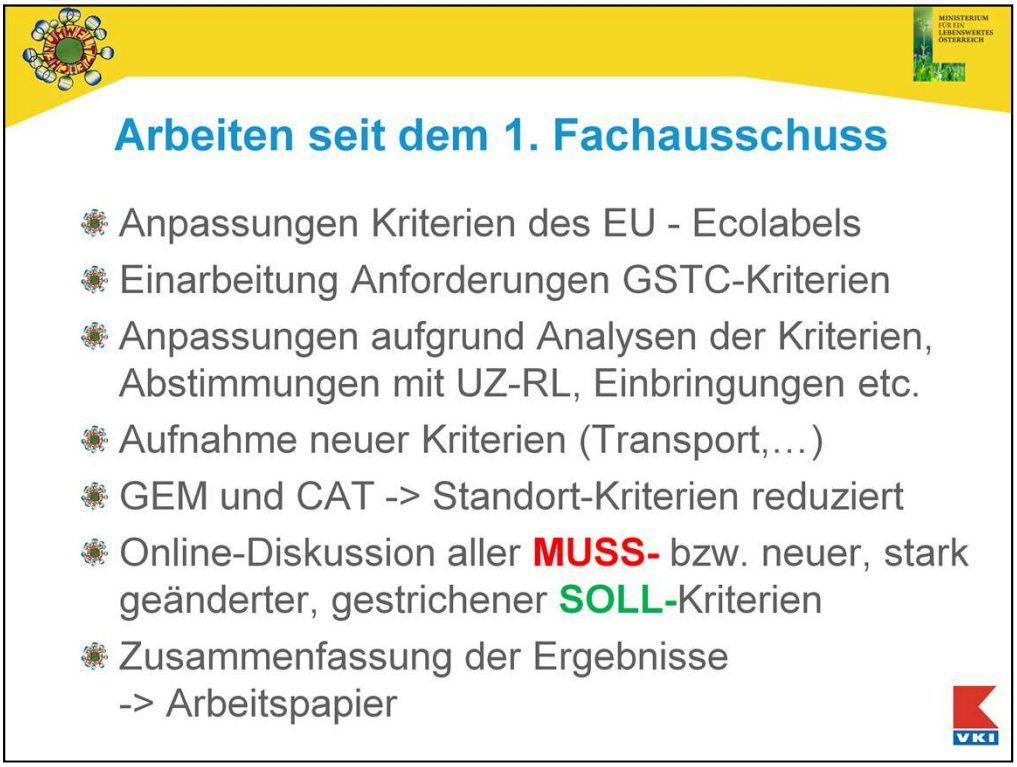
Protokoll

TeilnehmerInnen

Ing.Erwin Bernsteiner	Büro für Umweltfragen
DI KlaraBrandl	Umweltbundesamt
Mag.Barbara Dusek	VKI
DI Otto Fichtl	VKI
Mag. Anita Gruber	VQL
DI Christian Kornherr	Verein für Konsumenteninformation
DI Elvira Kreuzpointner	BMLFUW, Abt. V/7
Mag. Lisa Kristan	Wirtschaftskammer Österreich, Fachverband Hotellerie
DI Silke Leichtfried	Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit
Mag. Philipp Maier	BMLFUW, Energie- und Wirtschaftspolitik, Abt. I/2
Mag. Katharina Mayer-Ertl	BMWFW, Abt. III/3 Tourismus Servicestelle
DI Christian Pladerer	Österreichisches Ökologie Institut
Dr. Regina Preslmair	BMLFUW, Abt. V/7
DI Johannes Schmidl	save energy
Mag. Barbara Schmied-Länger	WKO, Fachverband Hotellerie
DI Georg Tappeiner	Ökologie Institut
Mag. (FH) Andreas Zotz	tatwort - United against waste

Entschuldigt

Mag. Gertraud Akgün-Krenn	Fairtrade Österreich
DI Dr. Christian Baumgartner	response & ability
DI Barbara Diallo-Strobl	Österreichische Hoteliervereinigung
Mag. Tanja Gottsberger	Umweltbundesamt
Mag. Susanne Holzinger	TB-Ing. Holzinger
Dr. Thomas Hruschka	Ökobusinessplan Wien
Dr. Franz Kassel	Verband alpiner Vereine Österreichs (VAVÖ)
Rudolf Kaupe	Verband alpiner Vereine Österreichs (VAVÖ)
Prof. Dagmar Lund-Durlacher	Modul University
Ing. Karl Markt	BMLFUW, Chemiepolitik und Biozide, Abt. V/5
Dipl. Ing. Karl Reiner	ÖAR-Regionalberatung GmbH
Kurt Reiter	a! der Reiter
Michaela Reitterer	Österreichische Hoteliervereinigung
Mag. Sabine Wolfsgruber	Umwelt.Service.Salzburg

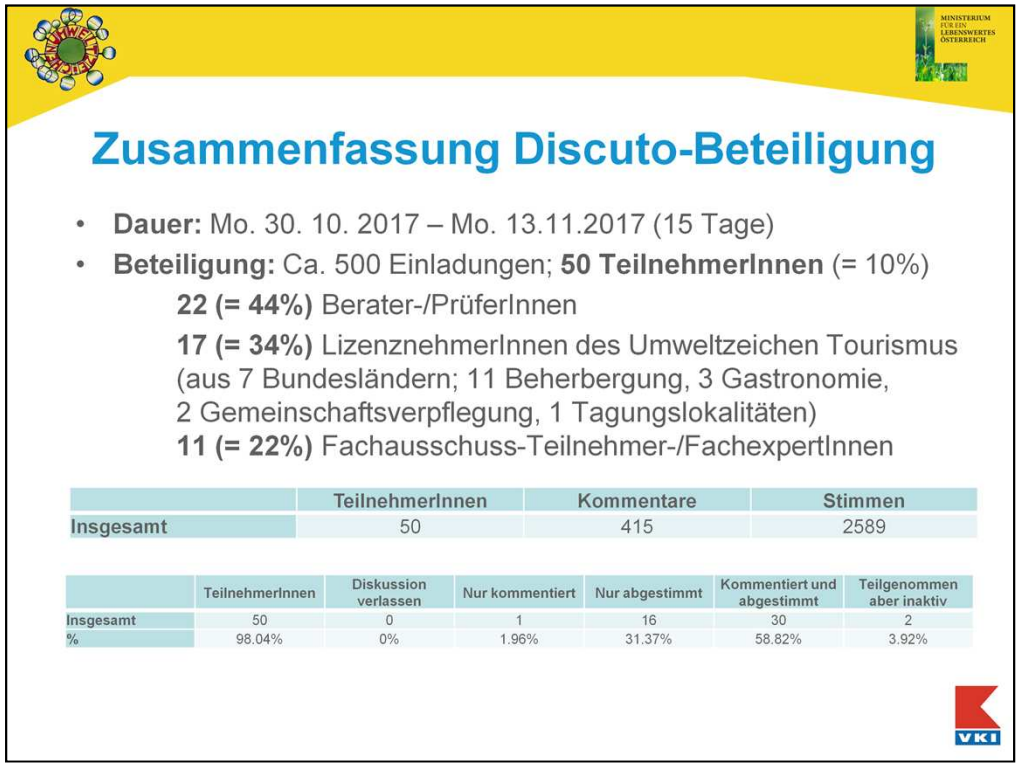


Die im ersten Fachausschuss im Juni andiskutierten Anpassungen der Kriterien an die neuen Kriterien des EU Ecolabels und die noch offenen bzw. geänderten Kriterien des Global Sustainable Tourism Councils (GSTC) wurden weitestgehend vorgenommen sowie diverse Einbringungen vor, während und nach dem ersten Fachausschuss eingearbeitet.

