



Österreichisches
Umweltzeichen

Richtlinie UZ 200

Tourismus und Freizeitwirtschaft

„201 Beherbergungsbetriebe“

„202 Gastronomiebetriebe“

„203 Tagungs- und Eventlokalitäten“

„204 Schutzhütten“

Version 6.0

Ausgabe vom 1. Jänner 2014

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft
Abteilung VI/5
DI Elvira Kreuzpointner
Stubenbastei 5, A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 515 22-1648; Fax: Dw. 7649
Email: elvira.kreuzpointner@lebensministerium.at

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	
1 Geltungsbereich	5
2 Grundsätzliche Anforderungen	7
3 Kriterienstruktur	7
3.1 Muss-Kriterien	7
3.2 Soll-Kriterien.....	8
3.3 Zusätzliche Anforderungen	9
3.4 Gleichzeitige Antragstellung für das UZ 62 (Green Meetings und Events)...	9
4 Muss-Kriterien	10
4.1 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement (M)	10
4.2 Energie (E)	16
4.3 Wasser (W)	19
4.4 Abfall (A)	20
4.5 Luft / Lärm (L).....	21
4.6 Büro / Druck / Beschaffung (B).....	21
4.7 Reinigung / Chemie / Hygiene (R).....	22
4.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)	24
4.9 Lebensmittel / Küche (K)	25
4.10 Verkehr / Mobilität (V).....	31
4.11 Aussenbereich / Freiflächen (F)	31
ANHANG	33

Einleitung

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

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

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

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

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

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

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

1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Umweltzeichen Richtlinie „**Tourismus und Freizeitwirtschaft**“ (UZ 200) umfasst derzeit 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 (202a)

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

Gemeinschaftsverpflegung (202b)

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

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

Tagungs- und Eventlokalitäten (UZ 203)

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

- Es handelt sich um feste Gebäude an einem fixen Ort.
- Der wesentliche (Geschäfts-)Zweck und die hauptsächliche Dienstleistung ist es, Veranstaltungen zu beherbergen.
- Das Gebäude hat keine weitere andere hauptsächliche Nutzungsfunktion oder (Geschäfts)zweck (Museen, Universitäten, Theater, Kino, Büros, Banken, Bäder, Shoppingcenter, Sportstätten etc.)
- 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
- Tagungsortlichkeiten verfügen über einen Tagungsraum/-räume von mind. 36 m² bis 100 m²
- Die Verpflegung der (Tagungs-)gäste muss gewährleistet sein
- Ein (eingemieteter) Gastronomiebetrieb/Caterer/Verkaufsstelle 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.

Schutzhütten (UZ 204)

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

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

2 Grundsätzliche Anforderungen

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

Das Österreichische Umweltzeichen ist bestrebt, den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)¹ zu entsprechen. Auf die Einhaltung der im Anhang explizit angeführten Gesetze wird besonders verwiesen, da diesbezügliche GSTC-Anforderungen nicht in den Kriterien des Umweltzeichens erfasst sind².

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

3 Kriterienstruktur

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

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

- Modul Beherbergung (201)
- Modul Privatvermieter (201a)
- Modul Gastronomie (202)
- Modul Event-Catering und Party-Service (202a)
- Modul Gemeinschaftsverpflegung (202b)
- Modul Tagungs- und Eventlokationen (203)
- Modul Schutzhütten (204)

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

3.1 Muss-Kriterien

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

¹ Siehe www.gstcouncil.org

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

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; Sanitäreanlagen bei Gemeinschaftsverpflegung). Nicht-Konformitäten mit den Kriterien des Umweltzeichens sind an den Vermieter mit der Bitte um Verbesserung zu kommunizieren.

3.2 Soll-Kriterien

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

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

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

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

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

Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien

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

Beispiele:

Ein 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).

