

# Österreichisches Umweltzeichen

## Richtlinie UZ 200

### **Tourismus-, Gastronomie- und Kulturbetriebe**

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

Version 8.0

Ausgabe vom 1. Jänner 2023

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

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

VKI, Verein für Konsumenteninformation,  
Umweltzeichen

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

# Inhaltsverzeichnis

## Einleitung

1. Geltungsbereich .....	5
2. Grundsätzliche Anforderungen .....	8
3. Kriterienstruktur .....	8
4. Zusätzliche Anforderungen .....	10
5. Kriterien und Anforderungen .....	12
5.1 Management und Kommunikation .....	12
5.2 Energie und Klimaschutz .....	18
5.3 Wasser .....	24
5.4 Abfall und Kreislaufwirtschaft .....	25
5.5 Luft / Lärm .....	27
5.6 Büro / Druck .....	28
5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene .....	29
5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung .....	31
5.9 Lebensmittel und Getränke / Küche .....	32
5.10 Verkehr / Mobilität .....	40
5.11 Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität .....	43
5.12 Museumsspezifische Anforderungen .....	44
5.13 Theater- und Kinospezifische Anforderungen .....	47
ANHANG .....	52

## Einleitung

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

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

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

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

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

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

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

## 1. Geltungsbereich

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

### **Beherbergungsbetriebe (UZ 201)**

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

### **Private Beherbergungsbetriebe (UZ 201a)**

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

### **Gastronomiebetriebe (UZ 202)**

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

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

### **Event-Catering und Party-Service (UZ 203)**

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

### **Gemeinschaftsverpflegung (UZ 204)**

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

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

### **Campingplätze (UZ 205)**

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

### **Schutzhütten (UZ 206)**

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

### **Tagungs- und Eventlokalitäten (UZ 207)**

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

- Es handelt sich um feste Gebäude an einem fixen Ort.
- Ein wesentlicher (Geschäfts-)Zweck des Unternehmens ist es, Veranstaltungen zu beherbergen. Für die Organisation und Vermittlung von Veranstaltungen liegt eine Gewerbeberechtigung vor.
- Die Räumlichkeiten der auszuzeichnenden Tagungs- und Eventlokalität dienen vorrangig der Durchführung von (Kultur-)Veranstaltungen, sind öffentlich zugänglich und für externe Veranstaltungen buchbar und werden auch so nach außen kommuniziert
- Der Betrieb verfügt über die dazu notwendige behördliche Genehmigung, Infrastruktur und Technik (z.B. Flip-Chart, Pinnwände, Moderationsmaterial / Moderatorenkoffer, Internet-Zugang (z.B. DSL, WLAN)
- Sonstige technische Ausstattung (audio-visuelle Anlagen etc.) muss auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden können
- Tagungsorte verfügen über mindestens drei getrennt nutzbare Tagungsräume bzw. einen Tagungsraum von mind. 100 m<sup>2</sup> Größe.
- Eventlokalitäten verfügen über mindestens einen Veranstaltungsraum mit entsprechender (Bühnen-)Ausstattung und -Technik.

### **Museen und Ausstellungshäuser (UZ 208)**

Museumsbetriebe

In Anlehnung an die Definition des ICOM<sup>1</sup> (International Council of Museums) gelten als Museen:

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

Ausstellungshäuser

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

---

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

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

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

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

### **Sprech- und Musiktheater (UZ 209)**

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

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

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

### **Kinobetriebe (UZ 210)**

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

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

### **Generell gilt**

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

## 2. Grundsätzliche Anforderungen

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

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

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

Das Österreichische Umweltzeichen ist bestrebt, für Beherbergungsbetriebe den internationalen Standards der Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)<sup>2</sup> zu entsprechen. Auf die Einhaltung der im Anhang explizit angeführten Gesetze wird besonders verwiesen, da diesbezügliche GSTC-Anforderungen nicht in den Kriterien des Umweltzeichens erfasst sind<sup>3</sup>.

## 3. Kriterienstruktur

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

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

Modul Beherbergung („BEH“ - UZ 201)

Modul Privatvermieter („PRI“ – UZ 201a)

Modul Gastronomie („GAS“ – UZ 202)

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

Modul Gemeinschaftsverpflegung („GEM“ – UZ 204)

Modul Campingplätze (UZ 205) = EU-Ecolabel

Modul Schutzhütten (SCH - UZ 206)

Modul Tagungs- und Eventlokale (TAG – UZ 207)

Modul Museen und Ausstellungshäuser (MUS – UZ 208)

---

<sup>2</sup> Siehe [www.gstcouncil.org](http://www.gstcouncil.org)

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

Modul Sprech- und Musiktheater (THE - UZ 209)

Modul Kinobetriebe (KIN – UZ 210)

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

### **Muss-Kriterien**

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

### **Regelung für eingemietete Betriebe**

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

### **Soll-Kriterien**

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

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

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

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

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

**Tabelle 1: Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien**

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

**Beispiele:**

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

**4. Zusätzliche Anforderungen**

**Externe Dienstleister am Standort**

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

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

#### **Regelung für Betriebe mit Dépendancen<sup>4</sup>**

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

#### **Gleichzeitige Antragstellung für andere UZ-Richtlinien**

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

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

---

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

## 5. Kriterien und Anforderungen

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

### 5.1 Management und Kommunikation

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>M 01</b>	<b>Grundlage für ein Nachhaltigkeits-Managementsystem</b>	<b>M</b>									
EU 1	<p>Die Grundlage für ein Nachhaltigkeits-/Umweltmanagementsystem, das den Prinzipien des PDCA Zyklus<sup>5</sup> folgt und eine kontinuierliche Verbesserung anstrebt, wird durch Umsetzung der folgenden Prozesse geschaffen (siehe auch M 02):</p> <p>a) Ein:e Beauftragte:r für Umwelt / Energie / Nachhaltigkeit ist benannt. Diese:r ist für die qualitätssichernden Maßnahmen und die Informationsweitergabe an die Mitarbeiter:innen zuständig.</p> <p>b) Erstellung eines schriftlich formulierten und der Öffentlichkeit zugänglichen einfachen <b>Nachhaltigkeitskonzeptes</b>. Dieses enthält zumindest die für den Betrieb relevantesten Umweltaspekte hinsichtlich Energie, Wasser und Abfall.</p> <p>c) Der Betrieb hat ein <b>Aktionsprogramm</b> in dem mindestens alle zwei Jahre Ziele und Maßnahmen (mindestens zu den unter b) genannten Aspekten sowie ggf. Ziele, wie der Betrieb bis 2040 aus Öl bzw. Gas aussteigt) festgelegt werden.</p> <p>d) Über Grundzüge des Nachhaltigkeitsprogramms sowie geplante Maßnahmen und Erfolge wird die Öffentlichkeit in geeigneter Weise informiert (z.B. Aushang, Statement im Internet). Kommentare und Anregungen sollen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren (siehe M02) und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie die folgenden Unterlagen vor: - das Nachhaltigkeitskonzept, - das Aktionsprogramm und - bei Folgeprüfungen den Bewertungsbericht, der innerhalb von zwei Jahren nach der Antragstellung vorzulegen ist, sowie die aktualisierte Fassung alle zwei Jahre. Weiters ist zu erläutern, inwiefern Anregungen der Gäste bzw. Besucher:innen aufgegriffen werden.</p>										
<b>M 02</b>	<b>Umwelleistungen und Interne Zwischenbewertung</b>	<b>M</b>									
EU 1	<p>a) Die zur (Wieder)Auszeichnung des Umweltzeichens vom Betrieb neu umgesetzten Maßnahmen und - soweit möglich die damit verbundenen Umwelteffekte- sind zumindest für eine Maßnahme entsprechend darzustellen. Bei Folgeprüfungen ist besonders die Entwicklung der Umweltkennzahlen (lt. Kriterium „Verbrauchsüberwachung“) darzustellen.</p> <p>b) Ein Verfahren für die interne Bewertung hinsichtlich der Umsetzung der im Aktionsprogramm festgelegten Ziele sowie zur kontinuierlichen Verbesserung bzw. erforderlicher Korrektur allfälliger</p>										

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

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen. Die Aufforderung diese Ziele zu unterstützen und welchen Beitrag Gäste / Besucher:innen leisten können (Abfalltrennung, Energiesparen etc.), muss sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und bei Beherbergungsbetrieben in den Zimmern, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden (z.B. Aushang, Statement im Internet). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder und der Mitteilungen für die Gäste / Besucher:innen vorzulegen.										
<b>M 06</b> EU 3	<b>Gästeinformation bei Beherbergungsbetrieben</b> a) Gäste in Beherbergungsbetrieben werden an der Rezeption oder im Zimmer in schriftlicher (auch elektronischer) Form persönlich oder mündlich insbesondere über die folgenden Aspekte informiert (s. Mustervorlagen): -- Energie (Energiesparen bei Heizung/Klimaanlage und Beleuchtung) -- Wasser und Abwasser (sparsamer Umgang, Leckagen, keine Abfälle in Toiletten etc.) -- Abfälle (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Mehrwegverpackungen, Verzicht auf Kleinstpackungen etc.) Darüber hinaus sind Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren. · Naturschutz und Biodiversität (natürliche Umgebung, biologische Vielfalt, Bedrohung von Arten, Verhalten beim Besuch von geschützten Bereichen etc.) · Kultur und kulturelles Erbe (kulturelle Besonderheiten, Sehenswürdigkeiten, Traditionen, Touristenführer, Restaurants, Märkte und Kunstgewerbezentren in der Umgebung.) · Wechseln von Handtüchern und Bettlaken (ggf. Hinweis auf Möglichkeit, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten) · für die Gäste verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Mustern der Hinweisschilder bzw. der Mitteilungen für die Gäste vorzulegen.	<b>M</b>	<b>M</b>								
<b>M 07</b>	<b>Gästeinformation auf Schutzhütten</b> Es müssen leicht zugängliche Hinweise für den Gast vorhanden sein, das/die Fenster zu schließen, wenn die Heizung angeschaltet ist sowie das Licht bei Verlassen des Zimmers / der Beherbergung auszuschalten. Übernachtungsgäste haben generell einen Hüttenschlafsack zu benutzen. Falls Handtücher und/oder Bettlaken bereitgestellt werden, ist der Gast zu informieren, dass die Möglichkeit besteht, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten, um so einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Weiters sind Hinweise auf richtiges Verhalten in sensiblen Regionen sowie zu vorhandenen geschützten Tier- und Pflanzenarten zu geben. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat (falls zutreffend) eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut der Hinweise vorzulegen.							<b>M</b>			

