



**Österreichisches
Umweltzeichen**

Richtlinie UZ TB

Tourismusbetriebe

“Beherbergungsbetriebe“
„Gastronomiebetriebe“
„Schutzhütten“

**Version 5.2
Ausgabe vom 1. Juli 2010**

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. 99207
Email: umweltzeichen@vki.at

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1	Geltungsbereich	5
2	Kriterienstruktur	6
2.1	Grundsätzliche Anforderungen.....	6
2.2	Muss-Kriterien	6
2.2.1	Allgemeine Kriterien	6
2.2.2	Modulspezifische Kriterien	6
2.3	Soll-Kriterien.....	7
3	Muss-Kriterien	9
3.1	Allgemeine Kriterien	9
3.1.1	Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement	9
3.1.2	Energie.....	10
3.1.3	Wasser.....	12
3.1.4	Abfall	13
3.1.5	Luft / Lärm.....	13
3.1.6	Reinigung / Chemie / Hygiene.....	13
3.1.7	Verkehr / Mobilität	14
3.2.1	Modul Beherbergung.....	15
3.2.2	Modul Gastronomie	17
3.2.3	Modul Schutzhütten	19
3.2.4	Modul Seminar- / Tagungsangebote	21
3.2.5	Modul Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum	21
	ANHANG: Beispielkatalog Soll-Kriterien.....	23

Einleitung

Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe zeichnet Beherbergungsbetriebe, Gastronomiebetriebe und Campingplätze 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 Tourismusbetrieb erfüllen muss, um das Österreichische Umweltzeichen zu erlangen. Zur Erstellung dieses Österreich weit 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 touristischen Beherbergungsbereich, wobei gleichzeitig eine Qualitätssteigerung in der Angebotsstruktur erreicht werden soll.

Der Kriterienkatalog umfasst alle für den Tourismusbetrieb 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 den 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 Tourismusbetrieb durch Umweltschutzmaßnahmen nicht nur positive Umweltauswirkungen und qualitätssteigernde Effekte erzielen, sondern auch Kosteneinsparungen realisieren kann (z.B. beim Wasser- und Energieverbrauch).

Seit 2003 wird auch das EU-Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe, seit 2005 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 nunmehr eine vollständige Harmonisierung mit den Anforderungen des EU-Umweltzeichens vorgenommen.

1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Umweltzeichen Richtlinie „Tourismusbetriebe“ umfasst derzeit folgende Betriebstypen:

Beherbergungsbetriebe

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.

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.

Gastronomiebetriebe

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

- a) Gastwirtschaften (Gasthäuser, Restaurants, Pizzerias, Jausenstationen, Kantinen etc.)
- b) Schankwirtschaften
- c) Kaffeehausbetriebe (Kaffeehäuser, Kaffeerestaurants, Kaffee-Konditoreien, Espressi)
- d) Bars
- e) Eisbetriebe
- f) Catering und Party-Service
- g) Gemeinschaftsverpflegung

Schutzhütten

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

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

2 Kriterienstruktur

2.1 Grundsätzliche Anforderungen

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

Ein Tourismusbetrieb der mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet werden will, muss alle vorgegebenen MUSS-Kriterien (in jedem Fall zu erfüllende Mindestanforderungen) einhalten und eine bestimmte Mindest-Punkteanzahl aus den SOLL-Kriterien (frei wählbare Maßnahmen aus dem Beispielkatalog oder umweltrelevante Eigeninitiativen) erreichen.

2.2 Muss-Kriterien

2.2.1 Allgemeine Kriterien

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

2.2.2 Modulspezifische Kriterien

Zusätzlich zu den Allgemeinen Kriterien werden, angepasst an Betriebsart und Angebot, weitere **verpflichtende** Kriterien verlangt:

- Modul Beherbergung
- Modul Gastronomie
- Modul Schutzhütten
- Zusatzmodul Seminar- / Tagungsangebote
- Zusatzmodul Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum

Eines der drei Module Beherbergung, Gastronomie oder Schutzhütten muss entsprechend der Betriebstypendefinition (Kapitel 2) gewählt werden. Darüber hinaus wählt der Betrieb Module entsprechend seinen vorhandenen Angeboten und Dienstleistungen (ausgenommen Schutzhütten).

Die Kriterien des Moduls „**Seminar- / Tagungsangebote**“ müssen von Betrieben erfüllt werden die aktiv Möglichkeiten zur Veranstaltung von Seminaren und/oder Tagungen anbieten und folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- der Seminar-/Tagungsbereich ist ohne Durchqueren von Restaurantbereichen o.ä. zugänglich¹
- Tagungsraum/-räume von mind. 36m² bis 100m², nutzbare Mindesthöhe 2,5m

¹ Restaurants oder -teile, Hotelhallen oder -teile, Sporträume u. ä. sind keine Seminar- bzw. Tagungsräume

- Mindestausstattung für jeden Tagungsraum: 1 Flip-Chart mit Papier, 3 Pinnwände, Moderationsmaterial/Moderatorenkoffer, Internet-Zugang (z.B. DSL, WLAN)
- sonstige technische Ausstattung (audio-visuelle Anlagen etc.) muss auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden können
- die Verpflegung der Tagungsgäste muss gewährleistet sein

Die Kriterien des Moduls „**Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum**“ müssen von Betrieben erfüllt werden welche aktiv Freizeiteinrichtungen und Wellnessangebote an ihre Gäste kommunizieren und folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- der Freizeit-/ Wellnessbereich ist ohne Durchqueren von Tagungs- oder Restaurantbereichen und für Hausgäste frei zugänglich
- Fitnessraum mit einer Mindestgröße von 20m² und mindestens 4 Geräten
- Swimmingpool innen; separate Liegehalle / Ruheraum mit einer Mindestgröße von 20m²; mindestens eine Sauna mit einer Mindestgröße von 6 Plätzen
- mindestens ein Zusatzangebot (wie Solarium, Whirlpool, Massagen, Beautyfarm, Bäder-Kneippabteilung) wobei die Anwendungsräume eine Mindestgröße von 10m² haben

Beispiel: Ein Beherbergungsbetrieb der auch Mahlzeiten (z.B. Frühstück) sowie Seminarmöglichkeiten und Wellnessleistungen anbietet muss demnach auch die entsprechenden Kriterien aus den Modulen Gastronomie, Seminar/Tagung und Freizeiteinrichtungen/Wellness erfüllen.

2.3 Soll-Kriterien

Zusätzlich zu den geforderten Muss-Kriterien (Allgemeine Kriterien und Modulspezifische Kriterien) müssen optionale Maßnahmen umgesetzt und dabei eine vorgegebene Punktezahl erreicht werden. 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 nicht älter als 4 Jahre sein.

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

Um die laufende Auseinandersetzung mit Umweltthemen auch während der Zeichennutzungsperiode zu fördern, müssen Betriebe bei der Folgeprüfung mindestens drei Punkte mehr als bei der Erstprüfung erreichen oder die Umsetzung von mindestens zwei Maßnahmen aus dem Umweltprogramm nachweisen.

Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien

	Beherbergung	Gastronomie	Schutzhütten
Mindestpunkte	45	30	30
Zusätzliche Punkte nach Angebot:			
Nur Frühstück/Snacks/einfache Speisen	+5	+5	+5
Frühstück/Snacks/einfache Speisen und Speisen an Hausgäste (Tagesmenüs) oder À la Carte Restaurant	+10	+10	--
Nur Gemeinschaftsverpflegung ²	--	+5	--
Catering	+2	+2	--
Seminar- /Tagungsangebote	+3	+3	--
Grün-/Freiflächen ³	+3	+3	--
Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum	+5	--	--
Geforderte Punkte	45-68	32-48	30-35

Beispiele:

Ein Beherbergungsbetrieb ohne jegliche Verpflegung und sonstige Angebote muss 45 Punkte erreichen.

Ein Beherbergungsbetrieb der Frühstück anbietet (Hotel garni) muss 50 Punkte erreichen (45 + 5)

Ein Beherbergungsbetrieb der Frühstück anbietet (Hotel garni) und eine Liegewiese zur Verfügung stellt muss 53 Punkte erreichen (45 + 5 + 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 42 Punkte erreichen (30 +10 + 2)

Eine Schutzhütte mit Speiseangebot muss 35 Punkte erreichen (30 + 5)

Ein reines Catering-Unternehmen muss 32 Punkte erreichen (30 + 2)

Eine Betriebskantine muss 35 Punkte erreichen (30 + 5)

Ein Beherbergungsbetrieb mit Frühstück, à la Carte Restaurant, Garten, Wellness- und Seminar Angebot muss 66 Punkte erreichen (45+ 10+ 3 + 3 + 5)

² Gemeinschaftsverpflegung umfasst sowohl öffentliche, als auch private Verpflegungseinrichtungen bzw. -angebote in Betrieben, Anstalten und Ausbildungsstätten - also in sogenannten Gemeinschaftseinrichtungen, die die Lebensmittelversorgung ihrer MitarbeiterInnen bzw. Insassen zum Ziel haben.

³ Grün-/Freiflächen beinhalten Parks und Gärten, die den Gästen zur Verfügung stehen.

3 Muss-Kriterien

3.1 Allgemeine Kriterien

Die folgenden Allgemeinen Kriterien müssen von allen Betrieben erfüllt werden.

