oder die Klimaanlage (1,5 Punkte) b) Die Wärmepumpe des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen.	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3 ~~2~~	3	~~Wärmepumpe~~ **Luft-Wärmepumpen mit einer Heizleistung bis zu 100 kW (3 Punkte)** Der Betrieb verfügt über mindestens eine Luft-Wärmepumpe, die das MUSS-Kriterium "**Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen"** erfüllt (falls zutreffend, siehe Anmerkung unter diesem Kriterium) und für die ein ISO Typ-I-Umweltzeichen vergeben wurde. ~~a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine Wärmepumpe für die Wärmeerzeugung oder die Klimaanlage (1,5 Punkte)~~ ~~b) Die Wärmepumpe des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte).~~ *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden (falls zutreffend). Wenn Wärmepumpen mit Umweltzeichen verwendet werden, legt der Antragsteller eine Kopie der Bescheinigung des ISO Typ-I-Zeichen oder eine Kopie des

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Zeichens auf der Verpackung vor.
E 32	**Solar-Luft-System** Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird eine netzunabhängige Luftkollektoranlage zum Heizen und Lüften mit Sonnenenergie (Solar-Luft-System) eingesetzt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Solar-Luft-System vorzulegen.							2		**Solar-Luft-System** Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird eine netzunabhängige Luftkollektoranlage zum Heizen und Lüften mit Sonnenenergie (Solar-Luft-System) eingesetzt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Solar-Luft-System vorzulegen.
E 33 EU 33a	**Wärmeregulierung** Die Temperatur kann in jedem Raum individuell geregelt werden. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierung vorzulegen.	2	2	2	2	2	2	2		**Wärmeregulierung** ~~Die Temperatur kann in jedem Raum individuell geregelt werden.~~ Die Temperatur in jedem Raum muss von den Gästen/Nutzern geregelt werden können. Das Wärmeregulierungssystem muss eine separate Regelung innerhalb des folgenden Vorgabebereichs zulassen (2 Punkte): i. Die Raumtemperatur wird im Sommer im Kühlbetrieb auf 22 °C oder höher eingestellt. ii. Die Raumtemperatur wird im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger eingestellt. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierungsysteme oder die Verfahren für die Einstellung der Temperatur-Vorgabebereiche vorzulegen.
E 34	**Heizkörperverkleidungen** Mindestens 80% der Heizkörper des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind nicht durch Verkleidungen oder Einrichtungen (z.B. bodenlange Vorhänge, Möbel oder Verbauungen) verdeckt, die eine Luftzirkulation und somit die Wärmeabgabe behindern. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	1	1	1	~~1~~	~~1~~	1	1	1	**Heizkörperverkleidungen** Mindestens 80% der Heizkörper des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind nicht durch Verkleidungen oder Einrichtungen (z.B. bodenlange Vorhänge, Möbel oder Verbauungen) verdeckt, die eine Luftzirkulation und somit die Wärmeabgabe behindern. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
E 35 EU 32	**Wärmerückgewinnung** Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1 Punkt) oder zwei (1,5 Punkte) der folgenden Kategorien: Kühlsystem, Ventilatoren, Waschmaschinen, Geschirrspüler, Swimmingpool(s), Abwasser aus sanitären Anlagen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Wärmerückgewinnungssystem vorzulegen.	3 ~~1,5~~		3 ~~1,5~~	3 ~~1,5~~	3 ~~1,5~~	3 ~~1,5~~	3 ~~1,5~~	3	**Wärmerückgewinnung** Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1,5 Punkte) oder zwei (3 Punkte) der folgenden Kategorien: Kühlsystem, Ventilatoren, Waschmaschinen, Geschirrspüler, Swimmingpool(s), Abwasser aus sanitären Anlagen. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Wärmerückgewinnungssystem vorzulegen.
~~**E 36**~~	**Warmwasserversorgung** a) Die Aufbereitung des Warmwassers für die Gästezimmer /	~~2~~	~~2~~	-	-	-	-		-	~~**Warmwasserversorgung**~~ ~~a) Die Aufbereitung des Warmwassers für die Gästezimmer /~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	vermieteten Beherbergungen erfolgt zentral (1 Punkt). b) Eine Zonenregelung der Warmwasserversorgung ist vorhanden, die eine bedarfsgerechte Steuerung ermöglicht (1 Punkt). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Warmwasserversorgung vorzulegen.									~~vermieteten Beherbergungen erfolgt zentral (1 Punkt).~~ ~~b) Eine Zonenregelung der Warmwasserversorgung ist vorhanden, die eine bedarfsgerechte Steuerung ermöglicht (1 Punkt).~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Warmwasserversorgung vorzulegen.~~
E 39	**Tageslicht in Seminarräumen** Der Großteil der Veranstaltungsräume ist mit Tageslicht mindestens 6 Stunden täglich so ausreichend beleuchtet, dass keine künstlichen Lichtquellen einzuschalten sind. *Beurteilung und Prüfung:* Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt und ggf. zusätzlich mit Fotos oder Plänen belegt.	2		2			2		2	**Tageslicht in Seminarräumen** Der Großteil der Veranstaltungsräume ist mit Tageslicht mindestens 6 Stunden täglich so ausreichend beleuchtet, dass keine künstlichen Lichtquellen einzuschalten sind. *Beurteilung und Prüfung:* Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt und ggf. zusätzlich mit Fotos oder Plänen belegt.
E 40	**Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsräumen** a) Es werden mindestens 50% LED Scheinwerfer eingesetzt (1 Punkt) b) Es werden 100% LED Scheinwerfer eingesetzt (2 Punkte) *Beurteilung und Prüfung:* Detaillierte Erklärung des Veranstalters/Lizenznehmers über die Einhaltung des Kriteriums oder Beurteilung im Zuge der Energieerhebung.	2		2			2		2	**Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsräumen** a) Es werden mindestens 50% LED Scheinwerfer eingesetzt (1 Punkt) b) Es werden 100% LED Scheinwerfer eingesetzt (2 Punkte) *Beurteilung und Prüfung:* Detaillierte Erklärung des Veranstalters/Lizenznehmers über die Einhaltung des Kriteriums oder Beurteilung im Zuge der Energieerhebung.
E 41 EU 38	**Ökostrom aus öffentlichem Netz** a) 100 % des Stroms des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“ (2 Punkte). b) Der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ I (3 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n) und der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms hervorgehen.	~~4 3~~	~~4 3~~	~~4 3~~	~~4 3~~	~~4 3~~	~~4 3~~	~~4 3~~	4	**Ökostrom aus öffentlichem Netz** a) 100 % des Stroms des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“ (3 ~~2~~ Punkte). b) Der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ I (4 ~~3~~ Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n) und der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms hervorgehen oder einen Nachweis bzgl. der Zertifizierung nach einem Umweltzeichen vorzulegen.
E 42 EU 39	**Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen** a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein System	~~5 4~~	~~5 4~~	~~5 4~~	~~5 4~~	~~5 4~~	~~5 4~~	~~5 4~~	5	**Standortinterne Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen** ~~a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein System~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	zur Erzeugung von Strom aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie, das mindestens 20 % des gesamten jährlichen Strombedarfs deckt oder decken wird (2 Punkte). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort versorgt auch weitere Objekte oder speist eine Nettomenge des aus erneuerbaren Energiequellen erzeugten Stroms in das öffentliche Netz ein (2 Punkte). *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums und entsprechende Unterlagen über das Energiesystem vorzulegen sowie Daten über dessen Leistungsfähigkeit und tatsächliche Leistung. Außerdem legt er ggf. Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz vor.									~~zur Erzeugung von Strom aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie, das mindestens 20 % des gesamten jährlichen Strombedarfs deckt oder decken wird (2 Punkte).~~ ~~b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort versorgt auch weitere Objekte oder speist eine Nettomenge des aus erneuerbaren Energiequellen erzeugten Stroms in das öffentliche Netz ein (2 Punkte).~~ Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine standortinterne Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen, die folgende Systeme umfassen kann: Photovoltaikanlagen (Solarmodule) oder lokale Wasserkraftanlagen, geothermische Anlagen, Anlagen für lokal verfügbare Biomasse oder Windkraftanlagen. Diese Stromerzeugung muss die folgende Kapazität aufweisen: a) mindestens 10 % des gesamten jährlichen Strombedarfs (1 Punkt), b) mindestens 20 % des gesamten jährlichen Strombedarfs (3 Punkte), c) mindestens 50 % des gesamten jährlichen Strombedarfs (5 Punkte). Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt Biomasse aus einer innerhalb eines Radius von 160 Kilometern um den Betrieb gelegenen Quelle als lokale Biomasse. Sofern Herkunftsnachweise aufgrund der eigenen Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen ausgestellt werden, kann die eigene Stromerzeugung nur berücksichtigt werden, wenn die Herkunftsnachweise nicht auf dem Markt gehandelt werden, sondern zur Deckung des Strombedarfs vor Ort entwertet werden. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums und entsprechende Unterlagen über das Energiesystem vorzulegen sowie Daten über dessen Leistungsfähigkeit und tatsächliche Leistung. Außerdem legt er ggf. Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz vor.
~~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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen	~~1~~	~~1~~							~~Zeitschaltuhr der Sauna~~ ~~Alle Saunen und Dampfbäder sind mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet; alternativ können MitarbeiterInnen angewiesen werden, die Ein- und Ausschaltung zu übernehmen.~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat einen technischen~~

Kommentar [OFIC42]: Kommentare: Streichung nicht sinnvoll, eher Umformulierung: hinsichtlich Regelung gem. bedarfsorientierter Nutzungsdauer und Betriebsbereitschaft

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung der Saunaanlage verantwortlich ist.									~~Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung der Saunaanlage verantwortlich ist.~~
E 44 EU 36	**Elektrische Hand- und Haartrockner mit Annäherungssensoren** Alle elektrischen Handtrockner (1 Punkt) und alle Haartrockner (1 Punkt) sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~		1	**Elektrische Hand- ~~und Haar~~trockner mit Annäherungssensoren** Alle elektrischen Handtrockner (1 Punkt) ~~und alle Haartrockner (1 Punkt)~~ sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

3) WASSER

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	3. Wasser (W) - MUSS_Kriterien									**3. Wasser (W) - MUSS_Kriterien**
NEU		**M**	**M**				**M**	**M**		**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. Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat die Herkunft des bezogenen Wassers darzulegen und darzustellen, dass die Wassernutzung keine negativen Auswirkungen hat bzw. welche Schritte bei festgestelltem Wasserrisiko getroffen werden.
W 01 (EU 14 c) EU 15 a,b	**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. b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung auszurüsten, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird. c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen und Mischbatterien für Badewannen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute zu erreichen.	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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 Umweltzeichens neu installierten Toiletten müssen einen effektiven Wasserverbrauch von ≤ 4,5 Liter je Spülvorgang haben.) b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird. c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen und Mischbatterien für Badewannen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 8,5 Liter/Minute ~~9 Litern pro Minute~~ zu erreichen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, aus denen hervorgeht, auf welche Art und Weise der Betrieb das Kriterium erfüllt..									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, aus denen hervorgeht, auf welche Art und Weise der Betrieb das Kriterium erfüllt. Bei Neuinstallation von Toiletten, Urinalen und Sanitärarmaturen während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens wird die zuständige Stelle informiert und entsprechende Unterlagen

Kommentar [OFIC43]: Kommentare: Nicht alles eindeutig formuliert. Wer ist zuständig; etc…

Kommentar [OFIC44]: Kommentar: 9 l für Duschen bei Neuanschaffungen bzw. 6 l bei Wasserhähnen sinnvoll

Kommentar [OFIC45]: Kommentar: Erläuterung „zuständige Stelle“ -> wäre in diesem Fall VKI/Umweltministerium, wird ggf. bei Folgeprüfung bzw. internem Audit relevant

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										darüber sind vorzulegen. Bei Armaturen, WC und Urinalen mit einem ISO Typ-I- Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
W 02	**Abwasserbehandlung**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über den Anschluss an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder gegebenenfalls über sein eigenes Klärsystem vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über den Anschluss an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder gegebenenfalls über sein eigenes Klärsystem vorzulegen.
W 03	**Geschirrmobile**				**M**					**Geschirrmobile** (gilt nur für CAT)
	Bei Einsatz von Geschirrmobilen müssen diese an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen sein oder es muss ein Abwasserentsorgungskonzept vorgewiesen werden.									Bei Einsatz von Geschirrmobilen müssen diese an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen sein oder es muss ein Abwasserentsorgungskonzept vorgewiesen werden.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über die Anschlussmöglichkeiten an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder ein Abwasserentsorgungskonzept vorzulegen.									Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über die Anschlussmöglichkeiten an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder ein Abwasserentsorgungskonzept vorzulegen.
	3. Wasser (W) - SOLL-Kriterien									**3. Wasser (W) - SOLL-Kriterien**
W 04 EU 43	**WC-Spülung**	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5 ~~1,5~~	4,5	~~**WC-Spülung**~~ **Wassersparende Armaturen: Toiletten und Urinale (maximal 4,5 Punkte)**
	Mindestens 95 % der WC-Spülungen des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes sind so ausgelegt, dass je Spülvorgang höchstens 6 Liter Wasser verbraucht werden.									a) Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf (1,5 Punkte) oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht (1 Punkt). b) Mindestens 50 % der Urinale (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen (1,5 Punkte). c) Mindestens 50 % der Toilettenspülungen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen (1,5 Punkte). ~~Mindestens 95 % der WC-Spülungen des Betriebes bzw. des~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										~~Betriebsstandortes sind so ausgelegt, dass je Spülvorgang höchstens 6 Liter Wasser verbraucht werden.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei WC und Urinalen mit einem ISO Typ-I- Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
~~W 05~~	**Wassersparende Urinale**	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	~~1,5~~	-	~~**Wassersparende Urinale**~~ **(zusammengelegt)**
	Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht.									~~Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Urinale vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Urinale vorzulegen.~~
W 06	**Trocken- oder Komposttoiletten**	1,5	1,5	1,5	-	-	1,5	1,5	-	**Trocken- oder Komposttoiletten**
	Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt.									Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Toiletten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Toiletten vorzulegen.
W 07 EU 42	**Durchflussleistung von Wasserhähnen und Duschköpfen**	4 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	2 ~~1,5~~	2 ~~1,5~~	2 ~~1,5~~	2 ~~1,5~~	4 ~~1,5~~	-	~~**Durchflussleistung von Wasserhähnen und Duschköpfen**~~ **Wassersparende Armaturen: Badezimmer-Wasserhähne und Duschen (maximal 4 Punkte)**
	Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe mit Ausnahme des Badewannenzulaufs überschreitet im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht.									a) Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe mit Ausnahme des Badewannenzulaufs überschreitet im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht (1 Punkt). b) Der durchschnittliche Wasserdurchfluss der Duschen darf 7 Liter/Minute und der der Badezimmer-Wasserhähne (ausgenommen Badewannen) 6 Liter/Minute nicht überschreiten (2 Punkte). c) Mindestens 50 % der Badezimmer-Wasserhähne und Duschen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) müssen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen sein (2 Punkte).
	~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Bei Sanitärarmaturen mit einem ISO Typ-I- Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
~~W 08~~	**Temperatur und Durchflussmenge des Trinkwassers**	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	-	~~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.									~~Mindestens 95 % der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
W 09	**Zeitschalter für Brausen und Armaturen**	1	1	1	1	1	1	1	-	**Zeitschalter für Brausen und Armaturen**
	Sämtliche Duschen auf Freiflächen und in gemeinschaftlich genutzten Räumen oder Armaturen in Küchen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Brause / Armatur nicht benutzt wird. (je 1,5 Punkte für Duschen und Armaturen)									Sämtliche Duschen auf Freiflächen und in gemeinschaftlich genutzten Räumen oder Armaturen in Küchen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Brause / Armatur nicht benutzt wird. (je 1,5 Punkte für Duschen und Armaturen)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
W 10	**Einsatz von Duschmarken**							1		**Einsatz von Duschmarken**
	Alle Duschen im Betrieb werden mit Duschmarken betrieben.									Alle Duschen im Betrieb werden mit Duschmarken betrieben.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
~~W 11~~ - -	**Duschen bei Badewannen**	~~1~~	~~1~~ -							~~Duschen bei Badewannen~~
	Bei Badewannen sind entsprechende Vorkehrungen (Trennwände, Duschkopfhalterungen) vorhanden, die ein bequemes Duschen ermöglichen.									~~Bei Badewannen sind entsprechende Vorkehrungen (Trennwände, Duschkopfhalterungen) vorhanden, die ein bequemes Duschen ermöglichen.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
W 12 EU 58	~~**Schwimmbadabdeckung im Hallenbad**~~	1								**Schwimmbadabdeckung im Hallenbad**
	Während der Nacht und/oder wenn ein befülltes Schwimmbad länger als einen Tag nicht benutzt wird, wird dieses mit einer Abdeckung versehen, um das Auskühlen des Wassers im Pool zu verhindern und die Verdunstung zu vermindern.									Während der Nacht und/oder wenn ein befülltes Schwimmbad länger als einen Tag nicht benutzt wird, wird dieses mit einer Abdeckung versehen, um das Auskühlen des Wassers im Pool zu verhindern und die Verdunstung zu vermindern.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte

Kommentar [OFIC46]: Kommentar: Sollte als SOLL beibehalten werden

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ergänzenden Dokumenten vorzulegen.									Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ergänzenden Dokumenten vorzulegen.
NEU EU 59		3	2					2		**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 Überschussschlamms 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). Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor, der entsprechende Unterlagen darüber, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. Fotografien für Anforderung a, und technische Spezifikationen des Herstellers oder des Fachpersonals, das für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung des Abwassersystems verantwortlich ist, für Anforderung b beigefügt sind.