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>M 08</b>	<b>Kommunikation des Gastronomie-Angebots</b>	<b>M</b>	Soll 1	<b>M</b>	<b>M</b>	Soll 1					
	a) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-/Catering-Angebots wie saisonale, regionale oder biologische Produkte wird direkt (z.B. auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten) hingewiesen. b) Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt. c) Alle Service-Mitarbeiter/innen (inkl. externe) sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art der Umsetzung (z.B. schriftliches Informationsmaterial) und zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt vorzulegen.										
<b>M 09</b>	<b>Transparenz und Verwendung des Umweltzeichens in der Kommunikation</b>	<b>M</b>									
(EU 22)	Das Werbematerial und die Marketingkommunikation des Betriebs sind (u.a. im Hinblick auf die Kommunikation der Umweltleistungen und des Umweltzeichens) korrekt und vollständig und entsprechen dem vorhandenen Angebot. Der Betrieb muss das Logo des Umweltzeichens ab Vergabe in der Kommunikation verwenden (z.B. im Internet, im Betrieb, im Hausprospekt, Speisekarte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Erfüllung dieses Kriteriums abzugeben, Werbematerialien etc. vorzulegen und aufzuzeigen, wo das Umweltzeichen appliziert wurde.										
<b>M 10</b>	<b>Gäste-/Besucher:innenzufriedenheit und-feedback</b>	<b>M</b>	Soll 1		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>				
	Der Betrieb hat - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Kontrolle bzw. Messung der Zufriedenheit der Gäste / Besucher:innen, auch betreffend die Nachhaltigkeitsaspekte des Betriebs (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertungsplattformen) eingerichtet. Ein klares Verfahren zur Erfassung der Kommentare, Beschwerden und Antworten der Kunden sowie der durchgeführten Korrekturmaßnahmen muss vorliegen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat die Vorgehensweise für die Einholung des Feedbacks zu erläutern und darzustellen, wie mit Beschwerden umgegangen und ggf. Korrekturmaßnahmen getroffen werden.										
<b>M 11</b>	<b>Nachhaltige Produkte</b>	<b>M</b>	Soll 2	Soll 2		Soll 2	Soll 2				
	a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse etc.) (1 Punkt) b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, bei Design, Dekoration oder Shops. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
<b>M 12</b>	<b>Freizeitangebote und Exkursionen</b>	<b>M</b>	<b>M</b>					<b>M</b>			
	Werden Freizeitaktivitäten oder Exkursionen vom Betrieb organisiert, so ist darauf zu achten, dass unter Berücksichtigung der kumulativen Auswirkungen natürliche Ökosysteme nicht gestört werden,										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>bzw. jegliche Störung minimiert und gegebenenfalls saniert wird.</p> <p>Freizeitangebote des Betriebs sowie ggf. vom Betrieb organisierte Exkursionen zu natürlichen oder kulturell bedeutenden Stätten dürfen folgende Aktivitäten nicht enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennungsmotorgebundene offroad-Freizeitaktivitäten (Aktivitäten, die durch Lärm- und Schadstoffemissionen aus Verbrennungsmotoren Natur und Umwelt belasten und den Erholungswert negativ beeinträchtigen)</li> <li>- Ökosystem-sensible Aktivitäten</li> <li>- (Aktivitäten, welche durch Betritt, Lärm, Entnahme zu kommerziellen Zwecken o.ä. den Bestand von Ökosystemen oder deren Flora und Fauna stark negativ beeinträchtigen oder gefährden)</li> <li>- Kulturell sensible Aktivitäten</li> </ul> <p>(Besuch von Veranstaltungen, welche eine traditionelle Kulturhandlung ohne ihren Kontext, nur zum Zwecke der Vermarktung an Touristen, vortäuschen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angebote/Aktivitäten mit besonders hohem Ressourcenverbrauch</li> <li>- (Aktivitäten, deren Ressourcenverbrauch überproportional hoch im Vergleich zu den lokal vorhandenen Ressourcen ist, z.B. Heliskiing)</li> <li>- TeilnehmerInnen der Exkursionen/Freizeitangebote erhalten entsprechende Hinweise auf richtiges Verhalten in den geschützten Bereichen und kulturhistorischen Stätten.</li> <li>- Exkursionen in Schutzgebiete, die ein natürliches, weitgehend intaktes Ökosystem aufweisen und nicht oder kaum touristisch erschlossen sind, dürfen nur für maximal 8 Personen und unter Einbeziehung einer lokalen, geschulten und dafür befugten Führung, sowie unter Einhaltung aller örtlichen Auflagen, angeboten werden.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zu angebotenen Freizeitaktivitäten und Exkursionen vorzulegen.</p>										
<b>M 13</b>	<b>Verbrauchsüberwachung</b>	<b>M</b>									
EU 5	<p>Der Betrieb muss zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung Verfahren für die monatliche oder mindestens jährliche Erfassung von Daten zu folgenden Aspekten haben:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Energieverbrauch</li> <li>b) Wasserverbrauch</li> <li>c) Abfallaufkommen; bei Betrieben mit Speisenausgabe sind Lebensmittelabfälle separat zu überwachen;</li> <li>d) Verbrauch chemischer Produkte (Wasch- und Reinigungsmittel, Geschirrspülmittel, Desinfektionsmittel und anderer Spezialreiniger)</li> </ol> <p>Die für a-d erhobenen Daten sind als Kennzahlen entweder pro Gast/Übernachtung/Besucher:in etc. oder pro Fläche anzugeben.</p> <p>Darüber hinaus sind ggf. folgende Daten zu erfassen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>e) prozentualer Anteil des Endenergieverbrauchs, der durch vor Ort erzeugte erneuerbare Energien gedeckt wird (%);</li> <li>f) prozentualer Anteil der verwendeten Produkte mit ISO Typ-I-Zeichen (%), die unter die anwendbaren Kriterien des Umweltzeichens fallen.</li> </ol>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der Datenerhebung vorzulegen. Bei Antragstellung hat Das antragstellende Unternehmen die vorstehend genannten Verbrauchsdaten für zumindest die vorangehenden sechs Monate (soweit bereits verfügbar) vorzulegen und anschließend jedes Jahr die Daten für das Vorjahr oder die Saison bereit zu halten. Für Langzeitgäste kann die Zahl der Übernachtungen auf Schätzungen des Betreibers beruhen. Der Betrieb reicht gemeinsam mit dem internen Bewertungsbericht bzw. zumindest alle zwei Jahre eine kurze Zusammenfassung der oben genannten Verbrauchsparameter ein.										
<b>M 14</b>	<b>Zugänglichkeit historischer Stätten</b>	<b>M</b>					<b>M</b>				
	Der Betrieb ermöglicht Zugang von Anwohnern zu Stätten und Grundstücken von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung im gleichen Ausmaß wie seinen Gästen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat ggf. eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen und zu erklären, dass und wie die Zugänglichkeit gegeben ist.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

## 5.2 Energie und Klimaschutz

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

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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.										
<b>E 04</b>	<b>Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>			<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
EU 6	Für die Bereitstellung von Raumwärme und Warmwasser müssen alternative Energiesysteme zur Anwendung kommen, gegebenenfalls ist eine Umstellung fossiler Energiesysteme im Aktionsprogramm vorzusehen. Falls eine technische, wirtschaftliche oder rechtliche Realisierbarkeit des Einsatzes am Standort nicht gegeben ist, ist das durch die Durchführung einer entsprechenden Alternativenprüfung zu dokumentieren (siehe OIB-Richtlinie 6, Energieeinsparung und Wärmeschutz, 2019). Falls die Alternativenprüfung eine Zulässigkeit fossiler Brennstoffe ergibt, so ist sicherzustellen, dass der feuerungstechnische Wirkungsgrad, bezogen auf den Brennwert des Energieträgers, mindestens 88% beträgt.  Vorhandene KWK-Anlagen müssen der Definition für hocheffiziente Kraft-Wärme-Kopplung <sup>6</sup> entsprechen. Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens muss ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern bzw. der Anschluss an ein allenfalls vorhandenes Fernwärmesystem vorgesehen werden. (Von Beherbergungsbetrieben sind die Anforderungen des EU Ecolabels (Kriterium 6) zu berücksichtigen; sofern vorhanden und für den Einsatzzweck geeignet sind entsprechende Heizkessel mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 zu verwenden.) Alle während des Gültigkeitszeitraums des Umweltzeichens gekauften Anlagen, die als Warmwasser-Zentralheizungen eingesetzt werden können, müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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.										
<b>E 05</b>	<b>Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>			<b>M</b>	<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>
	Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmegeklämt sein.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
<b>E 06</b>	<b>Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen (bei Neuanschaffungen)</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>			<b>M</b>	<b>M</b>			<b>M</b>
	Raumklima- und Heizungsgeräte, die nach Vergabe des Umweltzeichens angeschafft werden, werden so ausgerüstet, dass sie sich selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden oder										