In den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung und Catering wurden Standort-Kriterien reduziert (d.h. für diese Produktgruppen ausgenommen) und – speziell auch für diese beiden Produktgruppen – Kriterien betreffend Transport von Gütern hinzugefügt.

Die Änderungsvorschläge zu den einzelnen Kriterien wurden einerseits in Form eines Vergleichsdokuments (alt / neu) als auch in einer Online-Plattform öffentlich zur Diskussion verfügbar gemacht.

Die Kommentare der Online Diskussion wurden in den Kriterienvergleich eingearbeitet und als Arbeitspapier für den Fachausschuss ausgeschickt.



Die Beteiligung an der Online Diskussion war sehr zufriedenstellend, in Summe haben sich 50 Personen (entspricht etwa 10% der Eingeladenen) aktiv in den Diskussionsprozess eingebracht.

Erfreulich ist auch die unterschiedliche Zusammensetzung der TeilnehmerInnen, die aus allen Stakeholder-Bereichen des Umweltzeichens kommen: etwa ein Drittel (34%) stammen aus Betrieben mit dem Umweltzeichen und hier aus sieben unterschiedlichen Bundesländern sowie vier unterschiedlichen Betriebstypen, wobei der Anteil der VertreterInnen von Beherbergungsbetrieben (so wie auch bei den Lizenznehmern generell) überwiegt.

Mit 44% sind die Berater- und PrüferInnen am Stärksten vertreten. Das ist insofern sehr wichtig, weil diese Personengruppe einen sehr guten Überblick über die Situation in unterschiedlichen Betrieben und Betriebstypen hat.

Die restlichen 22% stammen aus dem Kreis der Fachausschuss-ExpertInnen.

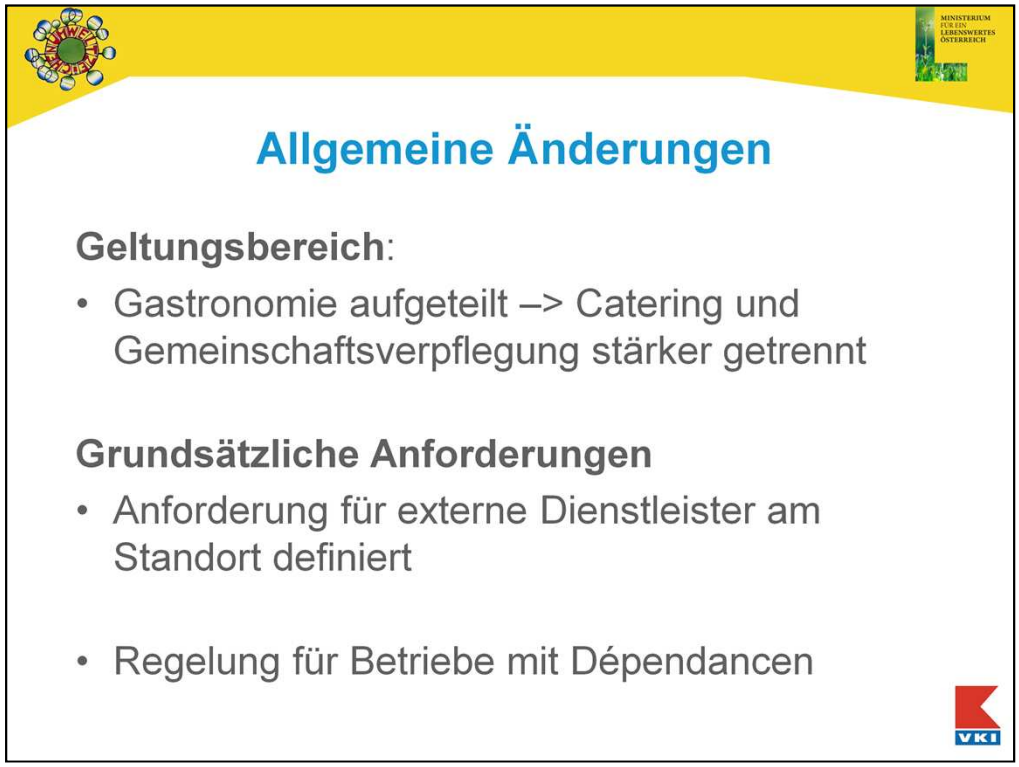
Die Mehrheit der TeilnehmerInnen (59%) hat sich sehr aktiv an der Diskussion beteiligt und sowohl – zum Teil sehr zahlreiche - Kommentare abgegeben als auch Bewertungen vorgenommen.

In Summe wurden für die einzelnen Kriterien über 400 Kommentare und mehr als 2500 Bewertungen (likes/dislikes) abgegeben.

Überwiegend (87%) waren die Bewertungen positiv. Daraus kann aber nicht geschlossen werden, dass im selben Ausmaß auch die Zustimmung zu den einzelnen Kriterien vorliegt. Hier zeigt der Algorithmus der Online-Plattfor discuto, dass aufgrund des Verhältnisses von likes und dislikes bzw. der abgegeben Kommentare durchaus bei mehreren Kriterien weiterer Abstimmungsbedarf besteht.

Auf den folgenden Folien ist daher die Nummer bei denjenigen Kriterien **grün** dargestellt, wo es in der Diskussion prinzipielle Zustimmung gab, **orange** sind Anforderungen, die nicht eindeutig oder negativ beurteilt wurden.

Leider war in der Darstellung der Software die Unterscheidung zwischen MUSS- und SOLL-Kriterien nicht ganz klar ersichtlich. Aus einigen Anmerkungen und Bewertungen geht hervor, dass Soll-Kriterien als verpflichten umzusetzen verstanden wurden.