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

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
3.1.1 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement	
<p>1</p> <p>EU 24</p>	<p>Festlegung eines Umweltkonzepts und Umweltprogramms</p> <p>Die Betriebsleitung muss ein umweltpolitisches Konzept verfolgen und eine einfache Erklärung hierüber abgeben sowie ein detailliertes Aktionsprogramm aufstellen, mit dem die Anwendung des umweltpolitischen Konzepts sichergestellt wird.</p> <p>In dem Aktionsprogramm sind jeweils für vier Jahre die Umweltziele für die Bereiche Energie, Wasser, Chemikalien und Abfall festzulegen, wobei auch die fakultativen Kriterien sowie gegebenenfalls die erhobenen Daten zu berücksichtigen sind. Es enthält den Namen der Person, die als Umweltbeauftragte(r) des Betriebs für die notwendigen Maßnahmen und die Einhaltung der Ziele zuständig ist. Die Öffentlichkeit kann Einsicht in das Umweltkonzept nehmen. Kommentare und Anregungen sollen von den Gästen mit einem Fragebogen oder mit einer Checkliste 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 Umweltkonzepts, der Umwelterklärung und des Aktionsprogramms vorzulegen und zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste aufgegriffen werden.</p>
<p>2</p> <p>EU 25</p>	<p>Schulung des Personals</p> <p>Der Betrieb hat das Personal z.B. anhand der Mustervorlagen, von schriftlichen Anweisungen oder Handbüchern zu informieren und zu schulen, um sicherzustellen, dass die Umweltschutzmaßnahmen angewandt werden, und um das Personal für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren. Zu berücksichtigen sind insbesondere die folgenden Aspekte:</p> <p>Energieeinsparung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Das Personal wird in energiesparendem Verhalten geschult. <p>Sparsamer Wasserverbrauch:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Das Personal wird geschult, täglich Sichtkontrollen auf Dichtheit vorzunehmen und gegebenenfalls angemessene Abhilfemaßnahmen zu treffen. – Blumen und Freiflächen werden gewöhnlich am Vormittag, bevor die Sonne ihren Höchststand erreicht hat, oder nach Sonnenuntergang gegossen bzw. bewässert, wenn die regionalen oder klimatischen Gegebenheiten dies erfordern. – Das Personal wird ggf. über das Konzept des Betriebs im Zusammenhang mit dem Kriterium „Wechseln von Handtüchern“ informiert und dahingehend unterwiesen, wie dieses Kriterium zu erfüllen ist. <p>Chemische Stoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Das Personal wird geschult, die auf der jeweiligen Verpackung empfohlene Menge an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln nicht zu überschreiten. – Das Personal wird hinsichtlich der mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung (anstelle der Verwendung chemischer Abfluss- und Rohrreiner) geschult. <p>Abfälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Das Personal wird geschult, Abfälle zu sammeln, zu trennen und in angemessener Weise unter Berücksichtigung der Kategorien zu entsorgen, die von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden können. – Das Personal wird geschult, gefährliche Abfälle zu sammeln, zu trennen und in angemessener Weise zu entsorgen. <p>Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestelltes Personal innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für das gesamte Personal 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 das Personal gerichtete Mitteilungen zu allen genannten Punkten vor.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
<p>3</p> <p>EU 26</p>	<p>Gästeinformationen</p> <p>Der Betrieb hat die Gäste, auch Konferenzteilnehmer, über sein Umweltkonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten 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 Umweltkonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen.</p> <p>Die Aufforderung an die Gäste, die Umweltziele zu unterstützen, muss für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Betrieben mit Beherbergungen in den Zimmern, angebracht sein.</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 und zu erläutern, welche Verfahren zur Verteilung und zur Erfassung der Informationen und des Fragebogens sowie zur Berücksichtigung von Reaktionen zur Anwendung kommen.</p>
<p>4</p>	<p>Verwendung des Umweltzeichens</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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen aufgebracht wurde, sowie eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben.</p>
<p>5</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) und - 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><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>
<p>32</p>	<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>
<p>3.1.2 Energie</p>	
<p>6</p> <p>EU 5</p>	<p>Energieerhebung oder Energieausweis</p> <p>Eine von einem/einer EnergietechnikerIn/-beraterIn erstellte energetische Erhebung muss vorliegen (Grobanalyse des energietechnischen Ist-Zustandes des Betriebs, insb. Gebäudehülle und Haustechnik). Diese muss längstens drei Jahre vor der Erstantragstellung erstellt worden sein. Die im Rahmen der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes müssen in das Umweltkonzept des Betriebes einfließen.</p> <p>Liegt ein Energieausweis nach OIB 6 vor so können die zusätzlich geforderten Angaben zur Energieerhebung vom Betrieb selbst ergänzt werden.</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>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
7	<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>
8	<p>Isolierung der obersten Geschossdecke</p> <p>Die oberste Geschossdecke jedes im Eigentum bzw. Einflussbereich des Betriebes stehenden Betriebsgebäudes muss so isoliert sein, dass ein U-Wert von 0,30 W/m²K unterschritten wird. Liegen keine U-Werte vor bzw. wird der geforderte Wert nicht erreicht, so ist unter Einbeziehung eines Energietechnikers ein Maßnahmenplan zu erstellen, dessen Umsetzung Wärmeverluste des Gebäudes minimiert. Erreicht die bestehende Dämmung der obersten Geschossdecke nachweislich einen Wert zwischen 0,30 und 0,50 W/m²K, so muss eine entsprechende Dämmung erst bei Neu- bzw. Umbauten erfolgen.</p> <p>Die Umsetzungsvorschläge des Maßnahmenplans sind entsprechend in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen.</p> <p>Dieses Kriterium gilt nur für Gebäude, die in der Heizperiode (Oktober bis April) beheizt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung vorzulegen.</p>
9	<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>
10	<p>Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung</p> <p>Der Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.</p> <p>Wenn während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens die Heizanlage erneuert oder ausgetauscht wird, ist der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern zu prüfen. 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>
11	<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 wärmegeklämt sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>
12	<p>Klimaanlagen</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><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 Klimaanlage verantwortlich ist.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
13 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>
14	<p>Energiesparende Beleuchtungstechnik</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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen vorzulegen.</p>
15 EU 10	<p>Heizgeräte für Außenbereiche</p> <p>Heizgeräte zur Beheizung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrereichen im Freien) dürfen nicht eingesetzt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>
16 EU 1	<p>Strom aus erneuerbaren Quellen</p> <p>Mindestens 50 % des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen² (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>
3.1.3 Wasser	
17	<p>WC-Spülkästen</p> <p>Alle 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 (siehe auch Soll-Kriterium).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
18 EU 13	<p>Spülung der Urinale</p> <p>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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Urinale vorzulegen.</p>
19 (EU 11)	<p>Durchflussmenge von Wasserhähnen und Duschen</p> <p>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 (s. Umweltaktionsprogramm).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Unterlagen vorzulegen, aus denen hervorgeht, auf welche Art und Weise der Betrieb das Kriterium erfüllt.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
20	<p>Abwasserbehandlung</p> <p>Das gesamte Abwasser ist zu behandeln.</p> <p>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.</p> <p><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.</p>
3.1.4 Abfall	
21	<p>Abfallwirtschaftskonzept</p> <p>Der Betrieb muss ein schriftliches Abfallwirtschaftskonzept erstellen. Das Abfallwirtschaftskonzept ist alle vier Jahre fortzuschreiben.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Abfallwirtschaftskonzept vorzulegen.</p>
22 EU 18	<p>Abfalltrennung</p> <p>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.</p> <p><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.</p>
23 EU 12	<p>Abfallbehälter in den Toiletten</p> <p>Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.</p> <p><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.</p>
3.1.5 Luft / Lärm	
24 EU 21	<p>Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen</p> <p>In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen herrscht Rauchverbot. Wenn baulich möglich können abgetrennte Raucherbereiche eingerichtet und als solche ausgewiesen werden.</p> <p>In Schutzhütten herrscht generelles Rauchverbot.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>
3.1.6 Reinigung / Chemie / Hygiene	
25	<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>
26	<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 bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung oder den ökologischen Produkthanforderungen des „Beschaffungsservice Austria“ (z.B. auszuschließende Inhaltsstoffe) verwenden.</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. (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>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
<p>27</p> <p>EU 16</p>	<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>
<p>28</p>	<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.). Das Personal ist in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger 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>
<p>29</p>	<p>Automatische Spülreiniger und Beckensteine</p> <p>In allen für Gäste zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, 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>
<p>30</p>	<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 (siehe auch Soll-Kriterium).</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>
<p>3.1.7 Verkehr / Mobilität</p>	
<p>31</p> <p>EU 22</p>	<p>Öffentliche Verkehrsmittel</p> <p>Potenzielle Gäste und Personal 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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des ausgelegten Informationsmaterials vorzulegen.</p>

3.2 MODUL-SPEZIFISCHE KRITERIEN

3.2.1 Modul Beherbergung

Die folgenden Kriterien müssen von Beherbergungsbetrieben (gemäß Definition lt. Kapitel 2) erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
<p>B 1</p>	<p>Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben</p> <p>Die Aufforderung an die Gäste, die Umweltziele des Betriebs zu unterstützen, muss für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Betrieben mit Beherbergungen in den Zimmern, angebracht sein (s. Vorlagen).</p> <p>Die Maßnahmen betreffen zumindest die folgenden Bereiche (s. Mustervorlagen):</p> <p>Energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Die Gäste sind gegebenenfalls anzuhalten, Heizungen und Klimaanlage abzustellen und die Beleuchtung auszuschalten (wenn dies nicht automatisch geschieht). <p>Wasser und Abwasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> – In Badezimmern und Toiletten sind die Gäste durch geeignete Informationen darüber zu unterrichten, wie sie den Beherbergungsbetrieb beim Bemühen um einen sparsamen Umgang mit Wasser unterstützen können. – Die Gäste werden aufgefordert, das Personal über festgestellte Undichtigkeiten zu informieren. – In den Toiletten werden die Gäste mit entsprechenden Hinweisen aufgefordert, ihre Abfälle nicht in die Toiletten, sondern in die dafür vorgesehenen Behälter zu werfen. <p>Abfälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Die Gäste werden über das Abfallvermeidungskonzept des Beherbergungsbetriebs und über die Verwendung von Qualitätsprodukten anstelle von Einwegprodukten und von Portionspackungen informiert und zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten, selbst wenn geltende Rechtsvorschriften die Verwendung von Einwegprodukten fordern. – Sie werden darüber informiert, wie und wo sie Abfälle entsprechend den gegebenen kommunalen oder nationalen Einrichtungen innerhalb von zum Beherbergungsbetrieb gehörenden Bereichen trennen und wo sie gefährliche Abfälle entsorgen können. <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>
<p>B2</p> <p>EU 14</p>	<p>Das Wechseln von Handtüchern und Bettlaken</p> <p>Der Gast ist 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>Dies gilt nur für Betriebe, in denen die Bereitstellung von Handtüchern und/oder Bettlaken zum Dienstleistungsangebot gehört.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die Gastinformation vorzulegen.</p>
<p>B 3</p> <p>EU 7</p>	<p>Ein- und Ausschalten der Heizung und/oder Klimaanlage</p> <p>Einzelne Heizungssysteme/Klimaanlagen, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft wurden, werden so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern selbsttätig ausschalten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat (falls zutreffend) eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises vorzulegen.</p>
<p>B4</p> <p>EU 17</p>	<p>Abfalltrennung durch die Gäste</p> <p>Es sind geeignete Behältnisse bereitzustellen, damit die 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 die Gäste darum gebeten werden, den Abfall getrennt zu entsorgen. Für die Gäste sind Informationen über die korrekte Entsorgung gefährlicher Abfälle bereit zu stellen.</p> <p><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.</p>
<p>B 5</p>	<p>Büropapier</p> <p>Büropapiere, welche vom Betrieb beschafft werden, müssen zumindest total chlorfrei gebleicht (TCF) oder aus 100% Recyclingpapier sein (siehe auch Soll-Kriterium).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere vorzulegen.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
B 6 EU 19	<p>Einwegprodukte im Sanitärbereich</p> <p>Sofern keine gesetzlichen 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 kompostiert³ 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>
B 7	<p>Umweltfreundliche Anreise</p> <p>Der Betrieb muss Maßnahmen setzen, die den potenziellen Gast zur einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bahn-Angebote, Preisvorteile, Anerkennungsgeschenk etc.)</p> <p>Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>