3.3 Zusätzliche Anforderungen

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

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

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

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

4 Muss-Kriterien

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

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

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
M 03	<p>Beschäftigung und MitarbeiterInnenpolitik</p> <p>Der Betrieb beschäftigt gleichberechtigt Frauen und Männer und benachteiligt keine lokalen Minderheiten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. MitarbeiterInnenplan, Nennung der entsprechenden Personen vorzulegen.</p>	M		M	M	M	M	
M 04 EU 25	<p>Schulung der MitarbeiterInnen</p> <p>Der Betrieb hat die MitarbeiterInnen z.B. anhand der Mustervorlagen, von schriftlichen Anweisungen oder Handbüchern zu informieren und zu schulen, um sicherzustellen, dass die Maßnahmen bzgl. Umwelt und Nachhaltigkeit angewandt werden, und um die MitarbeiterInnen für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren.</p> <p>Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insbesondere die folgenden Aspekte: Umwelt und Biodiversität, Soziales, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können.</p> <p>Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MitarbeiterInnen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MitarbeiterInnen mindestens einmal jährlich durchzuführen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen sowie eine Aufstellung über die Teilnehmer, die Art und das Datum der Schulungen zu erstellen. Der Antragsteller legt ferner Unterlagen über die angewendeten Verfahren sowie an die MitarbeiterInnen gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor.</p>	M		M	M	M	M	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
<p>M 05</p> <p>EU 26</p>	<p>Gästeinformationen</p> <p>Der Betrieb hat die Gäste über sein Nachhaltigkeitskonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten³ zu informieren und anzuhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen für die Gäste beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen.</p> <p>Die Aufforderung an die Gäste, diese Ziele zu unterstützen, muss für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Beherbergungsbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.</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 vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
<p>M 06</p> <p>EU 14</p>	<p>Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben</p> <p>Gäste in Beherbergungsbetrieben werden über folgende Bereiche 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.) • Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.) • Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten der Region, Traditionen etc.) • Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten) <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 vorzulegen.</p>	M	M					

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

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
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. 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 ggf. 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
M 08	<p>Kommunikation des Gastronomie-Angebots</p> <p>Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten etc.) hingewiesen.</p> <p>Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.</p>	Soll 1		Soll 1	M	Soll 1		
M 09	<p>Verwendung des Umweltzeichens und Werbematerialien</p> <p>Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe auf den vom Betrieb vorrangig genutzten Kommunikationsmitteln (wie z.B. Briefpapier, Kuverts, Hausprospekt, Speisekarte etc.) bzw. im Internet verwenden. (Für Drucksorten gilt diese Anforderung bei Neuanschaffung.)</p> <p>Das Werbematerial des Betriebs ist v.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen und des Umweltzeichens korrekt und vollständig.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen aufgebracht wurde, sowie eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben.</p>	M	M	M	M	M	M	M
M 10	<p>Gästezufriedenheit und-feedback</p> <p>Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Messung der Gästezufriedenheit (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertung auf Buchungsplattformen) und ein Beschwerdemanagement eingerichtet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Vorgehensweise für die Einholung des Gästefeedbacks und des Beschwerdemanagements zu erläutern.</p>	M	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1	Soll 1	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
M 11	<p>Nachhaltige Produkte</p> <p>a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt)</p> <p>b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration, Verpflegung oder Shops. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M	Soll 2	Soll 2		Soll 2	Soll 2	
M 12	<p>Freizeitangebote und Exkursionen</p> <p>Freizeitangebote des Betriebs sowie ggf. vom Betrieb organisierte Exkursionen zu natürlichen oder kulturell bedeutenden Stätten dürfen folgende Aktivitäten nicht enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbrennungsmotorgebundene offroad-Freizeitaktivitäten (Aktivitäten, die durch Lärm- und Schadstoffemissionen aus Verbrennungsmotoren Natur und Umwelt belasten und den Erholungswert negativ beeinträchtigen) ⁴ • 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) <p>TeilnehmerInnen der Exkursionen/Freizeitangebote erhalten entsprechende Hinweise auf richtiges Verhalten in den geschützten Bereichen und kulturhistorischen Stätten.</p> <p>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.</p> <p><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.</p>	M	M					M

⁴ Z.B. Angebot / Vermietung von Quads / ATVs / Motorschlitten etc. für den offroad Gebrauch zu reinen Vergnügungszwecken