Kommentar [OFIC47]: Kommentare: SOLL-Punkte eigentlich nicht sinnvoll, da gesetzlich vorgeschrieben

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

4) ABFALL

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	4. Abfall (A) - MUSS-Kriterien									**4. Abfall (A) - MUSS-Kriterien**
A 01	**Abfallwirtschaftskonzept**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vor, dieses hat insb. eine abfallrelevante Darstellung mit Beschreibung der anfallenden Abfälle (Art, Mengen, Anfallsort, betriebsinterne Lagerung, interner Verbleib und (externe) Übernehmer), Darstellung der Abfalllogistik und Beschreibung von bereits gesetzten Maßnahmen zur Abfallvermeidung, sowie Abschätzung der zukünftigen Entwicklung und Darstellung der organisatorischen Vorkehrungen zur Einhaltung der abfallwirtschaftlichen Rechtsvorschriften zu enthalten.
A 02 EU 19 b	**Abfalltrennung**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Abfalltrennung und Zuführung zum Recyclingsystem**
	Der Abfall ist so zu trennen, dass er von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden kann. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Hierzu gehören z. B. Toner, Farbpatronen, Kühl- und Elektrogeräte, Batterien, Energiesparlampen, Arzneimittel, Fette und Öle sowie Elektrogeräte. Bei Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgebäudes (z.B. Eventcatering) ist auf eine geordnete Abfalltrennung besonderer Wert zu legen. V.a. Speiseabfälle sind sachgerecht zu entsorgen (Biogasanlage, Kompostierung etc.).									~~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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erläutern,									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor und erläutert, welche

Kommentar [OFIC48]: Kommentare: Sollte alle 4 Jahre (= bei jeder UZ-Folgeprüfung) aktualisiert werden

Kommentar [OFIC49]: Kommentar: spezifizieren, nicht alle angeführten sind „gefährliche Abfälle“

Kommentar [OFIC50]: Dürfen nicht kompostiert werden

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	welche Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, welche Verfahren für die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien innerhalb des Betriebs vorhanden sind und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden.									Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, welche Verfahren für die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien innerhalb des Betriebs vorhanden sind und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
A 03 EU 19 a	**Abfalltrennung durch die Gäste**	**M**	**M**				**M**		**M**	**Abfalltrennung durch die Gäste / BesucherInnen** (gilt für BEH, PRI, TAG, MUS)
	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.									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.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu den Behältern und einem Exemplar der Hinweise und Informationen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu den Behältern und einem Exemplar der Hinweise und Informationen vor. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
A 04	**Abfallbehälter in den Toiletten**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**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.									Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste vor.
	4. Abfall (A) -SOLL-Kriterien									**4. Abfall (A) -SOLL-Kriterien**
A 05	**Fettabscheider**	1		1	1	1		1		**Fettabscheider**
	Es sind Fettabscheider eingebaut. (1 Punkt).									Es sind Fettabscheider eingebaut. (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
A	**Entsorgung von Fetten und Ölen**	~~1~~	~~1~~							~~**Entsorgung von Fetten und Ölen**~~

Kommentar [OFIC51]: Kommentare: Schwierig in der Realität: im Zimmer oft nicht sinnvoll und möglich. Aber Kommunikationseffekt wichtig; daher durchaus sinnvoll, v.a mit der „und/oder“ Bestimmung

Kommentar [OFIC52]: Kommentare: Streichung sollte nicht vorgenommen werden!

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
06	Gästen wird gegebenenfalls die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z. B. in Appartements) angeboten (1 Punkt).									~~Gästen wird gegebenenfalls die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z. B. in Appartements) angeboten (1 Punkt).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
A 07	**Abfalltrennung im Zimmer/auf der Etage**	2	2				1			**Abfalltrennung im Zimmer/auf der Etage**
	a) Der Betrieb stellt am Zimmer / in Mietunterkünften oder auf jeder Etage gekennzeichnete Behälter für die getrennte Erfassung von mindestens zwei Wertstofffraktionen und Restmüll für die Abfalltrennung durch den Gast bereit (1 Punkt) b) In Appartements/Zimmern/ Mietunterkünften mit Kochgelegenheit wird ein gekennzeichneter Behälter zur Erfassung der biogenen Abfälle bereitgestellt (1 Punkt).									a) Der Betrieb stellt auf jeder Etage oder (bei Beherbergungsbetrieben) am Zimmer / in Mietunterkünften gekennzeichnete Behälter für die getrennte Erfassung von mindestens zwei Wertstofffraktionen und Restmüll für die Abfalltrennung durch den Gast bereit (1 Punkt) b) In Appartements/Zimmern/ Mietunterkünften mit Kochgelegenheit wird ein gekennzeichneter Behälter zur Erfassung der biogenen Abfälle bereitgestellt (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
A 08	**Abfallentsorgung der Gäste in Schutzhütten**							2		**Abfallentsorgung der Gäste in Schutzhütten**
	Es werden keine Abfallbehälter für Gäste aufgestellt. Gäste werden angehalten und dabei unterstützt, den durch sie verursachten Abfall wieder mit (ins Tal) zu nehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen. Für diesen Zweck werden kompostierbare Beutel zur Verfügung gestellt.									Es werden keine Abfallbehälter für Gäste aufgestellt. Gäste werden angehalten und dabei unterstützt, den durch sie verursachten Abfall wieder mit (ins Tal) zu nehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen. Für diesen Zweck werden kompostierbare Beutel zur Verfügung gestellt.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
A 09 EU 57	**Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte**	2	2	2			2	2	2	**Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte**
	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).									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~~

Kommentar [OFIC53]: Kommentare: Nachweisführung schwer; „schriftliches Konzept"; b) unverständlich

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										~~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).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer entsprechenden Empfangsbestätigung dieser Verbände vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ~~einer entsprechenden Empfangsbestätigung dieser Verbände vorzulegen.~~ entsprechenden Unterlagen darüber vor, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. schriftliche Verfahrensbeschreibungen einschließlich Kontaktinformationen von Endanwendern, Quittungen und Unterlagen zu Waren, die in der Vergangenheit verwendet oder gespendet wurden).
A 10	**Verwendung aufladbarer bzw. wieder befüllbarer Produkte**	2	2	2			2		2	**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 (1 Punkt)									~~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)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Akku-Anbieter und/oder der Betriebe vorzulegen, welche die Patronen bzw. die Kartuschen wiederbefüllen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Akku-Anbieter und/oder der Betriebe vorzulegen, welche die Patronen bzw. die Kartuschen wiederbefüllen.

Kommentar [OFIC54]: Kommentare: Warum a) gestrichen -> Akkus von Gästen oft entfernt

Kommentar [OFIC55]: Kommentar: Neues SOLL-Krit. für Abgabe von Produkten (Toner, …) an caritative Einrichtungen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

5) LUFT / LÄRM

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	5. Luft / Lärm (L) - MUSS-Kriterien									**5. Luft / Lärm (L) - MUSS-Kriterien**
L 01 EU 20	**Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in den Zimmern**
	In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot. Wenn baulich möglich und gesetzlich erlaubt, können abgetrennte Raucherbereiche eingerichtet und als solche ausgewiesen werden. In Schutzhütten herrscht generelles Rauchverbot.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z. B. Bilder der im Betrieb angebrachten Rauchverbotsschilder). Dabei gibt der Antragsteller die Gesamtzahl der Gästezimmer sowie die Zahl der Nichtraucher-Zimmer an.
L 02	**Lärmvermeidung**							**M**		**Lärmvermeidung** (MUSS nur für SCH)
	Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. · Einhaltung der Hüttenruhe · Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen									Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. · Einhaltung der Hüttenruhe · Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.
	5. Luft / Lärm (L) SOLL-Kriterien									**5. Luft / Lärm (L) SOLL-Kriterien**
~~**L 03**~~	**Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in Zimmern**	~~1,5~~	~~1,5~~							~~**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).									~~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).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat die Zahl und die Art der Zimmer unter Angabe der Zahl der Nichtraucherzimmer									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat die Zahl und die Art der Zimmer unter Angabe der Zahl der Nichtraucherzimmer~~

Kommentar [OFIC56]: Kommentar: Halbherzig, Rauchverbot im Zimmer wäre praxisgerecht, da Raucherzimmer nicht flexibel nutzbar

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	vorzulegen.									~~vorzulegen.~~
L 04 EU 60	**Nichtraucherbetrieb** Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.	2	2	~~2~~	~~2~~	~~2~~	2	**M**	2	**Nichtraucherbetrieb** Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z. B. Bilder der in den Zimmern oder Mietunterkünften angebrachten Rauchverbotsschilder).
L 05 EU 85	**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 Materialen 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). *Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Unterlagen vorzulegen. Die Anforderung bezüglich der Duftstofffreiheit gilt als hinreichend erfüllt, wenn ein Verzeichnis der Bestandteile/Inhaltsstoffe der zum duftstofffreien Waschen und Reinigen verwendeten Mittel vorgelegt wird.	~~4~~	~~4~~							~~**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 Materialen 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).~~ ~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Unterlagen vorzulegen. Die Anforderung bezüglich der Duftstofffreiheit gilt als hinreichend erfüllt, wenn ein Verzeichnis der Bestandteile/Inhaltsstoffe der zum duftstofffreien Waschen und Reinigen verwendeten Mittel vorgelegt wird.~~
L 06	**Lärmvermeidung** Der Betrieb trifft Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung. (je Maßnahme 1 Punkt, bis zu drei Punkte) Beispiele: · Einhaltung von Ruhezeiten im Betrieb (örtliche oder zeitliche Beschränkung der Beschallung; keine Musikberieselung, Vermeidung Lärm erzeugender Tätigkeiten etc.) · Die akustische Atmosphäre wird nicht mit Musik, sondern mit anderen Mitteln geschaffen. · Mobiltelefon-freie Bereiche · Spezielle bauliche Maßnahmen (Lärmschutzdecken und -wände etc.) · Gänzlich beschallungsfreie Zonen stehen zur Verfügung	3	3	3			3			**Lärmvermeidung** Der Betrieb bewertet und identifiziert potenzielle Lärmquellen und trifft Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung. (je Maßnahme 1 Punkt, bis zu drei Punkte) Beispiele: · Einhaltung von Ruhezeiten im Betrieb (örtliche oder zeitliche Beschränkung der Beschallung; keine Musikberieselung, Vermeidung Lärm erzeugender Tätigkeiten etc.) · Die akustische Atmosphäre wird nicht mit Musik, sondern mit anderen Mitteln geschaffen. · Mobiltelefon-freie Bereiche · Spezielle bauliche Maßnahmen (Lärmschutzdecken und -wände etc.)

Kommentar [OFIC57]: Kommentare: Frage warum Krit. gestrichen, sollte als SOLL beibehalten bleiben:
VKI: gestrichen, da die angeführten Maßnahmen unter a) in ihrem Umfang („ausschließlich" … Materialien mit Umweltzeichen) de fakto nirgends erfüllbar waren/sind und auch der Nachweis bei b) für alle Reinigungsmittel ebenfalls einen sehr hohen Aufwand bedeutet

Kommentar [OFIC58]: Kommentar: Thema „Akustik" sollte auch berücksichtigt werden (z.B. Honorierung von Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	und sind als solche gekennzeichnet. · Im Wellnessbereich sind Ruhezonen vorhanden, in denen keine Beschallung statt findet · Information: Gäste haben die Möglichkeit, auf Art und Intensität der Lautstärke selbst Einfluss zu nehmen und werden dahingehend informiert.									· Gänzlich beschallungsfreie Zonen stehen zur Verfügung und sind als solche gekennzeichnet. · Im Wellnessbereich sind Ruhezonen vorhanden, in denen keine Beschallung statt findet · Information: Gäste haben die Möglichkeit, auf Art und Intensität der Lautstärke selbst Einfluss zu nehmen und werden dahingehend informiert.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.

6) BÜRO / DRUCK

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	6. Büro / Druck / Beschaffung (B)									**6. Büro / Druck / Beschaffung (B)**
B 01 EU 51c	**Büropapier**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Umweltschonender Einkauf: Büropapier**
	Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.									Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
B 02	**Papier für den Seminarbedarf**	**(M)**		**(M)**			**M**		**(M)**	**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 ISO Typ 1) zertifiziert sein oder aus 100% Recyclingpapier oder total chlorfrei gebleicht (TCF) sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht entsprechender Produkte ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.									Für Tagungen und Seminare vom Betrieb zur Verfügung gestellte Schreibwaren aus Papier (Schreibblöcke, Flipchart-Blöcke, etc.) müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein oder aus 100% Recyclingpapier oder total chlorfrei gebleicht (TCF) sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht entsprechender Produkte ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Produkte vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
	6. Büro / Druck / Beschaffung (B) - SOLL-Kriterien									**6. Büro / Druck / Beschaffung (B) - SOLL-Kriterien**
B 03 a) = EU 51c	**Papier und Kuverts**	~~3~~ 2	~~3~~ 2	~~3~~ 2	~~3~~ 2	~~3~~ 2	~~3~~ 2	~~3~~ 2	3	**Umweltschonender Einkauf: Papier, Kuverts und Büroordner**
	a) Büropapiere tragen das Österreichische Umweltzeichen oder den Blauen Engel (1 Punkt). b) Mindestens 80% der Kuverts sind aus 100% Recyclingpapier (1 Punkt).									a) Büropapiere tragen das Österreichische Umweltzeichen oder den Blauen Engel (1 Punkt). b) Mindestens 80% der Kuverts sind aus 100% Recyclingpapier (1 Punkt).