3.2.2 Modul Gastronomie

Die folgenden Kriterien müssen von allen Gastronomiebetrieben (gemäß Definition lt. Kapitel 2) sowie allen Beherbergungsbetrieben mit Speise - oder Getränkeangebot (inkl. Frühstück) erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
G 1	<p>Getränkedosen</p> <p>Getränkedosen dürfen in Bereichen, die Eigentum des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, nicht angeboten werden. (Eine Ausnahme kann für ein Produkt gewährt werden, wenn dieses nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist.)</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>
G 2	<p>Mehrweggebinde</p> <p>Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier.</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>
G 3	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen im Betrieb (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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
G 4	<p>Eier aus Boden- oder Freilandhaltung</p> <p>Alle von dem Betrieb verwendeten Eier stammen zumindest aus Boden- oder Freilandhaltung. Frühstückseier, die dem Gast im Stück verabreicht werden, müssen zumindest aus Freilandhaltung oder Biologischer Haltung stammen.</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>
G 5	<p>Lebensmittel aus lokaler Produktion</p> <p>Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus lokaler Produktion anzubieten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
G 6	<p>Produkte aus biologischer Landwirtschaft</p> <p>Es sind mindestens zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) und zwei Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zu beziehen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
G 7 EU 19	<p>Einwegprodukte</p> <p>Keines der folgenden Einwegprodukte darf in den Zimmern / Mietunterkünften und Restaurants bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel oder Veranstaltungen wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert⁴ werden können. — Einmal-Papiertischtücher <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.</p>

Die folgenden Kriterien müssen nur von Betrieben mit erweitertem Speiseangebot (Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung, Catering etc.) erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
G 8	<p>Entsorgung/Verwertung von Fett und Öl</p> <p>Bratfette/-öle und Frittierfette/-öle sind zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen bzw. zu verwerten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
G 9	<p>Vegetarische Gerichte</p> <p>Vegetarische Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches Menü sind anzubieten.</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>
G10	<p>Ausgewogene Ernährung</p> <p>Bei Gemeinschaftsverpflegung muss zur Erstellung eines ausgewogenen Speiseplanes ein/e Ernährungsberater/in oder Diätassistent/in beigezogen werden (entweder ausgebildete/r interne/r Mitarbeiter/in oder mindestens einmal jährlich externe Beratung).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
G11	<p>Einweggeschirr für Catering / Take Away</p> <p>Sofern Einwegprodukte für Tassen, Teller und Besteck im Catering- oder Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert⁵ werden können.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO) vorzulegen.</p>
G12	<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>

3.2.3 Modul Schutzhütten

Die folgenden Kriterien müssen von Schutzhütten erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
S 1	<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>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>
S2	<p>Raumklimaanlagen</p> <p>Raum-Klimaanlagen in Schutzhütten sind durch andere geeignete Maßnahmen wie z.B. Abschattungen und Isolierungen zu vermeiden. (s. auch Allgemeine Kriterien)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>
S 3	<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>
S 4	<p>Entsorgung/Verwertung von Fett und Öl</p> <p>Bratfette/-öle und Frittierfette/-öle sind zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen bzw. zu verwerten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
S 6	<p>Das Wechseln von Handtüchern und Bettlaken</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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die Gastinformation vorzulegen.</p>
S 6	<p>Einwegprodukte im Sanitärbereich</p> <p>Sofern keine gesetzlichen Bestimmungen dem entgegenstehen, dürfen keine zum einmaligen Gebrauch vorgesehenen (d.h. nicht nachfüllbaren) Toilettenartikel (Shampoo, Seife usw.) oder sonstige Einwegprodukte wie z. B. Duschkappen, Bürsten und Nagelfeilen in den Zimmern bereitgestellt werden. Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und gemäß EN 13432 kompostiert werden können.</p> <p>Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Gesetzen gefordert, bietet der Antragsteller den Gästen beides an und 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. Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird.</p>
S 7	<p>Lärmvermeidung</p> <p>Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Hüttenruhe • Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen <p><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.</p>

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
S 8	<p>Getränkedosen</p> <p>Getränkedosen dürfen in Bereichen, die Eigentum des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, nicht angeboten werden. (Ausnahmen können 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, welche Getränkedosen verwendet werden und aus welchem Grund dies gerechtfertigt ist.</p>
S 9	<p>Portionspackungen bei Lebensmitteln</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen im Betrieb (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) maximal je 2 Produkte aus maximal 2 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.) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>
S 10	<p>Mehrweggebinde</p> <p>Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier (siehe auch Soll-Kriterium).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränelieferanten vorzulegen.</p>
S 11	<p>Einwegprodukte</p> <p>Keines der folgenden Einwegprodukte darf bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Trinkgefäße (Tassen/Becher), Teller und Besteck (ausg. bei besonderen Gegebenheiten wie Wassermangel oder Veranstaltungen wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert werden können.) — Einmal-Papiertischtücher <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden. Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße (Tassen/Becher), Teller und Besteck zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird.</p>
S 12	<p>Vegetarische Gerichte</p> <p>In Betrieben mit Speisenangebot sind vegetarische Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches Menü anzubieten.</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>
S 13	<p>Eier aus Bodenhaltung</p> <p>Alle vom Betrieb verwendeten Eier stammen zumindest aus Boden- oder Freilandhaltung. (Gilt nicht für Eiprodukte).</p> <p>Frühstückseier müssen zumindest aus Freilandhaltung oder Biologischer Haltung stammen.</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>
S 14	<p>Lebensmittel aus lokaler Produktion</p> <p>Bei jeder Mahlzeit einschließlich des Frühstücks sind mindestens zwei Lebensmittel lokaler Herkunft anzubieten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Unterlagen vorzulegen.</p>
S 15	<p>Regionaltypische Speisen</p> <p>Betriebe mit Speiseangebot müssen auch regionaltypische Speisen regelmäßig anbieten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>

3.2.4 Modul Seminar- / Tagungsangebote

Die folgenden Kriterien müssen von Betrieben mit Seminar- bzw. Tagungsangeboten (gemäß Definition lt. Kapitel 3.2.2) erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
T 1	<p>Papier für den Seminarbedarf</p> <p>Mindestens 50 % der für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten Schreibwaren aus Papier (wie z.B. Blöcke, Flipchart-Blöcke, Büropapier) müssen zumindest chlorfrei gebleicht sein (Gilt ggf. bei Neuanschaffungen und ist bis zur Folgeprüfung nachzuweisen, s. Aktionsplan).</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 Produkte, die den Anforderungen entsprechen vorzulegen.</p>
T 2	<p>Verpflegung für Seminargäste</p> <p>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.</p> <p><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.</p>
T 3	<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>

3.2.5 Modul Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum

Die folgenden Kriterien müssen von Betrieben mit Freizeiteinrichtungen / Wellness-Zentrum (gemäß Definition lt. Kapitel 3.2.2) erfüllt werden.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG
W 1	<p>Handtuch- und Bademantelwechsel</p> <p>Der Betrieb muss seine Freizeit-/Wellness-Gäste dazu motivieren, die angebotenen Badetücher und Bademäntel nicht nach jedem Gebrauch zu wechseln.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.</p>
W 2	<p>Rauchverbot im Freizeit-/Wellnessbereich</p> <p>Der gesamte Freizeit-/Wellnessbereich wird als Nichtraucher-Bereich geführt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.</p>
W 3	<p>Wasser- und Lufttemperatur im Hallenbad</p> <p>Die Wasser- und Lufttemperatur im Hallenbad wird hinsichtlich eines optimierten Energieverbrauchs regelmäßig kontrolliert und gesteuert, wobei die Lufttemperatur maximal 34°C betragen darf und in der Schwimmhalle maximal 2-3 Grad über der Wassertemperatur liegen darf.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die regelmäßigen Kontrollen vorzulegen.</p>
W 4	<p>Schwimmbäder im Außenbereich</p> <p>Bei beheizten Schwimmbädern im Außenbereich müssen mindestens 50% der für die Erwärmung des Wassers eingesetzten Energie aus erneuerbaren Quellen stammen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Bestätigung eines Energietechnikers vorzulegen.</p>

- 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 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)
- 3 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
- 4 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)
- 5 gemäß ÖNORM EN 13432 (s.o.)

ANHANG: Beispielkatalog Soll-Kriterien

Die hier vorgeschlagenen Soll-Kriterien stellen einen offenen Beispielkatalog für alle Betriebstypen bzw. Module dar. Zusätzlich wurde definiert, welche Anforderungen welchen Betriebstypen/Modulen zugeordnet werden können. Dadurch soll verhindert werden, dass es zu einer Bepunktung von ggf. strengeren Muss-Kriterien einzelner Module kommt (z.B. Punkte für „Nichtraucherbetrieb“ bei Schutzhütten, die ohnehin als solcher zu führen sind.)

Betriebe können Maßnahmen aus diesem Beispielkatalog oder umweltrelevante Eigeninitiativen wählen um die erforderliche Punktezahl gemäß Kapitel 3.3 zu erreichen.

