



Österreichisches
Umweltzeichen

Richtlinie UZ 200

Tourismus-, Gastronomie- und Kulturbetriebe

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

Version 8.0
vom **1. Jänner 2023**

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
Abteilung V/7 - Integrierte Produktpolitik,
Betrieblicher Umweltschutz und
Umwelttechnologie
Dr. Regina Preslmair
Stubenbastei 5, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 71162 61-1645
Email: regina.preslmair@bmk.gv.at
www.bmk.gv.at, www.umweltzeichen.at

VKI, Verein für Konsumenteninformation,
Umweltzeichen

DI Otto Fichtl
Linke Wienzeile 18, A-1060 Wien
Tel: +43 (0)1 588 77-235
Email: otto.fichtl@vki.at
www.konsument.at

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1. Geltungsbereich	5
2. Grundsätzliche Anforderungen	8
3. Kriterienstruktur	8
4. Zusätzliche Anforderungen.....	10
5. Kriterien und Anforderungen	12
5.1 Management und Kommunikation.....	12
5.2 Energie.....	18
5.3 Wasser	24
5.4 Abfall	26
5.5 Luft / Lärm	28
5.6 Büro / Druck	29
5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene.....	30
5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung	32
5.9 Lebensmittel / Küche.....	34
5.10 Verkehr / Mobilität	42
5.11 Aussenbereich / Freiflächen.....	46
5.12 Museumsspezifische Anforderungen	47
ANHANG	55

Einleitung

Das Österreichische Umweltzeichen für „Tourismus-, Gastronomie- & Kulturbetriebe“ zeichnet Betriebe für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus.

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

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

Ziel dieser Richtlinie ist eine strukturelle Verbesserung der Umweltsituation im Tourismus-, Gastronomie- und Kulturbereich 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 vor Ort für Mitarbeiter:innen und Besucher:innen sind in den Kriterien erfasst. Und nicht zuletzt sollen durch soziale Bestimmungen und der Forderung nach entsprechender Information garantiert werden, dass die Mitarbeiter:innen das Konzept des Umweltzeichens mittragen und umsetzen und auch die Gäste und Besucher:innen daran teilnehmen können.

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

Mit den Produktgruppen „Museen und Ausstellungshäuser“ (2018), „Sprech- und Musiktheater“ sowie „Kinobetriebe“ (2022) wurden weitere Module in diese Richtlinie integriert, wodurch umweltfreundliches Management und soziale Verantwortung sowohl in der österreichischen Museumslandschaft als auch in Kulturveranstaltungsstätten gefördert und ausgezeichnet werden können.

1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Umweltzeichen Richtlinie „**Tourismus-, Gastronomie- & Kulturbetriebe**“ (UZ 200) umfasst derzeit folgende Betriebstypen:

Beherbergungsbetriebe (UZ 201)

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

Private Beherbergungsbetriebe (UZ 201a)

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

Gastronomiebetriebe (UZ 202)

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

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

Event-Catering und Party-Service (UZ 203)

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

Gemeinschaftsverpflegung (UZ 204)

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

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

Campingplätze (UZ 205)

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

Schutzhütten (UZ 206)

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

Tagungs- und Eventlokalitäten (UZ 207)

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

- Es handelt sich um feste Gebäude an einem fixen Ort.
- Ein wesentlicher (Geschäfts-)Zweck des Unternehmens ist es, Veranstaltungen zu beherbergen. Für die Organisation und Vermittlung von Veranstaltungen liegt eine Gewerbeberechtigung vor.
- Die Räumlichkeiten der auszuzeichnenden Tagungs- und Eventlokalität dienen vorrangig der Durchführung von (Kultur-)Veranstaltungen, sind öffentlich zugänglich und für externe Veranstaltungen buchbar und werden auch so nach außen kommuniziert
- 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
- Tagungsorte verfügen über mindestens drei getrennt nutzbare Tagungsräume bzw. einen Tagungsraum/-räume von mind. 100 m² Größe.
- Eventlokalitäten verfügen über mindestens einen Veranstaltungsraum mit entsprechender (Bühnen-)Ausstattung und -Technik.

Museen und Ausstellungshäuser (UZ 208)

Museumsbetriebe

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

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

Ausstellungshäuser

Kunsthallen und Ausstellungshäuser sind nicht kommerzielle Institutionen zur Veranstaltung von Kunstausstellungen. Sie haben keine eigene Sammlung, sind

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

aber speziell dem Zweck gewidmet, der Öffentlichkeit zugängliche Ausstellungen zu präsentieren.

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

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

Sprech- und Musiktheater (UZ 209)

Der Betriebstyp Sprech- und Musiktheater umfasst einerseits die innerhalb von Bauten gelegenen Veranstaltungsräume, welche mit mindestens einem Bühnenraum ausgestattet und zur Verwendung eines szenischen Aufwandes geeignet sind. Primär sind die Räumlichkeiten zur Veranstaltung von Theater- und ähnlichen Vorstellungen aller Genres bestimmt können aber auch noch anderen Zwecken dienen.

Erfasst sind andererseits auch die für die szenische Darstellung erforderlichen Bauten, Materialien und Requisiten sowie Ausstattung und Maske. Schließlich werden auch die Gebäudetechnik sowie administrative und organisatorische Bereiche behandelt, die für den Betrieb erforderlich sind.

Nicht erfasst von der Richtlinie sind Zirkus, Straßentheater und Wandertheater, die im öffentlichen Raum stattfinden.

Kinobetriebe (UZ 210)

Als Kinobetriebe bzw. Kinos – auch Lichtspieltheater, Lichtspielhäuser oder Filmtheater genannt – gelten alle Vorführungsbetriebe für alle Arten von Filmen mit einem regulären Spielbetrieb.

Nicht erfasst von der Richtlinie sind Autokinos, Freiluftkinos, Wanderkinos und Kinos, welche überwiegend oder ausschließlich Filme pornografischen Inhalts zeigen.

Generell gilt

Zertifiziert wird immer ein konkreter Betriebsstandort. Dieser kann, muss aber nicht ident mit dem Standort des Antrag-stellenden Unternehmens sein. Bzw. ist es auch möglich, dass ein Unternehmen mit mehreren Betriebsstandorten nur für einzelne Standorte die Zertifizierung beantragt.

2. Grundsätzliche Anforderungen

Voraussetzung für die Verleihung und Führung des Österreichischen Umweltzeichens ist die Einhaltung aller einschlägigen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Union, des Bundes, des Bundeslandes und der zuständigen Gemeinde. Insbesondere werden Gesetze und sonstige Rechtsvorschriften in Bezug auf Energieeffizienz und Wärmedämmung, Wasserversorgung, Wasserbehandlung und Abwasserentsorgung, Abfallsammlung und -entsorgung, Wartung und Pflege von Einrichtungen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie in Bezug auf den Landschaftsschutz und den Schutz der biologischen Vielfalt erfüllt.

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

Das Antrag-stellende Unternehmen ist ein aktiver **und eingetragener** Betrieb nach den anzuwendenden Rechtsvorschriften. Mitarbeiter:innen sind rechtmäßig beschäftigt und versichert, verfügen über einen rechtsgültigen Vertrag in schriftlicher Form und erhalten mindestens den nationalen oder regionalen Mindestlohn gemäß Kollektivvertrag. Die Arbeitszeiten entsprechen dem österreichischen Recht.

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

3. Kriterienstruktur

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

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

Modul Beherbergung („BEH“ - UZ 201)

Modul Privatvermieter („PRI“ – UZ 201a)

Modul Gastronomie („GAS“ – UZ 202)

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

Modul Gemeinschaftsverpflegung („GEM“ – UZ 204)

Modul Campingplätze (UZ 205) = EU-Ecolabel

Modul Schutzhütten (SCH - UZ 206)

Modul Tagungs- und Eventlokale (TAG – UZ 207)

Modul Museen und Ausstellungshäuser (MUS – UZ 208)

² Siehe www.gstcouncil.org

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

Modul Sprech- und Musiktheater (THE - UZ 209)

Modul Kinobetriebe (KIN – UZ 210)

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

Muss-Kriterien

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

Regelung für eingemietete Betriebe

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

Soll-Kriterien

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

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

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

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

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

Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien

Punktebasis für alle Betriebe		30 Punkte
Beherbergungsangebote (als Antragsteller)	reine Appartementbetriebe ohne weitere Dienstleistung, Privatzimmervermieter	+ 5 Punkte
	Sonstige Beherbergungsbetriebe	+ 10 Punkte
Gastronomieangebote (gilt für Beherbergung mit Gastronomie, sowie antragstellende Gastronomiebetriebe, Cateringbetriebe und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung) Punkte müssen aus Soll- Kriterien des Bereichs „Lebensmittel...“ erzielt werden.	Nur Frühstück/Snacks/einfache Speisen	+ 5 Punkte
	Frühstück/Snacks/einfache Speisen und Speisen an Hausgäste (Tagesmenüs) oder À la Carte Restaurant	+ 10 Punkte
	Nur Gemeinschaftsverpflegung	+ 5 Punkte
	Eventcatering	+ 3 Punkte
Gastronomieangebote für Tagungs- und Eventlokalitäten, Museen und Ausstellungshäuser, Kino- und Theaterbetriebe	Gastronomie eingemietet	+ 5 Punkte
	Kiosk / Concessions oder Bistro	+ 3 Punkte
Weitere Dienstleistungen	Seminar- /Veranstaltungsangebote	+ 3 Punkte
	Grün-/Freiflächen	+ 3 Punkte
	Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum	+ 5 Punkte
	Shop	+ 5 Punkte
Betriebe des Moduls Sprech- und Musiktheater	aus den theaterspezifischen Soll-Kriterien	mind. 5 Punkte

Beispiele:

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

4. Zusätzliche Anforderungen

Externe Dienstleister am Standort

Sind am Betriebsstandort externe Dienstleister präsent und ist eine eindeutige Abgrenzung für Gäste oder Besucher:innen nicht ersichtlich (z.B. extern geführter Gastronomiebetrieb), so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens

informiert und angehalten werden, zumindest die für sie relevanten Muss-Kriterien zu erfüllen. Dabei können auch von diesen umgesetzte Soll-Punkte gewertet werden. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist auch von diesen das Umweltzeichen bis zur Folgeprüfung umzusetzen oder dies in die Ausschreibungskriterien für eine Neuverpachtung aufzunehmen. Dies ist auch im Aktionsprogramm festzuhalten. Ein Catering-Betrieb muss mit den Cateringkriterien der RL UZ 62 („Green Meetings und Events“) vertraut sein und über die Kompetenz / Lieferverbindungen / Partner verfügen, eine Veranstaltung nach diesen Kriterien zu bedienen.