Kommentar [OFIC59]: Kommentar: Nur wenn vom Betrieb zur Verfügung gestellt wird umsetzbar!
VKI: ergänzen: „“vom Betrieb zur Verfügung gestellte…“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
d) = EU 51e										c) Mindestens 50 % der Büroordner sind aus 100% Altpapier bzw. auf Altpapierbasis und sind nicht mit Kunststoffen kaschiert oder beschichtet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). d) Mind. 90% der weiterverarbeiteten Papiererzeugnisse (z.B. Umschläge) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
B 04 b) = EU 51d	**Papier bei Hausprospekten und Druckaufträgen**	4	4	4	4	4	4	4	4	**Umweltschonender Einkauf: Papier bei Hausprospekten und Druckaufträgen**
	a) Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Hausprospekte, Briefpapier etc.) ist total chlorfrei gebleicht (TCF) (1 Punkt) oder aus 100% Recyclingpapier (1,5 Punkte) oder trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). b) Druckerzeugnisse werden nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet (2 Punkte).									a) Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Hausprospekte, Briefpapier etc.) ist total chlorfrei gebleicht (TCF) (1 Punkt) oder aus 100% Recyclingpapier (1,5 Punkte) oder trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). b) Druckerzeugnisse werden nach den Anforderungen einer ISO Typ-I-Umweltzeichen-Richtlinie ~~der Umweltzeichen-Richtlinie 24~~ für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet (2 Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Rechnungen) über die verwendeten Produkte und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Rechnungen) über die verwendeten Produkte und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.
~~**B 05**~~	**Büroordner**	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5			~~**Büroordner**~~ **-> in Kriterium "Papier, Kuverts und Büroordner" integriert**
	Mindestens 50 % der Büroordner sind aus 100% Altpapier bzw. auf Altpapierbasis und sind nicht mit Kunststoffen kaschiert oder beschichtet (1 Punkt) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1,5 Punkte).									~~Mindestens 50 % der Büroordner sind aus 100% Altpapier bzw. auf Altpapierbasis und sind nicht mit Kunststoffen kaschiert oder beschichtet (1 Punkt) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1,5 Punkte).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.~~

Kommentar [OFIC60]: Kommentar: Labeldschungel erläutern; was sind „weiterverabeitete Papiererzeugnisse“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
B 06	**Seminarausstattung**	3		3	3		3		3	**Umweltschonender Einkauf: Seminarausstattung**
	a) Die für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten Schreibwaren aus Papier (wie z.B. Blöcke, Flipchart-Blöcke, Büropapier) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt) oder sind aus 100 % Recyclingpapier (1 Punkt) b) Es werden ausschließlich umweltschonende Pinnwände eingesetzt (z.B. Korkwand) (1 Punkt) und wieder verwertbare Whiteboards eingesetzt. (1 Punkt). c) Es werden ausschließlich nachfüllbare Stifte, Marker und Kulis und unbehandelte Bleistifte verwendet. (1 Punkt).									a) Die für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten Schreibwaren aus Papier (wie z.B. Blöcke, Flipchart-Blöcke, Büropapier) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt) oder sind aus 100 % Recyclingpapier (1 Punkt) b) Es werden ausschließlich umweltschonende Pinnwände eingesetzt (z.B. Korkwand) (1 Punkt) und wieder verwertbare Whiteboards eingesetzt. (1 Punkt). c) Es werden ausschließlich nachfüllbare Stifte, Marker und Kulis und unbehandelte Bleistifte verwendet. (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen. Verkehr

7) REINIGUNG / CHEMIE / HYGIENE

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - MUSS-Kriterien									**7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - MUSS-Kriterien**
R 01	**Schmutzschleusen**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Schmutzschleusen**
	In allen Eingangsbereichen des Betriebs sind Schmutzschleusen einzurichten (z.B. schwere Abstreifer hinter der Eingangstüre im Innenbereich, die so lange und so breit sind, dass niemand daran vorbei gehen kann).									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).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
NEU		**M**		**M**	**M**	**M**	**M**		**M**	**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.
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat ein Konzept zur Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, ob und welche potenziell belastenden Produkte verwendet werden und auf welche Weise deren Minimierung vorgesehen ist.
R 02	**Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel**
	Der Betrieb muss zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden. (Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende									Der Betrieb muss zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden, wobei darauf zu achten ist, dass die verwendeten Produkte bzw.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Anforderungen in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Für bestehende Verträge kann bis zu deren Auslaufen eine Übergangsfrist gewährt werden.)									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.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Rechnungen, Herstellerbestätigungen etc.) vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Rechnungen, Herstellerbestätigungen etc.) vorzulegen.
R 03	**Desinfektionsmittel**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**		~~**Desinfektionsmittel**~~ **(in Kriterium "Konzept zur Vermeidung von Chemikalien" integriert)**
	Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.									~~Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, wo und wann Desinfektionsmittel eingesetzt werden.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, wo und wann Desinfektionsmittel eingesetzt werden.~~
R 04	**Abfluss- und Rohrreinigung**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**		**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.
R 05	**Automatische Spülreiniger und Beckensteine**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Automatische Spülreiniger und Beckensteine**
	In allen für Gäste 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									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
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
R 06	**Schädlingsbekämpfungsmittel**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**		~~**Schädlingsbekämpfungsmittel**~~ **(in Kriterium "Konzept zur**

Kommentar [OFIC61]: Kommentare: Mehrheitlich für Beibehaltung als MUSS-Kriterium

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										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.									~~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.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Auflagen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Auflagen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.~~
R 07 EU 18a	**Einwegprodukte im Sanitärbereich** 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. Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert[iv] werden können. Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, bietet der Antragsteller den Gästen beides an bzw. hält die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.	**M**	**M**					**M**		**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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte

Kommentar [OFIC62]: Kommentar: Kosmetikboxen bei 4-5*-Betrieben;

Kommentar [OFIC63]: Kommentare: Einmal Zahnputzbecher sollten generell nicht zugelassen werden.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	verwendet werden. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden. Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird.									verwendet werden. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden. Etwaige Rechtsvorschriften oder unabhängige Qualitätsbewertungs-/ Zertifizierungsprogramme, die die Verwendung von Einwegprodukten erfordern, sind ebenfalls vorzulegen. Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
	7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - SOLL-Kriterien									**7. Reinigung / Chemie / Hygiene (R) - SOLL-Kriterien**
R 08	**Reinigungsplan**	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	**Reinigungsplan**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erstellt einen schriftlichen Reinigungsplan (und gegebenenfalls einen Desinfektionsplan). Dieser enthält für alle Bereiche des Betriebs Angaben, wie oft, von wem und womit diese zu reinigen (bzw. desinfizieren) sind.									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erstellt einen schriftlichen Reinigungsplan (und gegebenenfalls einen Desinfektionsplan). Dieser enthält für alle Bereiche des Betriebs Angaben, wie oft, von wem und womit diese zu reinigen (bzw. desinfizieren) sind.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Reinigungs- / Desinfektionsplan vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Reinigungs- / Desinfektionsplan vorzulegen.
NEU EU 25		4		4	4	4	2		4	**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).
										Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller legt den entsprechenden Nachweis über die Zertifizierung nach ISO Typ I von den Wäscherei- und/ oder Reinigungsdienstleistern vor.
R 09 EU 55	**Chemiefreie Reinigung**	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~	1,5	~~**Chemiefreie Reinigung**~~ **Minimierung der verwendeten Reinigungsmittel-Menge**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt genau fest, welche Verfahren er für eine chemikalienfreie Reinigung einsetzt, wie z. B. die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder sonstigen nichtchemischen Reinigungsmaterialien oder Maßnahmen mit gleicher Wirkung.									~~Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt genau fest, welche Verfahren er für eine chemikalienfreie Reinigung einsetzt, wie z. B. die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder sonstigen nichtchemischen Reinigungsmaterialien oder Maßnahmen mit gleicher Wirkung.~~ Der Betrieb muss konkrete Verfahren für die effiziente Verwendung von chemischen und physikalischen

Kommentar [OFIC64]: Kommentar: Sofern vorhanden, sonst Motivation; VKI: einige Mietwäscheanbieter bereits zertifiziert

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Reinigungsprodukten festlegen (zum Beispiel die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder anderen Reinigungsmaterialien mit ähnlicher Wirkung sowie Wasserreinigungs- oder andere Reinigungsverfahren mit ähnlicher Wirkung).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen (z. B. Exemplar der Verfahrensbeschreibung, technische Einzelheiten zu den eingesetzten Produkten). Zur Erfüllung dieses Kriteriums müssen sämtliche Reinigungsarbeiten anhand eines Verfahrens auf Grundlage des effizienten Einsatzes von Reinigungsprodukten durchgeführt werden. Hygienemaßnahmen oder Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen sind dabei zu berücksichtigen.
R 10 EU 46	**Hinweise auf die Wasserhärte und sparsame Dosierung**	2	2	2	2	2	2	2		**Hinweise auf die Wasserhärte und sparsame Dosierung**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über entsprechende Einrichtungen bzw. trifft Vorkehrungen, die eine gezielte und sparsame Dosierung der eingesetzten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel gewährleisten. Je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen · Automatische Dosieranlagen bei Geschirrspülgeräten · Automatische Dosieranlagen bei Waschmaschinen · Anbringen von schriftlichen Dosieranleitungen und Hinweise zur Wasserhärte an oder in der Nähe der Geräte bei manueller Dosierung · Dosieranlage bzw. kontrollierte Ausgabe der Reinigungsmittel · Bei für Gäste nutzbaren Geräten müssen in deren Nähe bzw. in der Nähe der Sanitärbereiche Hinweise auf die lokale Wasserhärte angebracht sein, um Gästen eine geeignete Dosierung zu ermöglichen. Oder es sind automatische Dosiersysteme vorhanden, die den Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmittel hinsichtlich der Wasserhärte optimieren.									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über entsprechende Einrichtungen bzw. trifft Vorkehrungen, die eine gezielte und sparsame Dosierung der eingesetzten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel gewährleisten. Je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen · Automatische Dosieranlagen bei Geschirrspülgeräten · Automatische Dosieranlagen bei Waschmaschinen · Anbringen von schriftlichen Dosieranleitungen und Hinweise zur Wasserhärte an oder in der Nähe von Sanitärbereichen/Waschmaschinen/Geschirrspülern ~~der Geräte~~ bei manueller Dosierung · Dosieranlage bzw. kontrollierte Ausgabe der Reinigungsmittel · ~~Bei für Gäste nutzbaren Geräten müssen in deren Nähe bzw. in der Nähe der Sanitärbereiche Hinweise auf die lokale Wasserhärte angebracht sein, um Gästen eine geeignete Dosierung zu ermöglichen. Oder es sind automatische Dosiersysteme vorhanden, die den Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmittel hinsichtlich der Wasserhärte optimieren.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Information der Gäste oder maßgebliche Informationen über das verwendete automatische Dosierungssystem vorzulegen.
R 11	**Abfallarme Verpackungen**	1	1	1	1	1	1	1	1	**Abfallarme Verpackungen**
	Die verwendeten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel werden in									Die verwendeten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel werden in

Kommentar [OFIC65]: Kommentar: In „Sanitärbereichen“ nicht notwendig

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Großgebinden bzw. in Nachfüll- oder Mehrwegverpackungen eingekauft oder es handelt sich um Kompaktwaschmittel bzw. Konzentrate.									Großgebinden bzw. in Nachfüll- oder Mehrwegverpackungen eingekauft oder es handelt sich um Kompaktwaschmittel bzw. Konzentrate.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Verpackungsformen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Verpackungsformen vorzulegen.
R 12 a) = EU 54	**Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel**	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4 ~~3~~	4	**Einkauf von Wasch-, Spül und Reinigungsmitteln sowie Toilettenartikeln**
	a) Mindestens 80 % (nach Gewicht) der von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger und/oder Sanitärreiniger tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (jeweils 1 Punkt für jede dieser Kategorien von Mitteln, max. 3 Punkte). b) Mindestens je 80% (nach Gewicht) der von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger und/oder Sanitärreiniger erfüllen die ökologischen Produktanforderungen der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der o.g. Kategorien).									a) Mindestens 80 % (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln und Toilettenartikeln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, müssen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen sein (2 Punkte für jede Kategorie, maximal 4 Punkte) oder b) Mindestens je 80% (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, erfüllen die ökologischen Produktanforderungen der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der folgenden Kategorien). - Handspülmittel - Maschinengeschirrspülmittel - Waschmittel - Allzweckreiniger - Sanitärreiniger - Seifen und Shampoos - Haarpflegemittel
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.
R 13	**Weichspüler**	1	1							**Weichspüler**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verzichtet vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche.									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verzichtet vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Fremdvergabe der Wäsche ist eine Bestätigung des Dienstleistungserbringers									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Fremdvergabe der Wäsche ist eine Bestätigung des Dienstleistungserbringers

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	vorzulegen.									vorzulegen.
R 14	**Duftsprays und Duftspender**	2	2	2	2	2	2	2	2	**Duftsprays und Duftspender**
	In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet: — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays (ausg. Pumpsprays) — Duftspender (ausg. natürliche Duftverbesserer)									In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet: — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays ~~(ausg. Pumpsprays)~~ — Duftspender (ausg. natürliche Duftverbesserer)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
~~R 15~~	**Förderung von Alternativen zu künstlichen Grillanzündern**	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~					~~**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.									~~Anstelle von künstlichen Grillanzündern werden auf dem Gelände des Betriebs Alternativen wie Rapsöl oder Hanfprodukte verwendet und angeboten.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die verwendeten Ersatzprodukte vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die verwendeten Ersatzprodukte vorzulegen.~~
R 16	**Mittel zur Insekten- und Schädlingsabwehr**	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1 ~~2~~	1	**Mittel zur Insekten- und Schädlingsabwehr**
	a) Es werden bauliche oder Hygienemaßnahmen getroffen, welche die Verwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln auf ein Minimum reduzieren (z.B. Insektenschutzgitter etc.) (1 Punkt) b) Bei Anwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln werden Produkte verwendet, die für den biologischen Landbau zugelassen sind oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt).									~~a) Es werden bauliche oder Hygienemaßnahmen getroffen, welche die Verwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln auf ein Minimum reduzieren (z.B. Insektenschutzgitter etc.) (1 Punkt)~~ b) Bei Anwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln werden Produkte verwendet, die für den biologischen Landbau zugelassen sind oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.
R 17 EU 56	**Enteisung**	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	1,5	**Enteisung**
	a) Wo die Enteisung von Wegen und Straßen notwendig ist, werden mechanische Methoden oder Sand-/Kiesstreuung verwendet, um die Wege des Betriebes im Fall von Schnee oder Eis sicher zu machen (1,5 Punkte). b) Bei Anwendung chemischer Enteisungsmittel werden Produkte verwendet, die weniger als 1% Chlorid-Ionen (Cl-) enthalten (1 Punkt) oder die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5									a) Wo die Enteisung von Wegen und Straßen notwendig ist, werden mechanische Methoden oder Sand-/Kiesstreuung verwendet, um die Wege des Betriebes im Fall von Schnee oder Eis sicher zu machen (1,5 Punkte). b) Bei Anwendung chemischer Enteisungsmittel werden Produkte verwendet, ~~die weniger als 1% Chlorid-Ionen (Cl-) enthalten (1 Punkt) oder~~ die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Punkte).									Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der eingesetzten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der eingesetzten Produkte vorzulegen.
R 18 EU 47b	**Dosierung der Desinfektionsmittel für Swimmingpools oder Einrichtung von Naturschwimmteichen**	1,5 ~~1~~	1,5 ~~1~~							**Dosierung der Desinfektionsmittel für Swimmingpools oder Einrichtung von Naturschwimmteichen**
	a) Der Swimmingpool ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die für einen angemessenen hygienischen Zustand mindestens notwendig ist (1 Punkt); Oder b) es wurde ein Naturschwimmteich angelegt, in dem die für die Badenden erforderliche Hygiene und die nötige Sicherheit ausschließlich durch natürliche Mittel gewährleistet werden (1 Punkt).									a) Der Swimmingpool oder Whirlpool ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die für einen angemessenen hygienischen Zustand mindestens notwendig ist oder nutzt ergänzende Desinfektionsverfahren wie eine Ozon- oder UV-Behandlung (1 Punkt); Oder b) es wurde ein Naturschwimmteich angelegt, in dem die für die Badenden erforderliche Hygiene und die nötige Sicherheit ausschließlich durch natürliche Mittel gewährleistet werden (1,5 Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das automatische Dosierungssystem vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das automatische Dosierungssystem vorzulegen.
~~**R 19**~~	**Schwimmbaddesinfektion**	~~1,5~~	~~1,5~~							~~**Schwimmbaddesinfektion**~~ **(wurde bislang nicht umgesetzt, in obiges Kriterium integriert)**
	Zur Wasserdesinfektion in Schwimmbädern werden ausschließlich chlor- und bromfreie Mittel eingesetzt.									~~Zur Wasserdesinfektion in Schwimmbädern werden ausschließlich chlor- und bromfreie Mittel eingesetzt.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das Dosierungssystem vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das Dosierungssystem vorzulegen.~~
R 20	**Handtuch- und Bademantelwechsel**	2	2							**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)									Der Betrieb muss seine Freizeit-/Wellness-Gäste dazu motivieren, die im Wellnessbereich angebotenen Badetücher und Bademäntel nicht nach jedem Gebrauch zu wechseln. (2 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.
R 21 (b +c EU 51 a,b)	**Hygienepapiere**	6	6	6	6	6	6	6	6	**Hygienepapiere**
	a) Toilettenpapier (1 Punkt), Papierhandtücher (1 Punkt), Küchenrollen (1 Punkt) und Mundservietten (1 Punkt) sind nachweislich aus 100% Altpapier. b) Mindestens 80 % des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).									a) Toilettenpapier (1 Punkt), Papierhandtücher (1 Punkt), Küchenrollen (1 Punkt) und Mundservietten (1 Punkt) sind nachweislich aus 100% Altpapier. b) Mindestens 90 ~~80~~ % des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).