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Mo dul	Pt.
1 Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement			
1.1	<p>Nachhaltigkeitsbericht</p> <p>a) Ein Nachhaltigkeitsbericht liegt vor (3 Punkte). Oder: b) Das schriftlich formulierte und der Öffentlichkeit zugängliche Leitbild / Unternehmenskonzept des Betriebs berücksichtigt auch soziokulturelle, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte. (je 1 Punkt für zwei der genannten Aspekte) c) Es umfasst weiters Angaben zum respektvollen Umgang mit MitarbeiterInnen sowie eine Politik und Strategien gegen kommerzielle und sexuelle Ausbeutung, insbesondere von Kindern und Heranwachsenden. (1 Punkt). d) Es enthält eine Darstellung, inwieweit der Betrieb in der Gemeinde und das Gemeindeleben integriert ist und wie diese Beziehung ggf. weiter verbessert werden kann (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat entsprechende Berichte vorzulegen und zu erläutern, wie diese kommuniziert werden.</p>	B, G	3
1.2	<p>Aktionsplan</p> <p>Die Betriebsführung formuliert zusätzliche Ziele aus den Bereichen soziokulturelle Aspekte, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte im (Umwelt-)Aktionsplan (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Aktionsplan vorzulegen und zu erläutern, wie dieser umgesetzt wird.</p>	B, G	1
1.3	<p>Personalpolitik</p> <p>a) Der Betrieb beschäftigt – auch in Managementpositionen - überwiegend Personal aus der Region (1 Punkt). b) Der Betrieb setzt aktiv über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gehende Maßnahmen zur Förderung der Jugendausbildung, Gleichbehandlung aller MitarbeiterInnen, bzw. zur Integration von Menschen aus (lokalen) Minderheiten bzw. Menschen mit Behinderung. (1 Punkt) c) MitarbeiterInnen erhalten zusätzliche Vorteile: z.B. Arbeitskleidung, Wäsche der Arbeitskleidung, Verpflegung, Schulungs- und Weiterbildungsangebote, Fahrtkostenzuschuss, Zugang zu Einrichtungen des Betriebs. (1 Punkt je zwei zusätzliche Vorteile). d) Der Betrieb hat ein aktives Wünsche- und Beschwerdemanagementwesen und es ist eine Vertrauensperson nominiert (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. Personalplan, Lohnkonten, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.</p>	B, G	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
1.4	<p>Umweltteam</p> <p>Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im Personalplan fest. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der Bildung eines Umweltteams vorzulegen.</p>	B, G, S	1
1.5	<p>Motivation der MitarbeiterInnen zum betrieblichen Umweltschutz</p> <p>Die Betriebsleitung motiviert ihre MitarbeiterInnen besonders im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb (je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angebot zur Teilnahme der MitarbeiterInnen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen - Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz - Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umweltleistungen, Einsparungen o.ä. - Kommunikation der Umwelterfolge an MitarbeiterInnen - Eigene Maßnahme ... <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der motivationsfördernden Maßnahmen vorzulegen.</p>	B, G, S	2
1.6	<p>Unterkünfte für MitarbeiterInnen</p> <p>Sofern von der Betriebsleitung Unterkünfte für MitarbeiterInnen zur Verfügung gestellt werden, entsprechen diese den Anforderungen des Umweltzeichens (insbesondere in den Bereichen Reinigung, Ausstattung und Abfall). (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen über die Ausstattung der Unterkünfte für MitarbeiterInnen vorzulegen.</p>	B, S	1
1.7	<p>Umweltfragebogen</p> <p>Der Betrieb legt seinen Gästen einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter Umweltgesichtspunkten bewerten. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat ein Exemplar des Fragebogens vorzulegen und die Vorgehensweise für die Verteilung, Einsammlung und Auswertung der Fragebogen zu erläutern.</p>	B	1
1.8	<p>Umweltkommunikation und -bildung</p> <p>EU 75</p> <p>a) Der Betrieb informiert die Gäste über die biologische Vielfalt, die Landschaft und die Naturerhaltungsmaßnahmen vor Ort (1,5 Punkte).</p> <p>b) Umweltbildung ist Bestandteil des Veranstaltungsprogramms für Gäste. Z.B. Vorträge, Führungen, Präsentationen zu umweltrelevanten Themen (1,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, S	3
1.9	<p>Weitere Gästeinformation</p> <p>Die Gästeinformation enthält ausführliche Angaben und Erklärungen zur örtlichen Kultur und zum kulturellen Erbe der Region. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B	1
1.10	<p>Werbegeschenke</p> <p>Die vom Betrieb angebotenen Werbegeschenke sind abfallarm (keine Einwegprodukte) oder wieder verwendbar oder es handelt sich um regionale bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
1.11 b)= EU 86	<p>Umweltstandards des Betriebes</p> <p>a) Der Betrieb hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, etc.) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert (1 Punkt).</p> <p>b) Der Betrieb ist gemäß der Umwelt-Audit-Verordnung (EMAS) (3 Punkte) eingetragen oder nach ISO 14001 (2 Punkte) zertifiziert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die EMAS-Eintragung bzw. die Zertifizierung nach ISO 14001 oder einem anderen Umweltprogramm zu erbringen.</p>	B	3
1.12 b)= EU 87	<p>Umweltstandards der Zulieferbetriebe</p> <p>a) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis, Umweltzeichen) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt)</p> <p>b) Mindestens einer der Hauptlieferanten oder Dienstleistungserbringer des Betriebs ist gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (1,5 Punkte) oder gemäß ISO 14001 (1 Punkt) zertifiziert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines seiner Hauptlieferanten zu erbringen.</p>	B, G, S	1,5
1.13	<p>Regionale Kooperationen und Integration</p> <p>a) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen der Gemeinde oder Destination zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit (1 Punkt)</p> <p>b) Der Betrieb ist mit anderen Betrieben der Region in einem Umwelt- oder Nachhaltigkeits-Projekt tätig (1 Punkt)</p> <p>c) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an überregionalen Initiativen zur Nachhaltigkeit (z.B. Genussregion) (1 Punkt)</p> <p>d) Einrichtungen des Betriebs sind auch für die ortsansässige Bevölkerung, externe Gäste und MitarbeiterInnen nutzbar (z.B. Schwimmbad, Sauna, Versammlungsräume, Restaurant etc.) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Projektbeteiligungen vorzulegen.</p>	B, G	3
1.14	<p>Umweltzeichen-Reiseangebot</p> <p>Der Betrieb ist Teil eines Umweltzeichen-Reiseangebots eines mit dem Umweltzeichen zertifizierten Reiseveranstalters.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage der Unterlagen der Kooperation mit dem Reiseanbieter</p>	B	1,5
1.15	<p>Regionale Wirtschaftsbetriebe</p> <p>Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der beauftragten Firmen vorzulegen.</p>	B, G, S	1
1.16	<p>Nachhaltige Produkte</p> <p>a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Produkte, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (inkl. Speisen, Getränke, Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Produkte 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>	B, G	2
1.17 EU 88	<p>Einhaltung der Muss-Kriterien durch Unterauftragnehmer</p> <p>Subauftragnehmer zusätzlicher Dienstleistungen (ggf. Gastronomie, Wellness- oder Seminarangebote) erfüllen zumindest die für die jeweilige Dienstleistung zutreffenden Muss-Kriterien des Umweltzeichens. (je 1,5 Punkte pro angebotener Dienstleistung).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat entsprechende Dokumentationen der vertraglichen Vereinbarungen mit den Subauftragnehmern hinsichtlich deren Erfüllung der Muss-Kriterien vorzulegen.</p>	B	4,5

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
1.18	Elektronische Datenerhebung Der Betrieb führt die Datenerhebung und Kennzahlenbildung (Energie- und Wasserbuchhaltung, Abfall, Reinigungsmittel) auf EDV-Basis durch und macht die Daten zur Bildung von Benchmarks verfügbar. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der elektronischen Datenerhebung vorzulegen.	B, G, S	1
1.19 EU 89	Strom- und Wasserzähler Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können (z. B. Zimmer, Wäsche- und Küchendienst und/oder spezifische Geräte wie z. B. Kühlschränke oder Waschmaschinen). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).	B, G, S	2
1.20	Allgemeine Wartung und Kundendienst Geräte mit hohem Ressourcenverbrauch, die der Betrieb zur Erbringung seiner Dienstleistungen einsetzt, werden von qualifiziertem Personal regelmäßig gewartet und, falls notwendig, instand gesetzt. Die dazu nötigen Intervalle und Wartungsmaßnahmen sind in einem schriftlichen Wartungsplan festgehalten. <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 vorzulegen.	B, G	1
2 Energie			
2.1	Vertiefende Energieberatung a) Der Betrieb hat eine weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen (2 Punkte). b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m ² Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor (1 Punkt). c) Ein Energieausweis nach OIB 6 liegt vor (3 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen der Energieberatung (z. B. Beratungsbericht bzw. Energieausweis) vorzulegen.	B, G, S	3
2.2 EU 39	Energetische Prüfung von Gebäuden Der Betrieb wird alle zwei Jahre einer energetischen Prüfung durch einen unabhängigen Experten unterzogen und setzt mindestens zwei in der Prüfung angeregte Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz um. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den Bericht über die energetische Prüfung sowie ausführliche Unterlagen darüber vorzulegen, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt hat.	B	1,5
2.3	Isolierung bestehender Gebäude Das Gebäude ist besser isoliert, als die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen dies vorschreiben, um eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs zu gewährleisten. Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oberste Geschossdecke: 0,20 ➤ Außenmauern: 0,35 ➤ Kellerdecke: 0,40 ➤ Fenster: 1,70 <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung und die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen vorzulegen.	B, G, S	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
2.4	Windfang In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes ist ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	B, G, S	1
2.5 EU 32	Energieeffizienz der Heizkessel Der Betrieb setzt einen 4-Sterne-Heizkessel ⁶ ein. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich ist.	B, G, S	1,5
2.6	Vorlauftemperatur der Heizung Die Vorlauftemperatur der Heizung wird in Abhängigkeit von der Außentemperatur geregelt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Heizungssteuerung vorzulegen.	B, G, S	1,5
2.7	Niedertemperaturheizung Der Betrieb verfügt über ein Heizungssystem, das mit einer Vorlauftemperatur <45°C betrieben wird. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Heizungssystem vorzulegen.	B, G, S	1
2.8	Absenkung der Heiztemperatur Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.	B, G, S	1,5
2.9 EU 33	NOx-Emissionen des Heizkessels Der Heizkessel emittiert weniger als 60 mg NOx /kWh (Brennwertkessel) bzw. 70 mg NOx /kWh (nicht kondensierende Gasheizkessel mit einer Nennleistung von bis zu 120 kW) ⁷ . <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung des Heizkessels verantwortlich ist.	B, G, S	1,5
2.10 EU 40	Klimaanlage a) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte liegt mindestens 15 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A ⁸ (1,5 Punkte). b) Die Energieeffizienz aller Raumklimageräte des Betriebs liegt mindestens 30 % über dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A gemäß der Richtlinie 2002/31/EG (2 Punkte). Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte, die entweder auch mit anderen Energiequellen betrieben werden können oder für Luft-Wasser- und Wasser-Wasser-Wärmepumpen oder Geräte mit einer Leistung (Kühlleistung) von über 12 kW. <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 Klimaanlage verantwortlich ist.	B, G	2
2.11 EU 41	Automatische Ausschaltung der Heizung und/oder Klimaanlage Es ist ein System vorhanden, das die Heizung und/oder Klimaanlage automatisch ausschaltet, sobald ein Fenster geöffnet wird. <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 Klimaanlage verantwortlich ist.	B, G	1,5