Regelung für Betriebe mit Dépendancen⁴

Sind im Betrieb Dépendancen vorhanden, so sind jedenfalls alle relevanten Kriterien im Haupthaus zu erfüllen. Die Dépendancen müssen ausgewählte Bereiche kriterienkonform umsetzen: dazu zählen zumindest die Anforderungen des Bereiches Management und Kommunikation sowie die Bestimmungen zur Abfalltrennung, Reinigung, Beschaffung (Papierprodukte, Reinigungsmittel etc.) und bzgl. Information/Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Weitere gebäudetechnische Kriterien sowie modulspezifische Kriterien sind längstens bis zur Re-Zertifizierung in vier Jahren umzusetzen. Haupthaus UND Dépendancen dürfen das Umweltzeichen nach erfolgter Zertifizierung führen.

Gleichzeitige Antragstellung für andere UZ-Richtlinien

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

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

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

5. Kriterien und Anforderungen

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

5.1 Management und Kommunikation

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
M 01	Grundlage für ein Nachhaltigkeits-Managementsystem	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 1	Die Grundlage für ein Nachhaltigkeits-/Umweltmanagementsystem, das den Prinzipien des PDCA Zyklus⁵ folgt und eine kontinuierliche Verbesserung anstrebt , wird durch Umsetzung der folgenden Prozesse geschaffen (siehe auch M 02): a) Ein/e Beauftragte/r für Umwelt / Energie / Nachhaltigkeit ist benannt. Diese:r ist für die qualitätssichernden Maßnahmen und die Informationsweitergabe an die Mitarbeiter:innen zuständig. b) Erstellung eines schriftlich formulierten und der Öffentlichkeit zugänglichen einfachen Nachhaltigkeitskonzeptes. Dieses enthält zumindest die für den Betrieb relevantesten Umweltaspekte hinsichtlich Energie, Wasser und Abfall. c) Der Betrieb hat ein Aktionsprogramm in dem mindestens alle zwei Jahre Ziele und Maßnahmen (mindestens zu den unter b) genannten Aspekten sowie ggf. Ziele, wie der Betrieb bis 2040 aus Öl bzw. Gas aussteigt) festgelegt werden. d) Über Grundzüge des Nachhaltigkeitsprogramms sowie geplante Maßnahmen und Erfolge wird die Öffentlichkeit in geeigneter Weise informiert (z.B. Aushang, Statement im Internet). Kommentare und Anregungen sollen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren (siehe M02) und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die folgenden Unterlagen vor: - das Nachhaltigkeitskonzept, - das Aktionsprogramm und - bei Folgeprüfungen den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie die aktualisierte Fassung alle zwei Jahre. Weiters ist zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste bzw. Besucher:innen aufgegriffen werden.										
M 02	Umwelleistungen und Interne Zwischenbewertung	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 1	a) Die zur (Wieder)Auszeichnung des Umweltzeichens vom Betrieb neu umgesetzten Maßnahmen und - soweit möglich die damit verbundenen Umwelteffekte- sind zumindest für eine Maßnahme entsprechend darzustellen. Bei Folgeprüfungen ist besonders die Entwicklung der Umweltkennzahlen (lt. Kriterium „Verbrauchsüberwachung“) darzustellen. b) Ein Verfahren für die interne Bewertung hinsichtlich der Umsetzung der im Aktionsprogramm										

⁵ Der „PDCA-Zyklus“ enthält vier sich wiederholende Phasen: Plan-Do-Check-Act (dt. Planen – Umsetzen – Überprüfen – Handeln)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	festgelegten Ziele sowie zur kontinuierlichen Verbesserung bzw. erforderlicher Korrektur allfälliger Mängel (= "internes Audit") wird mindestens alle zwei Jahre durchgeführt. Dabei ist ggf. die Evaluierung der Ziele zum Ausstieg aus fossilen Energien besonders zu berücksichtigen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Darstellung der neu umgesetzten Maßnahmen und - bei Folgeprüfungen - den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie ggf. die alle zwei Jahre aktualisierte Fassung vorzulegen.										
M 03	Beschäftigung und Mitarbeiter:innenpolitik Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine Minderheiten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. Mitarbeiter:innenplan, Nennung der entsprechenden Personen vorzulegen.	M		M	M	M	M			M	M
M 04	Schulung der Mitarbeiter:innen a) Der Betrieb hat die Mitarbeiter:innen 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 Mitarbeiter:innen für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren. Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insb. die folgenden (bzw. unter M01 bzw. M16 angeführten) Aspekte, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können: - Themen Biodiversität, Soziales, Ökonomie, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Menschenrechte, Gesundheit und Sicherheit und Risikomanagement, - das Nachhaltigkeitskonzept und der Aktionsplan, - Energie- und Wassersparmaßnahmen, - Maßnahmen zur Minimierung der chemischen Stoffe, - Maßnahmen für Abfallvermeidung und -trennung - für Gäste- und Mitarbeiter:innen verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel - maßgebliche Informationen zur Mitteilung an Gäste, Kunden, Besucher- und Lieferant:innen b) Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte Mitarbeiter:innen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle Mitarbeiter:innen mindestens einmal jährlich eine Auffrischungs- und Aktualisierungsschulung durchzuführen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen sowie eine Aufstellung über die Teilnehmer, die Art und das Datum der Schulungen zu erstellen. Der Antragsteller legt ferner Unterlagen über die angewendeten Verfahren sowie an die Mitarbeiter:innen gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor. Ist ein Handbuch für Mitarbeiter:innen vorhanden, sind die entsprechenden Informationen zum Umweltzeichen in dieses zu integrieren.	M		M	M	M	M		M	M	M
M 05	Informationen für Gäste, Besucher:innen, Kunden und Lieferant:innen Der Betrieb hat die Gäste bzw. Besucher:innen, Kunden und Lieferant:innen über sein Nachhaltigkeitskonzept zu informieren und anzuhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 2											
EU 3											

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen. Die Aufforderung diese Ziele zu unterstützen und welchen Beitrag Gäste / Besucher:innen leisten können (Abfalltrennung, Energiesparen etc.), muss sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Beherbergungsbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden (z.B. Aushang, Statement im Internet).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste / Besucher:innen vorzulegen.</p>										
M 06 EU 3	<p>Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben</p> <p>a) Gäste in Beherbergungsbetrieben werden an der Rezeption oder im Zimmer in schriftlicher (auch elektronischer) Form persönlich oder mündlich insbesondere über die folgenden Aspekte informiert (s. Mustervorlagen):</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Energie (Energiesparen bei Heizung/Klimaanlage und Beleuchtung) -- Wasser und Abwasser (sparsamer Umgang, Leckagen, keine Abfälle in Toiletten etc.) -- Abfälle (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Mehrwegverpackungen, Verzicht auf Kleinstpackungen etc.) <p>Darüber hinaus sind Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.) · Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten, Sehenswürdigkeiten, Traditionen, Touristenführer, Restaurants, Märkte und Kunstgewerbezentren in der Umgebung.) · Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten) · für die Gäste verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder bzw. der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.</p>	M	M								
M 07	<p>Gästeinformation auf Schutzhütten</p> <p>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.</p> <p>Übernachtungsgäste haben generell einen Hüttenschlafsack zu benutzen.</p> <p>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.</p> <p>Weiters sind Hinweise auf richtiges Verhalten in sensiblen Regionen sowie zu vorhandenen geschützten Tier- und Pflanzenarten zu geben.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat (falls zutreffend) eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut der Hinweise vorzulegen.</p>							M			

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
M 08	Kommunikation des Gastronomie-Angebots a) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-/Catering-Angebots wie saisonale, regionale oder ökologische/biologische Produkte, MSC-Fisch usw. wird direkt (z.B. auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten) hingewiesen. b) Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt. c) Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren. d) Darüber hinaus sind in Gastronomiebetrieben, bei Caterings sowie Buffetangebot Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren (z.B. zur Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw. Mitnahmemöglichkeit übrig gebliebener Speisen). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung (z.B. schriftliches Informationsmaterial) und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.	M Soll 4	Soll 1	M Soll 4	M	Soll 1					
M 09 (EU 22)	Transparenz und Verwendung des Umweltzeichens in der Kommunikation Das Werbematerial und die Marketingkommunikation des Betriebs sind (u.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen und des Umweltzeichens) korrekt und vollständig und entsprechen dem vorhandenen Angebot. Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe in der Kommunikation verwenden (z.B. im Internet, im Betrieb, im Hausprospekt, Speisekarte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben, Werbematerialien etc. vorzulegen und aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen appliziert wurde.	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
M 10	Gäste-/Besucher:innenzufriedenheit und-feedback Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Kontrolle bzw. Messung der Zufriedenheit der Gäste / Besucher:innen, auch betreffend die Nachhaltigkeitsaspekte des Betriebs (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertungsplattformen) eingerichtet. Ein klares Verfahren zur Erfassung der Kommentare, Beschwerden und Antworten der Kunden sowie der durchgeführten Korrekturmaßnahmen muss vorliegen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Feedbacks zu erläutern und darzustellen, wie mit Beschwerden umgegangen und ggf. Korrekturmaßnahmen getroffen werden.	M	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1		M	M	M
M 11	Nachhaltige Produkte a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration oder Shops. (1 Punkt)	M	Soll 2	Soll 2		Soll 2	Soll 2				