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
<p>M 13</p> <p>EU 27 und 28</p>	<p>Verbrauchsaufzeichnungen</p> <p>Der Betrieb muss über die Möglichkeit verfügen, zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung, Daten über den Gesamtverbrauch an</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energie (kWh), Strom und sonstigen Energiequellen (kWh) (zumindest extern bezogene Energie) • Wasser (Liter) • Chemikalien (in kg und/oder l; ggf. Angabe, ob es sich um Konzentrate handelt) • sowie das angefallene Abfallvolumen (in l und/oder kg unsortierten Abfalls) <p>zu erheben und zu kontrollieren.</p> <p>Die Daten sind während des Zeitraums, in dem der Betrieb geöffnet ist, möglichst monatlich oder zumindest jährlich zu erheben; und sind darüber hinaus als Verbrauch bzw. Anfall im Verhältnis zur Besucherfrequenz (z.B. je Übernachtung / je Gedeck) und / oder je m² Bruttogeschossfläche zu führen.</p> <p>Der Betrieb hat die Ergebnisse für eine Kontrolle der zuständigen Organisation, die den Antrag bearbeitet hat, bereit zu halten bzw. auf Aufforderung an diese zu übermitteln.</p> <p>Werden Ressourcen im Zuge eines Einmietverhältnisses o.ä. zur Verfügung gestellt, muss zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden und es erfolgt eine Abschätzung anhand der erhobenen Verbrauchsdaten der Geräte (Strom, Wasser).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat der Antragsteller die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Antragsteller hat Informationen zu den angebotenen Dienstleistungen vorzulegen und anzugeben, ob Wäsche auf dem Gelände des Betriebs gewaschen wird.</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
4.2 Energie (E)								
<p>E 01</p> <p>EU 5</p>	<p>Energieausweis oder Energieerhebung</p> <p>Ein Energieausweis nach OIB 6 muss - entsprechend den gesetzlichen Vorgaben - vorliegen und ggf. durch Vorschläge zu sinnvollen Verbesserungs- oder Sanierungsmaßnahmen ergänzt werden.</p> <p>Liegt (noch) kein Energieausweis vor, so muss eine längstens drei Jahre vor der Erstantragstellung von einem/einer EnergietechnikerIn/-beraterIn erstellte energetische Erhebung vorliegen (Grobanalyse des energetischen Ist-Zustandes des Betriebs, insb. Gebäudehülle und Haustechnik).</p> <p>Die im Rahmen des Energieausweises bzw. der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes müssen in das Nachhaltigkeitskonzept des Betriebes einfließen.</p> <p>Eingemietete Betriebe mit geringem oder keinem Einfluss auf die haustechnische Ausstattung (z.B. Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung) müssen zumindest eine Erhebung signifikanter, verbrauchsintensiver (Küchen-)Geräte durchführen und deren Verbrauchsdaten (Energie- und Wasserverbrauch) hochrechnen. Geräte mit hohem Einsparpotenzial sind hier besonders zu berücksichtigen und der Ersatz durch hoch effiziente Geräte im Maßnahmenplan festzulegen.</p> <p>Für Schutzhütten und Privatvermieter ist eine Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation möglich.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die energetische Erhebung des Energieberaters bzw. eine Eigenerhebung in Kombination mit einem Energieausweis gemäß OIB 6 bzw. bei Schutzhütten oder Privatvermietern eine gänzliche Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation vorzulegen</p>	M	M	M	M	M	M	M
<p>E 02</p>	<p>Wärme- und Schalldämmung von Fenstern</p> <p>Alle Fenster in individuell oder gemeinschaftlich genutzten Räumen mit Heizung und/oder Klimaanlage müssen je nach örtlichen Vorschriften bzw. gemäß der OIB Richtlinie und den klimatischen Bedingungen eine adäquate Wärmedämmung und darüber hinaus eine angemessene Schalldämmung aufweisen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat, soweit dies ausreicht, eine Eigenerklärung vorzulegen oder eine Erklärung eines fachlich kompetenten Technikers, aus der die Einhaltung dieses Kriteriums hervorgeht.</p>	M	M	M	M	M	M	M
<p>E 03</p>	<p>Wartung von Heizkesseln</p> <p>a) Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden, wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind.</p> <p>b) Einmal jährlich (bzw. bei Kleinstbetrieben und Schutzhütten entsprechend der gesetzlich festgelegten Intervalle) ist zu überprüfen, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums zusammen mit einer Beschreibung der Heizkessel und ihrer Wartungsprogramme vorzulegen und im Einzelnen darzulegen, welche Personen/Unternehmen die Wartung durchführen und was bei der Wartung überprüft wird.</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
E 04 EU 3	<p>Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung</p> <p>Der feuerungstechnische Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.</p> <p>Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens muss ggf. ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern geprüft werden. Wenn dieser aus technischen oder wirtschaftlichen Gründen nicht sinnvoll ist, müssen hocheffiziente Technologien, wie Brennwerttechnologie, 4-Sterne Kessel, effiziente KWK-Anlagen oder Wärmepumpen eingesetzt werden.</p> <p>Der Wirkungsgrad einer während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Holzheizung muss den Anforderungen gemäß Umweltzeichen-Richtlinie 37 entsprechen.</p> <p>Alle während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Anlagen, die als Warmwasser-Zentralheizungen eingesetzt werden können, müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht vorzulegen, in dem der Wirkungsgrad des Heizkessels sowie die Personen aufgeführt sind, die für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich sind.</p>	M	M	M	M	M	M	M