Kommentar [OFIC66]: Kommentare: Mehrheitlich für Streichen des Kriteriums, hat aber durchaus auch Berechtigung, wurde allerdings bislang kaum umgesetzt (-> Eigeninitiative?)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	c) Mindestens 80 % der Papierhandtücher tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).									c) Mindestens 90 ~~80~~ % der Papierhandtücher / Hygienepapiere tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Unterlagen über die verwendeten Produkte und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Unterlagen über die verwendeten Produkte und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.
R 22	**Hygienebeutel und WC-Auflagen**	2	2	2	2	2	2		2	**Hygienebeutel und WC-Auflagen**
	a) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten Hygienebeutel sind aus Papier (1 Punkt) b) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten WC-Auflagen sind aus Papier (1 Punkt)									a) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten Hygienebeutel sind aus Papier (1 Punkt) b) Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort zu Verfügung gestellten WC-Auflagen sind aus Papier (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
R 23	**Naturkosmetik**	1	1	1	1	1	1		1	**Naturkosmetik**
	Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort für Gäste und MitarbeiterInnen angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels etc.) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1 oder ein Prüfzeichen für kontrollierte Naturkosmetik (z.B. BDIH-Prüfzeichen) oder deren Inhaltstoffe stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.									Die vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort für Gäste und MitarbeiterInnen angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels etc.) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1 oder ein Prüfzeichen für kontrollierte Naturkosmetik (z.B. BDIH-Prüfzeichen) oder deren Inhaltstoffe stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der verwendeten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der verwendeten Produkte vorzulegen.

8) GEBÄUDE / BAUEN UND WOHNEN / AUSSTATTUNG (G)

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - MUSS-Kriterien									**8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - MUSS-Kriterien**
G 01	**Standards bei Neu- und Umbauten**	**M**					**M**		**M**	**Standards bei Neu- und Umbauten** (gilt für BEH, TAG und MUS)
	Neu- und Umbauten dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben und auf entsprechend gewidmeten Flächen durchgeführt werden. 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. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
G 02	**Barrierefreie Nutzung des Angebots**	**M**		**M**			**M**		**M**	**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.									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.

Kommentar [OFIC67]: Kommentare: (Einige) Anforderungen sollten gestrichen werden, da in den diversen Gesetzen ohnehin ausreichend geregelt; manches auch nicht verständlich („Umsiedlung“) – internationaler Kontext

Kommentar [OFIC68]: Kommentare: Unterschiedliche Statements zw. MUSS und SOLL; es geht ja hier nicht um die (gesetzlich geregelte) Barrierefreiheit an sich, sondern darum, dass die Art der barrierefreien Zugänglichkeit auch entsprechend kommuniziert wird (Access Statement). Wird derzeit nur unzureichend erfüllt, ist allerdings ein sehr wichtiger Punkt;
➔ev. Hinweis auf zumindestens Ausfüllen von „www.barriere-hheck.at“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	· 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.									· 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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.
G 03	**Geräteausstattung für den Seminarbetrieb**	**(M)**		**(M)**			**M**		**(M)**	**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.) müssen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) erfüllen oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen. (Gilt ggf. bei Neuanschaffungen und ist bis zur Folgeprüfung nachzuweisen, s. Aktionsplan).									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).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Unterlagen über die Geräte, die für den Energiestern infrage kommen oder ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat Unterlagen über die Geräte, die für den Energiestern infrage kommen oder ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.
G 04	**Open front Cooler**	**M**		**M**	**M**	**M**	**M**		**(M)**	**Open front Cooler** (gilt für BEH, GAS, CAT, GEM, TAG und MUS)
	Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein.									(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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Geräteliste, in der die ggf. vorhandenen open front Kühlgeräte ausgewiesen sind, vorzulegen.

Kommentar [OFIC69]: Kommentare: Für GEM schwer umsetzbar; ev. GEM ausnehmen?
VKI: bereits Möglichkeit des Aktionsprogramms bei vorhandenen Geräten und Bestimmung nur für Neuanschaffungen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - SOLL-Kriterien									**8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G) - SOLL-Kriterien**
~~G 05~~	**Klimagerechtes Bauen**	~~3~~	~~3~~	~~3~~	-	-	~~3~~	~~3~~		~~**Klimagerechtes Bauen**~~ **-> auch beim EU Ecolabel gestrichen, schwere Nachweisführung**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wurde nach den Grundsätzen des klimagerechten Bauens errichtet.									~~Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wurde nach den Grundsätzen des klimagerechten Bauens errichtet.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
G 06	**klima:aktiv Gebäudestandard**	5					5		5	**klima:aktiv Gebäudestandard**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen des klima:aktiv Gebäudestandards, z.B. für „Hotel und Beherbergungsbetriebe“ (Bronze 1 Punkt, Silber 3 Punkte, Gold 5 Punkte). Deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens werden als erfüllt bewertet (z.B. Wärmedämmung).									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen des klima:aktiv Gebäudestandards, z.B. für „Hotel und Beherbergungsbetriebe“ (Bronze 1 Punkt, Silber 3 Punkte, Gold 5 Punkte). Deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens werden als erfüllt bewertet (z.B. Wärmedämmung).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Beurteilung nach klima:aktiv vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Beurteilung nach klima:aktiv vorzulegen.
G 07	**Luftdichtheit der Gebäudehülle**	~~2~~								~~**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.									~~Die Ausführung einer luftdichten Gebäudehülle wurde (nach Neu-/Umbauten) durch einen Luftdichtheitstest nach EN 13829 bei mind. 10% der Zimmer nachgewiesen.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen des Luftdichtheitstestes vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen des Luftdichtheitstestes vorzulegen.~~
G 08	**Baumaterialien und Dämmstoffe**	1	1	1			1	1	1	**Baumaterialien und Dämmstoffe**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet Baumaterialien oder Dämmstoffe, die von baubiologischen Instituten geprüft oder empfohlen sind bzw. ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt).									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet Baumaterialien oder Dämmstoffe, die von baubiologischen Instituten geprüft oder empfohlen sind bzw. ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den verwendeten Produkten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den verwendeten Produkten vorzulegen.
G 09	**Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche**	2	2	2	~~2~~	~~2~~	2	2	2	**Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche -> könnte mit Krit. "Baumaterialien" zusammengelegt werden**
	a) Mindestens 50 % der Innenanstriche des Betriebs bzw. des									a) Mindestens 50 % der Innenanstriche des Betriebs bzw. des

Kommentar [OFIC70]: Kommentare: SOLL-Punkte sollten für Betriebe mit Gebäudelabels vergeben werden (DGNB, zertifiziertes Passivhaus etc.)

SOLL Punkte auch für bestimmte bautechnisch / gestalterische / architektonisch ausgezeichnete Betriebe

Kommentar [OFIC71]: Kommentare: Sollte eigenes Kriterium bleiben

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	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)									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)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.
~~G 10~~	**Boden- und Wandbeläge**	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~		~~**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).									~~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).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen zu den verwendeten Boden-bzw. Wandbelägen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen zu den verwendeten Boden-bzw. Wandbelägen vorzulegen.~~
G 11	**Möbel aus Holz**	2,5	2,5	2,5			2,5	2,5		**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). c) Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern bestehen aus Vollholz, idealerweise aus nachhaltiger Holzwirtschaft (mit PEFC oder FSC-Gütesiegel). (1,5 Punkte)									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)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die den Anforderungen entsprechenden Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die den Anforderungen entsprechenden Produkte vorzulegen.
G 12	**Raumdekoration und -ausstattung**	3	3	3	3		3	3		**Raumdekoration und -ausstattung**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet bei der Innenraumausstattung sowie der Raumdekoration natürliche bzw. nachwachsende Materialien:									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet bei der Innenraumausstattung sowie der Raumdekoration natürliche bzw. nachwachsende Materialien:

Kommentar [OFIC72]: Kommentare: PVC-freie Bodenbeläge sollten als SOLL-Kriterium beibehalten werden.

Kommentar [OFIC73]: Kommentare: Eher für Streichen des Kriteriums, da schwer nachweisbar und ggf. Punkte auch im Rahmen der Eigeninitiativen möglich.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	a) Tisch- und Pflanzenschmuck aus natürlichen Materialien (keine Plastikblumen) (1 Punkt) b) Raum- und Festtagsdekoration aus natürlichen Materialien (1 Punkt) c) Kleiderbügel aus Holz (1 Punkt)									a) Tisch- und Pflanzenschmuck aus natürlichen Materialien (keine Plastikblumen) (1 Punkt) b) Raum- und Festtagsdekoration aus natürlichen Materialien (1 Punkt) c) Kleiderbügel aus Holz (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
G 13 EU 52a	**Textilien**	3	3	2	1			3		**Textilien**
	Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendete Textilien und Matratzen stammen nachweislich aus ökologischem Material (=aus kontrolliert biologischem Anbau) oder sind schadstoffgeprüft oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. Je 1 Punkt für bis zu drei der folgende Kategorien: Tischwäsche, Bettwäsche, Bettzeug, Handtücher, Matratzen									Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendete Textilien und Matratzen stammen nachweislich aus ökologischem Material (=aus kontrolliert biologischem Anbau) oder sind schadstoffgeprüft oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. Je 1 Punkt für bis zu drei der folgende Kategorien: Tischwäsche, Bettwäsche, Bettzeug, Handtücher, Matratzen
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die Produkte, die den gestellten Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die Produkte, die den gestellten Anforderungen entsprechen, vorzulegen.
G 14	**Barrierefreie Ausstattung**	5		5			5		3	**Barrierefreie Ausstattung**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort fördert barrierefreies Reisen: a) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält verbindliche Maßnahmen zur Beseitigung baulicher Barrieren oder zur Schaffung barrierefreier Angebote (1 Punkt). b) Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung gemäß ÖNORM B1600[v] werden für die öffentlichen Bereiche erfüllt (2 Punkte). c) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603[vi] (3 Punkte). d) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht dem erhöhten Standard der ÖNORM B1603 (4 Punkte). e) Der Freizeit- und Wellnessbereich ist gemäß ÖNORM B1603, Kapitel 7 barrierefrei gestaltet (1 Punkt).									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort fördert barrierefreies Reisen: a) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält verbindliche Maßnahmen zur Beseitigung baulicher Barrieren oder zur Schaffung barrierefreier Angebote (1 Punkt). b) Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung gemäß ÖNORM B1600[v] werden für die öffentlichen Bereiche erfüllt (2 Punkte). c) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603[vi] (3 Punkte). d) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht dem erhöhten Standard der ÖNORM B1603 (4 Punkte). e) Der Freizeit- und Wellnessbereich ist gemäß ÖNORM B1603, Kapitel 7 barrierefrei gestaltet (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Vorlage einer Zertifizierung nach ÖNORM B1610 bzw. ÖNORM B1613 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch einen Sachverständigen bzw. Vorlage des Aktionsprogramms mit den entsprechenden Inhalten.									*Beurteilung und Prüfung*: Vorlage einer Zertifizierung nach ÖNORM B1610 bzw. ÖNORM B1613 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch einen Sachverständigen bzw. Vorlage des Aktionsprogramms mit den entsprechenden Inhalten.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
G 15	**Barrierefreie Angebote**	5	5	3,5			5		2	**Barrierefreie Angebote**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort schafft Angebote zur Barrierefreiheit und kommuniziert diese entsprechend um barrierefreies Reisen zu fördern. Dazu zählen a) eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinaus gehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß WAI-Leitlinien[2] 1 Punkt für Konformitätsstufe AA, 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA) b) Maßnahmen zur Förderung der barrierefreien An- und Abreise (1 Punkt) c) das Angebot barrierefreier Freizeitangebote durch den Betrieb vor Ort (1,5 Punkte) d) Kommunikation der lokalen und regionalen barrierefreien Angebote (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) (1 Punkt)									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort schafft Angebote zur Barrierefreiheit und kommuniziert diese entsprechend um barrierefreies Reisen zu fördern. Dazu zählen a) eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinaus gehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß WAI-Leitlinien[2] 1 Punkt für Konformitätsstufe AA, 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA) b) Maßnahmen zur Förderung der barrierefreien An- und Abreise (1 Punkt) c) das Angebot barrierefreier Freizeitangebote durch den Betrieb vor Ort (1,5 Punkte) d) Kommunikation der lokalen und regionalen barrierefreien Angebote (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.
G 16	**Allergikergerechte Ausstattung / Angebote**	1	1	1				1		**Allergikergerechte Ausstattung / Angebote**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort stellt spezielle Allergiker-Zimmer bzw. Angebote für Allergiker zur Verfügung.									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort stellt spezielle Allergiker-Zimmer bzw. Angebote für Allergiker zur Verfügung.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
G 17 EU 31	**Energie sparende Geräte**	~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3	4	**Energie sparende Geräte und Beleuchtung**
	a) Bürogeräte (1 Punkt): Mindestens 80 % der Bürogeräte (PC, Monitore, Faxe, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns[vii] („energy star“). b) Kühlgeräte (1 Punkt): Sämtliche Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse[viii] A+ oder A++ und alle Frigo- oder Minibars der Klasse B. c) Waschmaschinen (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[ix] A. Anmerkung: gewerbliche Waschmaschinen müssen den Anforderungen nicht genügen. d) Geschirrspüler (1 Punkt): Sämtliche Haushaltsgeschirrspüler entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[x] A. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen. e) Wäschetrockner (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswäschetrockner entsprechen mindestens der									a) Bürogeräte (1 Punkt): Mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) ~~80 %~~ der Bürogeräte (PC, Monitore, Faxe, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns[vii] („energy star“). b) Haushaltskühlgeräte (1 Punkt): mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) ~~sämtliche~~ der Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse[viii] ~~A+~~ A++ oder einer besseren Effizienzklasse ~~und alle Frigo- oder Minibars der Klasse B~~. c) Gewerbliche Kühlgeräte: mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) der steckerfertigen gewerblichen Kühlgeräte sind gemäß www.b2b.topprodukte.at als energieeffizient ausgewiesen. d) Haushaltswaschmaschinen (1 Punkt): mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) ~~Sämtliche~~ der Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[ix] A++ oder einer besseren Effizienzklasse . e) Haushaltsgeschirrspüler (1 Punkt): mindestens 50 % (0,5

Kommentar [OFIC74]: Kommentar: Warum auf „Haushaltsgeräte“ umformuliert, diese werden in gewerbl. Betrieben kaum verwendet.
VKI: weil die angeführten Werte nur für HH-Geräte gelten und für gewerbl. Geräte kaum Grenzwerte verfügbar sind (Ausg. Kühlgeräte, Waschmaschinen, wo diese bereits angegeben sind)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Energieeffizienzklasse[xi] A. Anmerkung: Wäschetrockner, die nicht unter die Richtlinie 95/13/EG fallen, (z. B. gewerbliche Wäschetrockner) müssen den Anforderungen nicht genügen. f) Elektrobacköfen (1 Punkt) oder sämtliche Haushaltsbacköfen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[xii] A (1 Punkt).									Punkte) oder 90 % (1 Punkt) ~~Sämtliche~~ der Haushaltsgeschirrspüler entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[x] A++ oder einer besseren Effizienzklasse. f) Haushaltswäschetrockner: mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) ~~Sämtliche~~ der Haushaltswäschetrockner entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse[xi] A++ oder einer besseren Effizienzklasse. g) ~~Elektrobacköfen (1 Punkt) oder sämtliche~~ Haushaltsbacköfen: mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) entsprechen der Energieeffizienzklasse[xii] A++ oder einer besseren Effizienzklasse. g) Haushaltsstaubsauger: mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) entsprechen der Effizienzklasse A oder einer besseren Effizienzklasse; h) elektrische Lampen und Leuchten: mindestens 50 % (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) entsprechen der Energieeffizienzklasse A++ Anmerkung: Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte und Beleuchtungseinrichtungen, die nicht unter die für die jeweilige Kategorie entsprechende Verordnung fallen (z. B. Industriegeräte).
	Beurteilung und Prüfung: a) Der Antragsteller hat Unterlagen über die Bürogeräte, die für den Energiestern infrage kommen und/oder die PC und Notebooks, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. b) Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Kühlgeräte, Frigo- oder Minibars unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. c) Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Waschmaschinen unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. d) Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Geschirrspüler unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. e) Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) bzw. Unterlagen über die Energieklasse der Wäschetrockner vorzulegen. f) Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde bzw. Unterlagen über die									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller legt Unterlagen (z.B. Gerätelisten) über die Energieeffizienzklasse sämtlicher Geräte der jeweiligen Kategorie vor (für Kategorie a: Energy-Star-Zertifikat).