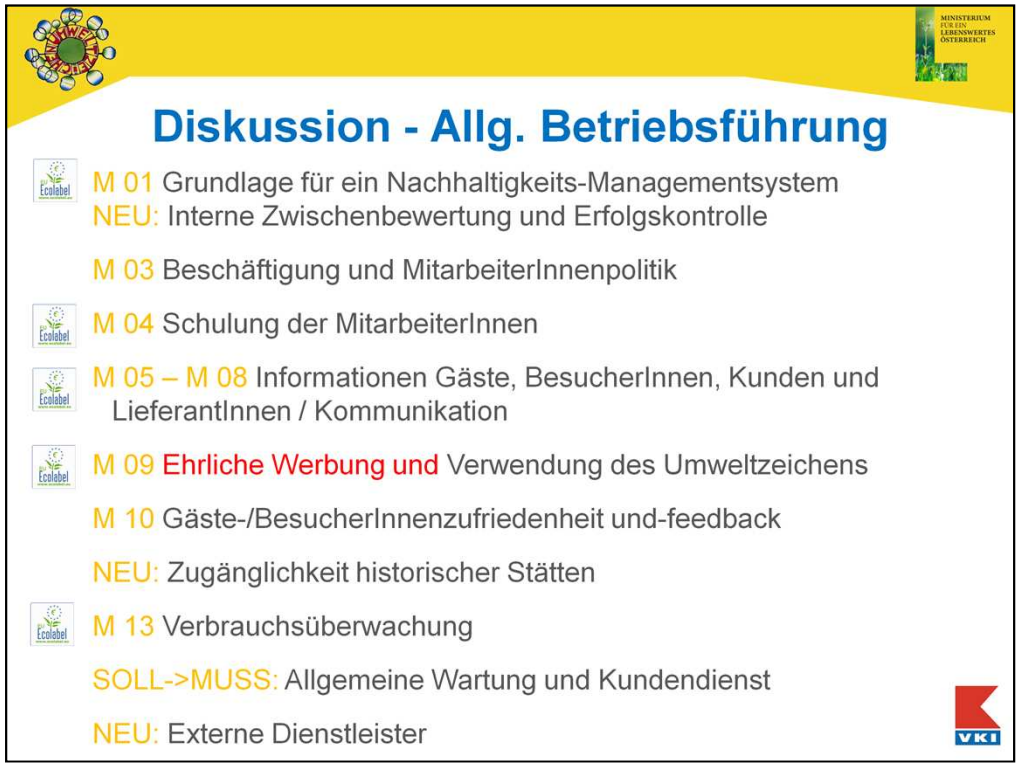


In den letzten Jahren hat es aufgrund verschiedener Initiativen ein verstärktes Interesse am Umweltzeichen aus den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings gegeben. Dabei hat sich gezeigt, dass für diese beiden Betriebstypen zahlreiche standortspezifische Kriterien nicht passend sind und der Fokus stärker auf den Bereich der Lebensmittelbeschaffung und –zubereitung gelegt werden sollte. Aus diesem Grund werden diese beiden Betriebstypen auch nicht mehr wie bisher als Untergruppen der „Gastronomiebetriebe“ sondern als eigene Betriebstypen geführt.

Weiters wurden die Anforderungen für am Standort befindliche externe Dienstleister (z.B. eingemietete Gastrobetriebe/Cateringbetriebe in Hotels/Locations) präzisiert und Bestimmungen für Betriebe mit Dependancen aufgenommen.

Hinweis, dass in der Definition für Dependancen ein Textteil fehlt – dies sollte noch ausformuliert werden.

Beim Betriebstyp Tagungs- und Eventlokalitäten: Umformulierung von „Verpflegung der Tagungsgäste muss gewährleistet sein“-> auch für jene möglich die kein eigenes Catering haben.



M01: Kriterium sollte genauer formuliert werden und einige Anforderungen könnten in den Sollbereich verschoben werden, wenn GSTC konform.
MUSS: alles was qualitative Verbesserung bringt (z.B. MitarbeiterInnenpolitik)
Nachhaltigkeitskonzept muss nicht detailliert veröffentlich werden, muss auch nicht unbedingt auf die HP (aber zumindest ein Statement), Aushang im Betrieb ist auch ok.
Einige Punkte nicht an Betriebstypen/-größen angepasst; v.a. für kl. Betriebe zu aufwändig;

NEU: 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

M03: Könnte durch Verweis auf gesetzliche Regelung (Gleichbehandlunggesetz, GlBG) ersetzt werden. Einhaltung sollte aber auch explizit gefordert werden.

M04: (Muster)Vorlagen für Schulungen (mehrsprachig); Weniger detailliert im Kriterium – Details in Schulungsunterlagen;

M05: Kommunikation darf nicht zu aufdringlich sein, Brandschutz gesetzlich geregelt; Art der Kommunikation sollte Betrieb überlassen werden
VKI: vorhandene Gästeinformation (zu bestellen) wird weiter angepasst

M10: wäre besser SOLL (Beschwerdemanagement nicht einfach); Abweichungen

der Bewertungstools für Konzerne schwierig
Konnex zur Speisenqualität nicht verständlich, besser teilen/ändern

NEU Zugänglichkeit: Relevanz wird angezweifelt; Umformulierung

M13: Nur „mind. jährl. Erfassung“ vs. sinnvollere monatliche Aufzeichnungen; Einheitliche Hilfstools zur Erfassung gefordert (-> Software-Tool in Planung), Zusätzliche Anforderungen nicht immer sinnvoll, ebenso nicht alle geforderten Kennzahlen für alle Betriebstypen.

Wartung: Sofern nicht ohnehin gesetzlich geregelt ist Wartungsvorgabe/-plan auch als MUSS sinnvoll, ausg. Angabe der Wassermengen

NEU: Externe DL: „vertragliche Vereinbarung“ nicht möglich bzw. zu schwierig, Information ja

NEU: Sozialplan: Nicht praktikabel; bisherige Regelung ausreichend, steht in MA-Handbüchern;

Nicht alle Forderungen sinnvoll (Auflage an Rezeption, …)
-> daher sinnvolle Teile in bestehende Kriterien integrieren und ein paar Punkte weglassen

E02: „und Schalldämmung“ obsolet, da keine entsprechende Anforderung; 90% ist zu wenig, hier müsste ambitionierter gefordert werden (oder 90% der Fensterfläche) - Kriterium ohne % Angabe formulieren.

E03: Kriterium obsolet, da gesetzl. geregelt, sollte aber bleiben.

E04: Kompliziert formuliert;

E05: Dämmung der Wasserrohre nicht überall sinnvoll (Legionellenbildung?)

E06: Ggf. bereits neue Energieeffizienklassen (mit) berücksichtigen; keine taxative Aufzählung der Leistungsklassen; Vermischung Effizienzklassen und Abschaltung und Verknüpfung Betrieb und Gästeanwesenheit nicht sinnvoll;

NEU: Wärmeregulierung: Nicht überall umsetzbar; nur bei Umbauarbeiten; Behaglichkeit sollte gewährleistet bleiben und im Vordergrund stehen; konkrete Temperaturempfehlung nicht sinnvoll, eher Gästeinformation über Regelung -> SOLL-Kriterium

E09: Energiesparlampen werden kritisch gesehen; Wer kontrolliert das nach zwei Jahren?; 100% nicht immer sinnvoll und möglich, da geforderte Lichtqualität nicht erfüllt wird, Präzisierung sinnvoll

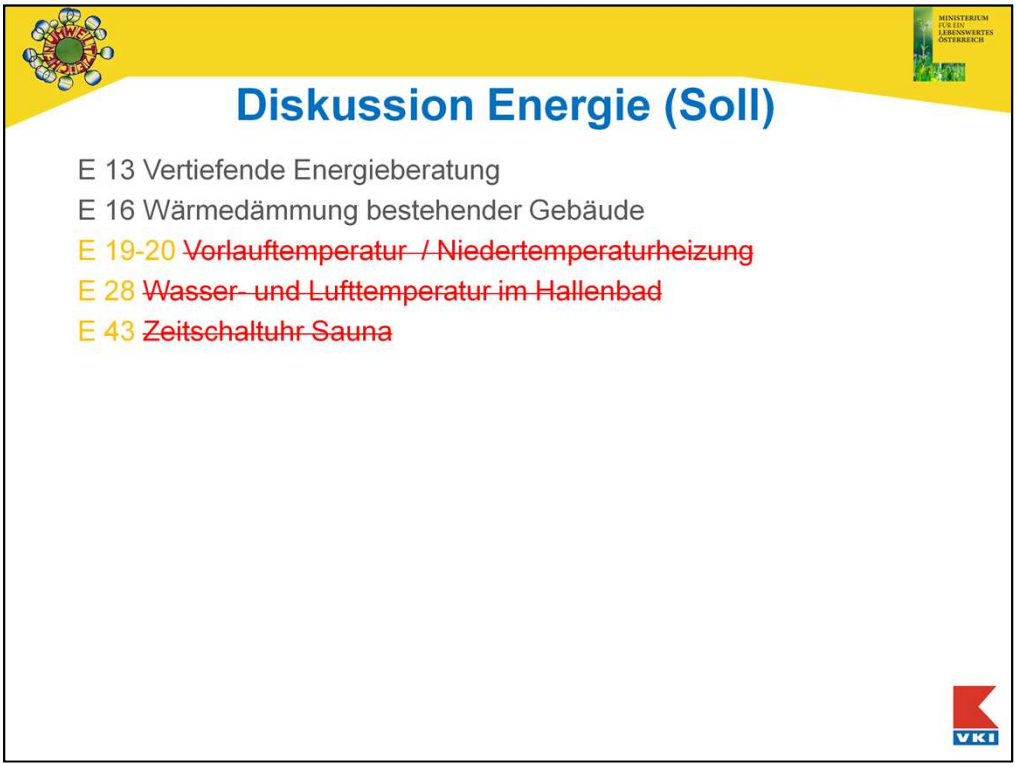
Automatische Systeme ev. für kleine Betriebe schwierig