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
2.12 EU 31	<p>Energie aus erneuerbaren Energiequellen</p> <p>a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke benötigten Energie stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte)</p> <p>b) 100 % der für Beheizung oder die Kühlung der Räume oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke verwendeten Energie des Betriebs stammt aus erneuerbaren Energiequellen (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Daten über den Energieverbrauch für die Beheizung der Räume und die Bereitstellung von Warmwasser vorzulegen sowie Unterlagen einzureichen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 70 % (bzw. 100%) dieser Energie aus erneuerbaren Energiequellen stammt.</p>	B, G, S	2
2.13 EU 48	<p>Schwimmbadheizung mit erneuerbaren Energiequellen</p> <p>a) Mindestens 50% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen. (1 Punkt)</p> <p>b) 100% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten über den Energieverbrauch zur Beheizung des Wassers des Schwimmbades und der Menge der Energie, die aus erneuerbaren Quellen stammt, vorzulegen.</p>	B W	1,5
2.14 EU 34	<p>Fernwärme</p> <p>Der Betrieb ist an ein effizientes⁹ Fernwärmenetz angeschlossen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmenetz vorzulegen.</p>	B, S	1,5
2.15 EU 35	<p>Kraft-Wärme-Kopplung</p> <p>Der gesamte Strom- und Wärmebedarf des Betriebes ist durch eine Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung gemäß der Richtlinie 2004/8/EG gedeckt. Wenn der Betrieb über eine eigene KWK-Anlage verfügt, erreicht diese mindestens einen Jahresnutzungsgrad von 70%.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Anlage mit Kraft-Wärme-Kopplung (z.B. Energiebilanz bei eigener Anlage) vorzulegen.</p>	B, G, S	1,5
2.16 EU 36	<p>Wärmepumpe</p> <p>a) Der Betrieb verfügt über eine Wärmepumpe für die Wärmeerzeugung oder die Klimaanlage (1,5 Punkte)</p> <p>b) Die Wärmepumpe des Betriebs trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen.</p>	B, G, S	2
2.17	<p>Solar-Luft-System</p> <p>Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird eine netzunabhängige Luftkollektoranlage zum Heizen und Lüften mit Sonnenenergie (Solar-Luft-System) eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Solar-Luft-System vorzulegen.</p>	S	2
2.18 EU 38	<p>Wärmeregulierung</p> <p>Die Temperatur kann in jedem Raum individuell geregelt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierung vorzulegen.</p>	B, G, S	1,5
2.19	<p>Heizkörperverkleidungen</p> <p>Mindestens 80% der Heizkörper des Betriebs sind nicht durch Verkleidungen oder Einrichtungen (z.B. bodenlange Vorhänge, Möbel oder Verbauungen) verdeckt, die eine Luftzirkulation und somit die Wärmeabgabe behindern.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	B, G, S	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
2.20 EU 37	Wärmerückgewinnung Der Betrieb verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1 Punkt) oder zwei (1,5 Punkte) der folgenden Kategorien: Kühlsystem, Ventilatoren, Waschmaschinen, Geschirrspüler, Swimmingpool(s), Abwasser aus sanitären Anlagen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Wärmerückgewinnungssystem vorzulegen.	B, G, S	1,5
2.21	Warmwasserversorgung a) Die Aufbereitung des Warmwassers für die Gästezimmer / vermieteten Beherbergungen erfolgt zentral (1 Punkt). b) Eine Zonenregelung der Warmwasserversorgung ist vorhanden, die eine bedarfsgerechte Steuerung ermöglicht (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Warmwasserversorgung vorzulegen.	B	2
2.22 EU 46	Automatische Ausschaltung der Lichter in den Gästezimmern / Mietunterkünften 95 % der Gästezimmer / vermieteten Beherbergungen sind mit Systemen ausgerüstet, die das Licht automatisch ausschalten, sobald die Gäste ihr Zimmer verlassen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.	B	1,5
2.23 EU 9 MU SS	Leuchtmittel a) Mindestens 80 % der Leuchtmittel des Betriebes genügen der Energieeffizienzklasse A ¹⁰ . Dies gilt nicht für Glühlampen, deren physikalische Eigenschaften einen Ersatz durch Energiesparlampen nicht zulassen (1 Punkt). b) Sämtliche Leuchtmittel, die mehr als 5 Stunden täglich beansprucht werden, genügen der Energieeffizienzklasse A. Dies gilt nicht für Glühlampen, deren physikalische Eigenschaften einen Ersatz durch Energiesparlampen nicht zulassen (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung beider Teile dieses Kriteriums sowie Angaben zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Glühlampen vorzulegen.	B, G, S	2
2.24 EU 49	Automatische Ausschaltung der Außenbeleuchtung Die Außenbeleuchtung, die nicht für Sicherheitszwecke benötigt wird, schaltet sich automatisch nach einer definierten Zeit aus oder wird durch einen Annäherungssensor gesteuert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung dieser Systeme verantwortlich ist.	B, G, S	1,5
2.25	Ökostrom aus öffentlichem Netz a) 100 % des Stroms stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“ (1,5 Punkte). b) Der vom Betrieb bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte). <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) und der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms hervorgehen.	B, G, S	2
2.26 EU 30	Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen a) Der Betrieb verfügt über ein System zur Erzeugung von Strom aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie, das mindestens 20 % des gesamten jährlichen Strombedarfs deckt oder decken wird (2 Punkte). b) Der Betrieb versorgt auch weitere Objekte oder speist eine Nettomenge des aus erneuerbaren Energiequellen erzeugten Stroms in das öffentliche Netz ein (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums und entsprechende Unterlagen über das Energiesystem vorzulegen sowie Daten über dessen Leistungsfähigkeit und tatsächliche Leistung. Außerdem legt er ggf. Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz vor.	B, G, S	4