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Energieklasse sämtlicher Haushaltsherde vorzulegen.									
G 18	**Kochherde**	1	1	1	1	1				**Kochherde**
	Sämtliche Kochherde sind Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung									Sämtliche Kochherde sind Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde vorzulegen.
G 19	**Energiesparende Küchengeräte**	1		1				1	1	**Energiesparende Küchengeräte**
	Das Speiseangebot ist so gewählt, dass auf Geräte mit hohem Stromverbrauch oder hoher Hitzeabgabe (wie z.B. Mikrowelle, Friteuse, Warmhaltebad) verzichtet werden kann.									Das Speiseangebot ist so gewählt, dass auf Geräte mit hohem Stromverbrauch oder hoher Hitzeabgabe (wie z.B. Mikrowelle, Friteuse, Warmhaltebad) verzichtet werden kann.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der verqwendeten Geräte bzw. der gesetzten Maßnahmen vorzulegen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der verqwendeten Geräte bzw. der gesetzten Maßnahmen vorzulegen vorzulegen.
G 20 EU 44 EU 45	**Wasserverbrauch der Waschmaschinen und der Geschirrspüler** a) Waschmaschinen: Die vom Betrieb/Betriebsstandort oder seinem Wäschedienst eingesetzten Waschmaschinen verbrauchen höchstens 12 Liter Wasser je kg Füllmenge (1 Punkt). b) Geschirrspüler Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (angegeben als W(gemessen)) überschreitet den in nachstehender Gleichung genannten Wert nicht (1 Punkt): W(gemessen) = (0,625 × S) + 9,25 dabei ist: W(gemessen) = der gemessene Wasserverbrauch des Geschirrspülers in Litern je Programm, auf eine Dezimalstelle gerundet, S = die Anzahl der in den Geschirrspüler passenden Maßgedecke. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen.	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5 ~~2~~	5,5	**Wasserverbrauch der Waschmaschinen und der Geschirrspüler** a) Waschmaschinen: Die vom Betrieb/Betriebsstandort (von Gästen und MitarbeiterInnen) oder seinem Wäschedienst eingesetzten Waschmaschinen ~~verbrauchen höchstens 12 Liter Wasser je kg Füllmenge (1 Punkt).~~ müssen mindestens eine der folgenden Anforderungen erfüllen (3 Punkte): - Bei Haushaltswaschmaschinen darf der Wasserverbrauch (gemessen gemäß der Norm EN 60456 unter Verwendung des Standard-Waschprogramms für Baumwolle bei 60 °C) die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten: Nennkapazität von 3 kg: 39 l/kg; Nennkapazität von 3,5 kg: 39 l/kg; Nennkapazität von 4,5 kg: 40 l/kg; Nennkapazität von 5 kg: 39l/kg; Nennkapazität von 6 kg: 37l/kg; Nennkapazität von 7 kg: 43; Nennkapazität von 8 kg: 56l/kg; - Bei gewerblichen oder professionellen Waschmaschinen darf der durchschnittliche Wasserverbrauch 7 Liter pro Kilogramm Wäsche nicht überschreiten. Anmerkung: Buchstabe a gilt nur für Haushaltswaschmaschinen, die unter die Verordnung (EU) Nr. 1015/2010 der Kommission (1) fallen. gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen. b) Geschirrspüler: Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (gemessen gemäß der Norm EN 50242 unter Verwendung des Standard- Reinigungsprogramms) darf die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten (2,5 Punkte):

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										für 15 Maßgedecke: 10; für 14 Maßgedecke: 10; für 13 Maßgedecke: 10; für 12 Maßgedecke: 9; für 9 Maßgedecke: 9; für 6 Maßgedecke: 7; für 4 Maßgedecke: 9,5; Anmerkung: Das Kriterium gilt nur für Haushaltsgeschirrspüler, die unter die Verordnung (EU) Nr. 1016/2010 der Kommission (1) fallen. ~~Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (angegeben als W(gemessen)) überschreitet den in nachstehender Gleichung genannten Wert nicht (1 Punkt):~~ ~~W(gemessen) = (0,625 × S) + 9,25~~ ~~dabei ist:~~ ~~W(gemessen) = der gemessene Wasserverbrauch des Geschirrspülers in Litern je Programm, auf eine Dezimalstelle gerundet,~~ ~~S = die Anzahl der in den Geschirrspüler passenden Maßgedecke.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Waschmaschinen verantwortlich ist, oder einen Nachweis darüber, dass die Waschmaschinen das (EU-) Umweltzeichen tragen. Der Betrieb hat technische Unterlagen seines Wäschedienstes vorzulegen, dass dessen Waschmaschinen diesen Kriterien genügen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers / Herstellers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Waschmaschinen bzw. Geschirrspülgeräte verantwortlich ist. Der Betrieb hat technische Unterlagen seines Wäschedienstes vorzulegen, dass dessen Waschmaschinen diesen Kriterien genügen. Wenn nur ein Jahresverbrauch angegeben ist, wird für den Nachweis der Einhaltung der Anforderung unter Buchstabe a von insgesamt 220 Standard-Waschzyklen im Jahr (bei Waschmaschinen) bzw. 280 Standard-Reinigungszyklen (bei Geschirrspülgeräten) ausgegangen.
G 21	**Kälte- und Kühlmittel**	2	2	2	2	2	2	2	2	**Kälte- und Kühlmittel**
	a) Sämtliche (Haushalts-)kühl- und Gefriergeräte sowie Klimageräte werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe (Kältemittel und Schaumstoffe) betrieben. (1 Punkt) b) Sämtliche Kühl- und Klimaanlagen werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe betrieben.(1 Punkt)									a) Sämtliche (Haushalts-)kühl- und Gefriergeräte sowie Klimageräte werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe (Kältemittel und Schaumstoffe) betrieben. (1 Punkt) b) Sämtliche Kühl- und Klimaanlagen werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe betrieben.(1 Punkt) (empfohlene Kältemittel: R290, R600a oder CO_2 (R744))
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die in den Geräten bzw. Anlagen enthaltenen Kälte- und Kühlmittel vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die in den Geräten bzw. Anlagen enthaltenen Kälte- und Kühlmittel vorzulegen.
~~**G 22**~~	~~**Standort der Kühlgeräte**~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~	~~1~~		~~**Standort der Kühlgeräte**~~
	~~Das/die Kühlgerät(e) sind in der Küche (bzw. im Geschäft/Kiosk) so aufgestellt und geregelt, dass sie den Grundsätzen der~~									~~Das/die Kühlgerät(e) sind in der Küche (bzw. im Geschäft/Kiosk) so aufgestellt und geregelt, dass sie den Grundsätzen der~~

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Energieeinsparung genügen.									~~Energieeinsparung genügen.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.~~
~~G 04~~	**Open front Cooler**			~~1~~	M	~~1~~				~~**Open front Cooler**~~ **(als MUSS-Kriterium definiert (s.o.)**
	Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein.									~~Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.~~
G 23	**Getränkekühlung**							1		**Getränkekühlung (nur für SCH)**
	Für die Vorkühlung bzw. Kühlung der Getränke werden keine elektrischen Kühleinrichtungen eingesetzt, die Kühlung erfolgt ausschließlich durch Wasser oder Lagerung im Keller.									Für die Vorkühlung bzw. Kühlung der Getränke werden keine elektrischen Kühleinrichtungen eingesetzt, die Kühlung erfolgt ausschließlich durch Wasser oder Lagerung im Keller.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
G 24 EU 52	**Gebrauchsgüter**	4	4	4	4	4	4	4	4	**Gebrauchsgüter**
	Mindestens 30 % jeder Kategorie von langlebigen Gütern (wie z. B. Textilien, Matratzen, PC, Notebooks, Fernseher, Waschmaschinen, Spülmaschinen, Kühlgeräte, Staubsauger, harte Bodenbeläge, Glühlampen), die in dem Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt für bis zu drei Kategorien von langlebigen Gütern).									Mindestens ~~30 %~~ 40% ~~jeder~~ von mindestens einer der folgenden Kategorien von ~~langlebigen~~ Gebrauchsgütern ~~(wie z. B. Textilien, Matratzen, PC, Notebooks, Fernseher, Waschmaschinen, Spülmaschinen, Kühlgeräte, Staubsauger, harte Bodenbeläge, Glühlampen)~~, die in dem Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt für ~~bis zu drei~~ jede Kategorie~~n von langlebigen Gütern~~, maximal 4 Punkte): a) Computer b) Fernsehgeräte c) Holzmöbel d) Staubsauger, e) Bodenbeläge, f) bildgebende Geräte
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

9) LEBENSMITTEL / KÜCHE (K)

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	9 Lebensmittel / Küche (K) - MUSS-Kriterien									**9 Lebensmittel / Küche (K) - MUSS-Kriterien**
K 01	**Getränkedosen**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**	**(M)**	**M**	**(M)**	**Keine 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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen, gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber, für welches Produkt Getränkedosen verwendet werden und aus welchem Grund dies gerechtfertigt ist.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen, gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber, für welches Produkt Getränkedosen verwendet werden und aus welchem Grund dies gerechtfertigt ist.
K 02	**Mehrweggebinde**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**M**		**Verwendung von Mehrweggebinden** (gilt nicht für TAG und MUS, soferne nicht relevant)
	Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier. Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind, müssen ausschließlich Mehrweggebinde / Großgebinde eingesetzt werden.									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 umsatz~~mäßig bestimmend sind). Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind, müssen ausschließlich Mehrweggebinde / Großgebinde eingesetzt werden.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.
K 03	**Portionspackungen bei Lebensmitteln**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**M**		**Portionspackungen bei Lebensmitteln** (gilt nicht für TAG und MUS,

Kommentar [OFIC75]: Vorschlag VQL;

Kommentar [OFIC76]: Kommentare Diskussion: Ausnahmen z.B. Seniorenwohnheim, Take-Away Bereich und Shop-Charakter in GV; berücksichtigen; nur gesetzliche Bestimmungen beachten

Kommentar [OFIC77]: Vorschlag VQL

Kommentar [OFIC78]: Vorschlag VQL: „umsatzmäßig“ streichen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
EU 17										soferne nicht relevant)
	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-Cartering 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.)									Für nicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Zucker, Kakaopulver (ausgenommen Teebeutel)) dürfen keine Portionspackungen verwendet werden. Ausgenommen sind Zucker- und Kaffee-Portionspackungen in Zimmern, vorausgesetzt, dass die verwendeten Produkte Fair-Trade-Produkte oder biozertifiziert sind und dass benutzte Kaffeekapseln zwecks Recycling zum Hersteller rückgeführt 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-Cartering 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.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 04	**Eier**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**M**		**Eier** (gilt nicht für TAG und MUS, soferne nicht relevant)
	Alle vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Eier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.									Alle vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Frischeier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten

Kommentar [OFIC79]: VQL. „Genussmittel“

Kommentar [OFIC80]: Kommentar Diskussion: Zuckerbeutel sollten zugelassen werden (z.B. konzernweite Qualitätsstsstandards)

Kommentar [OFIC81]: 6 Kommentare: Kaffeekapseln sollten gestrichen werden (

Kommentar [OFIC82]: VQL: streichen

Kommentar [OFIC83]: Kommentar: Brot sollte als Kategorie gestrichen werden

Kommentar [OFIC84]: Vorschlag Diskussion: Frühstückseier zumindest Freilandhaltung; Eier zum Verarbeiten zumindest Bodenhaltung; beugt vor, dass Volleiprodukte oder Eipulver als Ersatz verwendet werden.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen. 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.
K 05 EU 65a	**Lebensmittel aus der Region** a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion anzubieten. b) Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung werden folgende vier Produktkategorien verpflichtend ganzjährig 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.	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**M**		**Lebensmittel aus der Region** (gilt nicht für TAG und MUS, soferne 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 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.

Kommentar [OFIC85]: Vorschlag Diskussion: Verlegung in Beurteilung und Prüfung

Kommentar [OFIC86]: Kommentare: Definition „regional“: „das Gebiet innerhalb eines Radius von 150 Kilometern um den Betrieb“ oder Nachweis durch Vorlage eines AMA-Gütesiegels für Lieferanten, eine AMA G.A.P-Zertifizierung oder AMA Bio-Zertifizierung für Vorlieferanten oder Landwirtschaftliche Betriebe bzw. eine AMA-zertifizierte Erzeugergemeinschaft.

Kommentar [OFIC87]: Vorschlag Catering streichen, da von Kundenanfragen abhängig

Kommentar [OFIC88]: Vorschlag VQL: „Lamm“ streichen, da selten verwendet

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Lebensmittel nachweislich regionaler Qualität (g.U., g.g.A., z.B: Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Kren, Gailtaler Speck, Tiroler Alm-, Alpkäse) werden zusätzlich eingesetzt.									
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume. Der Nachweis der regionalen Herkunft sollte bei Produkten, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, nach Möglichkeit aus anerkannten Systemen stammen, bei denen die Herkunft abgesichert ist. Es wird empfohlen, Rind- und Kalbfleisch sowie Schweinefleisch von anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen (z.B. „bos“, „VUQS“, „sus“) zu beziehen.
K 06 EU 65c	**Produkte aus biologischer Landwirtschaft**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**Soll 1**		**Einsatz von Bio-Produkten ~~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									Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten: - Frische Konsummilch* - zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) - zwei weitere Lebensmittel, (Hauptzutaten oder Beilagen bei der täglichen Zubereitung der Mahlzeiten)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. *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.
K 07 EU 18b)	**Einweggeschirr und Einwegprodukte**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**Einweggeschirr und Einwegprodukte**
	Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden. Keines der folgenden Einwegprodukte darf in den Zimmern / Mietunterkünften und Restaurants sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden: · Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie									Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden. Keines der folgenden Einwegprodukte darf in Restaurants und Zimmern / Mietunterkünften sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden: · Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel wenn sie entweder aus Pappe oder aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt

Kommentar [OFIC89]: Vorschlag zu „Beurteilung und Prüfung“ verlegen

Kommentar [OFIC90]: Vorschlag Titeländerung VQL

Kommentar [OFIC91]: Kommentare Diskussion:
Bio vs. Regional; Frische Konsummilch als einzige fix definierte Anforderung streichen und dafür drei LM frei wählbar fordern; oder auch länger frisch Milch in BIO fordern

Kommentar [OFIC92]: Kommentare Diskussion: Hauptzutaten streichen, Vorschlag: „Gewürze und würzende Zutaten gelten nicht zur Erfüllung dieser Anforderung“ – Einfügen in „Beurteilung und Prüfung“

Kommentar [OFIC93]: Vorschlag zu „Beurteilung und Prüfung“ zu verlegen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	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.).									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.).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).
K 08	**Vegetarische oder vegane Gerichte**	**(M)**		**M**	**M**	**M**		**Soll 1**		**Vegetarische oder vegane Gerichte** (gilt nicht für PRI, TAG und MUS, soferne nicht relevant)
	Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlicher Menüauswahl muss mindestens ein vegetarisches/veganes Menü angeboten werden.									Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlichem Angebot von Menüs muss mindestens eines als vegetarisches/veganes angeboten werden.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.
K 09	**Ausgewogene Ernährung**					~~**M**~~ **3**				**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).									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.