E10: Ausnahmen werden als nicht umweltzeichen-kompatibel erachtet. Krit. bleibt wie es war (Diskussion war: Gastgärten sollten gar nicht beheizt werden, wenn es baulich umschlossen ist, ist es ja kein Gastgarten mehr -> darf aber keine

zusätzliche Konsumationsfläche sein, sondern wirklich nur eine Nische für Raucher).

E11: „grüner Tarif“ muss besser erläutert werden;
VKI: gemeint ist 100% Strom aus erneuerbaren Ressourcen

WKO weist darauf hin, dass UZ weniger Bedeutung erlangen wird, wenn die Kriterien in der vorgestellten Art und im Umfang immer strenger bzw. ausführlicher werden, was sehr bedauerlich wäre. Der eingeschlagene Weg der internationalen Anpassungen (EU Ecolabel und GSTC) dient eher wenigen großen Betrieben als der Mehrheit der in der Sparte vertretenen KMUs.



E13: 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

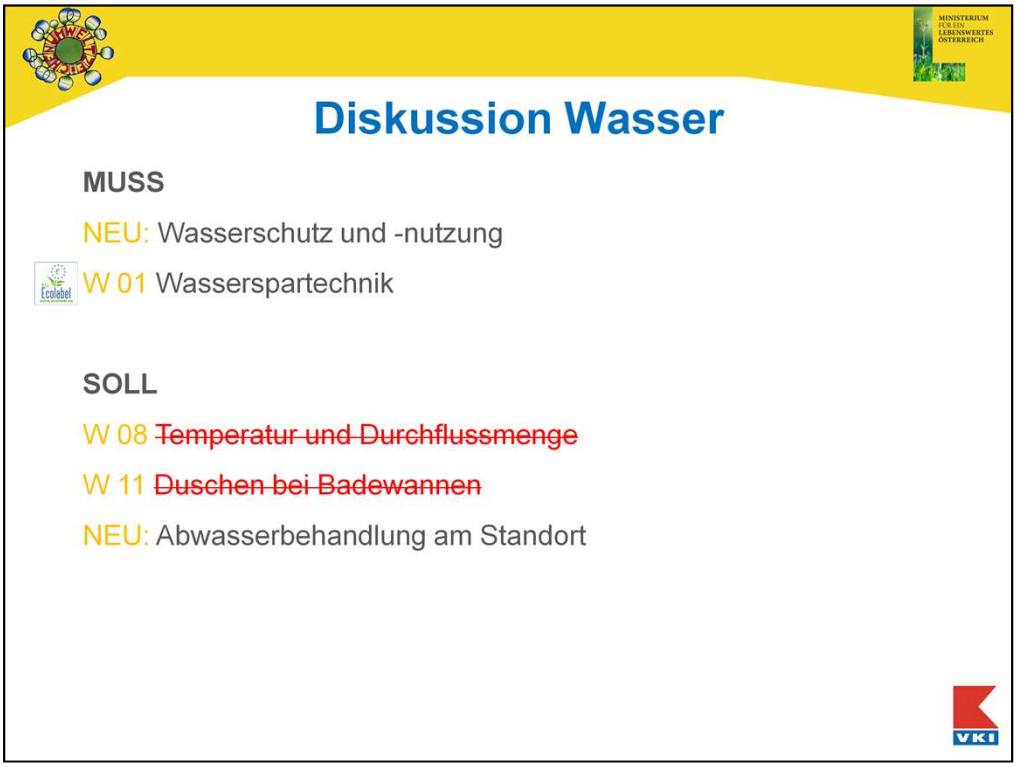
E16: Wert Fenster sollte angepasst werden (besser als 1,1), Dreifachverglasung etc.; mehr / ambitioniertere Werte wünschenswert

E19: Warum gestrichen?
VKI: hoher Umsetzungsgrad, Stand der Technik

E20: Warum gestrichen?
VKI: sehr selten umgesetzt, kann auch als "Eigeninitiative" geltend gemacht werden

E43: Streichung nicht sinnvoll, eher Umformulierung: hinsichtlich Regelung gem. bedarfsorientierter Nutzungsdauer und Betriebsbereitschaft

Generell ist aber eine Reduktion der Kriterien begrüßenswert.



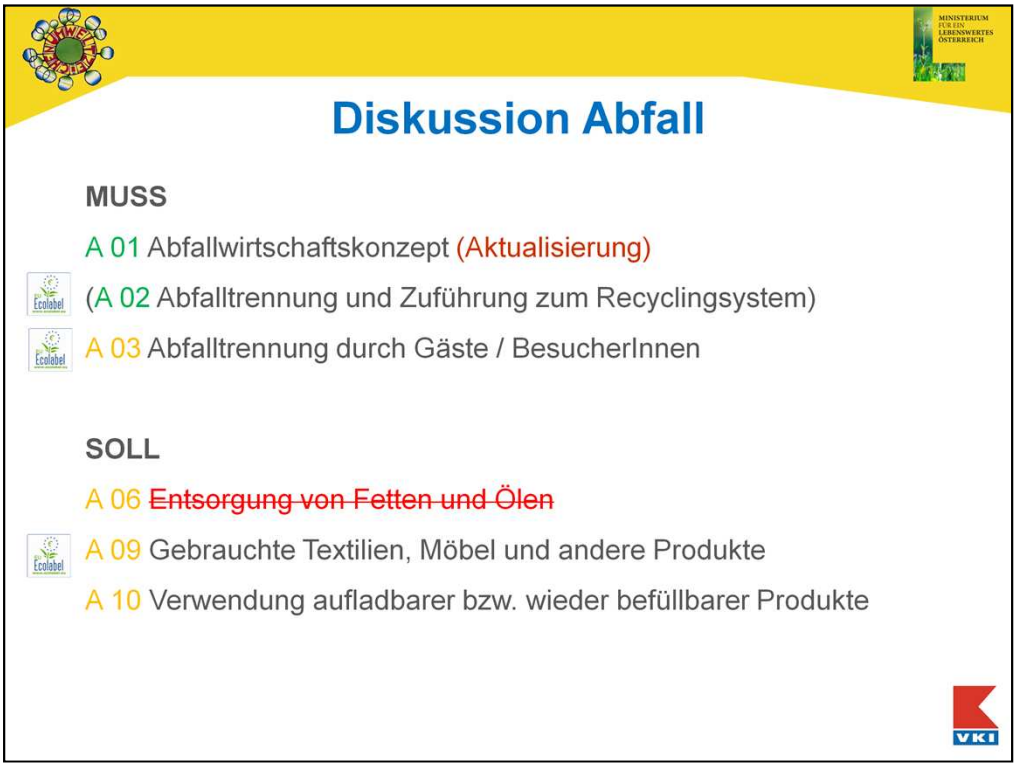
NEU: Wasserschutz: Nicht alles eindeutig formuliert. Wer ist zuständig; etc…
-> eventuell in das Nachhaltigkeitskonzept integrieren(?)