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	gedeckt wird (%); f) prozentualer Anteil der verwendeten Produkte mit ISO Typ-I-Zeichen (%), die unter die anwendbaren Kriterien des Umweltzeichens fallen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat der Antragsteller die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Betrieb reicht gemeinsam mit dem internen Bewertungsbericht bzw. zumindest alle zwei Jahre eine kurze Zusammenfassung der oben genannten Verbrauchsparameter ein.										
M 14	Zugänglichkeit historischer Stätten Der Betrieb ermöglicht Zugang von Anwohnern zu Stätten und Grundstücken von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung im gleichen Ausmaß wie seinen Gästen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat ggf. eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erklären, dass und wie die Zugänglichkeit gegeben ist.	M	M				M				
M 15 EU 4	Allgemeine Wartung und Kundendienst Geräte mit hohem Ressourcenverbrauch, die der Betrieb zur Erbringung seiner Dienstleistungen einsetzt (z.B. Heizung, Klimaanlage, Elektrogeräte), werden von qualifizierten Mitarbeiter:innen und ggf. entsprechend der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig gewartet und, falls notwendig, instand gesetzt. Die dazu nötigen Intervalle und Wartungsmaßnahmen sind in einem schriftlichen Wartungsplan festgehalten. Diese Wartungsmaßnahmen umfassen die Überprüfung auf mögliche Undichtigkeiten und die Prüfung der einwandfreien Funktion zumindest für energierelevante Einrichtungen (z.B. Heiz-, Lüftungs- und Klimaanlage, Kühlsysteme), wasserrelevante Einrichtungen (z. B. Sanitärarmaturen oder Bewässerungssysteme) sowie Geräte mit Kältemitteln. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der Geräte und der mit der Wartung beauftragten Personen/Unternehmen sowie einer kurzen Beschreibung des Wartungsprogramms vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	-	M	M	M
M 32	Kommunikation der Green Theater Maßnahmen an Unterkunftsbetriebe Der Betrieb informiert alle empfohlenen Unterkunftsbetriebe über die Umweltstandards des Theaters. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Anschreiben ist vorzulegen.									M	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.2 Energie und Klimaschutz

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums zusammen mit einer Beschreibung der Heizkessel und ihrer Wartungsprogramme vorzulegen und im Einzelnen darzulegen, welche Personen/Unternehmen die Wartung durchführen und was bei der Wartung überprüft wird.										
E 04	Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung	M	M	M			M	M	M	M	M
EU 6	Für die Bereitstellung von Raumwärme und Warmwasser müssen alternative Energiesysteme zur Anwendung kommen, gegebenenfalls ist eine Umstellung fossiler Energiesysteme im Aktionsprogramm vorzusehen. Falls eine technische, wirtschaftliche oder rechtliche Realisierbarkeit des Einsatzes am Standort nicht gegeben ist, ist das durch die Durchführung einer entsprechenden Alternativenprüfung zu dokumentieren (siehe OIB-Richtlinie 6, Energieeinsparung und Wärmeschutz, 2019). Falls die Alternativenprüfung eine Zulässigkeit fossiler Brennstoffe ergibt, so ist sicherzustellen, dass der feuerungstechnische Wirkungsgrad, bezogen auf den Brennwert des Energieträgers, mindestens 88% beträgt. 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-Kopplung⁶ entsprechen. Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens muss ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern bzw. der Anschluss an ein allenfalls vorhandenes Fernwärmesystem vorgesehen werden. (Von Beherbergungsbetrieben sind die Anforderungen des EU Ecolabels (Kriterium 6) 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. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht vorzulegen, in dem der Wirkungsgrad des Heizkessels sowie die Personen aufgeführt sind, die für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich sind.										
E 05	Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre	M	M	M			M	M		M	M
	Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegeklämt sein. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
E 06	Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen (bei Neuanschaffungen)	M	M	M			M	M			M

⁶ gemäß Anhang III der Richtlinie 2004/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates oder, wenn sie nach dem 4. Dezember 2012 installiert wurden, gemäß Anhang II der Richtlinie 2012/27/EU

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
EU 7 EU 10	<p>Raumklima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden oder die Gäste das Zimmer verlassen.</p> <p>Raumklimageräte und Luft-Wärmepumpen, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens installiert werden, müssen der zum Zeitpunkt des Kaufes besten oder zumindest zweitbesten marktverfügbaren Energieeffizienzklasse entsprechen.</p> <p>Anmerkung: Dieses Kriterium gilt für netzbetriebene Klimaanlage und Luft-Wärmepumpen mit einer Nennleistung von ≤ 12 kW für die Kühlung oder, wenn das Gerät keine Kühlfunktion hat, für die Heizung. Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die andere Energiequellen als Strom nutzen, und für Geräte, die auf Verflüssigerseite — oder auf Verdampferseite — nicht Luft als Wärmeübertragungsmedium nutzen.</p> <p>In Schutzhütten sind Raumklimageräte generell durch andere geeignete Maßnahmen wie z.B. Abschattungen und Isolierungen zu vermeiden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Nutzer des Umweltzeichens informiert die zuständige Stelle (spätestens bei der Folgeprüfung) über die neue Installation der oben genannten Geräte während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens und legt technische Spezifikationen vor, die vom Hersteller oder von dem Fachpersonal stammen, das für die Installation, den Verkauf oder die Wartung der Klimaanlage zuständig ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.</p>										
E 07 EU 13	<p>Kohle, Heizöle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung</p> <p>Als Energiequelle dürfen weder Heizöle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Heizöle als primäre Energiequelle sind bei erstmaliger Antragstellung nicht mehr zugelassen. Werden von aktiven Lizenznehmer:innen noch Heizöle als Energiequelle verwendet, so ist im Aktionsprogramm ein ehestmöglichster Umstieg auf alternative erneuerbare Energiequellen bis zur Folgeprüfung festzuhalten. Für mit fossilem Gas betriebene Heizsysteme ist ein Umstieg bis 2040 vorzusehen. Falls eine technische, wirtschaftliche oder rechtliche Realisierbarkeit des Einsatzes erneuerbarer Energiequellen am Standort nicht gegeben ist, ist das durch die Durchführung einer entsprechenden Alternativenprüfung zu dokumentieren.</p> <p>Ausschließliche Elektrodirektheizung sowie sogenannte „Infrarotheizungen“ sind ebenfalls ausgeschlossen, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft oder zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen stammt.</p> <p>Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.</p>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
E 08	<p>Lagerung von Flüssigbrennstoffen</p> <p>Werden zu Heizzwecken flüssige Brennstoffe verwendet, so müssen Auffangvorrichtungen zur Vermeidung von Bodenverunreinigungen vorhanden sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>							M			
E 09	Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel (für Raumbelichtung)	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
EU 8 a,b EU 10 b	<p>Im Betrieb werden für die allgemeine Raumbeleuchtung Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt, wie z.B. Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED, Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder.</p> <p>a) Zum Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:</p> <p>i. müssen mindestens 40%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A⁷ (im Bestand) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D⁸ (bei Neuanschaffung) entsprechen;</p> <p>ii. müssen mindestens 50%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen.</p> <p>b) Innerhalb von höchstens zwei Jahren ab dem Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:</p> <p>i. müssen mindestens 80%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen;</p> <p>ii. müssen 100%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen.</p> <p>* 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, Glühlampen und Lichtquellen, die aus der Ökodesignverordnung (EU) 2019/2020, und Verordnung (EU) 2021/341 ausgenommen sind, deren physische Eigenschaften bzw. geforderte Lichtqualität den einen Ersatz durch Lichtquellen für allgemeine Beleuchtungszwecke Einsatz energiesparender Leuchtmittel nicht zulassen, sowie ebenso nicht für LED-Lichtquellen, die die Ökodesignverordnung (EU) 2019/2020 erfüllen und gerichtet sind bzw. einen CRI über 90 aufweisen.</p> <p>c) In allen Zimmern von Beherbergungsbetrieben, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens neu errichtet und/oder renoviert werden, sind automatische Systeme (z.B. Sensoren oder Zentralschlüssel/-karten) zu installieren bzw. zu verwenden, die die gesamte Beleuchtung bei Verlassen des Zimmers ausschalten. (Anm: Kleinstbetriebe/Privatvermieter sind davon ausgenommen.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen. Der Nachweis der Konformität von Punkt b) ist im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen.</p>										
E 10	Heizgeräte und Klimaanlage/-geräte für Außenbereiche	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M

⁷ gemäß Anhang VI der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 874/2012 der Kommission vom 12. Juli 2012 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von elektrischen Lampen und Leuchten (ABl. L 258 vom 26.9.2012, S. 1).