E 05	<p>Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre</p> <p>Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegeämmt sein.</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
E 06 EU 4 EU 7	<p>Klima- und Heizungsgeräte (bei Neuanschaffungen)</p> <p>Klima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern selbsttätig ausschalten.</p> <p>Jedes während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekaufte Raumklimagerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse A für Raumklimageräte¹ entsprechen oder eine gleichwertige Energieeffizienz aufweisen.</p> <p><i>Anmerkung:</i> Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die entweder auch mit anderen Energiequellen betrieben werden können, oder für Luft-Wasser- und Wasser-Wasser-Wärmepumpen oder Geräte mit einer Leistung (Kühlleistung) von über 12 kW.</p> <p>In Schutzhütten sind Raumklimageräte generell durch andere geeignete Maßnahmen wie z.B. Abschattungen und Isolierungen zu vermeiden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klima-/Heizungsgeräte verantwortlich ist.</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
E 07 EU 2	<p>Kohle, Schweröle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung</p> <p>Als Energiequelle dürfen weder Schweröle mit einem Schwefelgehalt von über 0,1 % noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Kohle für Feuerstellen zu Dekorationszwecken ist von dieser Bestimmung ausgenommen.</p> <p>Ausschließliche Elektrodirektheizung ist ebenfalls ausgeschlossen, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft stammt.</p> <p>Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums unter Angabe der Art der verwendeten Energieträger vorzulegen.</p>	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 EU 9	<p>Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel</p> <p>Im Betrieb müssen Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt werden, wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED oder Energiesparlampen • Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder <p>Leuchtmittel im Einflussbereich des Betriebes genügen der Energieeffizienzklasse A². Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht effizienter Leuchtmittel ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
E 10 EU 10	<p>Heizgeräte für Außenbereiche</p> <p>Heizgeräte zur Beheizung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrereichen im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
E 11 EU 1	<p>Strom aus erneuerbaren Quellen</p> <p>Mindestens 50 % des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen³ (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) stammen.</p> <p>Auf mindestens zwei Jahre befristete bindende vertragliche Vereinbarungen (z. B. die Vereinbarung von Strafzahlungen) für den Fall, dass ein Wechsel zu einem anderen Energieversorger erfolgt, können als Kriterium dafür betrachtet werden, dass „kein Zugang“ zu einem Markt gegeben ist, der Strom aus erneuerbaren Energiequellen anbietet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
E 12	<p>Schwimmbäder im Außenbereich</p> <p>Bei beheizten Schwimmbädern im Außenbereich muss in der Nacht / in nicht benutzten Zeiten eine Abdeckung erfolgen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	(M)	(M)					
4.3 Wasser (W)								
W 01 EU 13 (EU 11)	<p>Wasserspartechnik</p> <p>a) WC-Spülkästen müssen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstopptaste oder ein 2-Tastensystem verfügen oder auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt sein.</p> <p>b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung auszurüsten, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.</p> <p>c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen und Mischbatterien für Badewannen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute zu erreichen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, aus denen hervorgeht, auf welche Art und Weise der Betrieb das Kriterium erfüllt..</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
W 02	Abwasserbehandlung Das gesamte Abwasser ist zu behandeln. Besteht keine Möglichkeit, an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage angeschlossen zu werden, muss der Betrieb über ein eigenes Klärsystem oder eine eigene Abwasserbehandlung verfügen, die den Anforderungen der einschlägigen kommunalen, einzelstaatlichen oder europäischen Vorschriften genügt. <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.	M	M	M	M	M	M	M
W 03	Geschirrmobile Bei Einsatz von Geschirrmobilen müssen diese an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen sein oder es muss ein Abwasserentsorgungskonzept vorgewiesen werden. <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.				M			
4.4 Abfall (A)								
A 01	Abfallwirtschaftskonzept Der Betrieb muss ein aktuelles schriftliches Abfallwirtschaftskonzept vorweisen. Das Abfallwirtschaftskonzept ist alle sieben Jahre fortzuschreiben. Sofern an einem Standort mehrere Rechtspersonen tätig sind, ist es möglich, ein gemeinsames Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen. Wenn der Betrieb EMAS-zertifiziert ist, gilt dies auch als Abfallwirtschaftskonzept. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	M