W01: 9 l für Duschen bei Neuanschaffungen bzw. 6 l bei Wasserhähnen sinnvoll; die neue Anforderung des EU-Ecolabels (8,5 l/min) wurde nicht übernommen, bleibt bei 9l als Durchschnitt (wenn Wasserhahn weniger hat, kann auch im Durchschnitt 8,5 erreicht werden)
Erläuterung: die Anforderung, Neuanschaffungen an die „zuständige Stelle“ (wäre in diesem Fall VKI/Umweltministerium) zu melden, wird ggf. bei Folgeprüfung bzw. internem Audit relevant/geprüft

W08: Sollte als SOLL beibehalten werden, da es auch verstärkt wieder Mischarmaturen mit zwei Reglern gibt

W11: wird gestrichen

NEU: EU-Ecolabel-Kriterium „Abwasserbehandlung“: SOLL-Punkte eigentlich wenig sinnvoll, da gesetzlich geregelt bzw. Autowäsche kaum relevant (ausg. ev. Camping)



A01: Sollte alle 4 Jahre (= bei jeder UZ-Folgeprüfung) aktualisiert werden

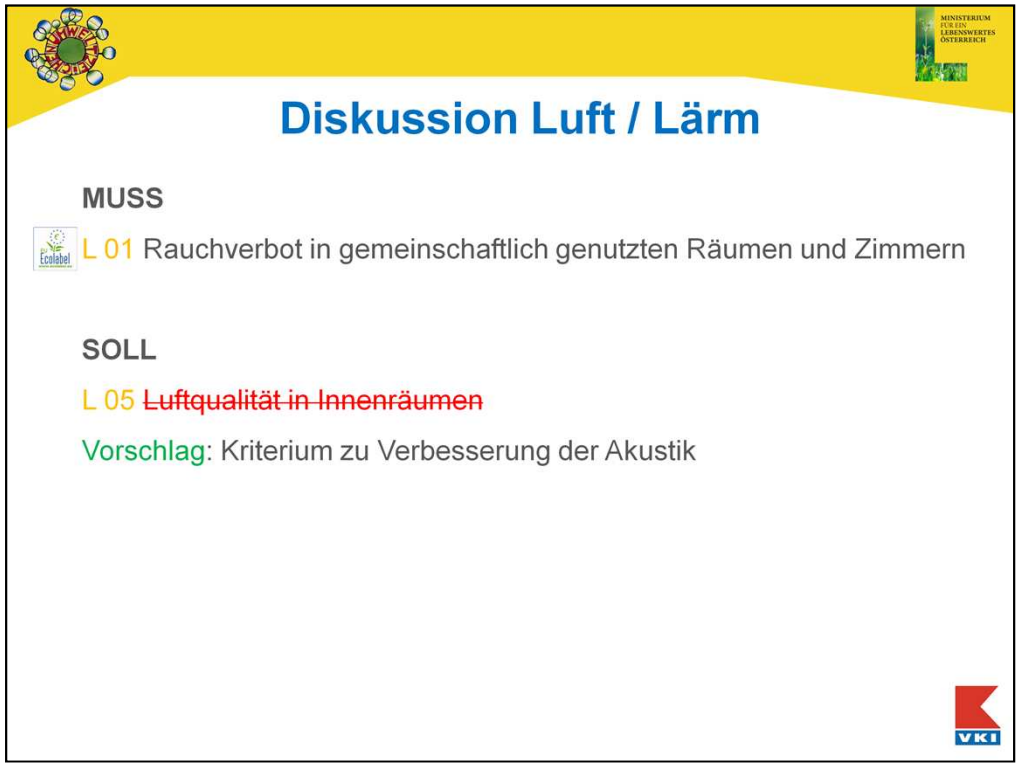
A03: Schwierig in der Realität: im Zimmer sind Trennbehälter oft nicht sinnvoll und möglich. Aber Kommunikationseffekt wichtig; sollte daher jedenfalls bleiben, zumindest an zentraler Stelle des Betriebs muss Trennmöglichkeit bestehen, v.a. mit der „und/oder“ Bestimmung etwas einfacher umzusetzen.

A06: Streichung (insb. als Angebot für Appartements) sollte nicht vorgenommen werden!

A09: Nachweisführung schwer; „schriftliches Konzept“; b) unverständlich
-> umformulieren sinnvoll; „Konzept“ hinausstreichen

A10: Warum a) Akkus etc. gestrichen -> Akkus von Gästen oft entfernt

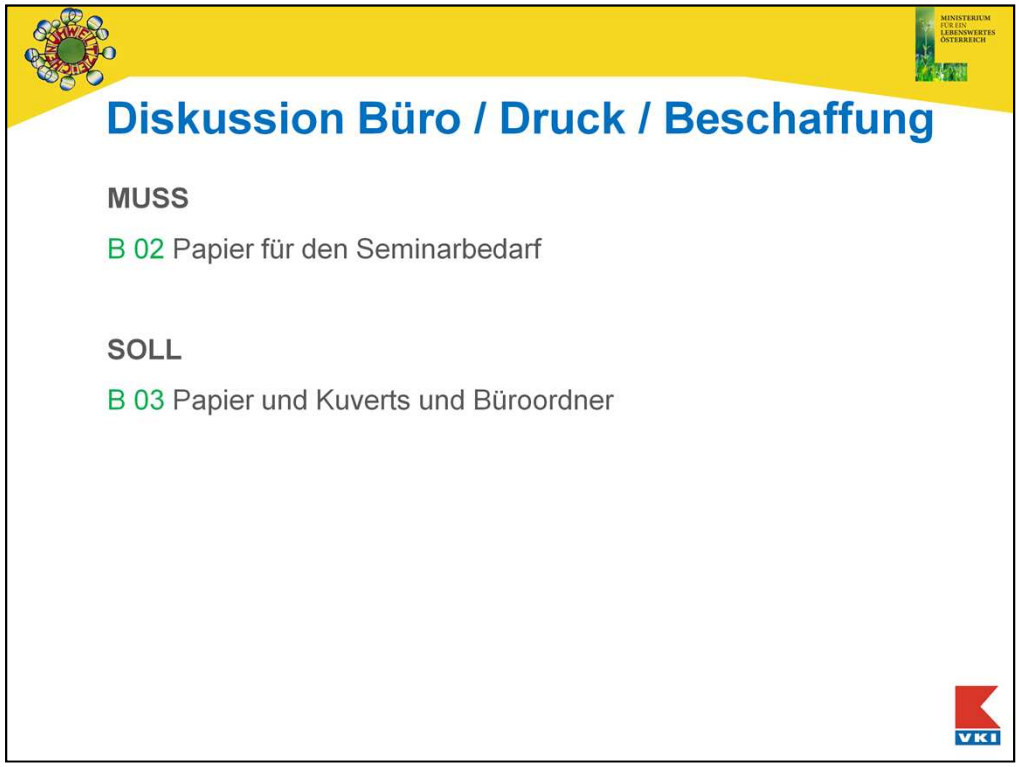
Neues SOLL-Krit. für Abgabe von Produkten (Toner, …) an caritative Einrichtungen aufnehmen