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

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>E</b>	<b>Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel (für Raumbelichtung)</b>	<b>M</b>									
<b>09a</b>	Im Betrieb werden für die allgemeine Raumbelichtung Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt, wie z.B. Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED, Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder.										
EU 8 a,b EU 10 b	<p>a) Zum Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:</p> <p>i. müssen mindestens 40%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A<sup>7</sup> (im Bestand) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D<sup>8</sup> (bei Neuanschaffung) entsprechen;</p> <p>ii. müssen mindestens 50%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen.</p> <p>b) Innerhalb von höchstens zwei Jahren ab dem Zeitpunkt der Vergabe des Umweltzeichens:</p> <p>i. müssen mindestens 80%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen;</p> <p>ii. müssen 100%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A (wie oben) bzw. mind. Energieeffizienzklasse D (wie oben) entsprechen.</p> <p>* Anmerkung: Die prozentualen Anteile beziehen sich auf die Gesamtzahl der Leuchten, die für den Einsatz energiesparender Leuchtmittel geeignet sind. Die oben genannten Zielvorgaben gelten nicht für Glühlampen und Lichtquellen, die aus der Ökodesignverordnung (EU) 2019/2020, und Verordnung (EU) 2021/341 ausgenommen sind, deren physische Eigenschaften einen Ersatz durch Lichtquellen für allgemeine Beleuchtungszwecke nicht zulassen, sowie ebenso nicht für LED-Lichtquellen, die die Ökodesignverordnung (EU) 2019/2020 erfüllen und gerichtet sind bzw. einen CRI über 90 aufweisen.</p> <p>c) In allen Zimmern von Beherbergungsbetrieben, die während der Gültigkeitsdauer des Umweltzeichens neu errichtet und/oder renoviert werden, sind automatische Systeme (z.B. Sensoren oder Zentralschlüssel/-karten) zu installieren bzw. zu verwenden, die die gesamte Beleuchtung bei Verlassen des Zimmers ausschalten. (Anm: Kleinstbetriebe/Privatvermieter sind davon ausgenommen.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Angaben zu den getroffenen Maßnahmen sowie zu den Energieeffizienzklassen der verwendeten Leuchtmittel vorzulegen. Der Nachweis der Konformität von Punkt b) ist im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen.</p>										

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

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

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>E</b> <b>09b</b>	<b>Szenische Beleuchtung</b> Die Grundbestückung („Fixverhang“) für die szenische Beleuchtung bzw. die dafür eingesetzten Lichtquellen sind im Hinblick auf deren Energieeffizienz zu evaluieren. Im Aktionsplan ist ggf. festzulegen, wann und wie ein Tausch auf energieeffiziente Leuchtmittel zur Bühnenbeleuchtung erfolgt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung zur Einhaltung des Kriteriums sowie ggf. Nachweise zur Umsetzung (z.B. Rechnungen, Fotos, Konzept) werden vorgelegt.						<b>M</b>			<b>M</b>	
<b>E 10</b> <b>EU</b> <b>11</b>	<b>Heizgeräte und Klimaanlage /-geräte für Außenbereiche</b> Heizgeräte oder Klimaanlage zur Beheizung bzw. Kühlung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder-Verzehrbereiche im Freien) dürfen am Betriebsstandort und bei einem Umweltzeichen-Catering sowie bei Green Meetings und Events nicht eingesetzt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
<b>E 11</b> <b>EU</b> <b>12</b>	<b>Strom aus erneuerbaren Energiequellen</b> Der Betrieb muss 100% seines Strombedarfs aus erneuerbaren Energiequellen <sup>9</sup> gemäß den Kriterien der Österreichischen Umweltzeichen Richtlinie UZ 46 („Grüner Strom“) decken oder nachweisen, dass es sich um 100% Ökostrom mit österreichischen Herkunftsnachweisen handelt. Wird 100 % Ökostrom mit nicht österreichischen Herkunftszertifikaten verwendet, muss vorgelegt werden, dass beim jeweiligen Stromanbieter UZ46 Strom bzw. Ökostrom mit österreichischen Herkunftsnachweisen angefragt worden ist. Bei vertraglichen Vereinbarungen, die einen sofortigen Tarifwechsel nicht zulassen, ist ein Wechsel in das Aktionsprogramm aufzunehmen und im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung nachzuweisen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n), der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms und die prozentual größtmögliche Liefermenge hervorgehen. Diese Anforderung gilt als erfüllt, wenn entweder der angebotene Gesamtmix des Anbieters oder der abgeschlossene Tarif 100% Strom aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen- und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas) umfasst.	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
<b>E 12</b> <b>EU</b> <b>47a</b>	<b>Schwimmbäder im Außenbereich (nur bei MODUL Freizeit/Wellness)</b> Bei beheizten Schwimmbädern und Whirlpools im Außenbereich muss in der Nacht sowie in nicht benutzten Zeiten (länger als einen Tag) eine Abdeckung erfolgen, um die Verdunstung des Wassers zu mindern.	<b>(M)</b>	<b>(M)</b>								

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

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Zusätzlich sind bei Neu- und Umbauten bauliche, technische (zB Wärmedämmung des Bodens und der Wände) oder organisatorische (zB zeitliche Beschränkungen der Nutzung, Temperaturabsenkung) Maßnahmen zu treffen, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten und Wärmeverluste möglichst gering zu halten. Diese Maßnahmen sind ggf. in geeigneter Weise zu kommunizieren.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z. B. Fotografien von Abdeckungen).										
<b>E 14a</b>	<b>Klimaschutz</b>	<b>M</b>									
	Die verursachten CO <sub>2</sub> -Emissionen – zumindest aus den betriebseigenen Verbräuchen von Strom, Wärme- und Kälteenergie - werden berechnet bzw. abgeschätzt (Erhebung gemäß M13). Die Daten dienen als Basis zur Verbesserung der Maßnahmen im Bereich der CO <sub>2</sub> -Reduktion und zur Festlegung von Emissionszielen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen Nachweis zur Berechnung / Abschätzung der angefallenen CO <sub>2</sub> -Emissionen vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

**5.3 Wasser**

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

## 5.4 Abfall und Kreislaufwirtschaft

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

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>A 04</b>	<b>Abfallbehälter in den Toiletten</b>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
	Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, Gäste und Besucher:innen sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in der Toilette zu entsorgen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste / Besucher:innen vor.										
<b>A 12</b>	<b>Vermeidung von Lebensmittelabfall</b>	M		M	M	M		M			
	In Gastronomiebetrieben, Beherbergungsbetrieben mit Speisenangebot, bei Catering sowie Buffetangebot sind Empfehlungen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln an die Gäste zu kommunizieren (z.B. zur Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw. Mitnahmemöglichkeit übrig gebliebener Speisen). Darüber hinaus sind aktiv mindestens drei Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gemäß (nabe-), „ <a href="#">Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen</a> “ zu setzen, für jede weitere Maßnahme werden Punkte vergeben (siehe Kriterium <b>K35</b> ):										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen etc. vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

**5.5 Luft / Lärm**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
L 01	<b>Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen und in den Zimmern</b>	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
EU 20	In gemeinschaftlich genutzten (Innen-) Räumen, Zimmern (bei Beherbergungsbetrieben) sowie im gesamten Freizeit-/Wellnessbereich herrscht Rauchverbot, ebenso generell in Schutzhütten und Kultureinrichtungen (Museen, Theater, Kinos). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. Bilder der im Betrieb angebrachten Rauchverbotschilder).										
L 02	<b>Lärmvermeidung</b>							M			
	Der Betrieb muss Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung treffen. --Einhaltung der Hüttenruhe - Schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.										
L 07	<b>Pyrotechnik</b>	Soll 2		Soll 2	Soll 2		Soll 2	M			
	Auf Pyrotechnik jeglicher Art (z.B. Feuerwerk) wird bewusst verzichtet. Gäste, Besucher:innen und Kunden von Veranstaltungen werden entsprechend darauf hingewiesen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. eindeutige Kommunikation der entsprechenden, bewusst getroffenen Regelungen).										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

**5.6 Büro / Druck**

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

## 5.7 Reinigung / Chemie / Hygiene

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

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger einzusetzen sind.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Mitarbeiterinformation vorzulegen.										
<b>R 05</b>	<b>Automatische Spülreiniger und Beckensteine</b>	<b>M</b>									
	In allen für Gäste, Besucher:innen, Kunden und Mitarbeiter:innen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden: - WC-Beckensteine und Pissorsteine - automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>R 06</b>	<b>Minimierung von Einwegprodukten im Sanitärbereich</b>	<b>M</b>	<b>M</b>					<b>M</b>			
EU 18a	a) Einweg-Toilettenartikel bzw. zum einmaligen Gebrauch vorgesehene Toilettenartikel (Duschhauben, Bürsten, Nagelfeilen, Shampoo, Seife usw.) dürfen <u>in den Zimmern</u> nicht für Gäste bereitgestellt werden (können auf Gästewunsch aber an der Rezeption erhältlich sein). Ausnahmen bestehen bei gesetzlichen Verpflichtungen, entsprechenden Anforderungen eines unabhängigen Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramms oder von Qualitätsrichtlinien einer Hotelkette, der der Beherbergungsbetrieb angehört. b) Einmal-Zahnputzbecher dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie aus erneuerbaren Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden, biologisch abbaubar sind und kompostiert <sup>10</sup> werden können. c) Einweg-Handtücher und Bettwäsche dürfen in den Zimmern nicht verwendet werden. Ist die Verwendung entsprechender Einwegprodukte nach geltenden Bestimmungen gefordert, -hält der Betrieb die Gäste in geeigneter Weise zur Verwendung von Mehrwegprodukten an.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden. Außerdem sind Unterlagen zu nachfüllbaren Produkten und/oder zu den Informationen vorzulegen, mit denen die Gäste (gegebenenfalls) zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden. Etwaige Rechtsvorschriften oder unabhängige Qualitätsbewertungs-/Zertifizierungsprogramme, die die Verwendung von Einwegprodukten erfordern, sind ebenfalls vorzulegen. Als Nachweis dafür, dass Trinkgefäße zum einmaligen Gebrauch dieses Kriterium erfüllen, ist ein Beleg dafür vorzulegen, dass EN 13432 eingehalten wird. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.										