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
2.27 EU 47	Zeitschaltuhr der Sauna Alle Saunen und Dampfbäder sind mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet; alternativ kann das Personal angewiesen werden, die Ein- und Ausschaltung zu übernehmen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau und/oder die Wartung der Saunaaanlage verantwortlich ist.	B, W	1
2.28 EU 44	Elektrische Hand- und Haartrockner mit Annäherungssensoren Alle elektrischen Handtrockner (1 Punkt) und alle Haartrockner (1 Punkt) sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.	B, G	2
3 Wasser			
3.1 EU 53	WC-Spülung Mindestens 95 % der WC-Spülungen sind so ausgelegt, dass je Spülvorgang höchstens 6 Liter Wasser verbraucht werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, S	1,5
3.2 EU 61	Wassersparende Urinale Sämtliche Urinale weisen ein wasserloses System auf oder sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Urinale vorzulegen.	B, G, S	1,5
3.3	Trocken- oder Komposttoiletten Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über die installierten Toiletten vorzulegen.	S	1,5
3.4 EU 52	Durchflussleistung von Wasserhähnen und Duschköpfen Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe mit Ausnahme des Badewannenzulaufs überschreitet im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, S	1,5
3.5 EU 56	Temperatur und Durchflussmenge des Trinkwassers Mindestens 95 % der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, S	1
3.6 EU 57	Zeitschalter für Brausen und Armaturen Sämtliche Duschen auf Freiflächen und in gemeinschaftlich genutzten Räumen oder Armaturen in Küchen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Brause / Armatur nicht benutzt wird. (je 1,5 Punkte für Duschen und Armaturen) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, S	3
3.7	Einsatz von Duschmarken Alle Duschen im Betrieb werden mit Duschmarken betrieben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	S	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
3.8	Duschen bei Badewannen Bei Badewannen sind entsprechende Vorkehrungen (Trennwände, Duschkopfhaltungen) vorhanden, die ein bequemes Duschen ermöglichen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B	1
3.9 EU 58	Schwimmbadabdeckung Während der Nacht und/oder wenn ein befülltes Schwimmbad länger als einen Tag nicht benutzt wird, wird dieses mit einer Abdeckung versehen, um das Auskühlen des Wassers im Pool zu verhindern und die Verdunstung zu vermindern. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ergänzenden Dokumenten vorzulegen.	B W	1
4 Abfall			
4.1 EU 72	Fettabscheider Es sind Fettabscheider eingebaut. (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	G, S	1
4.2 EU 72	Entsorgung von Fetten und Ölen Gästen wird gegebenenfalls die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z. B. in Apartments) angeboten (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B	1
4.3	Abfalltrennung im Zimmer/auf der Etage a) Der Betrieb stellt am Zimmer / in Mietunterkünften oder auf der Etage gekennzeichnete Behälter für die getrennte Erfassung von mindestens zwei Wertstofffraktionen und Restmüll für die Abfalltrennung durch den Gast bereit (1 Punkt) b) In Apartments/Zimmern/ Mietunterkünften mit Kochgelegenheit wird ein gekennzeichnete Behälter zur Erfassung der biogenen Abfälle bereit gestellt (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	B	2
4.4	Abfallentsorgung der Gäste in Schutzhütten Es werden keine Abfallbehälter für Gäste aufgestellt. Gäste werden angehalten und dabei unterstützt, den durch sie verursachten Abfall wieder mit (ins Tal) zu nehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen. Für diesen Zweck werden kompostierbare Beutel zur Verfügung gestellt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	S	2
4.5 EU 73	Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte a) Gebrauchte Möbel, Textilien und sonstige Gegenstände, wie elektronische Geräte, werden gemäß dem Umweltkonzept des Betriebs an wohltätige Einrichtungen abgegeben (2 Punkte) b) oder an sonstige Einrichtungen, die derartige Güter sammeln und weitergeben, verkauft (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer entsprechenden Empfangsbestätigung dieser Verbände vorzulegen.	B, G, S	2
4.6 EU 80	Verwendung aufladbarer bzw. wieder befüllbarer Produkte a) Der Betrieb verwendet ausschließlich wieder aufladbare Batterien (Akkus) für TV-Fernbedienungen (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet ausschließlich wieder befüllbare Patronen bzw. Tonerkartuschen für Drucker und (Farb-)Kopiergeräte (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Akku-Anbieter und/oder der Betriebe vorzulegen, welche die Patronen bzw. die Kartuschen wiederbefüllen.	B, G, T	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
5 Luft / Lärm			
5.1 EU 76	Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in Zimmern a) In sämtlichen gemeinschaftlich genutzten Innenräumen und in mindestens 70 % der Zimmer/der Mietunterkünfte besteht Rauchverbot(1 Punkt). b) In sämtlichen gemeinschaftlich genutzten Innenräumen und in mindestens 95 % der Zimmer/der Mietunterkünfte besteht Rauchverbot (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat die Zahl und die Art der Zimmer unter Angabe der Zahl der Nichtraucherzimmer vorzulegen.	B	1,5
5.2	Nichtraucherbetrieb Der gesamte Betrieb ist als Nichtraucherbetrieb deklariert oder Rauchen ist nur in ausgewiesenen Bereichen erlaubt, die so angelegt sind, dass keine Beeinträchtigung der Nichtraucher entsteht. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Hinweisen vorzulegen.	B, G	2
5.3 EU 85	Luftqualität in Innenräumen In den Innenräumen des Betriebs besteht eine optimale Luftqualität; dies wird durch eine der beiden folgenden Maßnahmen oder durch beide Maßnahmen gleichzeitig sichergestellt: a) In Zimmern, Mietunterkünften und gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind ausschließlich Lacke, Dekorationen, Möbel und sonstige Materialien vorhanden, welche ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (2 Punkte). b) Die Zimmer, Mietunterkünfte und die gemeinschaftlich genutzten Bereiche sind frei von Duftstoffen; die Bettlaken, Handtücher und Textilien werden mit Waschmitteln ohne Duftstoffe gewaschen (1 Punkt), und die Reinigung erfolgt mit duftstofffreien Mitteln (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Unterlagen vorzulegen. Die Anforderung bezüglich der Duftstofffreiheit gilt als hinreichend erfüllt, wenn ein Verzeichnis der Bestandteile/Inhaltsstoffe der zum duftstofffreien Waschen und Reinigen verwendeten Mittel vorgelegt wird.	B	4
5.4	Lärmvermeidung Der Betrieb trifft Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung. (je Maßnahme 1 Punkt, bis zu drei Punkte) Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung von Ruhezeiten im Betrieb (örtliche oder zeitliche Beschränkung der Beschallung; keine Musikberieselung, Vermeidung Lärm erzeugender Tätigkeiten etc.) • Die akustische Atmosphäre wird nicht mit Musik, sondern mit anderen Mitteln geschaffen. • Mobiltelefon-freie Bereiche • Spezielle bauliche Maßnahmen (Lärmschutzdecken und -wände etc.) • Gänzlich beschallungsfreie Zonen stehen zur Verfügung und sind als solche gekennzeichnet. • Im Wellnessbereich sind Ruhezeiten vorhanden, in denen keine Beschallung statt findet • Information: Gäste haben die Möglichkeit, auf Art und Intensität der Lautstärke selbst Einfluss zu nehmen und werden dahingehend informiert. <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.	B, G	3
6 Büro / Druck / Beschaffung			
6.1 a) = EU 81	Papier und Kuverts a) Mindestens 80 % des Büropapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). b) Mindestens 80% der Kuverts sind aus 100% Recyclingpapier (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.	B, G, S	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
6.2	<p>Papier bei Hausprospekten und Druckaufträgen</p> <p>a) Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Hausprospekte, Briefpapier etc.) ist total chlorfrei gebleicht (TCF) (1 Punkt) oder aus 100% Recyclingpapier (1,5 Punkte) oder trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte).</p> <p>b) Druckerzeugnisse werden nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Rechnungen) über die verwendeten Produkte und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.</p>	B, G, S	4
6.3	<p>Büroordner</p> <p>Mindestens 50 % der Büroordner sind aus 100% Altpapier bzw. auf Altpapierbasis und sind nicht mit Kunststoffen kaschiert oder beschichtet (1 Punkt) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.</p>	B, G	1,5
6.4	<p>Seminarausstattung</p> <p>a) Mindestens 30 % der für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten Schreibwaren aus Papier (wie z.B. Blöcke, Flipchart-Blöcke, Büropapier) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt) oder sind aus 100 % Recyclingpapier (1 Punkt)</p> <p>b) Es werden ausschließlich umweltschonende Pinnwände eingesetzt (z.B. Korkwand) (1 Punkt) und wieder verwertbare Whiteboards eingesetzt. (1 Punkt).</p> <p>c) Es werden ausschließlich nachfüllbare Stifte, Marker und Kulis und unbehandelte Bleistifte verwendet. (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.</p>	T	3
7 Reinigung, Chemie, Hygiene			
7.1	<p>Reinigungsplan</p> <p>Der Betrieb erstellt einen schriftlichen Reinigungsplan (und gegebenenfalls einen Desinfektionsplan). Dieser enthält für alle Bereiche des Betriebs Angaben, wie oft, von wem und womit diese zu reinigen (bzw. desinfizieren) sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Reinigungs- / Desinfektionsplan vorzulegen.</p>	B, G, S	1,5
7.2	<p>Chemiefreie Reinigung</p> <p>Der Betrieb legt genau fest, welche Verfahren er für eine chemikalienfreie Reinigung einsetzt, wie z. B. die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder sonstigen nichtchemischen Reinigungsmaterialien oder Maßnahmen mit gleicher Wirkung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, S	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
7.3	<p>Hinweise auf die Wasserhärte und sparsame Dosierung</p> <p>Der Betrieb verfügt über entsprechende Einrichtungen bzw. trifft Vorkehrungen, die eine gezielte und sparsame Dosierung der eingesetzten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel gewährleisten.</p> <p>Je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatische Dosieranlagen bei Geschirrspülgeräten • Automatische Dosieranlagen bei Waschmaschinen • Anbringen von schriftlichen Dosieranleitungen und Hinweise zur Wasserhärte an oder in der Nähe der Geräte bei manueller Dosierung • Dosieranlage bzw. kontrollierte Ausgabe der Reinigungsmittel • Bei für Gäste nutzbaren Geräten müssen in deren Nähe bzw. in der Nähe der Sanitärbereiche Hinweise auf die lokale Wasserhärte angebracht sein, um Gästen eine geeignete Dosierung zu ermöglichen. Oder es sind automatische Dosiersysteme vorhanden, die den Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmittel hinsichtlich der Wasserhärte optimieren. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, S	2
7.4	<p>Abfallarme Verpackungen</p> <p>Die verwendeten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel werden in Großgebinden bzw. in Nachfüll- oder Mehrwegverpackungen eingekauft oder es handelt sich um Kompaktwaschmittel bzw. Konzentrate.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Verpackungsformen vorzulegen.</p>	B, G, S	1
7.5 a) = EU 63	<p>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</p> <p>a) Mindestens 80 % (nach Gewicht) der von dem Betrieb verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger und/oder Sanitärreiniger und/oder Seifen und Shampoos tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (jeweils 1 Punkt für jede dieser vier Kategorien von Mitteln, max. 3 Punkte).</p> <p>b) Mindestens je 80% (nach Gewicht) der von dem Betrieb verwendeten Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger erfüllen die ökologischen Produktanforderungen des Beschaffungsservice Austria bzw. der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der o.g. Kategorien).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.</p>	B, G, S	3
7.6	<p>Desinfektionsmittel-Datenbank</p> <p>Bei Auswahl und Kauf der Desinfektionsmittel für gesetzlich vorgeschriebene Desinfektionen werden die Empfehlungen der Desinfektionsmittel-Datenbank WIDES berücksichtigt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die bezogenen Produkte vorzulegen.</p>	B, G	1
7.7	<p>Weichspüler</p> <p>Der Betrieb verzichtet vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Fremdvergabe der Wäsche ist eine Bestätigung des Dienstleistungserbringers vorzulegen.</p>	B, G, S	1
7.8	<p>Duftsprays und Duftspender</p> <p>In allen für Gäste und MitarbeiterInnen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays (ausg. Pumpsprays) — Duftspender (ausg. natürliche Duftverbesserer) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	B, G, S	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
7.9 EU 65	Förderung von Alternativen zu künstlichen Grillanzündern Anstelle von künstlichen Grillanzündern werden auf dem Gelände des Betriebs Alternativen wie Rapsöl oder Hanfprodukte verwendet und angeboten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	B, G	1
7.10 EU 69	Mittel zur Insekten und Schädlingsabwehr a) Es werden bauliche oder Hygienemaßnahmen getroffen, welche die Verwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln auf ein Minimum reduzieren (z.B. Insektenschutzgitter etc.) (1 Punkt) b) Bei Anwendung von Insektenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln werden Produkte verwendet, die für den biologischen Landbau zugelassen sind oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt). <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.	B, G, S	2
7.11 EU 59	Enteisung a) Wo die Enteisung von Wegen und Straßen notwendig ist, werden mechanische Methoden oder Sand-/Kiesstreuung verwendet, um die Wege des Betriebes im Fall von Schnee oder Eis sicher zu machen (1,5 Punkte). b) Bei Anwendung chemischer Enteisungsmittel werden Produkte verwendet, die weniger als 1% Chlorid-Ionen (Cl ⁻) enthalten (1 Punkt) oder die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der eingesetzten Produkte vorzulegen.	B, G, S	1,5
7.12 EU 66	Dosierung der Desinfektionsmittel für Swimmingpools oder Einrichtung von Naturschwimmteichen a) Der Swimmingpool ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die für einen angemessenen hygienischen Zustand mindestens notwendig ist (1 Punkt); Oder b) es wurde ein Naturschwimmteich angelegt, in dem die für die Badenden erforderliche Hygiene und die nötige Sicherheit ausschließlich durch natürliche Mittel gewährleistet werden (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das automatische Dosierungssystem vorzulegen.	B W	1
7.13	Schwimmbaddesinfektion Zur Wasserdesinfektion in Schwimmbädern werden ausschließlich chlor- und bromfreie Mittel eingesetzt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat technische Unterlagen über das Dosierungssystem vorzulegen.	B W	1,5
7.14	Hygienepapiere Toilettenpapier (1 Punkt), Papierhandtücher (1 Punkt), Küchenrollen (1 Punkt) und Mundservietten (1 Punkt) sind nachweislich aus 100% Altpapier. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.	B, G, S	4
7.15 EU 81	Hygienepapiere mit Umweltzeichen a) Mindestens 80 % des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt). b) Mindestens 80 % der Papierhandtücher tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.	B, G, S	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
7.16	Hygienebeutel und WC-Auflagen a) Die vom Betrieb zu Verfügung gestellten Hygienebeutel sind aus Papier (1 Punkt) b) Die vom Betrieb zu Verfügung gestellten WC-Auflagen sind aus Papier (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G	2
7.17	Naturkosmetik Die vom Betrieb für Gäste und Personal angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels etc.) tragen ein Prüfzeichen für kontrollierte Naturkosmetik (z.B. BDIH-Prüfzeichen) oder deren Inhaltsstoffe stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der verwendeten Produkte vorzulegen.	B W, G	1
8 Bauen und Wohnen, Ausstattung			
8.1 EU 42	Klimagerechtes Bauen Der Betrieb wurde nach den Grundsätzen des klimagerechten Bauens errichtet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, S	3
8.2	Baumaterialien und Dämmstoffe Der Betrieb verwendet Baumaterialien oder Dämmstoffe, die von baubiologischen Instituten geprüft oder empfohlen sind bzw. ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den verwendeten Produkten vorzulegen.	B, G, S	1
8.3 EU 64	Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche a) Mindestens 50 % der Innenanstriche des Betriebs sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt) b) Mindestens 50 % der Außenanstriche des Betriebs sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.	B, G, S	2
8.4	Boden- und Wandbeläge a) Alle Boden- und Wandbeläge / Tapeten des Betriebes sind PVC-frei (1 Punkt) b) Mindestens 10 % der Bodenbeläge oder Wandbeläge, die im Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen zu den verwendeten Boden- bzw. Wandbelägen vorzulegen.	B, G, S	2
8.5	Möbel aus Holz a) Für (Garten-) Möbel aus Holz liegt ein Nachweis vor, dass das verwendete Holz aus regionaler und nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt (1 Punkt). b) Mindestens 10 % der Möbel, die im Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt). c) Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern bestehen aus Vollholz, idealerweise aus nachhaltiger Holzwirtschaft (mit PEFC oder FSC-Gütesiegel). (1,5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die den Anforderungen entsprechenden Produkte vorzulegen.	B, G, S	2,5

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
8.6	<p>Raumdekoration und -ausstattung</p> <p>Der Betrieb verwendet bei der Innenraumausstattung sowie der Raumdekoration natürliche bzw. nachwachsende Materialien:</p> <p>a) Tisch- und Pflanzenschmuck aus natürlichen Materialien (keine Plastikblumen) (1 Punkt)</p> <p>b) Raum- und Festtagsdekoration aus natürlichen Materialien (1 Punkt)</p> <p>c) Kleiderbügel aus Holz (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, S	3
8.7	<p>Textilien</p> <p>Im Betrieb verwendete Textilien und Matratzen stammen nachweislich aus ökologischem Material (=aus kontrolliert biologischem Anbau) oder sind schadstoffgeprüft oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I.</p> <p>Je 1 Punkt für bis zu drei der folgende Kategorien: Tischwäsche, Bettwäsche, Bettzeug, Handtücher, Matratzen</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die Produkte, die den gestellten Anforderungen entsprechen, vorzulegen.</p>	B, G, S	3
8.8	<p>Barrierefreie Ausstattung</p> <p>Der Betrieb fördert barrierefreies Reisen:</p> <p>a) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält verbindliche Maßnahmen zur Beseitigung baulicher Barrieren oder zur Schaffung barrierefreier Angebote (1 Punkt).</p> <p>b) Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung gemäß ÖNORM B1600¹¹ werden für die öffentlichen Bereiche erfüllt (2 Punkte).</p> <p>c) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603¹² (3 Punkte).</p> <p>d) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht dem erhöhten Standard der ÖNORM B1603 (4 Punkte).</p> <p>e) Der Freizeit- und Wellnessbereich ist gemäß ÖNORM B1603, Kapitel 7 barrierefrei gestaltet (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage einer Zertifizierung nach ÖNORM B1610 bzw. ÖNORM B1613 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch einen Sachverständigen bzw. Vorlage des Aktionsprogramms mit den entsprechenden Inhalten.</p>	B, G	5
8.9	<p>Barrierefreie Angebote</p> <p>Der Betrieb schafft Angebote zur Barrierefreiheit und kommuniziert diese entsprechend um barrierefreies Reisen zu fördern. Dazu zählen</p> <p>a) eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinaus gehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß WAI-Leitlinien⁴ 1 Punkt für Konformitätsstufe AA, 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA)</p> <p>b) Maßnahmen zur Förderung der barrierefreien An- und Abreise (1 Punkt)</p> <p>c) das Angebot barrierefreier Freizeitangebote durch den Betrieb vor Ort (1,5 Punkte)</p> <p>d) Kommunikation der lokalen und regionalen barrierefreien Angebote (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.</p>	B, G	5
8.10	<p>Allergikergerechte Ausstattung / Angebote</p> <p>Der Betrieb stellt spezielle Allergiker-Zimmer bzw. Angebote für Allergiker zur Verfügung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, S	1

⁴ Die Web Accessibility Initiative (WAI) veröffentlichte „Zugänglichkeitsrichtlinien für Web-Inhalte 1.0“, abrufbar unter <http://www.w3c.de/Trans/WAI/webinhalt.html>.