L01: Generelles Rauchverbot im Zimmer wäre praxisgerecht(er), da Raucherzimmer nicht flexibel nutzbar;

L05: Frage warum Krit. gestrichen wurde, sollte als SOLL beibehalten bleiben.
VKI: gestrichen, da die angeführten Maßnahmen unter a) in ihrem Umfang („ausschließlich“ … Materialien mit Umweltzeichen) de facto nirgends erfüllbar waren/sind und auch der Nachweis bei b) für alle Reinigungsmittel ebenfalls einen sehr hohen Aufwand bedeutet (und daher bisher nicht erbracht wurde) Entsprechende Anforderungen bzgl. guter Luftqualität sind auch in anderen Kriterien zu Beschaffung enthalten (s. Kap. Reinigung, Ausstattung)

Thema „Akustik“ sollte auch berücksichtigt werden (z.B. Honorierung von Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik)

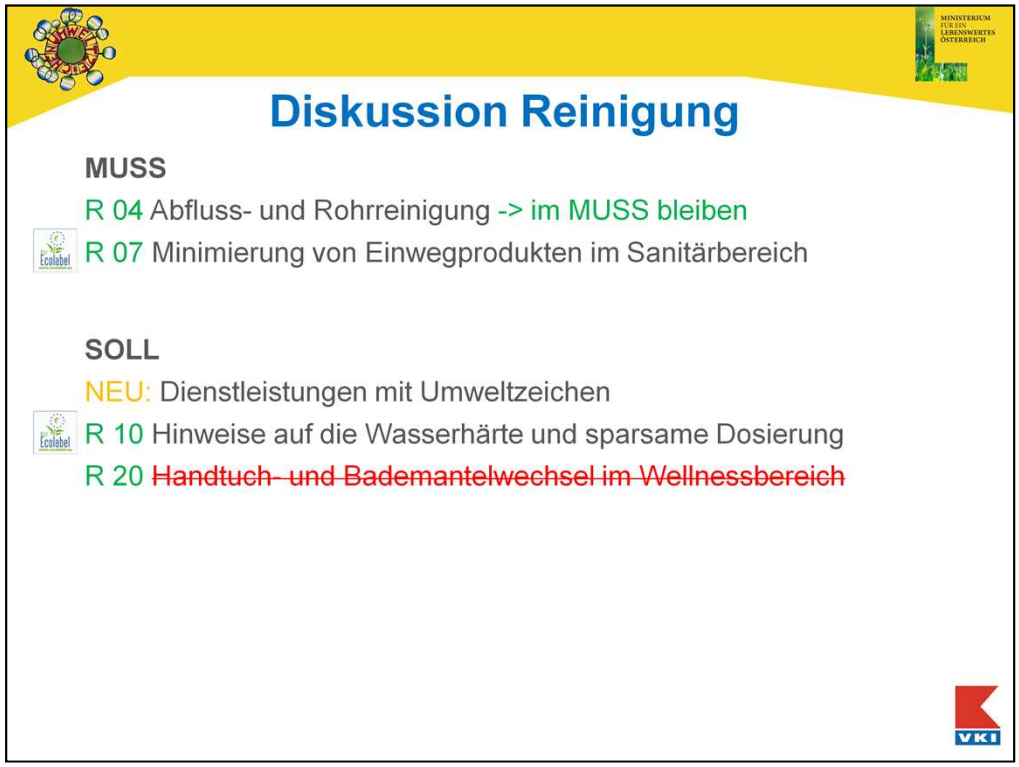


B02: Gilt nur, wenn vom Betrieb zur Verfügung gestellt wird

-> VKI: ergänzen: „“vom Betrieb zur Verfügung gestellte…“

B03: Labeldschungel erläutern; was sind „weiterverabeitete Papiererzeugnisse“

Generell wird eine Vereinheitlichung der Anforderungen betreffend Beschaffung so weit möglich in allen UZ-RL angestrebt.



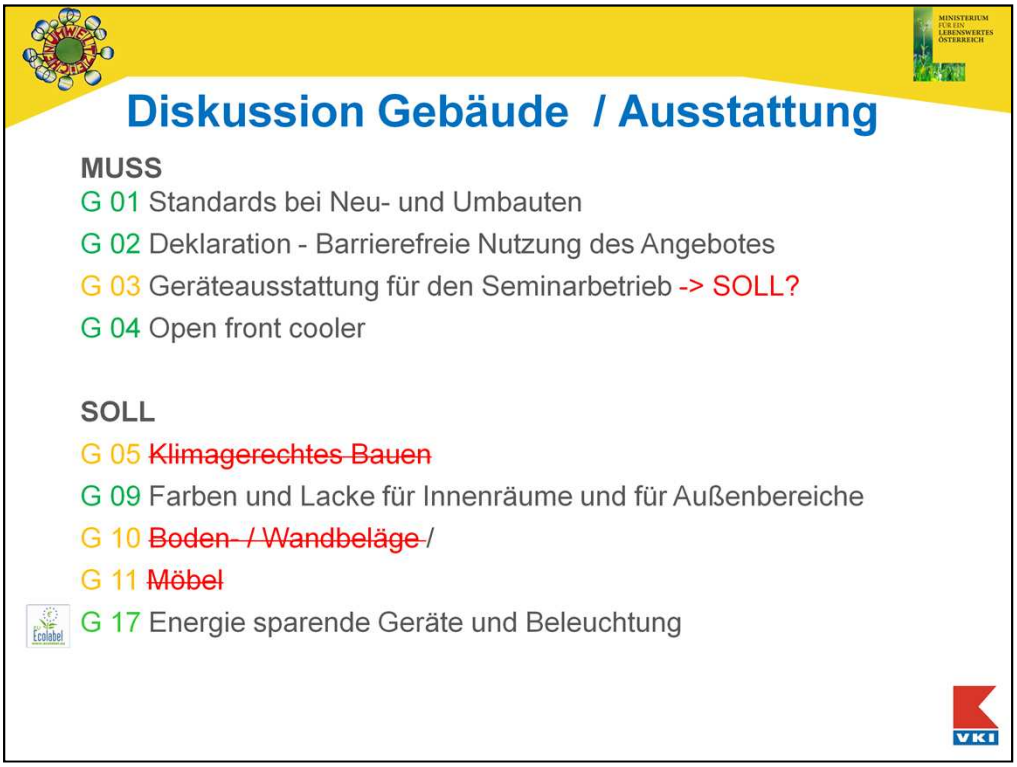
R04: Mehrheitlich für Beibehaltung als MUSS-Kriterium

R07: wurde an vorhandene Bedingungen angepasst (Sterne Klassifizierung etc.); Einmal Zahnputzbecher sollten generell eher nicht zugelassen werden.

NEU: Kriterium für ausgezeichnete Wäsche- und Reinigungs-Dienstleistungen (UZ oder EMAS)
VKI: einige Mietwäscheanbieter bereits zertifiziert

R10: In „Sanitärbereichen“ nicht notwendig -> Formulierung anpassen

R20: Mehrheitlich für Streichen des Kriteriums, hat aber durchaus auch Berechtigung, wurde allerdings bislang kaum umgesetzt (-> Eigeninitiative?)