A 02 EU 18	Abfalltrennung Der Abfall ist so zu trennen, dass er von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden kann. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Hierzu gehören z. B. Toner, Farbpatronen, Kühl- und Elektrogeräte, Batterien, Energiesparlampen, Arzneimittel, Fette und Öle sowie Elektrogeräte. Bei Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgebäudes (z.B. Eventcatering) ist auf eine geordnete Abfalltrennung besonderer Wert zu legen. V.a. Speiseabfälle sind sachgerecht zu entsorgen (Biogasanlage, Kompostierung etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erläutern, welche Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, welche Verfahren für die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien innerhalb des Betriebs vorhanden sind und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden.	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
A 03 EU 17	Abfalltrennung durch die Gäste Es sind geeignete Behältnisse bereitzustellen, damit Gäste den Abfall entsprechend der kommunalen oder nationalen Systematik trennen können. In den Zimmern bzw. in verschiedenen Bereichen des Betriebes sind klare Hinweise anzubringen, mit denen Gäste darum gebeten werden, den Abfall getrennt zu entsorgen. Für Gäste sind Informationen über die korrekte Entsorgung gefährlicher Abfälle bereit zu stellen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu den Behältern und einem Exemplar der Hinweise und Informationen vorzulegen.	M	M				M	
A 04 EU 12	Abfallbehälter in den Toiletten Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	M
4.5 Luft / Lärm (L)								
L 01 EU 21	Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot. Wenn baulich möglich und gesetzlich erlaubt, können abgetrennte Raucherbereiche eingerichtet und als solche ausgewiesen werden. In Schutzhütten herrscht generelles Rauchverbot. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	M
L 02	Lärmvermeidung Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. • Einhaltung der Hüttenruhe • Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemitteln, 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.							M
4.6 Büro / Druck / Beschaffung (B)								
B 01	Büropapier Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
B 02	<p>Papier für den Seminarbedarf</p> <p>Für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellte Schreibwaren aus Papier (Schreibblöcke, Flipchart-Blöcke, etc.) müssen mit einem Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) zertifiziert sein oder aus 100% Recyclingpapier oder total chlorfrei gebleicht (TCF) sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht entsprechender Produkte ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	(M)		(M)			M	
4.7 Reinigung / Chemie / Hygiene (R)								
R 01	<p>Schmutzschleusen</p> <p>In allen Eingangsbereichen des Betriebs sind Schmutzschleusen einzurichten (z.B. schwere Abstreifer hinter der Eingangstüre im Innenbereich, die so lange und so breit sind, dass niemand daran vorbei gehen kann).</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
R 02	<p>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</p> <p>Der Betrieb muss zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ 1) bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden.</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 (Rechnungen, Herstellerbestätigungen etc.) vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
R 03 EU 16	<p>Desinfektionsmittel</p> <p>Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, wo und wann Desinfektionsmittel eingesetzt werden.</p>	M	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, etc.). Die MitarbeiterInnen sind in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiner einzusetzen sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
R 05	<p>Automatische Spülreiniger und Beckensteine</p> <p>In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • WC-Beckensteine und Pissoirsteine • automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
R 06	<p>Schädlingsbekämpfungsmittel</p> <p>Ausgenommen bei behördlichen Auflagen sowie der Beauftragung von Professionisten bei starkem Schädlingsbefall dürfen keine Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel mit chemisch-synthetischen Inhaltsstoffen und biozider Wirkung verwendet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Auflagen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>	M	M	M	M	M	M	M
R 07 EU 19	<p>Einwegprodukte im Sanitärbereich</p> <p>Sofern keine gesetzlichen beziehungsweise mit öffentlichen Einrichtungen vertraglich fixierte Bestimmungen dem entgegenstehen, dürfen keine zum einmaligen Gebrauch vorgesehenen (d.h. nicht nachfüllbaren) Toilettenartikel (Shampoo, Seife usw.) oder sonstigen Einwegprodukte wie z. B. Duschkappen, Bürsten und Nagelfeilen in den Zimmern bereitgestellt werden.</p> <p>Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert⁴ werden können.</p> <p>Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, bietet der Antragsteller den Gästen beides an bzw. hält die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.</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. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden.</p> <p>Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird.</p>	M	M					M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