⁸ gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission vom 11. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/1369 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Lichtquellen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
EU 11	Heizgeräte oder Klimaanlage zur Beheizung bzw. Kühlung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder -Verzehrerecke im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.										
E 11 EU 12	Strom aus erneuerbaren Energiequellen Der Betrieb muss 100% seines Strombedarfs aus erneuerbaren Energiequellen ⁹ gemäß den Kriterien der Österreichischen Umweltzeichen Richtlinie UZ 46 („Grüner Strom“) decken oder nachweisen, dass es sich um 100% Ökostrom mit österreichischen Herkunftsnachweisen handelt. Wird 100 % Ökostrom mit nicht österreichischen Herkunftszertifikaten verwendet, muss vorgelegt werden, dass beim jeweiligen Stromanbieter UZ46 Strom bzw. Ökostrom mit österreichischen Herkunftsnachweisen angefragt worden ist. Bei vertraglichen Vereinbarungen, die einen sofortigen Tarifwechsel nicht zulassen, ist ein Wechsel in das Aktionsprogramm aufzunehmen und im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen. Diese Anforderung gilt als erfüllt, wenn entweder der angebotene Gesamtmix des Anbieters oder der abgeschlossene Tarif 100% Strom aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) umfasst.	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
E 12 EU 47a	Schwimmbäder im Außenbereich (nur bei MODUL Freizeit/Wellness) Bei (ganzjährig) 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. Zusätzlich sind bei Neu- und Umbauten bauliche, technische (zB Wärmedämmung des Bodens und der Wände) oder organisatorische (zB zeitliche Beschränkungen der Nutzung, Temperaturabsenkung) Maßnahmen zu treffen, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten und Wärmeverluste möglichst gering zu halten. Diese Maßnahmen sind ggf. in geeigneter Weise zu kommunizieren. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z. B. Fotografien von Abdeckungen).	(M)	(M)								
E 09b	Szenische Beleuchtung						M			M	

⁹ Gemäß Artikel 2 Buchstabe a der Richtlinie 2009/28/EG bezeichnet der Ausdruck „Energie aus erneuerbaren Quellen“ Energie aus erneuerbaren, nichtfossilen Energiequellen, d. h. Wind, Sonne, aerothermische, geothermische und hydrothermische Energie, Meeresenergie, Wasserkraft, Biomasse, Deponiegas, Klärgas und Biogas.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Die Grundbestückung („Fixverhang“) für die szenische Beleuchtung bzw. die dafür eingesetzten Lichtquellen sind im Hinblick auf deren Energieeffizienz zu evaluieren. Im Aktionsplan ist ggf. festzulegen, wann und wie ein Tausch auf energieeffiziente Leuchtmittel zur Bühnenbeleuchtung erfolgt.										
	Beurteilung und Prüfung: Eine Erklärung zur Einhaltung des Kriteriums sowie ggf. Nachweise zur Umsetzung (z.B. Rechnungen, Fotos, Konzept) werden vorgelegt.										
E 14	Klimaschutz	M									
	Die verursachten CO ₂ -Emissionen – zumindest aus den betriebseigenen Verbräuchen von Strom, Wärme- und Kälteenergie - werden berechnet bzw. abgeschätzt (Erhebung gemäß M13). Die Daten dienen als Basis zur Verbesserung der Maßnahmen im Bereich der CO ₂ -Reduktion und zur Festlegung von Emissionszielen.										
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat einen Nachweis zur Berechnung / Abschätzung der angefallenen CO ₂ -Emissionen vorzulegen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.3 Wasser

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen über die Anschlussmöglichkeiten an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage oder ein Abwasserentsorgungskonzept vorzulegen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.4 Abfall und Kreislaufwirtschaft

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste / Besucher:innen vor.										
A 12	Vermeidung von Lebensmittelabfall In Gastronomiebetrieben, Beherbergungsbetrieben mit Speisenangebot, bei Catering sowie Buffetangebot sind Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren (z.B. zur Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw. Mitnahmemöglichkeit übrig gebliebener Speisen). Darüber hinaus sind Der Betrieb setzt aktiv mindestens drei Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gemäß (nabe-) „ Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen “ zu setzen, für jede weitere Maßnahme werden Punkte vergeben (siehe Kriterium K 35): <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen etc. vorzulegen.	M		M	M	M		M			

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.5 Luft / Lärm

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
L 01	Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in den Zimmern	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 20	a) In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen, Zimmern (bei Beherbergungsbetrieben) sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot, ebenso generell in Schutzhütten und Kultureinrichtungen (Museen, Theater, Kinos). b) In mindestens 80 % der Gästezimmer oder der Mietunterkünfte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) ist das Rauchen untersagt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. Bilder der im Betrieb angebrachten Rauchverbotsschilder). Dabei gibt der Antragsteller die Gesamtzahl der Gästezimmer sowie die Zahl der Nichtraucher-Zimmer an.										
L 02	Lärmvermeidung							M			
	Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. --Einhaltung der Hüttenruhe - Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.										
L 03	Nichtraucherbetrieb und Rauchfreiheit im Außenbereich	Soll 3	Soll 2	Soll 3			Soll 2	Soll 2 (b)	M	M	M
EU 60	a) Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb klar deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. (1 Punkt) b) Es werden Maßnahmen zur Rauchfreiheit im Essbereich auf der Terrasse etc. umgesetzt. (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. eindeutige Kommunikation der generellen Rauchfreiheit bzw. Regelungen für den Außenbereich).										
L 07	Pyrotechnik	Soll 2		Soll 2	Soll 2		Soll 2	M			
	Auf Pyrotechnik jeglicher Art (z.B. Feuerwerk) wird bewusst verzichtet. Gäste, Besucher:innen und Kunden von Veranstaltungen werden entsprechend darauf hingewiesen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. eindeutige Kommunikation der entsprechenden, bewusst getroffenen Regelungen).										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.6 Büro / Druck

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
R 01	<p>Lagerung und Verwendung von Chemikalien</p> <p>Die Lagerung, Verwendung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien wird ordnungsgemäß durchgeführt und verwaltet. Die Verwendung von potenziell belastenden Produkten (z.B. Pestizide, Desinfektionsmittel, Lösungsmittel) wird minimiert und nur vorgenommen, wenn unschädlichere Produkte oder Verfahren nicht verfügbar sind.</p> <p>Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.</p> <p>Biozide (Schädlingsbekämpfungsmittel) dürfen nur bei behördlichen Auflagen oder bei starkem Schädlingsbefall, der sich nicht durch andere Methoden eindämmen lässt, durch professionelle Schädlingsbekämpfer angewendet werden. Ausgenommen davon sind biologische Methoden wie z.B. Pheromone (Mottenfallen).</p> <p>Pflanzenschutzmittel dürfen nur in begründeten Ausnahmefällen verwendet werden. Es sind nur Pflanzenschutzmittel erlaubt, die im biologischen Landbau verwendet werden dürfen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Angaben zur Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur korrekten Handhabung und ggf. Unterlagen darüber vorzulegen, ob und welche potenziell belastenden Produkte verwendet werden und auf welche Weise deren Minimierung vorgesehen ist.</p>	M		M	M	M	M		M	M	M
R 02	<p>Schmutzschleusen</p> <p>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).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
R 03	<p>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</p> <p>Der Betrieb muss zumindest die drei mengen- oder umsatzmäßig bestimmenden Produkte bzw. Komponenten unterschiedlicher Produktkategorien (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger etc.) mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ-1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden, wobei darauf zu achten ist, dass die verwendeten Produkte bzw. Komponenten mengen- oder umsatzmäßig in der jeweiligen Produktkategorie bestimmend sind.</p> <p>(Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende Anforderungen in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Für bestehende Verträge kann bis zu deren Auslaufen eine Übergangsfrist gewährt werden.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. Rechnungen, Herstellerbestätigungen) vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
R 04	<p>Abfluss- und Rohrreinigung</p> <p>Im Betrieb müssen bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung vorhanden sein (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke). Die Mitarbeiter:innen</p>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

	sind in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger einzusetzen sind.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.										
R 05	Automatische Spülreiniger und Beckensteine	M									
	In allen für Gäste, Besucher:innen, Kunden und Mitarbeiter:innen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden: - WC-Beckensteine und Pissoirsteine - automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
R 06	Minimierung von Einwegprodukten im Sanitärbereich	M	M					M			
EU 18a	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. b) Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert ¹⁰ werden können. c) Einweg-Handtücher und Bettwäsche dürfen in den Zimmern nicht verwendet werden. Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, hält der Betrieb die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden. Etwaige Rechtsvorschriften oder unabhängige Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramme, die die Verwendung von Einwegprodukten erfordern, sind ebenfalls vorzulegen. 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.										

¹⁰ gemäß ÖNORM EN 13432 Verpackung - Anforderungen an die Verwertung von Verpackungen durch Kompostierung und biologischen Abbau - Prüfschema und Bewertungskriterien für die Einstufung von Verpackungen; Ausgabe: 2008-02-01

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
G 01	Standards bei Neu- und Umbauten	M					M		M	M	M
	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 sowie bei erstmaliger Antragstellung von Betrieben, die innerhalb von fünf Jahren vor der Antragstellung gänzlich neu errichtet wurden , müssen die klima:aktiv Basiskriterien ¹¹ für Hotels bzw. (denkmalgeschützte) Dienstleistungsgebäude erfüllt werden. Nachhaltige Praktiken und lokal vorhandene Materialien sind dabei besonders zu bevorzugen. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> 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	M	M
	Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen. ¹² Diese „Deklaration-Barrierfrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte Gäste bzw. Besucher:innen und KonsumentInnen, die barrierefreie Ausstattung und eine Qualitäts-Bewertung dieses Angebotes zu umfassen.										
	Diese Deklaration des barrierefreien Angebotes ist in barrierefrei nutzbarer elektronischer Form und auf Anfrage auch in gedruckter Form zur Verfügung zu stellen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.										
G 03	Open front Cooler	M		M	M	M	M		M	M	M
	(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)										

¹¹ Siehe <https://www.klimaaktiv.at/bauen-sanieren/gebaeuedeklaration/kriterienkatalog.html>

¹² Einfache Evaluierung siehe z.B. www.barriere-check.at

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, dürfen Open front Kühlgeräte nicht eingesetzt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Geräteliste, in der die ggf. vorhandenen open front Kühlgeräte ausgewiesen sind, vorzulegen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.9 Lebensmittel und Getränke / Küche

Für Betriebe, welche Verpflegungsangebote für Gäste, Besucher:innen und Mitarbeiter:innen unter eigener Verantwortung anbieten gelten die betriebstypenspezifischen Anforderungen des Bereichs Lebensmittel / Küche. Diese Anforderungen sind daher auch für die betriebsinterne Verpflegung (Kantinen) heranzuziehen. Für einen reinen Kiosk- oder Concessionsbetrieb gelten z.T. reduzierte Anforderungen, diese werden gesondert unter den spezifischen Kriterien angeführt.