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

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

**5.8 Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>G 01</b>	<b>Standards bei Neu- und Umbauten</b>	<b>M</b>					<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
	Neu- und Umbauten dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben (lt. Anhang) und auf entsprechend gewidmeten Flächen durchgeführt werden. Die Kapazität und Integrität der natürlichen und kulturellen Umgebung sind dabei zu berücksichtigen und ggf. eine Folgenabschätzung (einschließlich kumulativer Auswirkungen) durchzuführen. Der Erwerb von Land sowie von Eigentum erfordert keine unfreiwillige Umsiedlung von Bewohnern. Dadurch wird sichergestellt, dass Störungen natürlicher Ökosysteme minimiert werden, keine nachteiligen Wirkungen auf die Entwicklungsfähigkeit von Populationen entstehen und die Aktivitäten des Betriebs die Versorgung benachbarter Einrichtungen und Kommunen nicht gefährden. Bei Neubauten und substanziellen Umbauten in der Zeichennutzungsperiode sowie bei erstmaliger Antragstellung von Betrieben, die innerhalb von fünf Jahren vor der Antragstellung gänzlich neu errichtet wurden, müssen die klima:aktiv Basiskriterien <sup>11</sup> für Hotels bzw. (denkmalgeschützte) Dienstleistungsgebäude erfüllt werden. Nachhaltige Praktiken und lokal vorhandene Materialien sind dabei besonders zu bevorzugen. Dies ist bei bereits geplanten Bautätigkeiten während der Zeichennutzungsperiode im Aktionsprogramm des Betriebs festzuhalten und innerbetrieblich zu kommunizieren. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>G 02</b>	<b>Barrierefreie Nutzung des Angebots</b>	<b>M</b>		<b>M</b>			<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
	Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen. <sup>12</sup> Diese „Deklaration-Barrierefrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte Gäste bzw. Besucher:innen und KonsumentInnen, die barrierefreie Ausstattung und eine Qualitäts-Bewertung dieses Angebotes zu umfassen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Kommunikation vorzulegen.										
<b>G 03</b>	<b>Open front Cooler</b>	<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
	(Neue) Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein. Sind Open front Kühlgeräte im Betrieb bereits vorhanden, so ist ein Ersatz im Aktionsprogramm vorzusehen und beim Neukauf auf effiziente Geräte zu achten (s. <a href="http://www.b2b.topprodukte.at">www.b2b.topprodukte.at</a> ) Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, dürfen Open front Kühlgeräte nicht eingesetzt werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Geräteliste, in der die ggf. vorhandenen open front Kühlgeräte ausgewiesen sind, vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

## 5.9 Lebensmittel und Getränke / Küche

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

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>K 01</b>	<b>Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen</b>	(M)	(M)	M	M	M	(M)	M		M	M
	Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden überwiegend in Mehrweggebinden (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) eingekauft. (Überwiegend heißt, dass Produkte in Mehrweggebinden mengenmäßig bestimmend sind). Getränkedosen dürfen nur verwendet werden, wenn von einer bestimmten Getränkeart <sup>13</sup> kein Produkt in Mehrweg erhältlich ist. Ausnahmen davon können geltend gemacht werden: - wenn der Einsatz aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist (z.B. im Schwimmbadbereich). - für Verkaufsbereiche mit einem vorrangigen Take-Away-Angebot (z.B. Kantinen) - auf Schutzhütten, wenn andere Gebinde wegen spezieller Bedingungen nicht sinnvoll sind (z.B. Transport durch Personen, oder für eine beschränkte Reservehaltung). Geltend gemachte Ausnahmen sind ausführlich zu begründen. Verwendete Produkte in Einweggebinden sind im Aktionsprogramm anzuführen mit dem Hinweis, dass eine Umstellung auf Mehrweggebinde zu erfolgen hat, sobald die Marktverfügbarkeit gegeben bzw. die Ausnahmebedingung nicht mehr vorhanden ist. Bei Veranstaltungen, die nach der UZ-RL 62 „Green Meetings und Events“ zertifiziert sind gilt: Getränke dürfen ausschließlich aus Großgebinden und /oder Mehrweggebinden ausgeschenkt werden. Der Betrieb ist über die Bestimmungen der Umweltzeichen-Richtlinie für Green Meetings informiert und bestätigt regelmäßig deren Einhaltung.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferant:innen vorzulegen und ggf. Ausnahmen entsprechend zu begründen und belegen.										
<b>K 02</b>	<b>Portionspackungen bei Lebensmitteln</b>	(M)	(M)	M	M	M		M			
	Portionspackungen bei Lebensmitteln sind weitestgehend zu vermeiden.										

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

<sup>12</sup> Einfache Evaluierung siehe z.B. [www.barriere-check.at](http://www.barriere-check.at)

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

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
EU 17	<p>Für nicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Kakaopulver (ausgenommen Teebeutel)) dürfen keine Portionspackungen verwendet werden. Ausgenommen sind Zucker und in <u>Zimmern</u> Kaffee-Portionspackungen, vorausgesetzt, dass die verwendeten Produkte Fair-Trade-Produkte oder biozertifiziert sind und dass benutzte Kaffeekapseln zwecks Recycling zum Hersteller rückgeführt oder auf andere Weise dem Recycling zugeführt werden.</p> <p>Im Normalbetrieb (Gastronomie, Buffet, Veranstaltungen etc.) sind Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelpartionsverpackungen für Kaffee oder Tee nicht erlaubt. Diese Anforderung gilt bei Veranstaltungen auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.</p> <p>Hinsichtlich aller anderen Lebensmittel (z. B. Joghurt, Konfitüren, Honig, Fleischaufschnitt, Backwaren) strebt der Betrieb bei der Bereitstellung von Mahlzeiten für Gäste die Minimierung von Lebensmittelabfällen wie auch Verpackungsabfällen an.</p> <p>Mit Ausnahme von Diät- und Diabetikerprodukten dürfen daher im Betrieb bzw. am Betriebsstandort (beim Frühstück, dem Buffet, dem Speisenangebot etc.) vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden.</p> <p>Kategorien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Streichfette (Butter, Margarine etc.)</li> <li>· Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt etc.)</li> <li>· Brotaufstriche süß (Marmelade, Konfitüre, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich etc.)</li> <li>· Brotaufstriche pikant (Schmelzkäse, Streichwurst etc.)</li> <li>· Salz, Gewürze etc. (Senf, Ketchup,...)</li> <li>· Frühstückscerealien, Müsli etc.</li> <li>· Wurst, Käse</li> </ul> <p>(Ausnahme: Im Bereich des Care-Catering und Room-Service sowie im Take-Away Bereich sind all jene Bereiche ausgenommen, in welchen die Verwendung von Portionspackungen aufgrund von Hygienemaßnahmen oder von körperlich eingeschränkten Fähigkeiten der BewohnerInnen erforderlich sind.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>										
<b>K 03</b>	<b>Einweggeschirr und Einwegprodukte</b>	<b>M</b>									
EU 18b)	<p>Die Verwendung von Einweggeschirr ist grundsätzlich zu vermeiden.</p> <p>Keines der folgenden Einwegprodukte darf in Restaurants und Zimmern / Mietunterkünften sowie bei Veranstaltungen bereitgestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkgefäße (Tassen, Becher) Teller und Besteck</li> <li>- Einmal-Papiertischtücher</li> <li>- Einweg-Dekoration (ausgenommen kompostierbar und mit getrennter Sammlung und Entsorgung mit Bioabfällen)</li> </ul> <p>Falls ein gänzlicher Verzicht nicht möglich ist, können Ausnahmen gewährt werden. Sofern marktverfügbar sind dabei Produkte aus Papier (z.B. Pappeller) oder nachwachsenden Rohstoffen (z.B. Holz, Zuckerrohr) zu bevorzugen. Kommunikative Maßnahmen sind zu setzen, es muss begründet und an die Gäste kommuniziert werden, warum keine andere Form des Geschirreinsatzes möglich ist.</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben bzw. mit Angaben über die biologische Abbaubarkeit der verwendeten Einwegprodukte (z.B. Kompostierbarkeitszeichen von DIN CERTCO).										
<b>K 04</b>	<b>Eier</b> Vom Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendete Frischeier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung. Dies gilt zumindest für im Stück verabreichte Eier. Bei Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung zur Verarbeitung müssen diese verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion gemäß Kriterium K05b eingekauft werden. Werden Bodenhaltungseier verwendet, ist ein Umstieg im Aktionsprogramm vorzusehen und es sind die Lieferant:innen entsprechend darauf hinzuweisen. Dies gilt auch entsprechend für Voll-Ei, Flüssig- und Trockenei. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, sowie ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.	(M)	(M)	M	M	M		M			
<b>K 05a</b> EU 65a	<b>Lebensmittel und Getränke aus der Region</b> a) Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion <sup>14</sup> und (bei Obst und Gemüse) aus dem saisonalen <sup>15</sup> Angebot anzubieten. b) Zumindest drei regionale Getränke sind im Angebot. Insbesondere bei Angebot von Mineral-/Tafelwasser werden Produkte aus regionaler Erzeugung bevorzugt, um weite Transportwege zu vermeiden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	(M)	(M)	M	M	M		M			
<b>K 05b</b> a	<b>Lebensmittel und Getränke aus der Region</b> Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung ist der Nachweis von Produkten aus regionaler Herkunft entweder über einen aufrechten Bio-Kontrollvertrag, Kontrollvertrag des AMA Genussregionssiegels oder der Initiative „gut zu wissen“ gewährleistet. Alternativ kann der Nachweis	Soll	Soll	Soll	Soll	M		Soll			

<sup>14</sup> Als „regional“ im Sinne des Kriteriums K05a gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem unmittelbaren Gebiet um den Betrieb bzw. innerhalb eines Radius von ca. 150 km oder zumindest alles was kleiner als das Bundesgebiet ist beziehen.