4.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung (G)		BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
G 01	<p>Standards bei Neu- und Umbauten</p> <p>Neu- und Umbauten dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben und auf entsprechend gewidmeten Flächen durchgeführt werden. Dadurch wird sichergestellt, dass Störungen natürlicher Ökosysteme minimiert werden, keine nachteiligen Wirkungen auf die Entwicklungsfähigkeit von Populationen entstehen und die Aktivitäten des Betriebs die Versorgung benachbarter Einrichtungen und Kommunen nicht gefährden.</p> <p>Bei Neubauten und substanziellen Umbauten in der Zeichennutzungsperiode sind darüber hinaus die klima:aktiv Standards für Hotels zu berücksichtigen. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren.</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						
G 02	<p>Barrierefreie Nutzung des Angebots</p> <p>Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen.</p> <p>Diese „Deklaration-Barrierefrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte Gäste und KonsumentInnen, die barrierefreie Ausstattung und eine Qualitäts-Bewertung dieses Angebotes zu umfassen.</p> <p>Beispielhaft seien angeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nutzungsbereiche und Angebote des Betriebes. • Die für die jeweiligen Nutzungsbereiche zugehörigen Einrichtungen und Ausstattungen. • Detailangaben über Ausmaß und Umfang der gleichberechtigten Nutzbarkeit. • Grundsätzliche Aussagen über die jeweilige Qualität, wie z.B.: <ul style="list-style-type: none"> - erhöhte Standard Qualität - normgerechte Qualität - gute Qualität - Ausstattung weicht vom Standard ab - eingeschränkt nutzbare Qualität <p>Diese Deklaration des barrierefreien Angebotes ist in barrierefrei nutzbarer elektronischer Form und auf Anfrage auch in gedruckter Form zur Verfügung zu stellen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.</p>	M		M			M	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
G 03	<p>Geräteausstattung für den Seminarbetrieb</p> <p>Mindestens 30% der zur Verfügung gestellten Geräte (wie Laptops, Beamer, Fernseher etc.) müssen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) erfüllen oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen. (Gilt ggf. bei Neuanschaffungen und ist bis zur Folgeprüfung nachzuweisen, s. Aktionsplan).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Geräte, die für den Energiestern infrage kommen oder ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.</p>	(M)		(M)			M	
G 04	<p>Open front Cooler</p> <p>Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>			Soll 1	M	Soll 1		
4.9 Lebensmittel / Küche (K)								
K 01	<p>Getränkedosen</p> <p>Getränkedosen dürfen in Bereichen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, nicht angeboten werden.</p> <p>Eine Ausnahme kann für ein Produkt gewährt werden, wenn dieses nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist. Diese Ausnahme gilt nicht bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind!</p> <p>Auf Schutzhütten können Ausnahmen gewährt werden, wenn andere Gebinde wegen spezieller Bedingungen nicht sinnvoll sind, z.B. Transport durch Personen, oder für eine beschränkte Reservehaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen, gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber, für welches Produkt Getränkedosen verwendet werden und aus welchem Grund dies gerechtfertigt ist.</p>	(M)	(M)	M	M	M	(M)	M
K 02	<p>Mehrweggebinde</p> <p>Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier. Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 (Green Meetings und Events) zertifiziert sind, müssen ausschließlich Mehrweggebinde / Großgebinde eingesetzt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferanten vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
K 03	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen im Betrieb bzw. am Betriebsstandort (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden.</p> <p>Kategorien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Streichfette (Butter, Margarine etc.) • Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.) • Brot und Gebäck • Brotaufstriche süß (Marmelade, Konfitüre, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich etc.) • Brotaufstriche pikant (Schmelzkäse, Streichwurst etc.) • Zucker, Salz, Gewürze etc. (Senf, Ketchup,...) • Frühstückscerealien, Müsli etc. • Wurst, Käse <p>(Ausnahme: Im Bereich des Care-Catering und Room-Service sind all jene Bereiche ausgenommen, in welchen die Verwendung von Portionspackungen aufgrund von Hygienemaßnahmen oder von körperlich eingeschränkten Fähigkeiten der BewohnerInnen erforderlich sind.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M
K 04	<p>Eier</p> <p>Alle vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendeten Eier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
K 05	<p>Lebensmittel aus der Region</p> <p>a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion anzubieten.</p> <p>b) Von <u>Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung</u> werden folgende vier Produktkategorien verpflichtend ganzjährig regional eingekauft:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten. 2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart 3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers 4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Lamm <p>Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Eier und Eiprodukte 6. Wild 7. Süßwasserfisch 8. Käse 9. Brot und Gebäck <p>Produkte, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, sollen nach Möglichkeit aus anerkannten Systemen stammen, bei denen die Herkunft abgesichert ist. Es wird empfohlen, Rind- und Kalbfleisch sowie Schweinefleisch von anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen (z.B. „bos“, „VUQS“, „sus“) zu beziehen.</p> <p>Um mehr Sicherheit bezüglich der Rohstoffherkunft zu erhalten, ist von den oben genannten Kategorien mindestens eine zu wählen, bei der die Produkte aus anerkannten und kontrollierten Qualitätsprogrammen (Bio-Zertifizierungen, AMA-Gütesiegel wie Milch, Rind- oder Schweinefleisch) bezogen werden.</p> <p>Lebensmittel nachweislich regionaler Qualität (g.U., g.g.A., z.B: Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Kren, Gailtaler Speck, Tiroler Alm-, Alpkäse) werden zusätzlich eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.</p>	(M)	(M)	M	M	M		M