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
K 01	<p>Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen</p> <p>Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden überwiegend in Mehrweggebinden (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) eingekauft. (Überwiegend heißt, dass Produkte in Mehrweggebinden mengenmäßig bestimmend sind).</p> <p>Getränkedosen dürfen nur verwendet werden, wenn von einer bestimmten Getränkeart¹³ kein Produkt in Mehrweg erhältlich ist.</p> <p>Ausnahmen davon können geltend gemacht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wenn der Einsatz aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist (z.B. im Schwimmbadbereich). - für Verkaufsbereiche mit einem vorrangigen Take-Away-Angebot (z.B. Kantinen) - auf Schutzhütten, wenn andere Gebinde wegen spezieller Bedingungen nicht sinnvoll sind (z.B. Transport durch Personen, oder für eine beschränkte Reservehaltung). <p>Geltend gemachte Ausnahmen sind ausführlich zu begründen. Verwendete Produkte in Einweggebinden sind im Aktionsprogramm anzuführen mit dem Hinweis, dass eine Umstellung auf Mehrweggebinde zu erfolgen hat, sobald die Marktverfügbarkeit gegeben bzw. die Ausnahmebedingung nicht mehr vorhanden ist.</p> <p>Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 „Green Meetings und Events“ zertifiziert sind gilt: Getränke dürfen ausschließlich aus Großgebinden und /oder Mehrweggebinden ausgeschenkt werden. Der Betrieb ist über die Bestimmungen der Umweltzeichen-Richtlinie für Green Meetings informiert und bestätigt regelmäßig deren Einhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkeliieferant:innen vorzulegen und ggf. Ausnahmen entsprechend zu begründen und belegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M	(M)	M		M	M
K 02 EU 17	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Portionspackungen bei Lebensmitteln sind weitestgehend zu vermeiden.</p> <p>Für nicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Kakaopulver (ausgenommen Teebeutel)) dürfen keine Portionspackungen verwendet werden. Ausgenommen sind Zucker und – sofern bereits entsprechende Geräte vorhanden sind - <u>in Zimmern</u> Kaffee-Portionspackungen, vorausgesetzt, dass die verwendeten Produkte Fair-Trade-Produkte oder biozertifiziert sind und dass benutzte Kaffeekapseln zwecks Recycling zum Hersteller rückgeführt oder auf andere Weise dem Recycling zugeführt werden. Im Einsatz befindliche Kapselmaschinen</p>	(M)	(M)	M	M	M		M			

¹³ Definition Getränkearten (inkl. Subkategorien) gemäß Lebensmittelbuch, siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>im Zimmerbereich sind bei Neuanschaffungen durch Systeme mit kompostierbaren Pads aus Zellulose zu ersetzen, dies ist im Aktionsprogramm zu vermerken.</p> <p>Im Normalbetrieb (Gastronomie, Buffet, Veranstaltungen etc.) sind Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee nicht erlaubt. Diese Anforderung gilt bei Veranstaltungen auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.</p> <p>Hinsichtlich aller anderen 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.</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen daher im Betrieb bzw. am Betriebsstandort (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden.</p> <p>Kategorien:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Streichfette (Butter, Margarine etc.) · Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.) · Brotaufstriche süß (Marmelade, Konfitüre, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich etc.) · Brotaufstriche pikant (Schmelzkäse, Streichwurst etc.) · Salz, Gewürze etc. (Senf, Ketchup,...) · Frühstückscerealien, Müsli etc. · Wurst, Käse <p>(Ausnahme: Im Bereich des Care-Catering und Room-Service sowie im Take-Away Bereich sind all jene Bereiche ausgenommen, in welchen die Verwendung von Portionspackungen aufgrund von Hygienemaßnahmen oder von körperlich eingeschränkten Fähigkeiten der BewohnerInnen erforderlich sind.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>										
K 03 EU 18b)	<p>Einweggeschirr und Einwegprodukte</p> <p>Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden.</p> <p>Keines der folgenden Einwegprodukte darf in Restaurants und Zimmern / Mietunterkünften sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel wenn sie entweder aus Pappe oder aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert werden können. - Einmal-Papiertischtücher - Einweg-Dekoration (ausgenommen kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen) <p>Falls ein gänzlicher Verzicht nicht möglich ist, können Ausnahmen gewährt werden. Sofern marktverfügbar sind dabei Produkte aus Papier (z.B. Pappteller) oder nachwachsenden Rohstoffen (z.B. Holz, Zuckerrohr) zu bevorzugen. Kommunikative Maßnahmen sind zu setzen, es muss begründet und an die Gäste kommuniziert werden, warum keine andere Form des Geschirreinsatzes möglich ist.</p>	M	M	M	M	M	M	M			

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Sofern Einwegprodukte für Trinkgefäße, Teller und Besteck im Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert werden können.¹⁴ Die Kunden sind ferner in geeigneter Weise über diese Merkmale zu informieren (z.B. im Angebot, Information vor Ort).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).</p>										
K 04	<p>Eier</p> <p>Vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendete Frischeier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung. Dies gilt zumindest für im Stück verabreichte Eier. Bei Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung zur Verarbeitung müssen diese verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion gemäß Kriterium K05 eingekauft werden. Werden Bodenhaltungseier verwendet, ist ein Umstieg im Aktionsprogramm vorzusehen und es sind die Lieferant:innen entsprechend darauf hinzuweisen. Dies gilt auch entsprechend für Voll-Ei, Flüssig- und Trockenei.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, sowie ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M			
K 05a EU 65a	<p>Lebensmittel und Getränke aus der Region</p> <p>a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstück, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion¹⁵ und (bei Obst und Gemüse) aus dem saisonalen¹⁶ Angebot anzubieten. b) Zumindest drei regionale Getränke sind im Angebot. Insbesondere bei Angebot von Mineral-/Tafelwasser werden Produkte aus regionaler Erzeugung bevorzugt, um weite Transportwege zu vermeiden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M			
K 05b a	<p>Lebensmittel und Getränke aus der Region</p> <p>Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung ist der Nachweis von Produkten aus regionaler Herkunft entweder über einen aufrechten Bio-Kontrollvertrag, Kontrollvertrag des AMA Genussregionssiegels oder der Initiative „gut zu wissen“ gewährleistet, Alternativ kann der Nachweis über den Einsatz regionaler Produkte wie</p>	Soll	Soll	Soll	Soll	M		Soll			

¹⁴ gemäß ÖNORM EN 13432

¹⁵ Als „regional“ im Sinne des Kriteriums K05a gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem unmittelbaren Gebiet um den Betrieb bzw. innerhalb eines Radius von ca. 150 km **oder zumindest alles was kleiner als das Bundesgebiet ist** beziehen.

Für die Anforderung des Kriteriums K05b) gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der unmittelbaren Region um den Betrieb beziehen. Region im Sinne dieser Herkunftsangabe kann entweder eine landschaftlich abgegrenzte Gebietseinheit (z.B. Waldviertel, Zillertal), ein Bundesland (z.B. Tirol, Freistaat Bayern), ein Staat (z.B. Österreich, Ungarn) oder auch ein länder- oder staatenübergreifendes homogenes Gebiet (z.B. Alpenregion, Pannonische Tiefebene) sein.

¹⁶ **Saisonal ist Obst und Gemüse, das in Österreich oder angrenzenden Regionen im Freilandanbau oder im geschützten Anbau (unbeheiztes Treibhaus, Folientunnel) zur Haupterntezeit - gemäß Saisonkalender - geerntet und (ggf. nach anschließender Lagerung) vermarktet wird. Falls belegt werden kann, dass ein Produkt, das nicht in diesem Saisonkalender enthalten ist, in Österreich oder angrenzenden Regionen ohne den Einsatz beheizter Treibhäuser erzeugt wurde, so kann dieses Produkt ebenfalls als saisonal gewertet werden.**

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>bisher durch jährliche externe Kontrolle oder jährlichen Upload der entsprechenden Daten und Kontrolle durch Umweltzeichen.Prüfer:innen erfolgen Dabei werden folgende vier Produktkategorien (sofern verwendet) verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion eingekauft:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten. 2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart 3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers 4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute <p>Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Eier und Eiprodukte 6. Wild 7. Süßwasserfisch 8. Käse 9. Brot und Gebäck <p>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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume. Der Nachweis der regionalen Herkunft sollte bei Produkten, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, nach Möglichkeit aus anerkannten Systemen stammen, bei denen die Herkunft abgesichert ist. Es wird empfohlen, Rind- und Kalbfleisch sowie Schweinefleisch von anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen (z.B. „bos“, „VUQS“, „sus“) zu beziehen.</p>										
K 06 EU 65c	<p>Einsatz von Bio-Produkten</p> <p>Der Anteil von Lebensmitteln und Getränken aus biologischer Landwirtschaft ist in Gastronomiebetrieben, Cateringbetrieben, Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie Unterkunftsbetrieben mit Speisenangebot (mind. Frühstück) längstens bis zur nächsten Folgeprüfung des Unternehmens zu steigern .um zumindest ein Teilsortiment von 30%¹⁷ bio-zertifizierten Produkten zu erreichen. Dies ist ggf. im Aktionsprogramm festzuhalten</p> <p>Darüber hinaus müssen jedenfalls mindestens</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Molkereiprodukte unterschiedlicher Kategorien (sofern relevant) • 1 Sorte des Fleisch- oder Fischangebots (sofern vorhanden) • mindestens eine regelmäßig verwendete Hauptzutat / Beilage (Nudeln, Reis, Erdäpfel, ...) • je 1 Getränk aus jeder Kategorie (heiß, alkoholisch, alkoholfrei) • (mindestens eine Sorte) fair trade zertifizierter Kaffee • mindestens eine Hauptzutat bei jedem Umweltzeichen Catering nach UZ62 aus biologischer Landwirtschaft stammen. 	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1			