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
<p>8.11 EU 43</p>	<p>Energie sparende Geräte</p> <p>a) Bürogeräte (1 Punkt): Mindestens 80 % der Bürogeräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns¹³ („energy star“). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Bürogeräte, die für den Energiestern infrage kommen und/oder die PC und Notebooks, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.</p> <p>b) Kühlgeräte (1 Punkt): Sämtliche Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse¹⁴ A+ oder A++ und alle Frigo- oder Minibars der Klasse B. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Kühlgeräte, Frigo- oder Minibars unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.</p> <p>c) Waschmaschinen (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse¹⁵ A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Waschmaschinen unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. Anmerkung: gewerbliche Waschmaschinen müssen den Anforderungen nicht genügen.</p> <p>d) Geschirrspüler (1 Punkt): Sämtliche Haushaltsgeschirrspüler entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse¹⁶ A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Geschirrspüler unter Angabe der Geräte, die ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen.</p> <p>e) Wäschetrockner (1 Punkt): Sämtliche Haushaltswäschetrockner entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse¹⁷ A. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) bzw. Unterlagen über die Energieklasse der Wäschetrockner vorzulegen. Anmerkung: Wäschetrockner, die nicht unter die Richtlinie 95/13/EG fallen, (z. B. gewerbliche Wäschetrockner) müssen den Anforderungen nicht genügen.</p> <p>f) Elektrobacköfen (1 Punkt) oder sämtliche Haushaltsbacköfen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse¹⁸ A (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde bzw. Unterlagen über die Energieklasse sämtlicher Haushaltsherde vorzulegen.</p>	<p>B, G, S</p>	<p>3</p>
<p>8.12</p>	<p>Kochherde</p> <p>Sämtliche Kochherde sind Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde vorzulegen.</p>	<p>G, S</p>	<p>1</p>
<p>8.13</p>	<p>Energiesparende Küchengeräte</p> <p>Das Speiseangebot ist so gewählt, dass auf Geräte mit hohem Stromverbrauch oder hoher Hitzeabgabe (wie z.B. Mikrowelle, Friteuse, Warmhaltebad) verzichtet werden kann. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der verwendeten Geräte bzw. der gesetzten Maßnahmen vorzulegen vorzulegen.</p>	<p>G, S</p>	<p>1</p>
<p>8.14 EU 55</p>	<p>Wasserverbrauch der Waschmaschinen und der Geschirrspüler</p> <p>a) Waschmaschinen: Die von dem Betrieb oder seinem Wäschedienst eingesetzten Waschmaschinen verbrauchen höchstens 12 Liter Wasser je kg Füllmenge (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Waschmaschinen verantwortlich ist, oder einen Nachweis darüber, dass die Waschmaschinen das (EU-) Umweltzeichen tragen. Der Betrieb hat technische Unterlagen seines Wäschedienstes vorzulegen, dass dessen Waschmaschinen diesen Kriterien genügen.</p>	<p>B, G, S</p>	<p>2</p>

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
EU 54	b) Geschirrspüler Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (angegeben als W(gemessen)) überschreitet den in nachstehender Gleichung genannten Wert nicht (1 Punkt): $W(\text{gemessen}) = (0,625 \times S) + 9,25$ dabei ist: W(gemessen) = der gemessene Wasserverbrauch des Geschirrspülers in Litern je Programm, auf eine Dezimalstelle gerundet, S = die Anzahl der in den Geschirrspüler passenden Maßgedecke. Anmerkung: gewerbliche Geschirrspüler müssen den Anforderungen nicht genügen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Geschirrspüler verantwortlich ist, oder einen Nachweis darüber, dass die Geschirrspüler das (EU-) Umweltzeichen tragen.		
8.15	Kälte- und Kühlmittel a) Sämtliche (Haushalts-)kühl- und Gefriergeräte sowie Klimageräte werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe (Kältemittel und Schaumstoffe) betrieben. (1 Punkt) b) Sämtliche Kühl- und Klimaanlage werden ohne Einsatz halogenierter Kohlenwasserstoffe betrieben.(1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die in den Geräten bzw. Anlagen enthaltenen Kälte- und Kühlmittel vorzulegen.	B, G, S	2
8.16 EU 45	Standort der Kühlgeräte Das/die Kühlgerät(e) sind in der Küche (bzw. im Geschäft/Kiosk) so aufgestellt und geregelt, dass sie den Grundsätzen der Energieeinsparung genügen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	B, G, S	1
8.17	Getränkekühlung Für die Vorkühlung bzw. Kühlung der Getränke werden keine elektrischen Kühleinrichtungen eingesetzt, die Kühlung erfolgt ausschließlich durch Wasser oder Lagerung im Keller. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	S	1
8.18 EU 82	Gebrauchsgüter Mindestens 30 % jeder Kategorie von langlebigen Gütern (wie z. B. Textilien, Matratzen, PC, Notebooks, Fernseher, Waschmaschinen, Spülmaschinen, Kühlgeräte, Staubsauger, harte Bodenbeläge, Glühlampen), die in dem Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt für bis zu drei Kategorien von langlebigen Gütern). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.	B, G, S	3
9 Lebensmittel und Küche			
9.1	Abfallarme Lebensmittelverpackungen Der Betrieb verwendet beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen bzw. vereinbart mit Lieferanten die Rücknahme von Verpackungen. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. ➤ Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferanten ➤ Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Maßnahmen zum Einkauf abfallarmer Produkte getroffen werden.	G, S	2
9.2	Portionspackungen Im Betrieb werden Portionspackungen nicht verwendet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	G, S	2

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
9.3 EU 71	Einweggebinde In den Bereichen, die Eigentum des Betriebs sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, werden keine Einweggebinde (Dosen, PET etc.) angeboten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben darüber vorzulegen, welche derartigen Einwegprodukte gegebenenfalls verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben.	G, S	2
9.4 EU 79	Mehrweggebinde bei Getränken Der Betrieb bietet mindestens eines der folgenden Getränke ausschließlich in Mehrwegflaschen bzw. Containern, Fässern, Konzentraten o.ä. an: a) Bier (1 Punkt) b) (Mineral-) Wasser (1 Punkt) c) alkoholfreie Getränke (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkehersteller vorzulegen.	G, S	3
9.5	Leitungswasser Der Betrieb stellt unaufgefordert und kostenlos frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	B, G	1
9.6	Mehrweggeschirr für Catering / Take Away Für den Catering- bzw. Take-Away-Bereich sowie bei der Auslieferung von Speisen und Getränken wird Mehrweggeschirr (Tassen, Teller und Besteck) angeboten (zusätzlich = 1 Punkt; ausschließlich = 3 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über verwendete Mehrwegprodukte vorzulegen.	G	3
9.7	Kooperation mit Landwirten / Direktvermarktern aus der Region Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von einem Landwirt oder einer regionalen Direktvermarktungskooperation. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	G, S	2
9.8	Eier und Eiprodukte a) Mindestens 80 % der von dem Betrieb verwendeten Eier stammen aus Freilandhaltung (1,5 Punkte) oder biologischer Haltung (2 Punkte). b) Die im Betrieb verwendeten Eiprodukte stammen zumindest von Eiern aus Bodenhaltung (1 Punkt) oder Freilandhaltung (1,5 Punkte) oder Biologischer Haltung (2 Punkte) c) Bei verarbeiteten Ei-Produkten, wie Nudeln etc. werden nachweislich Eier aus Freilandhaltung (1 Punkt) oder biologischer Haltung (2 Punkte) verwendet. <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.	G, S	4
9.9 EU 83	Gefährdete und geschützte Arten Für die Speisenzubereitung (1,5 Punkte) sowie ggf. in den Verkaufsstellen (1,5 Punkte) werden keine gefährdeten oder geschützten Arten sowie Tiere und Pflanzen verwendet, durch deren Verwendung, Fang oder Produktion Arten in ihrem Bestand gefährdet oder deren Lebensräume zerstört werden (z.B. landesrechtlich geschützte Arten, exotisches Wild, bestimmte Fisch- oder Schalentierarten, Garnelen und Shrimps, Tunfisch). Fisch aus Wildfang wird nur mit dem MSC Gütesiegel für Nachhaltige Fischerei angeboten. Bei Fisch aus Zucht wird auf einheimische und wenn möglich biologische Zucht zurückgegriffen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.	G	3