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

<sup>15</sup> Saisonal ist Obst und Gemüse, das in Österreich oder angrenzenden Regionen im Freilandanbau oder im geschützten Anbau (unbeheiztes Treibhaus, Folientunnel) zur Haupterntezeit - gemäß Saisonkalender - geerntet und (ggf. nach anschließender Lagerung) vermarktet wird. Falls belegt werden kann, dass ein Produkt, das nicht in diesem Saisonkalender enthalten ist, in Österreich oder angrenzenden Regionen ohne den Einsatz beheizter Treibhäuser erzeugt wurde, so kann dieses Produkt ebenfalls als saisonal gewertet werden.

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>über den Einsatz regionaler Produkte wie bisher durch jährliche externe Kontrolle oder jährlichen Upload der entsprechenden Daten und Kontrolle durch Umweltzeichen. Prüfer:innen erfolgen Dabei werden folgende vier Produktkategorien (sofern verwendet) verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion eingekauft:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obst und Gemüse: 3 Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten.</li> <li>2. Erdäpfel: frisch, geschält, vorgegart</li> <li>3. Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers</li> <li>4. Fleisch: mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute</li> </ol> <p>Und aus den folgenden Rohstoffkategorien werden mindestens zwei Kategorien gewählt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Eier und Eiprodukte</li> <li>6. Wild</li> <li>7. Süßwasserfisch</li> <li>8. Käse</li> <li>9. Brot und Gebäck</li> </ol> <p>Um mehr Sicherheit bezüglich der Rohstoffherkunft zu erhalten, ist von den oben genannten Kategorien mindestens eine zu wählen, bei der die Produkte aus anerkannten und kontrollierten Qualitätsprogrammen (Bio-Zertifizierungen, AMA-Gütesiegel wie Milch, Rind- oder Schweinefleisch) bezogen werden. Lebensmittel nachweislich regionaler Qualität (g.U., g.g.A., z.B: Steirisches Kürbiskernöl, Steirischer Kren, Gailtaler Speck, Tiroler Alm-, Alpkäse) werden zusätzlich eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und die Produktblätter auszufüllen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume. Der Nachweis der regionalen Herkunft sollte bei Produkten, die keiner gesetzlichen Herkunftskennzeichnung unterliegen, nach Möglichkeit aus anerkannten Systemen stammen, bei denen die Herkunft abgesichert ist. Es wird empfohlen, Rind- und Kalbfleisch sowie Schweinefleisch von anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen (z.B. „bos“, „VUQS“, „sus“) zu beziehen.</p>										
<b>K 06</b>	<b>Einsatz von Bio-Produkten</b>	<b>(M)</b>	<b>(M)</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>		Soll 1			
EU 65c	<p>Der Anteil von Lebensmitteln und Getränken aus biologischer Landwirtschaft ist in Gastronomiebetrieben, Cateringbetrieben, Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie Unternehmenseinrichtungen mit Speisenangebot (mind. Frühstück) längstens bis zur nächsten Folgeprüfung des Unternehmens zu steigern um zumindest ein Teilsortiment von 30%<sup>16</sup> bio-zertifizierten Produkten zu erreichen. Dies ist ggf. im Aktionsprogramm festzuhalten Darüber hinaus müssen jedenfalls mindestens</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Molkereiprodukte unterschiedlicher Kategorien (sofern relevant)</li> <li>• 1 Sorte des Fleisch- oder Fischangebots (sofern vorhanden)</li> <li>• mindestens eine regelmäßig verwendete Hauptzutat / Beilage (Nudeln, Reis, Erdäpfel, ...)</li> </ul>										

<sup>16</sup> Kalkulationsgrundlage in Abhängigkeit von Datenbasis im Betrieb: % auf Basis des Wareneinsatzes in EUR oder auf Basis des Wareneinsatzes in kg oder Anzahl der Speisen

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>je 1 Getränk aus jeder Kategorie (heiß, alkoholisch, alkoholfrei)</li> <li>(mindestens eine Sorte) fair zertifizierter Kaffee</li> <li>mindestens eine Hauptzutat bei jedem Umweltzeichen Catering nach UZ62 aus biologischer Landwirtschaft stammen.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Sofern langjährige Geschäftsbeziehungen mit regionalen Direktvermarktern bestehen, die keine entsprechenden Produkte anbieten, sind diese auf die Anforderungen des Kriteriums hinzuweisen und ein allfälliger Lieferant:innenwechsel in das Aktionsprogramm des Betriebes aufzunehmen. Im internen Zwischenaudit bzw. spätestens bei der Folgeprüfung ist die Konformität nachzuweisen.</p>										
<b>K 07</b>	<p><b>Klimateller</b></p> <p>In der Standard-Speisekarte oder im täglich wechselnden Menüplan ist mindestens ein Gericht / eine Hauptspeise / ein Menü anzubieten, welche(s) folgenden Kriterien entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetarisch oder vegan</li> <li>Mindestens eine Hauptzutat stammt aus ökologischer* Erzeugung (*bio oder fair zertifiziert)</li> <li>Die wesentlichen Zutaten stammen aus regionaler Herkunft und/oder aus fairem Handel</li> </ul> <p>Das Gericht ist als „Klimateller“ (o.ä.) entsprechend in der Speisekarte / dem Menüplan / am Buffet etc. zu bewerben / kennzeichnen. Bei ausschließlichem Angebot von Menüs muss mindestens eines entsprechend angeboten werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Speisekarte etc.) vorzulegen.</p>	(M)	(M)	M	M	M		Soll 1			
<b>K 08</b>	<p><b>Ethische Tierhaltung und Artenschutz</b></p> <p>Folgende Speisen werden aufgrund des Artenschutzes und ethischer Tierhaltung nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal sowie bedrohte Fischarten (z.B. Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör (incl. Kaviar), Huchen). Kommen Fisch bzw. Fischprodukte oder Meeresfrüchte zum Einsatz, so darf es sich dabei ausschließlich um Produkte aus bestandserhaltender Fischerei oder verantwortungsvoller Aquakultur handeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MSC-Siegel (Marine Stewardship Council)</li> <li>ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council)</li> <li>EU-Biosiegel</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	(M)		M	M	M					
<b>K 09</b>	<p><b>Fairer Handel</b></p> <p>Es werden bei Produkten, die nicht regional verfügbar sind, mindestens zwei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkttypen regelmäßig angeboten oder verwendet. Als ethisch, sozial und ökologisch verträglich' sind Fairtrade-zertifizierte Produkte gemeint, die soziale, ökologische und ökonomische Mindestanforderungen (mit Mindestpreisen und Prämiensystemen) umfassen und sich an ähnlichen Richtlinien orientieren, wie jene des Dachverbandes für Fairen</p>	(M)	(M)	M	M	M		M			

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Handel – FLO – Fair Trade Labelling Organisations. Zudem muss das Siegel von unabhängigen Stellen vergeben und kontrolliert werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkttypen und deren Kennzeichnungen vorzulegen.										
<b>K 10</b>	<b>Regionaltypische Speisen</b> Regionaltypische Speisen werden regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) angeboten. (Ausnahmen gelten für gastronomische Betriebe mit explizit nicht regionaler Küche, z.B. italienische, griechische, asiatische Küche.) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	(M)		M	M	M		M			
<b>K 11</b>	<b>Frische Speisenzubereitung</b> Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. der Einsatz von „Fertiggerichten“ ist auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren. Zugelassen ist der Bezug von Produkten von regionalen Lebensmittelmanufakturen (z.B. Leberknödel, Faschierte Laibchen, Torten oder auch Produkte, die einen traditionellen Charakter aufweisen und somit einer „traditionellen Speise“ entsprechen), wenn diese für die Herstellung regionale Hauptzutaten verwenden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen und ggf. die Notwendigkeit des Einsatzes verwendeter Convenience Produkte schriftlich darzulegen. Weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	Soll 2		Soll 2		M					
<b>K 12</b>	<b>Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten</b> Die Verwendung von Lebensmittelimitaten (insbesondere Käseimitate, Schlagobersimitate sowie Schinkenimitate mit erhöhtem Wasseranteil) ist nicht zulässig. Dies gilt für sämtliche angebotene Produkte. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Rechnungen, Lieferscheine und Menüpläne vorzulegen, weiters erfolgt eine Kontrolle der Lagerräume.	Soll 1		Soll 1	Soll 1	M					
<b>K 13</b>	<b>Leitungswasser</b> Der Betrieb stellt frisches Leitungswasser zu den Mahlzeiten, zum Kaffee etc. bereit. Auf die Qualität/Herkunft des Trinkwassers wird in geeigneter Weise zusätzlich hingewiesen. Bei Veranstaltungen, die nach UZ 62 als "Green Meeting" oder "Green Event" zertifiziert sind, muss Leitungswasser den TeilnehmerInnen kostenfrei angeboten werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	M	M					
<b>K 14</b>	<b>Saisonale Produkte</b> Das Speiseangebot an frischem Obst und Gemüse aus regionaler Produktion ist unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten zu erstellen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	Soll 1		Soll 1	M	M		Soll 1			