G01: (Einige) Anforderungen sollten gestrichen werden, da in den diversen Gesetzen ohnehin ausreichend geregelt; manches auch nicht verständlich („Umsiedlung“) VKI: – internationaler Kontext (GSTC), daher ev. erforderlich
ev. Umformulierung wie bei Neubauten nachhaltiges Bauen berücksichtigt werden kann; Umbau vs. Neubau vs. neue Planung vs. Sanierung

G02: 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). ist allerdings ein sehr wichtiger Punkt;
ev. Hinweis auf zumindest Ausfüllen von „www.barriere-check.at“

G04: Für GEM schwer umsetzbar; ev. GEM ausnehmen?
VKI: wurde schon angepasst - Möglichkeit des Aktionsprogramms bei vorhandenen Geräten und Bestimmung für Neuanschaffungen

G05: SOLL-Punkte sollten für Betriebe mit Gebäudelabels vergeben werden (ÖGNB, zertifiziertes Passivhaus etc.), auch für bestimmte bautechnisch / gestalterische / architektonisch ausgezeichnete Betriebe

G09: Sollte eigenes Kriterium bleiben

G10: PVC-freie Bodenbeläge sollten als SOLL-Kriterium beibehalten werden.

G11: Eher für Streichen des Kriteriums, da schwer nachweisbar und ggf. Punkte auch im Rahmen der Eigeninitiativen möglich.

G17: Wurde dort auf „Haushaltsgeräte“ umformuliert wo die angeführten Werte nur

für HH-Geräte gelten
für gewerbl. Geräte wie Kühlgeräte, Waschmaschinen sind entsprechende Anforderungen bereits angegeben

K01: Diskussion: Ausnahmen z.B. Seniorenwohnheim, Take-Away Bereich und Shop-Charakter in GEM berücksichtigen; nur gesetzliche Bestimmungen beachten; Tappeiner schickt einen für Meetings und Events abgestimmten Vorschlag der Länderinitiativen – eventuell Kriterien entsprechend anpassen

K03: Zuckerbeutel sollten zugelassen werden (z.B. konzernweite Qualitätsstandards); Kaffeekapseln sollten eher nicht erlaubt werden; Brot sollte als Kategorie gestrichen (d.h. generell nicht verpackt erlaubt) werden

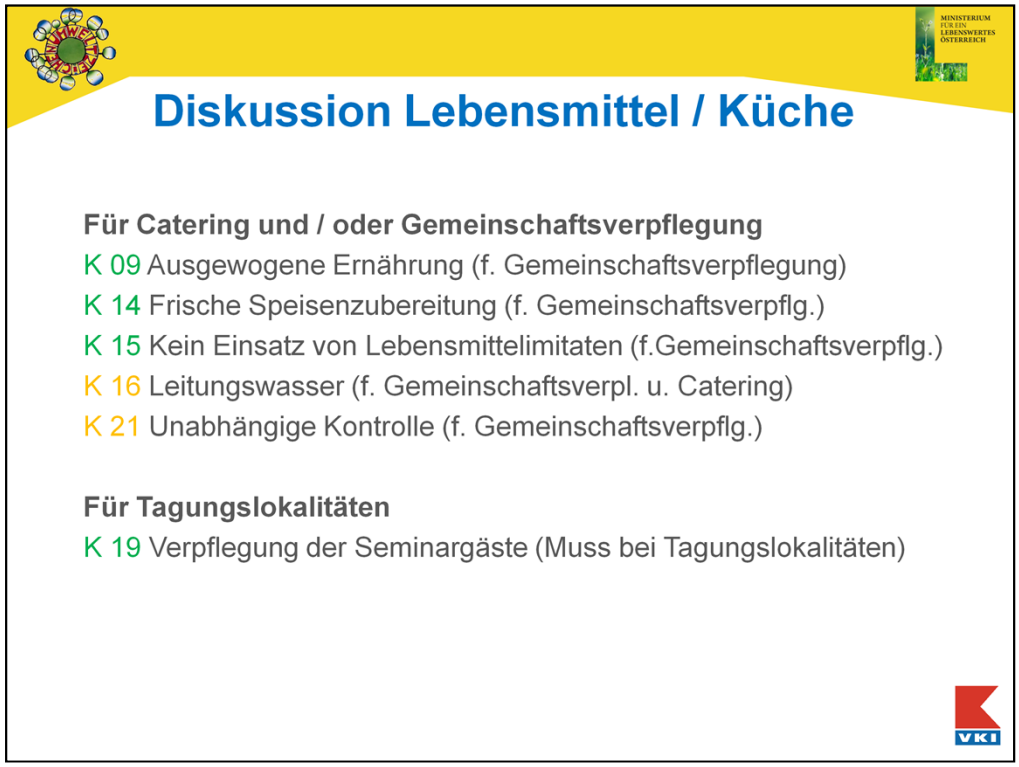
K04: Vorschlag Frühstückseier zumindest Freilandhaltung; Eier zum Verarbeiten zumindest Bodenhaltung; beugt vor, dass Volleiprodukte oder Eipulver als Ersatz verwendet werden. – konnte nicht eindeutig geklärt werden

K05: Definition „regional“ wurde angesprochen (Umkreis 150 km, dh. auch grenznahes Ausland mgl.) für Catering nicht als MUSS, da von Kundenanfragen abhängig und daher regionaler Einkauf nicht ganzjährig mgl.
VQL: Kategorie „Lamm“ streichen, da selten verwendet

K06: 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; Hauptzutaten streichen, Vorschlag: „Gewürze und würzende Zutaten gelten nicht zur Erfüllung dieser Anforderung“ – Einfügen in „Beurteilung und Prüfung“

K10: „Ethische Tierhaltung und Artenschutz“; ev. Thunfisch aufnehmen; keine Ausnahme für Schutzhütten; Fisch nur mit MSC-Label(?)

K12: „Produkttypen“ statt „Produkte“, auch andere Anbieter erlauben;
VKI: ist durch die Formulierung bereits gegeben



K09: sollte eher in SOLL-Kriterien verschoben werden, da v.a. für kleinere Betriebe kaum in der geforderten Form umsetzbar

K14: Conveniencestufen "0-2" streichen. Vorschlag Formulierung „auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren". Nachweis: „ Der Betrieb muss die Notwendigkeit des Einsatzes der Produkte schriftlich darlegen."

K15: nicht streichen – Diskussion / Interpretation, einige Umformulierungen vorgeschlagen