¹⁷ Kalkulationsgrundlage in Abhängigkeit von Datenbasis im Betrieb: % auf Basis des Wareneinsatzes in EUR oder auf Basis des Wareneinsatzes in kg oder Anzahl der Speisen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten: – insg. zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufussgetränke) – drei weitere, regelmäßig verwendete Lebensmittel, darunter mindestens ein Milchprodukt (Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers)</p> <p>Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Gewürze und würzende Zutaten gelten nicht zur Erfüllung dieser Anforderung. Sofern langjährige Geschäftsbeziehungen mit regionalen Direktvermarktern bestehen, die keine entsprechenden Produkte anbieten, sind diese auf die Anforderungen des Kriteriums hinzuweisen und ein allfälliger Lieferant:innenwechsel in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen. Im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung ist die Konformität nachzuweisen.</p>										
K 07a	<p>Klimateller</p> <p>In der Standard-Speisekarte oder im täglich wechselnden Menüplan ist mindestens ein Gericht / eine Hauptspeise / ein Menü anzubieten, welche(s) folgenden Kriterien entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vegetarisch oder vegan • Mindestens eine Hauptzutat stammt aus ökologischer* Erzeugung (*bio oder fairtrade) • Die wesentlichen Zutaten stammen aus regionaler Herkunft und/oder aus fairem Handel <p>Das Gericht ist als „Klimateller“ (o.ä.) entsprechend in der Speisekarte / dem Menüplan / am Buffet etc. zu bewerben / kennzeichnen. Bei ausschließlichem Angebot von Menüs muss mindestens eines als vegetarisches/veganes Menü angeboten werden.</p> <p>Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1			
K 07	<p>Vegetarische oder vegane Gerichte</p> <p>Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlichem Angebot von Menüs muss mindestens eines als vegetarisches/veganes angeboten werden. Das Speisenangebot ist immer so zu gestalten, dass auch eine vegane Mahlzeit zusammengestellt werden kann. Darauf ist in der Gästekommunikation hinzuweisen. Sofern in Kantinen mindestens drei Menülinien im Angebot sind, ist mindestens eine vegane Menülinie anzubieten. Beim Veranstaltungscatering ist das Speisenangebot immer so zu gestalten, dass auch eine vegane Mahlzeit zusammengestellt werden kann. Darauf ist in der Gästekommunikation hinzuweisen.</p> <p>Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1			
K 08	<p>Ethische Tierhaltung und Artenschutz</p> <p>Folgende Speisen werden aufgrund des Artenschutzes und ethischer Tierhaltung nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal sowie bedrohte Fischarten (z.B. Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör (incl. Kaviar), Huchen bzw. Arten aus roten Listen).</p> <p>Kommen Fisch bzw. Fischprodukte oder Meeresfrüchte zum Einsatz, so darf es sich dabei ausschließlich um Produkte aus bestandserhaltender Fischerei oder verantwortungsvoller Aquakultur handeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) • ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) 	(M)		M	M	M					

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	EU-Biosiegel <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
K 09	Fairer Handel Es werden bei Produkten, die nicht regional verfügbar sind , mindestens zwei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkttypen (z.B. gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel – FLO – Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet. Als ethisch, sozial und ökologisch verträglich sind Fairtrade-zertifizierte Produkte gemeint, die soziale, ökologische und ökonomische Mindestanforderungen (mit Mindestpreisen und Prämiensystemen) umfassen und sich an ähnlichen Richtlinien orientieren, wie jene des Dachverbandes für Fairen Handel – FLO – Fair Trade Labelling Organisations. Zudem muss das Siegel von unabhängigen Stellen vergeben und kontrolliert werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkttypen und deren Kennzeichnungen vorzulegen.	(M)	(M)	M	M	M		M Soll 4,5			
K 10	Regionaltypische Speisen Regionaltypische Speisen werden regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) angeboten. (Ausnahmen gelten für gastronomische Betriebe mit explizit nicht regionaler Küche, z.B. italienische, griechische, asiatische Küche.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	(M)		M	M	M		M			
K 11	Frische Speisenzubereitung Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren. Zugelassen ist der Bezug von Produkten von regionalen Lebensmittelmanufakturen (z.B. Leberknödel, Faschierte Laibchen, Torten oder auch Produkte, die einen traditionellen Charakter aufweisen und somit einer „traditionellen Speise“ entsprechen), wenn diese für die Herstellung regionale Hauptzutaten verwenden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und ggf. die Notwendigkeit des Einsatzes verwendeter Convenience Produkte schriftlich darzulegen. Weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	Soll 2		Soll 2		M					
K 12	Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate sowie Schinkenimitate mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	Soll 1		Soll 1	Soll 1	M					
K 13	Leitungswasser Der Betrieb stellt frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. Auf die Qualität/Herkunft des Trinkwassers wird in geeigneter Weise zusätzlich hingewiesen. Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, muss Leitungswasser den TeilnehmerInnen kostenfrei angeboten werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	Soll 4M	M					
	Saisonale Produkte				M	M		Soll 1			

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
K 14	Das Speiseangebot an frischem Obst und Gemüse aus regionaler Produktion ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	Soll 1		Soll 1							
K 15	Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan In der Speisekarte/dem Menüplan sowie durch entsprechende Kennzeichnungen beim Catering wird zumindest für Fleisch, Eier und Milchprodukte auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	M Soll 4		M Soll 4	M	M		Soll 1			
K 16	Verpflegung für Seminargäste Wird die Verpflegung der Seminar-/Tagungsgäste nicht im Betrieb hergestellt sondern von diesem ein externer Caterer beauftragt, müssen auch von diesem die Muss-Kriterien des Bereiches Lebensmittel (Modul Gastronomie) erfüllt werden. (Von diesem Kriterium kann nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden abgewichen werden bzw. wenn von diesem die Verpflegung selbst beauftragt wird.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bzgl. der Aufforderung an externe Lieferant:innen vorzulegen.	(M)					M				
K 17	Green Catering Die Anforderungen für ein Catering / Gastronomieangebote im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ 62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden. Der Betrieb ist über die Bestimmungen der Umweltzeichen-Richtlinie für Green Meetings und Events informiert und bestätigt regelmäßig deren Einhaltung. (Das betrifft u.a. folgende über die Anforderungen dieser Richtlinie z.T. hinaus gehende Bedingungen für Green Meetings und Events: - Keine Verwendung von Maschinen mit Kapselsystem bei Kaffee- oder Teeautomaten. - Zumindest zwei Getränke sind aus regionaler Erzeugung.) Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ 62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	M		M	M						
K 18	(Unabhängige) Kontrolle der Lebensmittelherkuntsqualität Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Betriebe der Kategorien GAS, CAT und GEM sowie Betriebe der Kategorie BEH, wenn diese auch a la carte Speisen für Gäste anbieten, die nicht als Beherbergungsgäste untergebracht sind, müssen zur Darstellung und Dokumentation einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Getränken aus regionaler und / oder biologischer Herkunft mindestens eine der folgenden Punkte erfüllen: • Aufrechter Kontrollvertrag zur regelmäßigen Kontrolle durch eine Bio-Kontrollstelle • Aufrechter Kontrollvertrag zur regelmäßigen Kontrolle durch eine der Kontrollstellen für das AMA Genussregionssiegel oder die Initiative „gut zu wissen“	(M)		M	M	M					

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>• Jährliche Übermittlung ausführlicher Informationen (Produktblätter, Lieferscheine, Rechnungen) zum Nachweis der geforderten Anforderungen über das online-Prüfprotokoll des Umweltzeichens, externe Kontrolle durch Prüfer:innen des Umweltzeichens</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.</p>										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.10 Verkehr / Mobilität

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
V 01 EU 21	<p>Information und Kommunikation zu klimafreundlichen ökologisch-günstigen Verkehrsmitteln</p> <p>Potenzielle Gäste, Besucher:innen, Kunden und Mitarbeiter:innen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) zu informieren:</p> <p>a) über klimafreundliche ökologisch-günstige Verkehrsmittel, die für die Anreise bzw. für die Abreise vom/zum Betrieb verfügbar sind,</p> <p>b) über vor Ort verfügbare klimafreundliche ökologisch-günstige Verkehrsmittel, die für Besichtigungen der Region verfügbar sind (z.B. öffentlicher Verkehr, Fahrräder, Fußwege, Sharing Angebote E-Carsharing, E-Bike Verleih oder Ski Bus und Wanderbusse),</p> <p>c) über spezielle Angebote oder Vereinbarungen (sofern verfügbar) mit Verkehrsunternehmen, die der Betrieb möglicherweise bietet (z.B. Abholdienst, Bahnhofshuttle, Sammelbus für Mitarbeiter:innen, Elektroautos).</p> <p>d) Die Informationen zu einer umweltfreundlichen An-/Abreise (Bahn, Bus, Rad) sind im Internet / in gedruckten Unterlagen des Betriebs ausführlicher und prominenter dargestellt als herkömmliche Anreiseinformationen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen, das beispielsweise auf der Website oder in Form von Broschüren verfügbar ist.</p>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
V 02	<p>UmweltKlimafreundliche Anreise</p> <p>Der Betrieb setzt Maßnahmen, die potenzielle Gäste / Besucher:innen und Mitarbeiter:innen zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen klimafreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bus-, Bahn- oder Rad-Angebote, Preisvorteile, Abholservice, Anerkennungsgeschenk)</p> <p>Die angebotenen Maßnahmen werden Gästen / Besucher:innen und Mitarbeiter:innen in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.)</p> <p>Dieses Kriterium müssen Partner:innen nicht erfüllen wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppenunterkünfte und Betriebe, bei denen der Großteil der Gäste üblicherweise bereits mit öffentlichen oder anderen klimafreundlichen Verkehrsmitteln anreist (z.B. Jugendherbergen) - Betriebe mit unzureichender Möglichkeit, z.B. aufgrund eines nicht ausreichenden Angebotes an öffentlichen Verkehrsmitteln¹⁸. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Ausgenommen von der Muss-Bestimmung bei Beherbergungsbetrieben sind Betriebe</p>	M	Soll 2								