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jährliche Übermittlung ausführlicher Informationen (Produktblätter, Lieferscheine, Rechnungen) zum Nachweis der geforderten Anforderungen über das online-Prüfprotokoll des Umweltzeichens, externe Kontrolle durch Prüfer:innen des Umweltzeichens</li> </ul>										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren oder den entsprechenden Nachweis regelmäßig zu erbringen, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

**5.10 Verkehr / Mobilität**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>V 01</b>	<b>Information und Kommunikation zu klimafreundlichen Verkehrsmitteln</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
EU 21	<p>Potenzielle Gäste, Besucher:innen, Kunden und Mitarbeiter:innen sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) zu informieren:</p> <p>a) über klimafreundliche Verkehrsmittel, die für die Anreise bzw. für die Abreise vom/zum Betrieb verfügbar sind,</p> <p>b) über vor Ort verfügbare klimafreundliche Verkehrsmittel, die für Besichtigungen der Region verfügbar sind (z.B. öffentlicher Verkehr, Fahrräder, Fußwege, Sharing Angebote E-Carsharing, E-Bike Verleih oder Ski Bus und Wanderbusse),</p> <p>c) über spezielle Angebote oder Vereinbarungen (sofern verfügbar) mit Verkehrsunternehmen, die der Betrieb möglicherweise bietet (z.B. Abholdienst, Bahnhofshuttle, Sammelbus für Mitarbeiter:innen, Elektroautos).</p> <p>d) Die Informationen zu einer umweltfreundlichen An-/Abreise (Bahn, Bus, Rad) sind im Internet / in gedruckten Unterlagen des Betriebs ausführlicher und prominenter dargestellt als herkömmliche Anreiseinformationen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen, das beispielsweise auf der Website oder in Form von Broschüren verfügbar ist.</p>										
<b>V 02</b>	<b>Klimafreundliche Anreise</b>	<b>M</b>	Soll 2								
	<p>Der Betrieb setzt Maßnahmen, die potenzielle Gäste / Besucher:innen und Mitarbeiter:innen zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen klimafreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bus-, Bahn- oder Rad-Angebote, Preisvorteile, Abholservice, Anerkennungsgeschenk)</p> <p>Die angebotenen Maßnahmen werden Gästen / Besucher:innen und Mitarbeiter:innen in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation etc.)</p> <p>Dieses Kriterium müssen Partner:innen nicht erfüllen wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppenunterkünfte und Betriebe, bei denen der Großteil der Gäste üblicherweise bereits mit öffentlichen oder anderen klimafreundlichen Verkehrsmitteln anreist (z.B. Jugendherbergen)</li> <li>- Betriebe mit unzureichender Möglichkeit, z.B. aufgrund eines nicht ausreichenden Angebotes an öffentlichen Verkehrsmitteln<sup>17</sup>.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Ausgenommen von der Muss-Bestimmung bei Beherbergungsbetrieben sind Betriebe</p>										
<b>V 03</b>	<b>Anreisemöglichkeit ohne PKW</b>	<b>(M)</b>					<b>M</b>				
	Der Veranstaltungsort muss vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein.										

<sup>17</sup> Mindestens zweimal tägliche Verbindung.**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Oder: Es muss zumindest für Veranstaltungen laut Richtlinie UZ 62 („Green Meetings und Green Events“) für die An- und Abreise vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.										
V 04	<b>Transportleistungen und eigener Fuhrpark<sup>18</sup></b> a) Wenn regelmäßige Transportleistungen (z.B. die Lieferung von Lebensmitteln aus der Service-Küche an einen anderen Ort, Güter- oder Gästetransport) Teil der Dienstleistung des Betriebs sind, gelten zumindest die folgenden Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Verzeichnis der Fahrzeuge, die für die Erbringung der Dienstleistung verwendet werden, inklusive Darstellung der Euronorm-Standards ist zu führen.</li> <li>• Schwere Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro V erfüllen.</li> <li>• Leichte Nutzfahrzeuge müssen mindestens Euro 5 erfüllen.</li> <li>• Erfüllen Fahrzeuge in der Flotte diese Werte nicht, so ist der Ersatz der Fahrzeuge in das Aktionsprogramm des Betriebs aufzunehmen und zeitlich festzulegen</li> <li>• Neufahrzeuge, die für den Transport gekauft oder gemietet werden, müssen elektrisch betriebene Fahrzeuge sein oder zumindest den neuesten Euronorm-Standards entsprechen.</li> </ul> b) Mindestens eine der folgenden Maßnahmen ist zusätzlich zu erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden überwiegend Fahrzeuge ohne Verbrennungsmotor (z.B. Fahrräder, Elektroroller) verwendet.</li> <li>• Im eigenen Fuhrpark ist ein batterie- oder brennstoffzellenelektrisches Fahrzeug vorhanden.</li> <li>• Der Betrieb übernimmt die Kompensation der gesamten durch die innerbetriebliche Mobilität anfallenden CO<sub>2</sub>-Menge und informiert die Mitarbeiter:innen und extern darüber.</li> </ul> <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Betrieb hat ein Verzeichnis der Fahrzeugflotte inklusive der Emissionsklassen und ggf. das Aktionsprogramm vorzulegen.	(M)		(M)	M	(M)	(M)		(M)	M	(M)
V 19	<b>Kommunikation zur Fahrplanabstimmung mit den Verkehrsbetrieben des relevanten ÖPNV</b> Falls die Zeiten vor allem der letzten Vorführung nicht mit dem Fahrplan des relevanten ÖPNV kompatibel sind, kommuniziert der Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetrieb mit dem zuständigen Verkehrsbetrieb, um etwaige Änderungen des Fahrplans anzuregen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Kommunikation vorzulegen.						M			M	M

<sup>18</sup> Als Fuhrpark gelten alle Fahrzeuge eines Unternehmens; dieses Kriterium greift ab drei Fahrzeugen

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
V 20	<b>Kommunikation zu alternativen Mobilitätskonzepten</b>						M			M	M
	Falls der Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetrieb nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist, müssen alternative Mobilitätskonzepte beworben werden, wie bspw. Mitfahrplattformen, Mitfahrbörsen, Carsharing, E-Ladestationen etc. <sup>19</sup>										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der Kommunikation vorzulegen.										
V 21	<b>Dienstfahrten und -reisen</b>	Soll 2					Soll 2		Soll 2	M	
	Mitarbeiter:innen werden dabei unterstützt, ihre Dienstfahrten nachhaltig zu gestalten (z.B. E-Fahrzeugfuhrpark, Dienst- bzw. Lastenfahrrad, Kosten der ÖBB-Vorteilskarte werden teilweise oder ganz übernommen). Der Betrieb muss für Mitarbeiter:innen sicherstellen, dass Flugreisen mit einer gesamten Flugdistanz unter 500 km nicht zulässig sind. Die Bahn / der Bus muss gegenüber dem Flugzeug oder Pkw vorgezogen werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Nachweise der gesetzten Maßnahmen) vorzulegen.										

<sup>19</sup> Siehe <https://infothek.greenevents.at/?sop=138> oder <https://www.umweltberatung.at/carsharing-mitfahrboersen>

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

**5.11 Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>F 01</b>	<b>Einheimische oder nichtinvasive gebietsfremde Arten für neue Außenbepflanzungen</b>	<b>(M)</b>	<b>(M)</b>	<b>(M)</b>			<b>(M)</b>		<b>(M)</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
EU 50	Jede <u>neue</u> Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten (ausgenommen bei historischen Gartenanlagen und botanischen Gärten) bzw. werden ggf. Maßnahmen getroffen, die die Ausbreitung bzw. das Einwandern von möglicherweise invasiven Neophyten verhindern. Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung <sup>20</sup> werden nicht zur Bepflanzung der Freiflächen eingesetzt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums, ggf. zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. eines Experten) vorzulegen.										
<b>F 02</b>	<b>Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>			<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
	Jegliche durch Aktivitäten des Betriebs verursachte Störungen der natürlichen Ökosysteme werden minimiert und gegebenenfalls saniert und kompensiert. Betriebe mit Freiflächen leisten einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt (z.B. durch die Förderung seltener Arten, das Pflanzen bzw. die Verarbeitung alter Obstsorten). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										

<sup>20</sup> im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

## 5.12 Museumsspezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<b>Bildung für nachhaltige Entwicklung / Kulturvermittlung</b>										
<b>MU 01</b>	<b>Integration einer Bildung für nachhaltige Entwicklung in die Vermittlungsarbeit</b>								<b>M</b>		
	Das Bildungsprogramm bzw. das Bildungsangebot des Betriebes muss eine Auseinandersetzung mit den Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen der Vermittlungsarbeit fördern (Partizipation, Mehrperspektivität, kulturelle und soziale Unterschiede, Problemlösungskompetenz, Methodenvielfalt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Auseinandersetzung mit mindestens zwei Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung.										
	<b>Konservierung und Restaurierung / Lagerung</b>										
<b>MU 02</b>	<b>Konservierungs- und Restaurierungsarbeiten</b>								<b>M</b>		
	Allfällige Konservierungs- oder Restaurierungsarbeiten werden von fachlich geschulten und qualifizierten RestauratorInnen <sup>21</sup> durchgeführt, um sowohl einen sensiblen und nachhaltigen Umgang mit den Ausstellungsobjekten sowie besten Schutz der Mitarbeiter- und Besucher:innen zu gewährleisten als auch den Einsatz der nötigen Chemikalien und Hilfsstoffe zu minimieren. In Ausnahmefällen (z.B. sehr kleinen Museen) kann die Vorlage eines genauen Schulungskonzeptes ausreichend sein. Dies beinhaltet eine Auflistung der relevanten Themen (z.B. Ablauf und Inhalt der Schulung, Umgang mit und Einsatz sowie Entsorgung von Materialien). Dieses Kriterium ist auch bei Beauftragung externer Personen zu berücksichtigen, falls keine qualifizierten Mitarbeiter:innen im Betrieb angestellt sind.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der entsprechenden Qualifikation der angestellten bzw. vom Betrieb beauftragten Mitarbeiter:innen bzw. ggf. Schulungskonzept										
<b>MU 03</b>	<b>Lagerung</b>								<b>M</b>		
	Die einzulagernden Bauteile/Materialien/Mobiliar sind sachgerecht zu warten, um einen möglichst langen Einsatz zu gewährleisten.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Begehung im Betrieb										
	<b>Ausstellungsbau und Materialenauswahl</b>										
<b>MU 04</b>	<b>Temporäre Bauten für Ausstellungen</b>								<b>M</b>		
	Werden für die Ausstellung temporäre Gebäude oder Aufbauten errichtet, müssen diese vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder Materialien soweit möglich sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/ entsorgt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.										