K 06	<p>Produkte aus biologischer Landwirtschaft</p> <p>Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischmilch • zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) • zwei weitere Lebensmittel <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
K 07	<p>Einweggeschirr und Einwegprodukte</p> <p>Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden. Keines der folgenden Einwegprodukte darf in den Zimmern / Mietunterkünften und Restaurants sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel wenn sie entweder aus Pappe oder aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert⁵ werden können. • Einmal-Papiertischtücher • Einweg-Dekoration (ausg. kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen) <p>Sofern Einwegprodukte für Tassen, Teller und Besteck im Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert⁶ werden können. Die Kunden sind ferner in geeigneter Weise über diese Merkmale zu informieren (z.B. im Angebot, Information vor Ort etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).</p>	M	M	M	M	M	M	M
K 08	<p>Vegetarische oder vegane Gerichte</p> <p>Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten. Bei ausschließlicher Menüauswahl muss mindestens ein vegetarisches/veganes Menü angeboten werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.</p>	(M)		M	M	M		Soll 1
K 09	<p>Ausgewogene Ernährung</p> <p>Bei Betrieben bzw. Betriebsstandorten der Gemeinschaftsverpflegung sind die Speisepläne oder die einzelnen Gerichte, welche für die Erstellung der Speisepläne herangezogen werden, von einem/einer Ernährungsberater/in oder Diätologen/in zu evaluieren (entweder ausgebildete/r interne/r Mitarbeiter/in oder mindestens einmal jährlich externe Beratung). Vorschläge zur Verbesserung der Speisenzusammenstellung sind zu berücksichtigen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>					M		
K 10	<p>Tierschutz</p> <p>Speisen mit folgenden aus Sicht des Arten- und Tierschutzes besonders sensiblen oder geschützten Arten bzw. Produkten werden nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal, Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör und Huchen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	(M)		M	M	M		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
K 11	Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) Es dürfen keine Lebensmittel zum Einsatz kommen, die GVO enthalten, aus solchen bestehen, oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, also kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	(M)		M	M	M		
K 12	Fairer Handel Es werden mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1,5
K 13	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 14	Frische Speisenzubereitung Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf die Convenience-Stufen 0 bis 2 zu beschränken. Zugelassen ist ferner der Bezug von Produkten von regionalen Lebensmittelmanufakturen (z.B. Leberknödel, Faschierte Laibchen, Torten oder auch Produkte, die einen traditionellen Charakter aufweisen und somit einer „traditionellen Speise“ entsprechen), wenn diese für die Herstellung regionale Hauptzutaten verwenden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume	Soll 2		Soll 2		M		
K 15	Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate aus pflanzlichem Fett sowie „Schummelschinken“ 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		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
K 16	Leitungswasser Der Betrieb stellt kostenlos frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. Auf die Qualität/Herkunft des Trinkwassers wird in geeigneter Weise zusätzlich hingewiesen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	M	M		
K 17	Saisonale Produkte Das Speiseangebot an frischen, heimischen Obst und Gemüse ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. Auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	M	M		Soll 1
K 18	Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten bzw. der gewählten Kategorien der regionalen Herkunft hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	Soll 1	M		Soll 1
K 19	Verpflegung für Seminargäste Stellt der Betrieb den Tagungs- bzw. Seminargästen Verpflegung zur Verfügung (die nicht im Umweltzeichen-Betrieb selbst hergestellt wird), so muss diese den Umweltzeichen-Anforderungen des Moduls „Gastronomie“ entsprechen. Von diesem Kriterium kann nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden abgewichen werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bzgl. der Aufforderung an externe Lieferanten vorzulegen.	(M)					M	
K 20	Green Catering Die Anforderungen für ein Catering im Rahmen eines Green Meetings gemäß UZ 62 sind bekannt und können bei Anfrage/Auftrag erfüllt werden. Im Catering-Portfolio des Betriebs muss ein Angebot enthalten sein, das den Kriterien des UZ 62 entspricht. Dieses Angebot ist als besonders umweltfreundlich, nachhaltig o.ä. hervorgehoben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.				M			
K 21	Unabhängige Kontrolle Die regionale Rohstoffherkunft wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.	Soll 2		Soll 2	Soll 2	M		