Kommentar [OFIC94]: Kommentare Diskussion: in SOLL-Kriterien verschieben

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Vorschläge zur Verbesserung der Speisenzusammenstellung sind zu berücksichtigen.									
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 10	**Tierschutz**	**(M)**		**M**	**M**	**M**				**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 und Huchen.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 11	**Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)**	~~**(M)**~~	-	~~**M**~~	~~**M**~~	~~**M**~~				~~**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.									~~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.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.~~
K 12	**Fairer Handel**	**(M)**	**(M)**	**M**	**M**	**M**		**Soll 1,5**		**Fairer Handel** (gilt nicht für TAG und MUS)
	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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte und deren Kennzeichnungen vorzulegen.
K 13	**Regionaltypische Speisen**	**(M)**		**M**	**M**	**M**		**M**		**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									Regionaltypische Speisen werden regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) angeboten. (Ausnahmen gelten für gastronomische Betriebe mit explizit nicht

Kommentar [OFIC95]: Änderungsvorschlag: „Ethische Tierhaltung und Artenschutz“

Kommentar [OFIC96]: Textvorschlag: Folgende Speisen werden aufgrund des Artenschutzes und ethischer Tierhaltung nicht angeboten:

Kommentar [OFIC97]: Kommentare: Thunfisch sollte aufgenommen werden; keine Ausnahme für Schutzhütten; Fisch nur mit MSC-Label(?)

Kommentar [OFIC98]: Kommentar: „Produkttypen“ statt „Produkte“,

Kommentar [OFIC99]: Kommentare: auch andere Anbieter erlauben; VKI: ist durch die Formulierung bereits gegeben

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	explizit nicht regionaler Küche, z.B. italienische, griechische, asiatische Küche.)									regionaler Küche, z.B. italienische, griechische, asiatische Küche.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 14	**Frische Speisenzubereitung**	**Soll 2**		**Soll 2**		**M**				**Frische Speisenzubereitung** (gilt nur für GEM als MUSS)
	Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf die Conveniencestufen 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.									Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf die Conveniencestufen 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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume
K 15	**Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten**	**Soll 1**		**Soll 1**	**Soll 1**	**M**				**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.									Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate~~,~~ ~~Schlagobersimitate aus pflanzlichem Fett~~ sowie „~~Schummel~~Schinkenimitate mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.
K 16	**Leitungswasser**	**Soll 1**		**Soll 1**	**Soll 1 ~~M~~**	**M**				**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
K 17	**Saisonale Produkte**	**Soll 1**		**Soll 1**	**M**	**M**		**Soll 1**		**Saisonale Produkte** (gilt nur für GEM und CAT als MUSS)
	Das Speiseangebot an frischen, heimischen Obst und Gemüse ist unter Berücksichtigung saisonaler									Das Speiseangebot an frischem~~, heimischen~~ Obst und Gemüse aus regionaler Produktion ist unter Berücksichtigung saisonaler

Kommentar [OFIC100]: Kommentar: 0-2 streichen. Vorschlag Formulierung „auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren“. Nachweis: „ Der Betrieb muss die Notwendigkeit des Einsatzes der Produkte schriftlich darlegen.“

Kommentar [OFIC101]: Kommentare: nicht streichen – Diskussion / Interpretation

Kommentar [OFIC102]: Kommentare: bzgl.kostenlos oder nicht,
VKI: ist nur für GEM - MUSS; alle anderen erhalten SOLL-Punkte wenn kostenlos und gekennzeichnet

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.									Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 18	**Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan**	**Soll 1**		**Soll 1**	**M ~~Soll 1~~**	**M**		**Soll 1**		**Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan** (gilt nur für GEM und CAT als MUSS)
	In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).									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.).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 19	**Verpflegung für Seminargäste**	**(M)**					**M**		**(M)**	**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bzgl. der Aufforderung an externe Lieferanten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bzgl. der Aufforderung an externe Lieferanten vorzulegen.
K 20	**Green Catering**				**M**					**Green Catering** (gilt nur für CAT)
	Die Anforderungen für ein Catering im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ 62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden. Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ 62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben.									Die Anforderungen für ein Catering im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ 62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden. Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ 62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 21	**Unabhängige Kontrolle**	**Soll**		**Soll**	**Soll**	**M**				**Unabhängige Kontrolle** (gilt nur für GEM als MUSS) **/ AMA**

Kommentar [OFIC103]: Kommentar e: Warum Ausnahmen mgl? VKI: weil bei externen Cateringleistungen auch der Kundenwunsch ein anderer sein kann

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
		3		3	3					**Gastrosiegel / Genussregionspartner**
	Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft.									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)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.
	9. Lebensmittel / Küche (K) - SOLL-Kriterien									**9. Lebensmittel / Küche (K) - SOLL-Kriterien**
K 05	**Lebensmittel aus der Region**	5	5	5	5	**M**		5		**Lebensmittel aus der Region**
K14	**Frische Speisenzubereitung**	2		2		**M**				**Frische Speisenzubereitung**
K15	**Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten**	1		1	1	**M**				**Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten**
K 16	**Leitungswasser**	1		1	**M**	**M**				**Leitungswasser**
K 17	**Saisonale Produkte**	1		1	**M**	**M**		1		**Saisonale Produkte**
K 18	**Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan**	1		1	1	**M**		1		**Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan**
K 21	**Unabhängige Kontrolle / AMA Gastrosiegel / Genussregionspartner**	3		3	3	**M**				**Unabhängige Kontrolle / AMA Gastrosiegel / Genussregionspartner**
K 22	**Abfallarme Lebensmittelverpackungen**	2	2	2	2	2		2		**Abfallarme Lebensmittelverpackungen**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen bzw. vereinbart mit Lieferanten die Rücknahme von Verpackungen. Ø Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. Ø Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferanten Ø Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen bzw. vereinbart mit Lieferanten die Rücknahme von Verpackungen. Ø Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. Ø Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferanten Ø Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Maßnahmen zum Einkauf abfallarmer Produkte getroffen werden.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Maßnahmen zum Einkauf abfallarmer Produkte getroffen werden.
K 23	**Portionspackungen**	2	2	2	2	2		2		**Portionspackungen**
	Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort werden Portionspackungen nicht verwendet.									Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort werden Portionspackungen nicht verwendet.

Kommentar [OFIC104]: Kommentare zeigen, dass Kriterium nicht klar; eigentlich zwei Kriterien: nur „unabhängige Kontrolle“ als MUSS für GEM; AMA, Genussregion, Bio etc. als SOLL für alle – Kriterium besser trennen in MUSS und SOLL

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 24	**Einweggebinde**	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~	~~2~~	-	~~2~~		**Einweggebinde -> in Kriterium "Mehrweggebinde bei Getränken" integriert**
	In den Bereichen, die Eigentum des Betriebs / des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, werden keine Einweggebinde (Dosen, PET etc.) angeboten.									~~In den Bereichen, die Eigentum des Betriebs / des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, werden keine Einweggebinde (Dosen, PET etc.) angeboten bzw. verwendet.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben darüber vorzulegen, welche derartigen Einwegprodukte gegebenenfalls verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben.									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben darüber vorzulegen, welche derartigen Einwegprodukte gegebenenfalls verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben.~~
K 25 EU 53	**Mehrweggebinde bei Getränken**	~~5~~ 3	~~5~~ 3	~~5~~ 3	~~5~~ 3	~~5~~ 3		~~5~~ 3		**Mehrweggebinde bei Getränken**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort bietet mindestens eines der folgenden Getränke ausschließlich in Mehrwegflaschen bzw. Containern, Fässern, Konzentraten o.ä. an: a) Bier (1 Punkt) b) (Mineral-) Wasser (1 Punkt) c) alkoholfreie Getränke (1 Punkt)									a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort bietet mindestens eines der folgenden Getränke ausschließlich in Mehrwegflaschen bzw. Containern, Fässern, Konzentraten o.ä. an: Bier (1 Punkt); (Mineral-) Wasser (1 Punkt); alkoholfreie Getränke (1 Punkt) b) mindestens 50 % (1 Punkt) bzw. 70 % (2 Punkte) der Getränke werden in Pfand- oder Mehrwegbehältern angeboten c) Alle Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden in Mehrweggebinden etc. angeboten / verwendet (5 Punkte), (d.h. es werden keinerlei Dosen, Einweg-Glas- oder PET-Flaschen und Tetrapaks etc.verwendet)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.
K 26	**Mehrweggeschirr für Catering / Take Away**	3		3	3	3				**Mehrweggeschirr für Catering / Take Away**
	Für den Catering- bzw. Take-Away-Bereich sowie bei der Auslieferung von Speisen und Getränken wird Mehrweggeschirr (Tassen, Teller und Besteck) angeboten (zusätzlich = 1 Punkt; ausschließlich = 3 Punkte).									Für den Catering- bzw. Take-Away-Bereich sowie bei der Auslieferung von Speisen und Getränken wird Mehrweggeschirr (Tassen, Teller und Besteck) angeboten (zusätzlich = 1 Punkt; ausschließlich = 3 Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über verwendete Mehrwegprodukte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über verwendete Mehrwegprodukte vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
K 27 EU 65b	**Kooperation mit Landwirten / Direktvermarktern aus der Region**	2	2	2	2	2		2		**Kooperation mit Landwirten / Direktvermarktern aus der Region**
	Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von einem Landwirt oder einer regionalen Direktvermarktungskooperation.									Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von einem Landwirt oder einer regionalen Direktvermarktungskooperation.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 28	**Eier und Eiprodukte**	4	4	4	4	4		4		**Eier und Eiprodukte**
	a) Mindestens 80 % der von dem Betrieb verwendeten Eier stammen aus biologischer Haltung (2 Punkte). b) Die im Betrieb verwendeten Eiprodukte stammen nachweislich von Eiern aus Bodenhaltung (1 Punkt) oder Freilandhaltung (1,5 Punkte) oder Biologischer Haltung (2 Punkte) c) Bei verarbeiteten Ei-Produkten, wie Nudeln etc. werden nachweislich Eier aus Freilandhaltung (1 Punkt) oder biologischer Haltung (2 Punkte) verwendet.									a) Mindestens 80 % der von dem Betrieb verwendeten Eier stammen aus biologischer Haltung (2 Punkte). b) Die im Betrieb verwendeten Eiprodukte stammen nachweislich von Eiern aus Bodenhaltung (1 Punkt) oder Freilandhaltung (1,5 Punkte) oder Biologischer Haltung (2 Punkte) c) Bei verarbeiteten Ei-Produkten, wie Nudeln etc. werden nachweislich Eier aus Freilandhaltung (1 Punkt) oder biologischer Haltung (2 Punkte) verwendet.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.
K 29	**~~Gefährdete und geschützte Arten~~ Nachhaltige Fischerei**	~~4~~ 3		~~4~~ 3	~~4~~ 3	~~4~~ 3				~~**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).~~ Fisch aus Wildfang wird nur mit dem MSC Gütesiegel für Nachhaltige Fischerei angeboten. Bei Fisch aus Zucht wird auf einheimische und wenn möglich biologische Zucht zurückgegriffen.									~~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 (1Punkt) bzw. des Aquaculture

Kommentar [OFIC105]: Änderungsvorschlag: „Fische aus nachhaltiger Produktion“??

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte bzw. die entsprechende Zertifizierung vorzulegen.
K 42	**MSC bzw. ASC zertifizierter Betrieb**	~~2~~	-	~~2~~	~~2~~	~~2~~				~~**MSC bzw. ASC zertifizierter Betrieb**~~ **-> in Kriterium "Nachhaltige Fischerei" integriert**
	Der Betrieb ist nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) für Nachhaltige Fischerei (1Punkt) bzw. des Aquaculture Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert.									~~Der Betrieb ist nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) für Nachhaltige Fischerei (1Punkt) bzw. des Aquaculture Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der Zertifizierung vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der Zertifizierung vorzulegen.~~
K 30	**Fairer Handel**	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~		5 ~~3~~		**Fairer Handel**
	a) Alle im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendeten Produkte aus Entwicklungsländern stammen - sofern sie am Markt vorhanden und nicht durch regionale Produkte ersetzbar sind - aus ethisch, sozial und ökologisch verträglicher Produktion gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (3 Punkte) b) gilt nur für Schutzhütten (K 12): Es werden mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet (1,5 Punkte).									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)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.
K 31 EU 65c	**Biologische Lebensmittel und Getränke**	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~		5 ~~3~~		**Biologische Lebensmittel und Getränke**
	a) Die Hauptzutaten von mindestens zwei Gerichten stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt). b) Die Zutaten aller Gerichte (einschließlich des Frühstücks) stammen aus dem ökologischen Landbau (3 Punkte). c) Mindestens vier in Verkaufsstellen angebotene									~~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~~ sind bio(1 Punkt) b) Mindestens 30% aller Lebensmittel und Getränke ~~stammen aus dem ökologischen Landbau~~ sind bio (2 Punkte)

Kommentar [OFIC106]: Kommentar: b) ev. streichen, weil unrealistisch bzw. nicht exakt nachweisbar.

Kommentar [OFIC107]: Kommentar: „Produkttypen“ statt „Produkte“

Kommentar [OFIC108]: Vorschlag: „Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Getränken“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Produkte stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt). Die Verwendung dieser Produkte sollte dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert werden.									c) Mindestens 60% aller Lebensmittel und Getränke ~~stammen aus dem ökologischen Landbau~~ sind bio (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~~ sind bio (1 Punkt). Die Verwendung dieser Produkte sollte dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert werden.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen, die der Berechnung des %-Wertes zugrundeliegen, vorzulegen.
K 32	**Kontrolliert biologisch geführter Betrieb**	5 ~~3~~		5 ~~3~~	5 ~~3~~	5 ~~3~~		5 ~~3~~		**Kontrolliert biologisch geführter Betrieb**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat bezüglich der Verwendung biologischer Lebensmittel einen Kontrollvertrag mit einer externen Bio-Kontrollorganisation abgeschlossen.									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ~~hat bezüglich der Verwendung biologischer Lebensmittel einen Kontrollvertrag mit einer externen Bio-Kontrollorganisation abgeschlossen~~ ist bio-zertifiziert. Zertifizierung eines Teilangebotes (3 Punkte), des Vollsortiments (5 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die Zertifizierung zu erbringen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die Zertifizierung zu erbringen.
K 33	**Lebensmittel in Bio-Qualität bei Catering/Veranstaltungen**				3					**Lebensmittel in Bio-Qualität bei Catering/Veranstaltungen**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über die notwendigen Kontakte /Partner/Lieferanten um bei Anfrage folgende Mengen an biologischen, regionalen Produkten liefern zu können: a) Es können mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (3 Punkte) b) Es können mindestens 30% der Speisen und 30% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (2 Punkte)									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über die notwendigen Kontakte /Partner/Lieferanten um bei Anfrage folgende Mengen an biologischen, regionalen Produkten liefern zu können: a) Es können mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (3 Punkte) b) Es können mindestens 30% der Speisen und 30% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten werden. (2 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen nachgewiesen.									*Beurteilung und Prüfung:* Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen nachgewiesen.
K 34	**Kleinere Portionen**	2 ~~1~~		2 ~~1~~		2 ~~1~~		2 ~~1~~		**~~Kleinere Portionen~~ Wählbarkeit bei Portionsgrößen**
	In der Speisekarte/dem Menüplan wird darauf hingewiesen, dass Gerichte auch in kleineren Portionen erhältlich sind.									In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf folgende Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung hingewiesen: ~~, dass~~ a) einzelne Gerichte sind auch in kleineren Portionen erhältlich (1 Punkt).

Kommentar [OFIC109]: Formulierungsvorschläge VQL
Kommentare: Aufwand des Ausrechnens der %-Werte sehr hoch;

VKI: statt „und“ – „oder“ und je Punkte vergeben

Kommentar [OFIC110]: Formulierungsvorschlag: Kontrollierter BIO-Betrieb

Kommentar [OFIC111]: Vorschlag: „Bio-Lebensmittel“

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										b) Mind. 80% der Hauptspeisen werden in mind. 2 verschiedenen Portionsgrößen angeboten (2 Punkte). c) Angebot eines kostenlosen Nachschlages (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 35	**Kennzeichnung der Speisen**	2		2	2	2				**Kennzeichnung der Speisen**
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort kennzeichnet zumindest ausgewählte Gerichte durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Broteinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.)									Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort kennzeichnet zumindest ausgewählte Gerichte durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Broteinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
K 36	**Vegetarische / Vegane Speisen**	3	3	3	3	3		3		**Vegetarische / Vegane Speisen**
	a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt). b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (2 Punkte). c) nur für Schutzhütten: Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü werden angeboten (1 Punkt).									a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt). b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (3 Punkte). c) Es gibt (einen) fixe(n) und entsprechend beworbene(n) Wochentag(e) mit ausschließlich vegetarischem/veganem Speisenangebot (2 Punkte). d) nur für Schutzhütten: Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü werden angeboten (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
NEU		3		3	3	3		3		**NEU: Palmöl, Palmkernöl und deren Derivate**
										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)

Kommentar [OFIC112]: Kommentare: Nachschlag kostenlos nicht wirtschaftlich bzw. kontraproduktiv; ev. nur für Beilagen?
VKI: als SOLL

Kommentar [OFIC113]: Kommentar: Aufnahme auch SOLL-Kriterium zur Angabe/Auslobung der Herkunft von Fleisch und Eiern (AT, EU, nicht EU)

Kommentar [OFIC114]: Kommentar: Besser: „zertifiziert sind“ (auch bei b))

Kommentar [OFIC115]: Kommentare: Nachweisbarkeit?