<sup>21</sup> D.s. RestauratorInnen mit einem Master-Abschluss oder einem dem Master äquivalenten Ausbildung im Bereich Konservierung- Restaurierung. Diese sind z.B. im Österreichischen Restaratorenverband ([www.orv.at](http://www.orv.at)) vertreten, der einzigen national und international anerkannten Interessens- und Standesvertretung der österreichischen Restauratorinnen.

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>MU 05</b>	<b>Materialien im Ausstellungsbau</b>								M		
	Folgende Materialien werden im Ausstellungsbau nicht verwendet: - Produkte aus oder mit halogenierten Kohlenwasserstoffen - Produkte aus oder mit Blei - Holzwerkstoffe aus Urwäldern (borealen und tropischen Primärwäldern) sowie Holzarten, die dem Washingtoner Artenschutz-Abkommen unterliegen										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der verwendeten Materialien bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.										
	<b>Transport und Mobilität</b>										
<b>MU 06</b>	<b>Verpackung im Lager und beim Transport</b>								M		
	Der Einsatz von Einwegfolien wird auf ein Mindestmaß begrenzt, begründet und beschrieben. Sofern möglich sind Mehrwegtransportverpackungen einzusetzen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der allenfalls verwendeten Einwegfolien und einer Begründung bzgl. der Notwendigkeit zu deren Verwendung vorzulegen.										

## Anforderungen Gastronomie / Veranstaltungsräumlichkeiten und Shops

Wenn Gastronomieeinrichtungen, Veranstaltungsräumlichkeiten oder Shops am Standort vorhanden sind, müssen von diesen zumindest die folgenden Kriterien erfüllt werden. Bei externen BetreiberInnen sind diesbezüglich Vereinbarungen zu treffen bzw. müssen diese in das Umweltzeichen-Konzept eingebunden werden. Ggf. sind entsprechende Erstberatungen zu den Umweltzeichen-Kriterien bzw. den Anforderungen gemäß Green Catering durchzuführen.

Die relevanten MUSS-Kriterien des Bereichs Gebäudemanagement müssen von Gastronomiebetrieben, Shops und Veranstaltungsorten eingehalten werden.

Insbesondere müssen Anforderung bzgl. des Verbotes von Heizgeräten für den Außenbereich erfüllt werden.

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<b>Gastronomie / Veranstaltungsräumlichkeiten</b>										
<b>K 01</b>	<b>Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen</b>								M		
<b>(K 02)</b>	<b>Portionspackungen</b> Für Kaffee, Milch, Zucker, Ketchup oder Senf werden vorzugsweise Großverpackungen und keine Portionsverpackungen verwendet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.								M		
<b>K 05 a)</b>	<b>Lebensmittel aus der Region</b>								M		
<b>K 06</b>	<b>Produkte aus biologischer Landwirtschaft</b>								M		
<b>K 03</b>	<b>Einweggeschirr und Einwegprodukte</b>								M		

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

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

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

### 5.13 Theater- und Kinospezifische Anforderungen

	Lebensmittel und Getränke / Küche (Concession/Kantine)	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
CK 01a	<b>Angebot von Mehrwegsystemen für Getränke</b>									M	
	<b>Getränke</b> werden den Besucher:innen <b>ausschließlich</b> in Mehrwegsystemen angeboten, wie bspw. Gläser, Mehrwegbecher, Mehrwegflaschen etc.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 01b	<b>Angebot von Mehrwegsystemen für Getränke</b>										M
	<b>Getränke</b> werden den Besucher:innen <b>auch aktiv</b> in Mehrwegsystemen angeboten, wie bspw. Gläser, Mehrwegbecher, Mehrwegflaschen etc.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 02	<b>Regionales Getränkeangebot</b>									M	M
	Zumindest <b>drei regionale<sup>22</sup> Getränke</b> sind im Angebot, davon mindestens eines in Bio-Qualität. Dieses kann auch durch ein Fairtrade Produkt ersetzt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 03	<b>Regionales Speisenangebot</b>									M	M
	Zumindest <b>drei regionale Speisen/Snack/Lebensmittel</b> sind im Angebot, davon mindestens eines in Bio-Qualität. Dieses kann auch durch ein Fairtrade Produkt ersetzt werden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
CK 04	<b>Verzicht auf Portionspackungen</b>									M	M
	Im Lebensmittelbereich werden vorzugsweise Großverpackungen verwendet und auf Portionsverpackungen wird verzichtet. Falls ein gänzlicher Verzicht nicht möglich und die Verwendung von Portionspackungen nachweislich zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beiträgt (z.B. aufgrund geringer Verbrauchsmengen oder eingeschränkter Haltbarkeit) können Ausnahmen gewährt werden. In diesem Fall sind kommunikative Maßnahmen zu setzen und sofern marktverfügbar sind Verpackungsmaterialien aus Papier (z.B. Zucker) oder kompostierbaren Materialien (z.B. Kaffee-Pads aus Zellulose) zu verwenden.										

<sup>22</sup> Als regional im Sinne des Umweltzeichens gilt, wenn die Hauptproduktion innerhalb einer Distanz von rd. 150 km liegt (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist hier nicht ausreichend.

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

Jänner 2023

	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.											
<b>CK 05</b>	<b>Maßnahmen zur Vermeidung von Einweggeschirr</b> Die Verwendung von Einweggeschirr ist zu vermeiden. Dies wird durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen erreicht: • Für Speisen / Snacks wird (auch) Mehrweg-Geschirr und Besteck angeboten. • Speisen / Snacks werden den Besucher:innen auch aktiv in Refill-Systemen angeboten. • Speisen / Snacks werden ausschließlich abfallarm angeboten (Fingerfood, Servietten, ...) Falls ein gänzlicher Verzicht nicht möglich ist, können Ausnahmen gewährt werden. Sofern marktverfügbar sind dabei Produkte aus Papier (z.B. Pappteller) oder nachwachsenden Rohstoffen (z.B. Holz, Zuckerrohr) zu bevorzugen. Kommunikative Maßnahmen sind zu setzen, es muss begründet und an die Gäste kommuniziert werden, warum keine andere Form des Geschirreinsatzes möglich ist. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums gegebenenfalls zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Einwegprodukte verwendet werden und welche gesetzlichen Bestimmungen dies vorschreiben sowie welche kommunikativen Maßnahmen getroffen werden.										<b>M</b>	<b>M</b>
<b>CK 06</b>	<b>Beauftragtes externes Catering</b> Dieses Kriterium ist anzuwenden, wenn im Zuge einer Vorführung ein spezielles Catering für Premieren, Festivals, u.a. vom Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetrieb selbst beauftragt wird. Mindestens eine der folgenden Anforderungen ist zu erfüllen: • Catering mit Österreichischem Umweltzeichen UZ200 oder • Catering mit anderem anerkannten Gütesiegel, Zertifizierung oder Mitgliedschaft in einer umweltbezogenen gastronomischen Vereinigung. (Bio-Zertifizierung, AMA Genuss-Region Partner, „Slow Food“ Partner, Fair Trade Partner) oder • Bestellung der Cateringdienstleistung gemäß MUSS-Kriterien der aktuellen Umweltzeichen Richtlinie für „Veranstaltungscatering“ Wird das Catering ausschließlich vom Kunden des Veranstaltungs-/Theater-/Kinobetriebs, der die Räumlichkeiten mietet, beauftragt, wird die Einhaltung der veranstaltungsbezogenen MUSS-Kriterien der aktuellen Umweltzeichen Richtlinie für „Veranstaltungscatering“ unverbindlich kommuniziert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.					<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
<b>CK 07</b>	<b>Externe Gastronomie-Dienstleister</b> Sind am Betriebsstandort externe Gastronomie-Dienstleister präsent und ist eine eindeutige Abgrenzung für Gäste oder Besucher:innen nicht ersichtlich (z.B. extern geführter Gastronomiebetrieb), so müssen diese über die Anforderungen des Umweltzeichens informiert werden. Falls für deren Dienstleistungen eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen möglich ist (z.B. eingemietete Gastronomiebetriebe), ist auch von diesen das Umweltzeichen bis zur Folgeprüfung	<b>M</b>					<b>M</b>		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

umzusetzen oder dies in die Ausschreibungskriterien für eine Neuverpachtung aufzunehmen. Im Aktionsprogramm ist ggf. festzuhalten, dass der Betrieb entsprechend zur Umsetzung des Umweltzeichens aufgefordert wird bzw. diese Anforderung in die Ausschreibung bei Vertragsänderungen/Neuvergabe aufzunehmen ist.											
<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.											