¹⁸ Mindestens zweimal tägliche Verbindung.**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
V 03	Anreisemöglichkeit ohne PKW Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein. Oder: Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie 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. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.	(M)					M				
V 04	Transportleistungen und eigener Fuhrpark¹⁹ a) Wenn regelmäßige Transportleistungen (z.B. die Lieferung von Lebensmitteln aus der Service-Küche an einen anderen Ort, Güter- oder Gästetransport) Teil der Dienstleistung des Betriebs sind, 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 gekauft oder gemietet werden, müssen elektrisch betriebene Fahrzeuge sein oder zumindest den neuesten Euronorm-Standards entsprechen. b) Mindestens eine der folgenden Maßnahmen ist zusätzlich zu erfüllen: • Es werden überwiegend Fahrzeuge ohne Verbrennungsmotor (z.B. Fahrräder, Elektroroller) verwendet. • Im eigenen Fuhrpark ist ein batterie- oder brennstoffzellenelektrisches Fahrzeug vorhanden. • Der Betrieb übernimmt die Kompensation der gesamten durch die innerbetriebliche Mobilität anfallenden CO ₂ -Menge und informiert die Mitarbeiter:innen und extern darüber. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Betrieb hat ein Verzeichnis der Fahrzeugflotte inklusive der Emissionsklassen und ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.	(M)		(M)	M	(M)	(M)		(M)	M	M
V-05	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. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	M	2	M	2	2	M	2	M	M	M

¹⁹ Als Fuhrpark gelten alle Fahrzeuge eines Unternehmens; dieses Kriterium greift ab drei Fahrzeugen

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
V 19	<p>Kommunikation zur Fahrplanabstimmung mit den Verkehrsbetrieben des relevanten ÖPNV</p> <p>Falls die Zeiten vor allem der letzten Vorführung nicht mit dem Fahrplan des relevanten ÖPNV kompatibel sind, kommuniziert der Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetrieb mit dem zuständigen Verkehrsbetrieb, um etwaige Änderungen des Fahrplans anzuregen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Kommunikation vorzulegen.</p>						M			M	M
V 20	<p>Kommunikation zu alternativen Mobilitätskonzepten</p> <p>Falls der Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetrieb nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist, müssen alternative Mobilitätskonzepte beworben werden, wie bspw. Mitfahrplattformen, Mitfahrbörsen, Carsharing, E-Ladestationen etc.20</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Kommunikation vorzulegen.</p>						M			M	M
V 21	<p>Dienstfahrten und -reisen</p> <p>Mitarbeiter:innen werden dabei unterstützt, ihre Dienstreisen nachhaltig zu gestalten (z.B. E-Fahrzeugfuhrpark, Dienst- bzw. Lastenrad, Kosten der ÖBB-Vorteilskarte werden teilweise oder ganz übernommen).</p> <p>Der Betrieb muss für Mitarbeiter:innen sicherstellen, dass Flugreisen mit einer gesamten Flugdistanz unter 500 km nicht zulässig sind. Die Bahn / der Bus muss gegenüber dem Flugzeug oder Pkw vorgezogen werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Nachweise der gesetzten Maßnahmen) vorzulegen.</p>	Soll 2					Soll 2		Soll 2	M	
V 22	<p>Eigener Fuhrpark</p> <p>Falls ein eigener Fuhrpark vorhanden ist, ist mindestens eine der folgenden Maßnahmen zu erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es werden überwiegend Fahrzeuge ohne Verbrennungsmotor (z.B. Fahrräder, Elektroroller) verwendet. • Im eigenen Fuhrpark ist ein batterie- oder brennstoffzellenelektrisches Fahrzeug vorhanden. • Der Betrieb übernimmt die Kompensation der gesamten durch die innerbetriebliche Mobilität anfallenden CO₂-Menge und informiert die Mitarbeiter:innen und extern darüber. <p>Eigene Maßnahmen</p>	M		M	M	M	M		M	M	

²⁰ Siehe <https://infothek.greenevents.at/?sop=138> oder <https://www.umweltberatung.at/carsharing-mitfahrboersen>

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Beurteilung und Prüfung: Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ist zusammen mit Unterlagen zur Umsetzung (z.B. Fahrbescheinigungen, Rechnungen, Bestätigungen über die kompensierten CO ₂ -Mengen) vorzulegen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.11 Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
F 01	Einheimische oder nichtinvasive gebietsfremde Arten für neue Außenbepflanzungen	(M)	(M)	(M)			(M)		(M)	M	M
EU 50	Jede <u>neue</u> Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten (ausgenommen bei historischen Gartenanlagen und botanischen Gärten) bzw. werden ggf. Maßnahmen getroffen, die die Ausbreitung bzw. das Einwandern von möglicherweise invasiven Neophyten verhindern. Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung ²¹ werden nicht zur Bepflanzung der Freiflächen eingesetzt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums, ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. eines Experten) vorzulegen.										
F 02	Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften	M	M	M			M	M	M	M	M
	Jegliche durch Aktivitäten des Betriebs verursachte Störungen der natürlichen Ökosysteme werden minimiert und gegebenenfalls saniert und kompensiert. Betriebe mit Freiflächen leisten einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt (z.B. durch die Förderung seltener Arten, das Pflanzen bzw. die Verarbeitung alter Obstsorten). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										

²¹ im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates

Liste siehe: <http://www.neobiota-austria.at/>

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.12 Museumsspezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Bildung für nachhaltige Entwicklung / Kulturvermittlung										
MU 01	Integration einer Bildung für nachhaltige Entwicklung in die Vermittlungsarbeit								M		
	Das Bildungsprogramm bzw. das Bildungsangebot des Betriebes muss eine Auseinandersetzung mit den Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen der Vermittlungsarbeit fördern (Partizipation, Mehrperspektivität, kulturelle und soziale Unterschiede, Problemlösungskompetenz, Methodenvielfalt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Auseinandersetzung mit mindestens zwei Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung.										
	Konservierung und Restaurierung / Lagerung										
MU 02	Konservierungs- und Restaurierungsarbeiten								M		
	Allfällige Konservierungs- oder Restaurierungsarbeiten werden von fachlich geschulten und qualifizierten RestauratorInnen ²² durchgeführt, um sowohl einen sensiblen und nachhaltigen Umgang mit den Ausstellungsobjekten sowie besten Schutz der Mitarbeiter- und Besucher:innen zu gewährleisten als auch den Einsatz der nötigen Chemikalien und Hilfsstoffe zu minimieren. In Ausnahmefällen (z.B. sehr kleinen Museen) kann die Vorlage eines genauen Schulungskonzeptes ausreichend sein. Dies beinhaltet eine Auflistung der relevanten Themen (z.B. Ablauf und Inhalt der Schulung, Umgang mit und Einsatz sowie Entsorgung von Materialien). Dieses Kriterium ist auch bei Beauftragung externer Personen zu berücksichtigen, falls keine qualifizierten Mitarbeiter:innen im Betrieb angestellt sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der entsprechenden Qualifikation der angestellten bzw. vom Betrieb beauftragten Mitarbeiter:innen bzw. ggf. Schulungskonzept										
MU 03	Lagerung								M		
	Die einzulagernden Bauteile/Materialien/Mobiliar sind sachgerecht zu warten, um einen möglichst langen Einsatz zu gewährleisten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Begehung im Betrieb										
	Ausstellungsbau und Materialenauswahl										
MU 04	Temporäre Bauten für Ausstellungen								M		
	Werden für die Ausstellung temporäre Gebäude oder Aufbauten errichtet, müssen diese vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder Materialien soweit möglich sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/ entsorgt werden.										

²² D.s. RestauratorInnen mit einem Master-Abschluss oder einem dem Master äquivalenten Ausbildung im Bereich Konservierung- Restaurierung. Diese sind z.B. im Österreichischen Restauratorenverband (www.orv.at) vertreten, der einzigen national und international anerkannten Interessens- und Standesvertretung der österreichischen Restauratorinnen.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.										
MU 05	Materialien im Ausstellungsbau								M		
	Folgende Materialien werden im Ausstellungsbau nicht verwendet: - Produkte aus oder mit halogenierten Kohlenwasserstoffen - Produkte aus oder mit Blei - Holzwerkstoffe aus Urwäldern (borealen und tropischen Primärwäldern) sowie Holzarten, die dem Washingtoner Artenschutz-Abkommen unterliegen										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der verwendeten Materialien bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.										
	Transport und Mobilität										
MU 06	Verpackung im Lager und beim Transport								M		
	Der Einsatz von Einwegfolien wird auf ein Mindestmaß begrenzt, begründet und beschrieben. Sofern möglich sind Mehrwegtransportverpackungen einzusetzen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der allenfalls verwendeten Einwegfolien und einer Begründung bzgl. der Notwendigkeit zu deren Verwendung vorzulegen.										
	Anforderungen Gastronomie / Veranstaltungsräumlichkeiten und Shops Wenn Gastronomieeinrichtungen, Veranstaltungsräumlichkeiten oder Shops am Standort vorhanden sind, müssen von diesen zumindest die folgenden Kriterien erfüllt werden. Bei externen BetreiberInnen sind diesbezüglich Vereinbarungen zu treffen bzw. müssen diese in das Umweltzeichen-Konzept eingebunden werden. Ggf. sind entsprechende Erstberatungen zu den Umweltzeichen-Kriterien bzw. den Anforderungen gemäß Green Catering durchzuführen. Die relevanten MUSS-Kriterien des Bereichs Gebäudemanagement müssen von Gastronomiebetrieben, Shops und Veranstaltungslokalitäten eingehalten werden. Insbesondere müssen Anforderung bzgl. des Verbotes von Heizgeräten für den Außenbereich erfüllt werden.										
K 01	Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen								M		
(K 02)	Portionspackungen Für Kaffee, Milch, Zucker, Ketchup oder Senf werden vorzugsweise Großverpackungen und keine Portionsverpackungen verwendet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								M		
K 05 a)	Lebensmittel aus der Region								M		
K 06	Produkte aus biologischer Landwirtschaft								M		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
K 03	Einweggeschirr und Einwegprodukte								M		
K 09	Fairer Handel								M		
Anforderungen Shops											
S 01	<p>Nachhaltige Produkte Mindestens zwei der folgenden Anforderungen müssen erfüllt werden:</p> <p>a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (z.B. Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse)</p> <p>b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, in Design, Dekoration oder Shops.</p> <p>c.) Der Betrieb bietet mindestens zwei regional bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte an.</p> <p>d.) Mindestens 50% der Produkte sind unverpackt.</p> <p>e.) Es werden ausschliesslich Produkte ohne Batterie- und Akkubetrieb verkauft.</p> <p>f.) Die vom Betrieb angebotenen Produkte im Shop sind abfallarm bzw. keine Einwegprodukte.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M						M			
S 02	<p>Speisen- und Getränkeangebot im Shop</p> <p>a.) Getränkedosen dürfen nicht angeboten werden (gilt auch für Automaten). Eine Ausnahme kann für eine Getränkeart gewährt werden, wenn diese nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist.</p> <p>b.) Sofern Lebensmittel zum Verkauf in Shops angeboten werden müssen zumindest zwei Produkte aus biologischer Landwirtschaft oder fairem Handel sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferant:innen vorzulegen.</p>	M					M		M		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

5.13 Theater- und Kinospezifische Anforderungen

Ergänzend zu den bisher geltenden Muss-Kriterien sind folgend **neue bzw. theater- und kinospezifische Muss-Kriterien** angeführt. Teilweise können diese Anforderungen dann in Abstimmung mit anderen Betriebstypen auch für diese geltend bzw. in den allgemeinen Katalog integriert werden (auf die zugehörigen Kapitel wird in den Zwischenüberschriften hingewiesen).