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
9.10	<p>Fairer Handel</p> <p>Es werden mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet (1,5 Punkte).</p> <p>Alle im Betrieb verwendeten Produkte aus Entwicklungsländern stammen - sofern sie am Markt vorhanden und nicht durch regionale Produkte ersetzbar sind - aus ethisch, sozial und ökologisch verträglicher Produktion gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.</p>	G, S	3
9.11 EU 84	<p>Biologische Lebensmittel und Getränke</p> <p>a) Die Hauptzutaten von mindestens zwei Gerichten stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt).</p> <p>b) Die Zutaten aller Gerichte (einschließlich des Frühstücks) stammen aus dem ökologischen Landbau (2 Punkte).</p> <p>c) Mindestens vier in Verkaufsstellen angebotene Produkte stammen aus dem ökologischen Landbau (1 Punkt)</p> <p>d) Die im Betrieb verwendete Milch stammt ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft (1 Punkt).</p> <p>Die Verwendung dieser Produkte sollte dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G, S	3
9.12	<p>Kontrolliert biologisch geführter Betrieb</p> <p>Der Betrieb hat bezüglich der Verwendung biologischer Lebensmittel einen Kontrollvertrag mit einer externen Bio-Kontrollorganisation abgeschlossen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die Zertifizierung zu erbringen.</p>	G, S	3
9.13	<p>Saisonale Produkte</p> <p>Das Speiseangebot ist auf saisonal verfügbare Lebensmittel abgestimmt und auf nicht-saisonale Gemüse und Früchte wie Erdbeeren im Winter, Spargel im Herbst etc. wird verzichtet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G, S	1
9.14	<p>Regionaltypische Speisen</p> <p>Regionaltypische Speisen werden regelmäßig angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G	1
9.15	<p>Kleinere Portionen</p> <p>In der Speisekarte/dem Menüplan wird darauf hingewiesen, dass Gerichte auch in kleineren Portionen erhältlich sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G, S	1
9.16	<p>Kennzeichnung der Speisen</p> <p>Der Betrieb kennzeichnet zumindest ausgewählte Gerichte durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Broteinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G	2
9.17	<p>Herkunftshinweise in der Speisekarte</p> <p>In der Speisekarte/dem Menüplan wird auf die Herkunft wesentlicher Zutaten hingewiesen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	G, S	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
9.18	Vegetarische / Vegane Speisen a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt). b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	G	2
9.19	Verwendung eines tiergerechten Betäubungs- und Tötungssystems für Krusten- und Schalentiere Bei Angebot von Krusten- und Schalentieren wird eine Alternative zur Tötung durch Einwerfen ins kochende Wasser verwendet, welche garantiert, dass die Tiere vorab getötet werden (z.B. Crustastun-Verfahren). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	G	1
10 Verkehr			
10.1 b) = EU 78	Abholservice a) Der Betrieb bietet Gästen, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahn, Bus etc.) anreisen, ein Abholservice von der nächstgelegenen Haltestelle an (2 Punkte). b) Der Abholdienst erfolgt mit umweltfreundlichen Verkehrsmitteln wie Elektroautos oder Pferdeschlitten etc. (1 Punkt) Dieses Angebot ist in geeigneter Weise zu kommunizieren (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B	3
10.2	Umweltfreundliche Mobilität vor Ort Der Betrieb setzt Maßnahmen, die den Gast zur Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder anderer umweltfreundlicher Verkehrsmittel vor Ort motivieren (z.B. Bewerbung und Verkauf von Fahrscheinen und Kombi-Tickets; Anreize zum Verzicht auf den PKW während des Aufenthaltes wie ein Präsent/Gutschein bei Abgabe des Autoschlüssels für Dauer des Aufenthaltes; Angebot/Organisation/Koordination von Gruppenfahrten oder Fahrgemeinschaften, Rückholservice bei Wanderungen etc.). (2 Punkte pro Maßnahme bis max. 6 Punkte) Die angebotenen Maßnahmen werden dem Gast in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Internet, Gästeinformation etc.) Beurteilung und Prüfung: Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B	6
10.3	Kooperationen zur Förderung der Sanften Mobilität Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen oder überregionalen Kooperationen zur Verbesserung umweltfreundlicher Mobilitätsangebote. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G	3
10.4 EU 77	Fahrräder Den Gästen und MitarbeiterInnen stehen Fahrräder zur Verfügung. (Im Betrieb bzw. aktive Bewerbung einer Kooperation mit Fahrradverleih. Richtwert: für jeweils 50 Zimmer und/oder Mietunterkünfte mindestens 3 Fahrräder) Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen bzw. die Werbemaßnahmen der Kooperation mit dem Fahrradverleih zu dokumentieren.	B	1
10.5	(Rad-) Wanderkarten Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.	B, G, S	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
 S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
10.6	Geführte Wanderungen bzw. Radtouren Der Betrieb bietet seinen Gästen geführte Wanderungen und/oder Radtouren an. Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, S	1
10.7	Serviceeinrichtungen für Fahrräder Der Betrieb bietet spezielle Angebote und Serviceeinrichtungen für Fahrräder (bzw. Inline-Skates, Scooters, Skateboards oder dergleichen) an und kommuniziert diese in entsprechender Weise. a) Unterbringung: verschließbarer Fahrradraum / Radgarage (2 Punkte) bzw. Radständer (1 Punkt) b) Wartung: (Fahrrad) Reparaturmöglichkeit kleinerer Schäden; Fahrradwerkstätte, Reparaturset, etc. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.	B, G, S	3
10.8	Betriebliches Mobilitätsmanagement Der Betrieb besitzt ein betriebsspezifisches Mobilitätskonzept zur umweltverträglichen betrieblichen Mobilität und Transportrationalisierung, setzt dieses um und entwickelt es weiter. Die Maßnahmen des betrieblichen Mobilitätsmanagements umfassen eine effiziente Nutzung der Betriebsflächen und Fahrzeuge, die Umstellung des Fuhrparks auf umweltverträglichere Technologien und eine Rationalisierung der Transportvorgänge ebenso, wie eine verstärkte Nutzung umweltverträglicher Verkehrsmittel (zu Fuß gehen, Rad, öffentlicher Verkehr) und die Einbindung der MitarbeiterInnen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept vorzulegen.	B, G	3
10.9	Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge, Biodieselfahrzeuge mit Partikelfilter, Elektrofahrzeuge) (2 Punkte). b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.	B, G	3
10.10	Stromtankstelle Der Betrieb fördert die Anreise mit elektromobilen Fahrzeugen und stellt seinen Gästen gratis eine Stromversorgung zum Aufladen der Batterien zur Verfügung. Dies wird den (potenziellen) Gästen schriftlich kommuniziert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird vorzulegen.	B, G	3
11 Aussenbereich			
11.1 EU 68	Ökologische Gartenpflege Die Grünflächen des Betriebs werden entweder ohne den Einsatz von Pestiziden oder gemäß den Grundsätzen des ökologischen Landbaus ¹⁹ bzw. entsprechend der einzelstaatlichen Rechtsprechung oder anerkannter nationaler ökologischer Bestimmungen bewirtschaftet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	B, G, A	2
11.2 EU 62	Einheimische Arten für neue Außenbepflanzungen Jede Bepflanzung der Außenflächen mit Bäumen / Hecken und Sträuchern erfolgt ausschließlich mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen eines Experten vorzulegen.	B, G, A	1

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

Nr.	KRITERIEN UND ANFORDERUNG	Modul	Pt.
11.3	<p>Blumenerden und Bodenverbesserer</p> <p>Bei der Verwendung von Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Blumenerden werden torffreie Produkte (1 Punkt) oder Produkte, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte) eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte (z.B. Rechnungen) vorzulegen.</p>	B, G, S, A	1,5
11.4	<p>Nutzgarten</p> <p>Der Betrieb hat einen Nutzgarten (Gemüse-, Obst-, Kräutergarten) zur zusätzlichen Versorgung der Küche oder für die Nutzung durch die Gäste angelegt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	B, G, S, A	1,5
11.5	<p>Alte Kulturpflanzen</p> <p>Der Betrieb kultiviert zur Erhaltung der biologischen Vielfalt seltene Pflanzenarten (Obst-, Gemüse-, Heil- und Färbepflanzen).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>	B, G, S, A	1
11.6 EU 70	<p>Kompostierung</p> <p>Der Betrieb sammelt relevante Mengen organischen Abfalls (Gartenabfälle 1 Punkt, Küchenabfälle 1 Punkt) getrennt und stellt sicher, dass dieser gemäß den Bestimmungen vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates Unternehmen) kompostiert wird.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, S, A	2
11.7 EU C75	<p>Auf Parkplätzen auslaufende Flüssigkeiten</p> <p>Tritt beispielsweise Öl bei auf dem Parkplatz abgestellten Fahrzeugen aus, wird dieses aufgefangen und sachgerecht entsorgt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B	1
11.8 EU 50	<p>Nutzung von Regenwasser und wieder aufbereitetem Wasser</p> <p>a) Das Regenwasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte)</p> <p>b) Wieder aufbereitetes Wasser wird gesammelt und als Betriebswasser verwendet (d.h. nicht für hygienische Zwecke oder als Trinkwasser). (2 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen und zu versichern, dass die Wasserversorgung für hygienische Zwecke und die Versorgung mit Trinkwasser hiervon strikt getrennt sind.</p>	B, G, S, A	4
11.9 EU 51	<p>Automatische Bewässerungssysteme im Außenbereich</p> <p>Der Betrieb benutzt ein automatisches System, das die Bewässerungszeiten und den Wasserverbrauch der Bewässerung der Gärten und Pflanzen im Außenbereich optimiert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, A	1,5
11.10 a) = EU 74	<p>Dach- und Fassadenbegrünung</p> <p>a) Mindestens 50% der Gebäude mit dazu geeigneten Dachformen (Flachdächer oder Dächer mit geringer Dachneigung) sind begrünt (2 Punkte).</p> <p>b) Mindestens eine Fassadenfläche des Betriebes ist großteils begrünt (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Antragsteller hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	B, G, S, A	4

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant; S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant

- 6 Im Sinne der Richtlinie 92/42/EWG
- 7 gemäß der Klasse 5 der Norm EN 297/A3
- 8 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
- 9 im Zusammenhang mit der Vergabe des Umweltzeichens wird die Beheizung durch Fernwärme wie folgt definiert: Die Wärmeerzeugung erfolgt entweder durch eine hocheffiziente KWK-Anlage gemäß der Richtlinie 2004/8/EG und den anderen Rechtsakten der Kommission, die zur Durchführung dieser Richtlinie angenommen wurden, oder durch ausschließlich zu Heizzwecken eingesetzte Kessel mit einem Wirkungsgrad, der mindestens dem jeweils in der Entscheidung 2007/74/EG der Kommission genannten maßgeblichen Referenzwert entsprechen muss; außerdem muss folgende Anforderung erfüllt sein: Die Leitungen des Fernwärmenetzes erfüllen die Anforderungen der maßgeblichen CEN-Normen für die jeweiligen Leitungen.
- 10 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
- 11 ÖNORM B 1600 Barrierefreies Bauen – Planungsgrundlagen, Ausgabe: 2005-05-01
- 12 ÖNORM B 1603 Barrierefreie Tourismuseinrichtungen – Planungsgrundlagen; Ausgabe: 2005-02-01
- 13 lt. Verordnung (EG) Nr. 2422/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. November 2001 über ein gemeinschaftliches Kennzeichnungsprogramm für Strom sparende Bürogeräte (ABl. L 332 vom 15.12.2001, S. 1) der Verordnung (EG) Nr. 106/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates und gemäß dem Beschluss 2003/168/EG der Kommission
- 14 lt. Richtlinie 2003/66/EG der Kommission vom 3. Juli 2003 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG betreffend die Energieetikettierung für elektrische Haushaltskühl- und -gefriergeräte sowie entsprechende Kombinationsgeräte (ABl. L 45 vom 17.2.1994, S. 1)
- 15 lt. Richtlinie 96/89/EG der Kommission vom 17. Dezember 1996 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltswaschmaschinen (ABl. L 136 vom 21.6.1995, S. 1)
- 16 lt. Richtlinie 99/9/EG der Kommission vom 26. Februar 1999 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Haushaltsgeschirrspüler (ABl. L 118 vom 7.5.1997, S. 1)
- 17 lt. Richtlinie 95/13/EG der Kommission vom 21.06.1995 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für elektrische Haushaltswäschetrockner
- 18 lt. Richtlinie 2002/40/EG der Kommission vom 8. Mai 2002 zur Durchführung der Richtlinie 92/75/EWG des Rates betreffend die Energieetikettierung für Elektrobacköfen
- 19 lt. Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 des Rates vom 20. Juli 2007 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, in ihrer geänderten Fassung

verwendete Abkürzungen für die Module:

B – für Beherbergungsbetriebe relevant; G - für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung relevant;
S – für Schutzhütten relevant; W – für Betriebe mit Freizeit-/Wellnesseinrichtungen relevant; T – für Betriebe mit Seminar-/Tagungsangeboten relevant; A – für Betriebe mit Außenbereich relevant