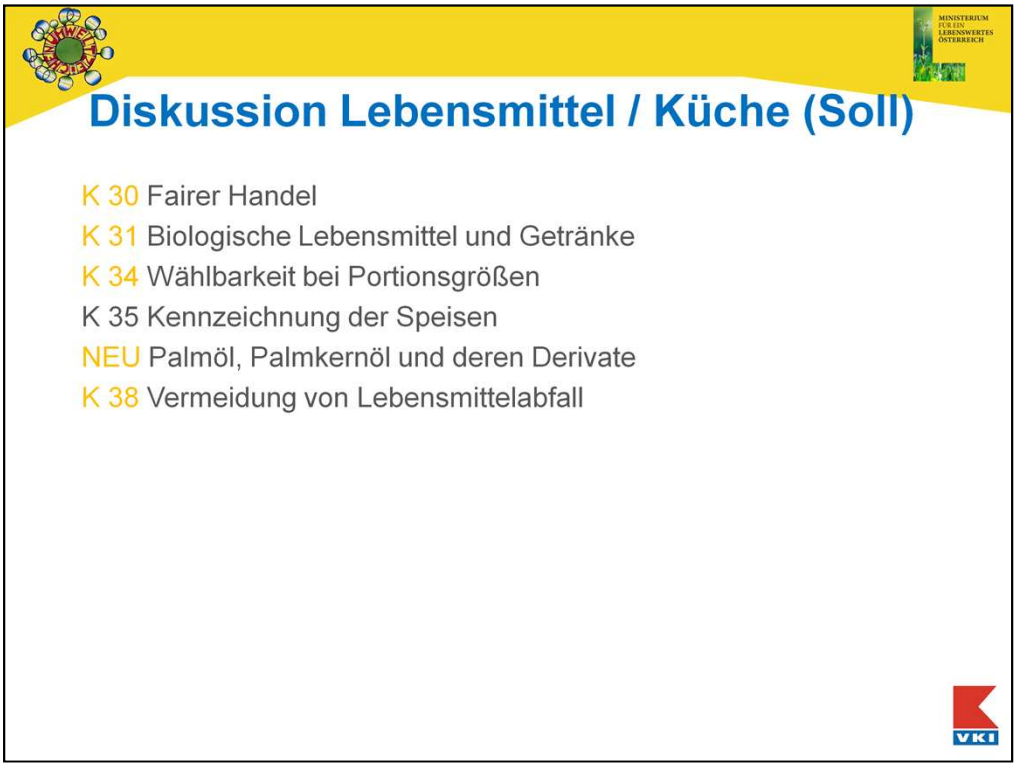
K16: Online-Diskussion ob kostenlos oder nicht,

VKI: Kriterium ist nur für Gemeinschaftsverpflegung (GEM) - MUSS; alle anderen erhalten SOLL-Punkte wenn kostenlos und entsprechend gekennzeichnet

K21: 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

K19: Warum sind hier Ausnahmen mgl.? -

VKI: weil bei externen Cateringleistungen auch der Kundenwunsch berücksichtigt werden kann, -> Formulierung ev. ändern



K30: hier sollten besser „Produkttypen“ statt „Produkte“ gefordert werden; Anforderung b („Alle …verwendeten Produkte aus Entwicklungsländern…“) ev. streichen, weil unrealistisch bzw. nicht exakt nachweisbar.

K31: „Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Getränken“- Kommentare: Aufwand des Ausrechnens der %-Werte sehr hoch;

VKI: statt „und“ – „oder“ und je Punkte vergeben (ist eine Soll-Anforderung)

K34: Nachschlag kostenlos nicht wirtschaftlich bzw. kontraproduktiv; ev. nur für Beilagen?

VKI: als SOLL-Kriterium durchaus möglich, Umsetzung bleibt Betrieb überlassen

K35: Aufnahme auch SOLL-Kriterium zur Angabe/Auslobung der Herkunft von Fleisch und Eiern (z.B.: AT, EU, nicht EU)

K38: Wahl der Beilagen - wie wird LM-Abfall reduziert? -> bei freier Wahl der Beilagen werden üblicherweise die bevorzugten Beilagen gewählt, natürlich müssen dabei Hygienebestimmungen berücksichtigt werden.

Vorschlag – Punkte anders gestalten: weniger Punkte für Weitergabe an karitative

Einrichtungen (da selten und aus Hygienegründen schwerer umsetzbar, mehr Punkte für Transportbox zum Mitnehmen

V01: "*Es ist für „LieferantInnen" meist nicht sinnvoll und notwendig, Anreiseinformationen zum öffentlichen Verkehr zu erhalten"*
VKI: stimmt, „LieferantInnen" sollte hier gestrichen werden

V02: Sehr widersprüchlich – drei Kommentare der Online-Diskussion waren 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", diese kann auch immateriell sein und An-Abreise ist die zentrale Umweltproblematik im Tourismus
-> VKI: eventuell auf Ausnahmen hinweisen

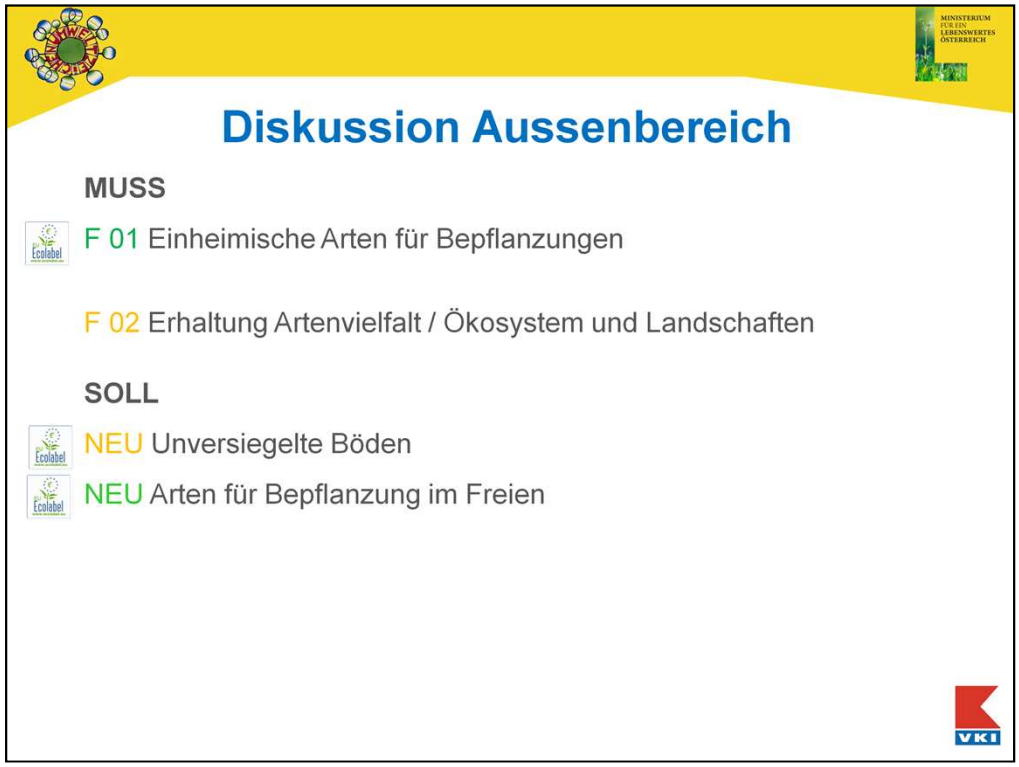
NEU: Speisetransport: auch externe Transportanbieter / Mietfahrzeuge sollten berücksichtigt werden
VKI: UZ für klimaneutrale Transportsysteme zumindest als SOLL, eventuell Kriterium auch allgemeiner für Transportdienstleistungen formulieren

V08: ursprüngliche Forderung pro 50 Zimmer drei Fahrräder sollte belassen bleiben

VKI: ev. Abstufung bei Punkten

V12-13: Eindeutig für Beibehaltung als SOLL-Kriterium

NEU: Anforderungen zu Service-Lieferflotte - Diskussion könnte als Zusatzinitiativen angeführt werden



F01: Gebietsfremde Pflanzen sollten besser generell nicht in Betracht gezogen werden.
Bzw. auf die bald erscheinende „schwarze Liste der Neophyten“ referenzieren.

NEU: Unversiegelte Böden: Kriterium des EU-Ecolabels. Wunsch ev. nach Staffelung (auch für geringere Flächen, z.B. 70% bereits Punkte vergeben)

NEU Arten für Bepflanzung: Anregung der Diskussion: „insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher“ zusätzlich aufzunehmen.- > wurde bereits in den Vorschlag integriert

Herzlichen Dank für die Teilnahme, sowohl an der Online-Diskussion als auch am Fachausschuss direkt!