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der allenfalls verwendeten Produkte und deren Zertifizierung vorzulegen.
K 37	**Verwendung eines tiergerechten Betäubungs- und Tötungssystems für Krusten- und Schalentiere**	~~1~~	-	~~1~~	~~1~~	~~1~~				~~**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).									~~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).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
K 38	**Vermeidung von Lebensmittelabfall**	5 ~~2~~		5 ~~2~~	5 ~~2~~	5 ~~2~~				**Vermeidung von Lebensmittelabfall**
	a) Bei Veranstaltungen wird das Catering / Buffet so organisiert, dass Speisen in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert werden. Übrig gebliebene Lebensmittel werden der lokalen Wohlfahrt / Bedürftigen gespendet. Diese Vorgehensweise wird im Betrieb bzw. den TeilnehmerInnen vor und während einer Veranstaltung kommuniziert. (2 Punkte) b) Der Betrieb setzt aktiv sonstige Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (1 Punkt).									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

Kommentar [OFIC116]: Kommentar e: wie wird LM-Abfall reduziert?

Kommentar [OFIC117]: Kommentar e: widerspricht Hygienebestimmungen?

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										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)
	Beurteilung und Prüfung: Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen									*Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der* Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen etc. vorzulegen.
K 39	**Besonderes (Catering) Angebot**	2		2	2	2				**Besonderes (Catering) Angebot**
	Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt und informiert a) LebensmittelallergikerInnen (z.B. glutenfreie Speisen, vegane Gerichte oder Kennzeichnung von Speisen, die häufige Allergene beinhalten) (1 Punkt) b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.) (1 Punkt)									Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt und informiert a) LebensmittelallergikerInnen (z.B. glutenfreie Speisen, vegane Gerichte oder Kennzeichnung von Speisen, die häufige Allergene beinhalten) (1 Punkt) b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.) (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen zur Kommunikation nach außen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen zur Kommunikation nach außen vorzulegen.
K 40	**Vermeidung von Geschirr bei Veranstaltungen/Catering**				2					**Vermeidung von Geschirr bei Veranstaltungen/Catering**
	Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden. a) Ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (2 Punkte) b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (1 Punkt)									Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden. a) Ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (2 Punkte) b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.									*Beurteilung und Prüfung*: Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.
K 41	**Speisenzustellung nur in Mehrwegverpackungen**				2	2				**Speisenzustellung nur in Mehrwegverpackungen**
	Wird der Betrieb bzw. der Betriebsstandort teilweise oder ausschließlich mit Speisen im Rahmen eines Speisen-Produktions-Systems (z.B. Cook & Chill, Cook & Hold) beliefert, werden sämtliche Speisenelemente in Mehrwegverpackungen transportiert.									Wird der Betrieb bzw. der Betriebsstandort teilweise oder ausschließlich mit Speisen im Rahmen eines Speisen-Produktions-Systems (z.B. Cook & Chill, Cook & Hold) beliefert, werden sämtliche Speisenelemente in Mehrwegverpackungen transportiert.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die

Kommentar [OFIC118]: Kommentar: Verrechnung auch nach kleinen und großen Tellern

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

10 VERKEHR / MOBILITÄT (V)

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	10 Verkehr / Mobilität (V) - MUSS-Kriterien									**10 Verkehr / Mobilität (V) - MUSS-Kriterien**
V 01 EU 21	**Öffentliche Verkehrsmittel**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	**M**	~~Öffentliche~~ **Ökologisch günstige Verkehrsmittel**
	Potenzielle Gäste, Kunden und MitarbeiterInnen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) darüber zu informieren, wie sie den Betrieb und andere Ziele vor Ort mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Sind keine geeigneten öffentlichen Verkehrsmittel vorhanden, sind Informationen über andere umweltfreundliche Verkehrsmittel zur Verfügung zu stellen (z.B. Hinweise auf Radrouten, Abholservice etc.).									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.).~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des ausgelegten Informationsmaterials vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des ~~ausgelegten~~ Informationsmaterials vorzulegen, das beispielsweise auf der Website oder in Form von Broschüren verfügbar ist.
V 02	**Umweltfreundliche Anreise**	**M**	**Soll 2**	**Soll 2**			**M**		**Soll 2**	**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.)									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.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
NEU					**M**	**M**				**NEU: Speisentransport** (gilt für CAT und GEM)
										Wenn die Lieferung von Lebensmitteln aus der Service-Küche an

Kommentar [OFIC119]: Kommentar: für LieferantInnen nicht sinnvoll; VKI: stimmt, sollte gestrichen werden

Kommentar [OFIC120]: Kommentare: Sehr widersprüchlich - drei für SOLL, drei für MUSS; v.a. für Betriebe mit schlechter Anbindung an öff. Verkehrsnetz schwierig; bzw. in Städten oft nicht nötig; andererseits geht es um Motivation und An-Abreise ist die zentrale Umweltproblematik im Tourismus

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										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.
										Beurteilung und Prüfung: Die Betrieb hat ein Verzeichnis der Fahrzeugflotte inklusive der Emissionsklassen und ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.
V 03	**Anreisemöglichkeit ohne PKW**	**(M)**					**M**			**Anreisemöglichkeit ohne PKW** (gilt für TAG und ggf. BEH)
	Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein. Oder: Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie UZ 62 („Green Meetings und Green Events“) für die An- und Abreise vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden.									Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein. Oder: Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie UZ 62 („Green Meetings und Green Events“) für die An- und Abreise vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden.
	Beurteilung und Prüfung: Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.									*Beurteilung und Prüfung*: Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.
	10. Verkehr / Mobilität (V) - SOLL-Kriterien									**10. Verkehr / Mobilität (V) - SOLL-Kriterien**
V 04	**Informationen über eine umweltverträgliche An-/Abreise**	2	2	2	2	2	2	2	2	**Informationen über eine umweltverträgliche An-/Abreise**
	Die Informationen zu einer umweltfreundlichen An-/Abreise (Bahn, Bus, Rad) sind im Internet / in gedruckten Unterlagen des Betriebs ausführlicher und prominenter dargestellt als herkömmliche Anreiseinformationen.									Die Informationen zu einer umweltfreundlichen An-/Abreise (Bahn, Bus, Rad) sind im Internet / in gedruckten Unterlagen des Betriebs ausführlicher und prominenter dargestellt als herkömmliche Anreiseinformationen.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.

Kommentar [OFIC121]: Kommentare: auch externe Transportanbieter / Mietfahrzeuge berücksichtigen
VKI: UZ für klimaneutrale Transportsysteme zumindest als SOLL

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
V 05	**Abholservice**	3	3				3			**Abholservice**
	a) Der Betrieb bietet Gästen, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahn, Bus etc.) anreisen, ein Abholservice / Shuttle Service von der nächstgelegenen Haltestelle an (2 Punkte). b) Der Abholdienst erfolgt mit umweltfreundlichen Verkehrsmitteln wie Elektroautos oder Pferdeschlitten etc. (1 Punkt) Dieses Angebot ist in geeigneter Weise zu kommunizieren (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).									a) Der Betrieb bietet Gästen, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahn, Bus etc.) anreisen, ein Abholservice / Shuttle Service von der nächstgelegenen Haltestelle an (2 Punkte). b) Der Abholdienst erfolgt mit umweltfreundlichen Verkehrsmitteln wie Elektroautos oder Pferdeschlitten etc. (1 Punkt) Dieses Angebot ist in geeigneter Weise zu kommunizieren (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
V 06	**Umweltfreundliche Mobilität vor Ort**	6	6				6		6	**Umweltfreundliche Mobilität vor Ort**
	Der Betrieb setzt Maßnahmen, die den Gast zur Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder anderer umweltfreundlicher Verkehrsmittel vor Ort motivieren (z.B. Bewerbung und Verkauf von Fahrscheinen und Kombi-Tickets; Anreize zum Verzicht auf den PKW während des Aufenthaltes wie ein Präsent/Gutschein bei Abgabe des Autoschlüssels für Dauer des Aufenthaltes; Angebot/Organisation/Koordination von Gruppenfahrten oder Fahrgemeinschaften, Rückholservice bei Wanderungen etc.). (2 Punkte pro Maßnahme bis max. 6 Punkte) Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Internet, Gästeinformation etc.)									Der Betrieb setzt Maßnahmen, die ~~den Gast~~ Gäste, BesucherInnen und MitarbeiterInnen zur Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder anderer umweltfreundlicher Verkehrsmittel vor Ort motivieren (z.B. Bewerbung und Verkauf von Fahrscheinen und Kombi-Tickets; Anreize zum Verzicht auf den PKW während des Aufenthaltes wie ein Präsent/Gutschein bei Abgabe des Autoschlüssels für Dauer des Aufenthaltes; Angebot/Organisation/Koordination von Gruppenfahrten oder Fahrgemeinschaften, Rückholservice bei Wanderungen etc.). (2 Punkte pro Maßnahme bis max. 6 Punkte) Die angebotenen Maßnahmen werden ~~dem Gast~~ in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Internet, Gästeinformation etc.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
V 07	**Kooperationen zur Förderung der Sanften Mobilität**	3	3	3			3		3	**Kooperationen zur Förderung der Sanften Mobilität**
	Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen oder überregionalen Kooperationen zur Verbesserung umweltfreundlicher Mobilitätsangebote.									Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen oder überregionalen Kooperationen zur Verbesserung umweltfreundlicher Mobilitätsangebote.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
V 08 EU	**Fahrräder**	2,5 ~~1~~	2,5 ~~1~~	2,5 ~~1~~			2,5 ~~1~~		2,5 ~~1~~	~~**Fahrräder**~~ **Angebot ökologisch günstiger Verkehrsmittel**
	Den Gästen und MitarbeiterInnen stehen Fahrräder zur									a) Der Betrieb bietet Gästen oder MitarbeiterInnen mindestens eines

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
63	Verfügung. (Im Betrieb bzw. aktive Bewerbung einer Kooperation mit Fahrradverleih. Richtwert: für jeweils 50 Zimmer und/oder Mietunterkünfte mindestens 3 Fahrräder) Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).									der folgenden ökologisch günstigen Verkehrsmittel an (je 1 Punkt): i. Fahrräder (mindestens 1 Fahrrad je 5 Mietunterkunft-Einheiten oder Zimmer). ~~Den Gästen und MitarbeiterInnen stehen Fahrräder zur Verfügung. (Im Betrieb bzw. aktive Bewerbung einer Kooperation mit Fahrradverleih. Richtwert: für jeweils 50 Zimmer und/oder Mietunterkünfte mindestens 3 Fahrräder~~) ii. Elektrofahrzeuge für den Abholdienst oder für Freizeitaktivitäten der Gäste, b) Der Betrieb muss aktive Partnerschaften mit Unternehmen unterhalten, die Elektrofahrzeuge oder Fahrräder zur Verfügung stellen (0,5 Punkte). „Aktive Partnerschaft“ bedeutet eine Vereinbarung zwischen dem Betrieb und einem Unternehmen, das Elektrofahrzeuge oder Fahrräder vermietet. Informationen über die aktiven Partnerschaften müssen im Betrieb sichtbar angebracht sein. Wenn das Unternehmen keine Vertretung am Standort des Betriebs hat, müssen praktische Vorkehrungen getroffen werden (z. B. könnte ein Fahrradverleih Fahrräder zum Betrieb bringen). Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen bzw. die Bewerbungsmaßnahmen der Kooperation mit dem Fahrradverleih zu dokumentieren.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen bzw. die Bewerbungsmaßnahmen der Kooperation mit dem Fahrradverleih zu dokumentieren.
V 09	**(Rad-) Wanderkarten**	1	1	1			1	1		**(Rad-) Wanderkarten**
	Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an.									Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.
V 10	**Geführte Wanderungen bzw. Radtouren**	1	1					1		**Geführte Wanderungen bzw. Radtouren**
	Der Betrieb bietet seinen Gästen geführte Wanderungen und/oder Radtouren an. Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).									Der Betrieb bietet seinen Gästen geführte Wanderungen und/oder Radtouren an. Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
V 11	**Serviceeinrichtungen für Fahrräder**	5	5	3			3		3	**Serviceeinrichtungen für Fahrräder**
	Der Betrieb bietet spezielle Angebote und Serviceeinrichtungen für Fahrräder (bzw. Inline-Skates,									Der Betrieb bietet spezielle Angebote und Serviceeinrichtungen für Fahrräder (bzw. Inline-Skates, Scooters, Skateboards oder

Kommentar [OFIC122]: Kommentar: ursprüngliche Forderung pro 50 Zimmer drei Fahrräder sollte belassen bleiben VKI: ev. Abstufung bei Punkten

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Scooters, Skateboards oder dergleichen) an und kommuniziert diese in entsprechender Weise. a) Ein Abstellplatz für Fahrräder ist vorhanden (1 Punkt); für 5-10% der Kapazität* (1 Punkt) für mehr als 10% der Kapazität (2 Punkte) Der Abstellplatz ist überdacht oder befindet sich in einem verschließbaren Raum (1 Punkt) Die Ausführung entspricht den Qualitätskriterien des klima:aktiv-Gebäudestandards (1 Punkt) b) Wartung: (Fahrrad) Reparaturmöglichkeit kleinerer Schäden; Fahrradwerkstätte, Reparaturset, etc. (1 Punkt) * Kapazität: Gästebetten; Verabreichungsplätze, max. Besucherzahl									dergleichen) an und kommuniziert diese in entsprechender Weise. a) Ein Abstellplatz für Fahrräder ist vorhanden (1 Punkt); für 5-10% der Kapazität* (1 Punkt) für mehr als 10% der Kapazität (2 Punkte) Der Abstellplatz ist überdacht oder befindet sich in einem verschließbaren Raum (1 Punkt) Die Ausführung entspricht den Qualitätskriterien des klima:aktiv-Gebäudestandards (1 Punkt) b) Wartung: (Fahrrad) Reparaturmöglichkeit kleinerer Schäden; Fahrradwerkstätte, Reparaturset, etc. (1 Punkt) * Kapazität: Gästebetten; Verabreichungsplätze, max. Besucherzahl
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit Unterlagen über die vorhandenen Anlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit Unterlagen über die vorhandenen Anlagen vorzulegen.
V 12	**Betriebliches Mobilitätsmanagement**	3		3	3	3	3		3	**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.									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.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept vorzulegen.
V 13	**Betriebliches Fuhrparkmanagement**	2		2	2	2	2		2	**Betriebliches Fuhrparkmanagement (könnte für CAT und GEM ev. MUSS sein???)**
	a) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO_2-Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt) b) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO2-Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt)									a) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO_2-Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt) b) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO_2-Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt)

Kommentar [OFIC123]: Kommentare:
Eindeutig für Beibehaltung als SOLL-Kriterium

Kommentar [OFIC124]: Kommentare:
Eindeutig für Beibehaltung als SOLL-Kriterium

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.
V 14	**Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb**	3	3	3	3	3	3		3	**Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb**
	a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge, Biodieselfahrzeuge mit Partikelfilter, Elektrofahrzeuge) (2 Punkte). b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (1 Punkt).									a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge - 1 Punkt, ~~Biodieselfahrzeuge mit Partikelfilter,~~ Elektrofahrzeuge - 2 Punkte). b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (1 Punkt). c) Für die Wartung des Betriebs werden keine Fahrzeuge mit Verbrennungsmotor eingesetzt (1 Punkt).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.
NEU		3		3	3	3	3		3	**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)
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.
NEU		3		3	3	3	3		3	**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)
										Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die