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

4.10 Verkehr / Mobilität (V)		BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
V 01	Öffentliche Verkehrsmittel Potenzielle Gäste, Kunden und MitarbeiterInnen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) darüber zu informieren, wie sie den Betrieb und andere Ziele vor Ort mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Sind keine geeigneten öffentlichen Verkehrsmittel vorhanden, sind Informationen über andere umweltfreundliche Verkehrsmittel zur Verfügung zu stellen (z.B. Hinweise auf Radrouten, Abholservice etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des ausgelegten Informationsmaterials vorzulegen.	M	M	M	M	M	M	M
EU 22								
V 02	Umweltfreundliche Anreise Der Betrieb muss Maßnahmen setzen, die den potenziellen Gast zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bahn-Angebote, Preisvorteile, Abholservice, Anerkennungsgeschenk etc.) Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	M	Soll 2	Soll 2			M	
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	
4.11 Aussenbereich / Freiflächen (F)								
F 01	Einheimische Arten für neue Außenbepflanzungen Jede Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten. Werden aus gestalterischen Gründen gebietsfremde Pflanzen (Neophyten) verwendet, so sind Maßnahmen zu treffen, die die Ausbreitung bzw. das Einwandern von möglicherweise invasiven Neophyten verhindern. Bekanntermaßen problematische invasive Neophyten dürfen nicht verwendet werden. <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.	(M)	(M)	(M)			(M)	

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH
F 02	<p>Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften</p> <p>Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B. durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Förderung seltener Arten etc. (z.B. Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Pflanzen bzw. Verarbeitung alter Obstsorten, Gästeinformation, Kooperationen etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	M	M	Soll 2	Soll 2	Soll 2	Soll 2	Soll 2

- 1 lt. Richtlinie 2002/31/EG der Kommission vom 22. März 2002 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Raumklimageräte
- 2 lt. Richtlinie 98/11/EG der Kommission vom 27. Januar 1998 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltslampen
- 3 lt. Richtlinie 2001/77/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. September 2001 zur Förderung der Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen im Elektrizitätsbinnenmarkt (ABl. L 283 vom 27.10.2001, S. 33)
- 4 gemäß ÖNORM EN 13432 Verpackung - Anforderungen an die Verwertung von Verpackungen durch Kompostierung und biologischen Abbau - Prüfschema und Bewertungskriterien für die Einstufung von Verpackungen; Ausgabe: 2008-02-01
- 5 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)
- 6 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)

verwendete Abkürzungen für die Module:

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

ANHANG

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

- Bundesverfassungsgesetz über die Rechte von Kindern (BGBl. I Nr. 4/2011; Artikel 3) bzw. die entsprechenden Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen (KJBG; BGBl. Nr. 599/1987) betreffend Verbot von Kinderarbeit
- Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG; BGBl. I Nr. 82/2005) und die landesrechtlichen Bestimmungen betreffend der Regelungen über Barrierefreiheit
- Allgemeines Sozialversicherungsgesetz (ASVG, BGBl. Nr. 189/1955) und das Einkommensteuergesetz (EStG, BGBl. Nr. 400/1988) bezüglich der rechtsgültigen Anmeldung und Sozialversicherung der MitarbeiterInnen sowie die entsprechenden Bestimmungen gemäß Arbeitsverfassungsgesetz (ArbVG, BGBl. Nr. 22/1974) bezüglich Mitbestimmung und Entlohnung
- Die jeweiligen Bauordnungen und Raumordnungsgesetze der Bundesländer wonach der Betrieb nach der zum Zeitpunkt der Errichtung geltenden Bauordnung auf entsprechend gewidmetem Bauland gebaut wurde und Um- und Zubauten entsprechend den aktuellen Bauordnungen ordnungsgemäß durchgeführt und baubehördlich genehmigt wurden
- Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen (ASchG; BGBl. Nr. 218/1983); sowie Hygienerichtlinien und Bestimmungen zum Brandschutz
- Die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes (TschG; BGBl. I Nr. 118/2004), insb. betreffend Bewegungsfreiheit (§16) und Wildtieren (§25)
- Washingtoner Artenschutzabkommen, Denkmalschutzgesetz (BGBl. Nr. 533/1923) und landesgesetzliche Schutzbestimmungen, die den Handel und Verkauf von Souvenirs oder Give Aways aus Bestandteilen von sensiblen oder geschützten Arten sowie von historischen oder archäologischen Gegenständen nicht erlauben

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