	Lebensmittel und Getränke / Küche (Concession/Kantine)	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
CK 01a	Angebot von Mehrwegsystemen für Getränke									M	
	Getränke werden den Besucher:innen ausschließlich in Mehrwegsystemen angeboten, wie bspw. Gläser, Mehrwegbecher, Mehrwegflaschen etc.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 01b	Angebot von Mehrwegsystemen für Getränke										M
	Getränke werden den Besucher:innen auch aktiv in Mehrwegsystemen angeboten, wie bspw. Gläser, Mehrwegbecher, Mehrwegflaschen etc.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 02	Regionales Getränkeangebot									M	M
	Zumindest drei regionale²³ Getränke sind im Angebot, davon mindestens eines in Bio-Qualität. Dieses kann auch durch ein Fairtrade Produkt ersetzt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 03	Regionales Speisenangebot									M	M
	Zumindest drei regionale Speisen/Snack/Lebensmittel sind im Angebot, davon mindestens eines in Bio-Qualität. Dieses kann auch durch ein Fairtrade Produkt ersetzt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										

²³ Als regional im Sinne des Umweltzeichens gilt, wenn die Hauptproduktion innerhalb einer Distanz von rd. 150 km liegt (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist hier nicht ausreichend.

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 07	Externe Gastronomie-Dienstleister	M					M		M	M	M
	Sind am Betriebsstandort externe Gastronomie-Dienstleister präsent und ist eine eindeutige Abgrenzung für Gäste oder Besucher:innen nicht ersichtlich (z.B. extern geführter Gastronomiebetrieb), so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens informiert werden. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist auch von diesen das Umweltzeichen bis zur Folgeprüfung umzusetzen oder dies in die Ausschreibungskriterien für eine Neuverpachtung aufzunehmen. Im Aktionsprogramm ist ggf. festzuhalten, dass der Betrieb entsprechend zur Umsetzung des Umweltzeichens aufgefordert wird bzw. diese Anforderung in die Ausschreibung bei Vertragsänderungen/Neuvergabe aufzunehmen ist.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										

Theaterspezifische Kriterien		BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
THE 01	Bauten, Szenenbild und Requisiten									M	
	Um den Ressourceneinsatz bei Bauten, Szenenbild und Requisiten möglichst gering zu halten, sind die im SOLL-Kriterium THE 09 angeführten Maßnahmen nachweislich zu evaluieren und darzulegen, inwieweit diese bzw. weitere Maßnahmen umgesetzt sind. Die weitere Umsetzung entsprechender Maßnahmen ist auch im Aktionsprogramm sowie bei Ausschreibungen berücksichtigt.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
THE 02	Einsatz von Materialien									M	
	Um die ökologische Belastung durch den Einsatz von Materialien möglichst gering zu halten, wird zunächst evaluiert, welche problematischen Stoffe eingesetzt werden (z.B. Sprühfarben, PVC und Polystyrol, Produkte und Materialien mit Phthalaten, Formaldehyd, Isocyanaten, bromierten Flammschutzmitteln, Chrom, Chrom- und Kupferarsenaten). Daraufhin ist festzulegen, wie diese Stoffe ggf. gänzlich vermieden oder durch weniger problematische Stoffe ersetzt werden können. Dabei sind insbesondere umweltfreundliche Materialien zu berücksichtigen, welche mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder mit dem Natureplus-Zeichen zertifiziert bzw. in IBO Baubook – Kriterien für eine bauökologisch optimierte Ausschreibung- gelistet sind. Die dazu erforderlichen Maßnahmen sind in das Aktionsprogramm sowie ggf. vorhandene Beschaffungsrichtlinien bzw. bei Ausschreibungen aufzunehmen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

	Falls der Einsatz von Primärholz nicht vermieden werden kann, muss nachgewiesen werden, dass das verwendete Primärholz für Szenenbild und Requisiten überwiegend aus zertifizierter nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt (bspw. PEFC, FSC). Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.											
THE 04	Spezialeffekte Für Flammeneffekte im Bühneneinsatz werden ausschließlich Propan oder technische Alkohole (zB. Pyrofluid) sowie natürliche Materialien (Lycopodium) verwendet, welche mit geringer (bis zu vernachlässigender) Rauchentwicklung abbrennen und deren Verbrennungsprodukte keine toxischen Abgase enthalten. Bei Flammeneffekten wird auf einen sauberen, ungiftigen Abbrand und dosierten Brennstoffeinsatz geachtet. Wenn technisch möglich, ist die Brenndauer auf den szenischen Einsatz zu begrenzen (zB. Ablöschen bzw. Abdrehen von Feuerstellen während Probenpausen, Umbauten oder unmittelbar nach dem Schlussvorhang). Die technischen Anlagen werden regelmäßig überprüft, um ein unkontrolliertes Entweichen von Brennstoffen in die Umwelt zu vermeiden. Ebenso erfolgen die Lagerung und Handhabung von Brennstoffen so, dass eine Kontamination der Umwelt vermieden wird. Effekte werden idR. mit wiederverwendbaren Geräten erzeugt statt durch Einwegprodukte, zB. Einsatz von Druckluftkanonen zum Verschießen von Konfetti statt Einweg-Rohre. Für Kunstschnee- oder Konfettieffekte werden biologisch abbaubare Produkte verwendet oder beim Einsatz von nicht biologisch abbaubaren Konfettieffekten (Metallic, Kunststoffschnee, Regengranulat) wird darauf geachtet, dass diese innerhalb eines kontrollierten Bereichs der Bühne verbleiben, nicht in die freie Umwelt verbracht werden und sofern möglich wiederverwendet werden. (Dieses Kriterium gilt ausdrücklich nicht für pyrotechnische Effekte im Sinne des Pyrotechnikgesetzes.) Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.									M		
	Kostüm und Maske	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN	
THE 05	Kostüm und Maske In der Maske werden regelmäßig mindestens drei Kosmetikprodukte mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder einer anderen Bio- bzw. Naturkosmetikzertifizierung verwendet. Klein- und Kleinstverpackungen bei Seifen und Duschgels werden vermieden (Refill). Zusätzlich werden die im SOLL-Kriterium THE 36 angeführten Maßnahmen nachweislich evaluiert und dargelegt, inwieweit diese bzw. weitere Maßnahmen bereits umgesetzt sind. Die weitere Umsetzung entsprechender Maßnahmen ist auch im Aktionsprogramm bzw. bei Ausschreibungen berücksichtigt. Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Kommunikation vorzulegen.										M	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

	Management und Kommunikation	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
M 32	Kommunikation der Green Theater Maßnahmen an Unterkunftsbetriebe									M	
	Der Betrieb informiert alle empfohlenen Unterkunftsbetriebe über die Umweltstandards des Theaters.										
	Beurteilung und Prüfung: Das Anschreiben ist vorzulegen.										
M 33	Kino-spezifische Kommunikation										M
	Kinobesucher:innen werden im Vorspann zum Film über das Umweltzeichen und dessen relevante Inhalte informiert. Dazu gehört insbesondere der Hinweis, welchen Beitrag die Kinobesucher:innen selbst leisten können (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Müllentsorgung, Brillenrückgabe etc.) Ist eine Darstellung im Vorspann aus programmatischen Gründen nicht möglich, sind andere Formen der entsprechenden Information umzusetzen (prominenter Aushang im Foyer o.ä.).										
	Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Jänner 2023

ANHANG

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

- Bundesgesetz über die Gleichbehandlung ([Gleichbehandlungsgesetz](#) – GIBG, BGBl. I Nr. 66/2004)
- Bundesverfassungsgesetz über die Rechte von Kindern (BGBl. I Nr. 4/2011; Artikel 3) bzw. die entsprechenden Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen (KJBG; BGBl. Nr. 599/1987) betreffend Verbot von Kinderarbeit
- Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG; BGBl. I Nr. 82/2005) und die landesrechtlichen Bestimmungen betreffend 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 Mitarbeiter:innen 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

Jänner 2023

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 (DMSG; BGBl. Nr. 533/1923) und landesgesetzliche Schutzbestimmungen, die den Handel und Verkauf von Souvenirs oder Give Aways aus Bestandteilen von sensiblen oder geschützten Arten sowie von historischen oder archäologischen Gegenständen nicht erlauben
- ICOM Code of Ethics for Museums - Ethische Richtlinien für Museen von ICOM; Herausgegeben von ICOM Schweiz, ICOM Deutschland und ICOM Österreich, 2010 (<http://icom-oesterreich.at/publikationen/icom-code-ethics>)

Rechtsvorschriften sind immer in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden. 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>.