Kommentar [OFIC125]: Kommentar Diskussion: könnte als Zusatzinitiative angeführt werden

Kommentar [OFIC126]: Kommentar Diskussion: könnte als Zusatzinitiative angeführt werden

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den absolvierten Trainings bzw. den Schulungsplan vorzulegen.
V 15 EU 63a	**Stromtankstelle**	3	3	3	3	3	3		3	**Stromtankstelle**
	Der Betrieb fördert die Anreise mit elektromobilen Fahrzeugen und stellt seinen Gästen, Kunden und MitarbeiterInnen gratis eine Stromversorgung zum Aufladen der Batterien zur Verfügung. Dies wird den (potenziellen) NutzerInnen schriftlich kommuniziert.									Der Betrieb fördert die Anreise mit elektromobilen Fahrzeugen und stellt seinen Gästen, Kunden und MitarbeiterInnen gratis eine Stromversorgung zum Aufladen der Batterien zur Verfügung. Dies wird den (potenziellen) NutzerInnen schriftlich kommuniziert.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.
V 16	**Infrastruktur und öffentlicher Verkehr**	3	3	3			3		3	**Infrastruktur und öffentlicher Verkehr**
	Mindestens drei der folgenden Einrichtungen sind in einem Umkreis von 500m Luftlinie vorhanden und werden vom Betrieb aktiv Gästen und MitarbeiterInnen kommuniziert (1 Punkt): Haltestelle öffentlicher Verkehr (mit mehrmals täglicher Verbindung); Gastronomie, Nahversorger, Freizeiteinrichtungen, medizinische Versorgung, Dienstleister, öffentliche Verwaltung, öffentliche Fuß- bzw. Radwegserschließung; Seilbahn-/Schifffahrtsstation; Sportgeräteverleih; Kindergarten/Volksschule, Hauptschule/AHS; Mehr als sechs Einrichtungen sind vorhanden (2 Punkte); mehr als neun Einrichtungen sind vorhanden (3 Punkte)									Mindestens drei der folgenden Einrichtungen sind in einem Umkreis von 500m Luftlinie vorhanden und werden vom Betrieb aktiv Gästen und MitarbeiterInnen kommuniziert (1 Punkt): Haltestelle öffentlicher Verkehr (mit mehrmals täglicher Verbindung); Gastronomie, Nahversorger, Freizeiteinrichtungen, medizinische Versorgung, Dienstleister, öffentliche Verwaltung, öffentliche Fuß- bzw. Radwegserschließung; Seilbahn-/Schifffahrtsstation; Sportgeräteverleih; Kindergarten/Volksschule, Hauptschule/AHS; Mehr als sechs Einrichtungen sind vorhanden (2 Punkte); mehr als neun Einrichtungen sind vorhanden (3 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Darstellung (Plan) der Infrastruktur um den Betrieb sowie die Art der Kommunikation an Gäste und MitarbeiterInnen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine Darstellung (Plan) der Infrastruktur um den Betrieb sowie die Art der Kommunikation an Gäste und MitarbeiterInnen vorzulegen.
V 17	**(Veranstaltungs)ort mit öffentlicher Verkehrsanbindung**	1	1	1			1		1	**(Veranstaltungs)ort mit öffentlicher Verkehrsanbindung**
	Eine direkte Anbindung (max. Fußweg 10 min.) an das öffentliche Verkehrsnetz mit entsprechender Mindestfrequenz zu den Öffnungs-/Veranstaltungszeiten (mindestens stündlich bzw. mehrmals täglich, auch an Wochenenden) ist gegeben.									Eine direkte Anbindung (max. Fußweg 10 min.) an das öffentliche Verkehrsnetz mit entsprechender Mindestfrequenz zu den Öffnungs-/Veranstaltungszeiten (mindestens stündlich bzw. mehrmals täglich, auch an Wochenenden) ist gegeben.
	Beurteilung und Prüfung: Die Lage des Betriebs/Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind anzugeben.									*Beurteilung und Prüfung*: Die Lage des Betriebs/Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind anzugeben.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

11 AUSSENBEREICH / FREIFLÄCHEN (F)

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	11 Aussenbereich / Freiflächen (F) - MUSS-Kriterien									**11 Aussenbereich / Freiflächen (F) - MUSS-Kriterien**
F 01 EU 50	**Einheimische Arten für neue Außenbepflanzungen** Jede 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. Bekanntermaßen problematische invasive Neophyten dürfen nicht verwendet werden. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums, ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. eines Experten) vorzulegen.	**(M)**	**(M)**	**(M)**			**(M)**		**(M)**	**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. ~~Bekanntermaßen problematische invasive Neophyten dürfen nicht verwendet werden.~~ 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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums, ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. eines Experten) vorzulegen.
F 02	**Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften** 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.) *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	**M**	**M**	**Soll 2**	**Soll 2**	**Soll 2**	**Soll 2**	**Soll 2**	**M**	**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. *Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
	11.Aussenbereich / Freiflächen (F) - SOLL-Kriterien									**11.Aussenbereich / Freiflächen (F) - SOLL-Kriterien**
F 02	**Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften** Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B.	**M**	**M**	2	2	2	2	2	**M**	**Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften** Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B.

Kommentar [OFIC127]: Kommentare Diskussion: Gebietsfremde Pflanzen generell nicht in Betracht ziehen.

Kommentar [OFIC128]: Kommentare Diskussion: Zusatztext wenig konkret, schwer erfüllbar/kontrollierbar

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Förderung seltener Arten etc. (Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Pflanzen bzw. Verarbeitung alter Obstsorten, Gästeinformation, Kooperationen etc.)									durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Förderung seltener Arten etc. (Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Pflanzen bzw. Verarbeitung alter Obstsorten, Gästeinformation, Kooperationen etc.)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
F 03 EU 66	**Ökologische Gartenpflege**	2	2	2			2		2	**Ökologische Gartenpflege**
	Die Grünflächen des Betriebs werden entweder ohne den Einsatz von Pestiziden oder gemäß den Grundsätzen des ökologischen Landbaus[xiii] bzw. entsprechend der einzelstaatlichen Rechtsprechung oder anerkannter nationaler ökologischer Bestimmungen bewirtschaftet.									Die Grünflächen des Betriebs werden entweder ohne den Einsatz von Pestiziden oder gemäß den Grundsätzen des ökologischen Landbaus[xiii] bzw. entsprechend der einzelstaatlichen Rechtsprechung oder anerkannter nationaler ökologischer Bestimmungen bewirtschaftet.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, wie der Betrieb Schädlinge vermeidet und die Freiflächen bewirtschaftet. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.
F 04	**Blumenerden und Bodenverbesserer**	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5	1,5	**Blumenerden und Bodenverbesserer**
	Bei der Verwendung von Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Blumenerden werden torffreie Produkte (1 Punkt) oder Produkte, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte) eingesetzt.									Bei der Verwendung von Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Blumenerden werden torffreie Produkte (1 Punkt) oder Produkte, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte) eingesetzt.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte (z.B. Rechnungen) vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte (z.B. Rechnungen) vorzulegen.
F 05	**Nutzgarten und alte Kulturpflanzen**	2,5	2,5	2,5				2,5	2,5	**Nutzgarten und alte Kulturpflanzen**
	a) Der Betrieb hat einen Nutzgarten (Gemüse-, Obst-, Kräutergarten) zur zusätzlichen Versorgung der Küche oder für die Nutzung durch die Gäste angelegt. b) Der Betrieb kultiviert zur Erhaltung der biologischen Vielfalt seltene Pflanzenarten (Obst-, Gemüse-, Heil- und Färbepflanzen).									a) Der Betrieb hat einen Nutzgarten (Gemüse-, Obst-, Kräutergarten) zur zusätzlichen Versorgung der Küche oder für die Nutzung durch die Gäste angelegt. b) Der Betrieb kultiviert zur Erhaltung der biologischen Vielfalt seltene Pflanzenarten (Obst-, Gemüse-, Heil- und Färbepflanzen).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.
F 06	**Naturnahe Gestaltung der Außenanlagen**	3	3	3			3	3	3	**Naturnahe Gestaltung der Außenanlagen**
	a) Mindestens 30 % der Außenanlage sind naturnah gestaltet									a) Mindestens 30 % der Außenanlage sind naturnah gestaltet (gilt

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
	(gilt ab einer Größe von 2.000 m^2; 2 Punkte). b) Die naturnah gestaltete Außenanlage wird zur Sensibilisierung der Gäste genutzt (1 Punkt)									ab einer Größe von 2.000 m^2; 2 Punkte). b) Die naturnah gestaltete Außenanlage wird zur Sensibilisierung der Gäste genutzt (1 Punkt)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z.B. Plan der Außenanlagen, Anteil der naturnah gestalteten Flächen, Informationstafeln o.ä. für Gäste)									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z.B. Plan der Außenanlagen, Anteil der naturnah gestalteten Flächen, Informationstafeln o.ä. für Gäste)
F 07 EU 58	**Kompostierung**	2	2	2			1	2	2	**Kompostierung oder Biogas**
	Der Betrieb sammelt relevante Mengen organischen Abfalls (Gartenabfälle 1 Punkt, Küchenabfälle 1 Punkt) getrennt und stellt sicher sicher, dass dieser gemäß den Bestimmungen vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates Unternehmen) kompostiert wird.									Der Betrieb sammelt relevante Mengen mindestens einer der folgenden Kategorien organischer Abfälle getrennt und stellt sicher sicher, dass diese gemäß den Gegebenheiten ~~Bestimmungen~~ vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates Unternehmen) kompostiert oder für die Biogaserzeugung verwendet werden (1 Punkt für jede Kategorie, maximal 2 Punkte): a) Gartenabfälle, b) Organische Küchenabfälle und Speisereste, c) biologisch abbaubare Produkte (z. B. Einwegprodukte aus Materialien auf Maisbasis), d) biologisch abbaubare Abfälle von Gästen in den Zimmern/Unterkünften.
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
F 08	**Auf Parkplätzen auslaufende Flüssigkeiten**	~~1~~	-	-	-	-	~~1~~			~~**Auf Parkplätzen auslaufende Flüssigkeiten**~~
	Tritt beispielsweise Öl bei auf dem Parkplatz abgestellten Fahrzeugen aus, wird dieses aufgefangen und sachgerecht entsorgt.									~~Tritt beispielsweise Öl bei auf dem Parkplatz abgestellten Fahrzeugen aus, wird dieses aufgefangen und sachgerecht entsorgt.~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									~~*Beurteilung und Prüfung:* Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.~~
F 09 EU 48	**Nutzung von Regenwasser und wieder aufbereitetem Wasser**	4	4	4			4	4	4	**Aufbereitung und Nutzung von Grau- und Regenwasser ~~und wieder aufbereitetem Wasser~~**
	a) Das Regenwasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte) b) Wieder aufbereitetes Wasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte)									Der Betrieb verwendet auf seinem Gelände oder in seinen Räumlichkeiten Wasser aus den folgenden alternativen Quellen als Betriebswasser (d. h. nicht für Hygienezwecke oder als Trinkwasser): i. wiederaufbereitetes Wasser oder Grauwasser aus Waschmaschinen und/oder Duschen und/oder Waschbecken (1 Punkt), ii. gesammeltes Regenwasser (z.B. über Dachflächen) (1 Punkt),

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
										iii. Kondenswasser von Heizungs-, Lüftungs- oder Klimaanlagen (1 Punkt). ~~a) Das Regenwasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte)~~ ~~b) Wieder aufbereitetes Wasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte)~~
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen und zu versichern, dass die Wasserversorgung für hygienische Zwecke und die Versorgung mit Trinkwasser hiervon strikt getrennt sind.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen und zu versichern, dass die Wasserversorgung für hygienische Zwecke und die Versorgung mit Trinkwasser hiervon strikt getrennt sind.
F 10 EU 49	**Automatische Bewässerungssysteme im Außenbereich**	1,5	1,5	1,5			1,5		1,5	**~~Automatische~~ Effiziente Bewässerung~~ssysteme im Außenbereich~~**
	Der Betrieb benutzt ein automatisches System, das die Bewässerungszeiten und den Wasserverbrauch der Bewässerung der Gärten und Pflanzen im Außenbereich optimiert.									Der Betrieb erfüllt mindestens eine der folgenden Anforderungen: a) Der Betrieb hat ein dokumentiertes Verfahren für die Bewässerung von Freiflächen/Pflanzen, einschließlich Details dazu, wie die Bewässerungszeiten optimiert und der Wasserverbrauch minimiert wurden. Dies kann beispielsweise die Nichtbewässerung von Freiflächen einschließen. (1,5 Punkte) b) Der Betrieb benutzt ein automatisches System, das die Bewässerungszeiten und den Wasserverbrauch der Bewässerung der Gärten und Pflanzen im Außenbereich optimiert. (1,5 Punkte)
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, z.B. Einzelheiten zum dokumentierten System/Verfahren für die Bewässerung oder Fotografien der automatischen Bewässerungssysteme.
F 11 a) = EU 74	**Dach- und Fassadenbegrünung**	4	4	4			4	4	4	**Dach- und Fassadenbegrünung**
	a) Mindestens 50% der Gebäude mit dazu geeigneten Dachformen (Flachdächer oder Dächer mit geringer Dachneigung) sind begrünt (2 Punkte). b) Mindestens eine Fassadenfläche des Betriebes ist großteils begrünt (2 Punkte).									a) Mindestens 50% der Gebäude mit dazu geeigneten Dachformen (Flachdächer oder Dächer mit geringer Dachneigung) sind begrünt (2 Punkte). b) Mindestens eine Fassadenfläche des Betriebes ist großteils begrünt (2 Punkte).
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									*Beurteilung und Prüfung*: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.
NEU	**Nicht Vorhanden!**	1	1	1			1	1	1	**NEU: Unversiegelte Böden (1 Punkt)**
										Mindestens 90 % der Freiflächen des Betriebs sind nicht durch

Kommentar [OFIC129]: Kriterium des EU-Ecolabels. Wunsch ev. nach Staffelung (auch für geringere Flächen bereits Punkte)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	NEU: Kriterien und Anforderung
EU 64										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.
										Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller legt eine Erläuterung sowie Unterlagen darüber vor, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt.
NEU EU 50		3	3	3			3	3	3	**NEU: Verwendete Arten für die Bepflanzung im Freien (maximal 3 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). v. insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher (1 Punkt) 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.
										Beurteilung und Prüfung Der Antragsteller erläutert, wie dieses Kriterium durch den Betrieb eingehalten wird, und legt entsprechende Unterlagen eines Sachverständigen vor.

Kommentar [OFIC130]: Anregung der Diskussion: „insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher“ zusätzlich aufzunehmen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

ANHANG

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

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

  Burgenland:
  - Burgenländische Bauverordnung 2008
  - Burgenländisches Baugesetz 1997
  - Burgenländisches Raumplanungsgesetz

  Kärnten
  - Kärntner Bauordnung 1996
  - Kärntner Raumordnungsgesetz
  - Gemeindeplanungsgesetz 1995

  Niederösterreich
  - NÖ Bauordnung 2014
  - NÖ Raumordnungsgesetz 2014

  Oberösterreich
  - Oö. Bauordnung 1994
  - Oö. Raumordnungsgesetz 1994

  Salzburg
  - Bebauungsgrundlagengesetz
  - Salzburger Raumordnungsgesetz 2009

  Steiermark
  - Steiermärkisches Baugesetz
  - Steiermärkisches Raumordnungsgesetz

  Tirol
  - Tiroler Bauordnung
  - Tiroler Raumordnungsgesetz

Vorarlberg
Baugesetz
Gesetz über die Raumplanung
Wien
Bauordnung für Wien

- Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen (ASchG; BGBl. Nr. 218/1983); sowie Hygienerichtlinien und Bestimmungen zum Brandschutz
- Die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes (TschG; BGBl. I Nr. 118/2004), insb. betreffend Bewegungsfreiheit (§16) und Wildtieren (§25)
- Washingtoner Artenschutzabkommen, Denkmalschutzgesetz (BGBl. Nr. 533/1923) und landesgesetzliche Schutzbetimmungen, die den Handel und Verkauf von Souvenirs oder Give Aways aus Bestandteilen von sensiblen oder geschützten Arten sowie von historischen oder archäologischen Gegenständen nicht erlauben

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

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