Theaterspezifische Kriterien		BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>THE 01 Bauten, Szenenbild und Requisiten</b> Um den Ressourceneinsatz bei Bauten, Szenenbild und Requisiten möglichst gering zu halten, sind die im SOLL-Kriterium <b>THE 09</b> angeführten Maßnahmen nachweislich zu evaluieren und darzulegen, inwieweit diese bzw. weitere Maßnahmen umgesetzt sind. Die weitere Umsetzung entsprechender Maßnahmen ist auch im Aktionsprogramm sowie bei Ausschreibungen berücksichtigt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										<b>M</b>	
<b>THE 02 Einsatz von Materialien</b> Um die ökologische Belastung durch den Einsatz von Materialien möglichst gering zu halten, wird zunächst evaluiert, welche problematischen Stoffe eingesetzt werden (z.B. Sprühfarben, PVC und Polystyrol, Produkte und Materialien mit Phthalaten, Formaldehyd, Isocyanaten, bromierten Flammschutzmitteln, Chrom, Chrom- und Kupferarsenaten). Daraufhin ist festzulegen, wie diese Stoffe ggf. gänzlich vermieden oder durch weniger problematische Stoffe ersetzt werden können. Dabei sind insbesondere umweltfreundliche Materialien zu berücksichtigen, welche mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder mit dem Natureplus-Zeichen zertifiziert bzw. in IBO Baubook – Kriterien für eine bauökologisch optimierte Ausschreibung- gelistet sind. Die dazu erforderlichen Maßnahmen sind in das Aktionsprogramm sowie ggf. vorhandene Beschaffungsrichtlinien bzw. bei Ausschreibungen aufzunehmen. Falls der Einsatz von Primärholz nicht vermieden werden kann, muss nachgewiesen werden, dass das verwendete Primärholz für Szenenbild und Requisiten überwiegend aus zertifizierter nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt (bspw. PEFC, FSC). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										<b>M</b>	
<b>THE 04 Spezialeffekte</b> Für Flammeneffekte im Bühneneinsatz werden ausschließlich Propan oder technische Alkohole (zB. Pyrofluid) sowie natürliche Materialien (Lycopodium) verwendet, welche mit geringer (bis zu										<b>M</b>	

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

Jänner 2023

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

	<b>Management und Kommunikation</b>	<b>BEH</b>	<b>PRI</b>	<b>GAS</b>	<b>CAT</b>	<b>GEM</b>	<b>TAG</b>	<b>SCH</b>	<b>MUS</b>	<b>THE</b>	<b>KIN</b>
<b>M 32</b>	<p><b>Kommunikation der Green Theater Maßnahmen an Unterkunftsbetriebe</b> Der Betrieb informiert alle empfohlenen Unterkunftsbetriebe über die Umweltstandards des Theaters.</p>									<b>M</b>	

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

Jänner 2023

	Beurteilung und Prüfung: Das Anschreiben ist vorzulegen.											
<b>M</b> <b>33</b>	<b>Kino-spezifische Kommunikation</b>											<b>M</b>
	Kinobesucher:innen werden im Vorspann zum Film über das Umweltzeichen und dessen relevante Inhalte informiert. Dazu gehört insbesondere der Hinweis, welchen Beitrag die Kinobesucher:innen selbst leisten können (Abfallvermeidung, Abfalltrennung, Müllentsorgung, Brillenrückgabe etc.) Ist eine Darstellung im Vorspann aus programmatischen Gründen nicht möglich, sind andere Formen der entsprechenden Information umzusetzen (prominenter Aushang im Foyer o.ä.).											
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.											

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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

## ANHANG

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

- Bundesgesetz über die Gleichbehandlung ([Gleichbehandlungsgesetz](#) – GIBG, BGBl. I Nr. 66/2004)
- Bundesverfassungsgesetz über die Rechte von Kindern (BGBl. I Nr. 4/2011; Artikel 3) bzw. die entsprechenden Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen (KJBG; BGBl. Nr. 599/1987) betreffend Verbot von Kinderarbeit
- Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG; BGBl. I Nr. 82/2005) und die landesrechtlichen Bestimmungen betreffend Regelungen über Barrierefreiheit
- Allgemeines Sozialversicherungsgesetz (ASVG, BGBl. Nr. 189/1955) und das Einkommensteuergesetz (EStG, BGBl. Nr. 400/1988) bezüglich der rechtsgültigen Anmeldung und Sozialversicherung der Mitarbeiter:innen sowie die entsprechenden Bestimmungen gemäß Arbeitsverfassungsgesetz (ArbVG, BGBl. Nr. 22/1974) bezüglich Mitbestimmung und Entlohnung
- Die jeweiligen Bauordnungen und Raumordnungsgesetze der Bundesländer wonach der Betrieb nach der zum Zeitpunkt der Errichtung geltenden Bauordnung auf entsprechend gewidmetem Bauland gebaut wurde und Um- und Zubauten entsprechend den aktuellen Bauordnungen ordnungsgemäß durchgeführt und baubehördlich genehmigt wurden (zur Zeit sind dies):
  - Burgenland:
    - Burgenländische Bauverordnung
    - Burgenländisches Baugesetz
    - Burgenländisches Raumplanungsgesetz
  - Kärnten
    - Kärntner Bauordnung
    - Kärntner Raumordnungsgesetz
  - Niederösterreich
    - NÖ Bauordnung
    - NÖ Raumordnungsgesetz
  - Oberösterreich
    - Oö. Bauordnung
    - Oö. Raumordnungsgesetz
  - Salzburg
    - Bebauungsgrundlagengesetz
    - Salzburger Raumordnungsgesetz
  - Steiermark
    - Steiermärkisches Baugesetz
    - Steiermärkisches Raumordnungsgesetz

---

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

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

### Tirol

Tiroler Bauordnung  
Tiroler Raumordnungsgesetz

### Vorarlberg

Baugesetz  
Gesetz über die Raumplanung

### Wien

Bauordnung für Wien

- Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen (ASchG; BGBl. Nr. 218/1983); sowie Hygienerichtlinien und Bestimmungen zum Brandschutz
- Die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes (TschG; BGBl. I Nr. 118/2004), insb. betreffend Bewegungsfreiheit (§16) und Wildtieren (§25)
- Washingtoner Artenschutzabkommen, Denkmalschutzgesetz (DMSG; BGBl. Nr. 533/1923) und landesgesetzliche Schutzbestimmungen, die den Handel und Verkauf von Souvenirs oder Give Aways aus Bestandteilen von sensiblen oder geschützten Arten sowie von historischen oder archäologischen Gegenständen nicht erlauben
- ICOM Code of Ethics for Museums - Ethische Richtlinien für Museen von ICOM; Herausgegeben von ICOM Schweiz, ICOM Deutschland und ICOM Österreich, 2010 (<http://icom-oesterreich.at/publikationen/icom-code-ethics>)

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

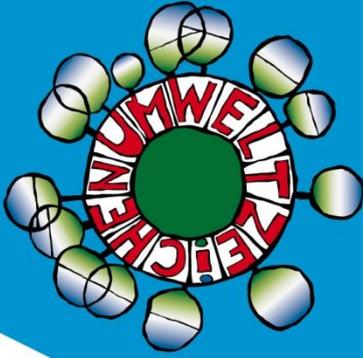
Österreichische Gesetze können verbindlich unter <http://www.ris.bka.gv.at> abgefragt werden. Der aktuelle Stand von Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union ist unter folgender Internetadresse abrufbar: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>.

---

#### **verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

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



# Österreichisches Umweltzeichen

**Beispielkatalog**

**SOLL-KRITERIEN**

zur

**Richtlinie UZ 200**

**„Tourismus-, Gastronomie- und  
Kulturbetriebe“**

**Version 8.0**

**Ausgabe vom 1. Jänner 2023**

# Inhaltsverzeichnis

## Beispielkatalog SOLL-Kriterien

1. Management und Kommunikation .....	3
2. Energie und Klimaschutz .....	10
3. Wasser.....	17
4. Abfall und Kreislaufwirtschaft .....	19
5. Luft / Lärm.....	21
6. Büro / Druck.....	23
7. Reinigung / Chemie / Hygiene .....	24
8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung.....	28
9. Lebensmittel / Küche.....	34
10. Verkehr / Mobilität .....	40
11. Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität .....	44
12. Museumsspezifische Anforderungen .....	47
13. Theater- und Kinospezifische Anforderungen .....	49

## 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 zu erreichen.

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

**Grau unterlegte Kriterien** stammen aus dem Katalog der **Muss-Kriterien**, da sie dort für mindestens einen Betriebstyp verpflichtend sind (siehe Tabelle). Detaillierte Anforderungen siehe dort.

### 1. Management und Kommunikation

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>M 08</b>	<b>Kommunikation des Gastronomie-Angebots</b>	<b>M</b>	1	<b>M</b>	<b>M</b>	1		1	1	1	1
<b>M 10</b>	<b>Gästezufriedenheit und-feedback</b>	<b>M</b>	1	1	1	1	1		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
<b>M 11</b>	<b>Nachhaltige Produkte</b>	<b>M</b>	2	2		2	2			2	2
<b>M 16</b>	<b>Umfassendes Nachhaltigkeitskonzept, Nachhaltigkeitsbericht und Einkaufspolitik</b>	5		5	5	5	5		5	5	5
	a) Das Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs enthält (neben den für den Betrieb relevantesten Umweltaspekten lt. M01) - auch ökonomische, soziale, kulturelle, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte, Menschenrechtsfragen, die Berücksichtigung von Risiko- und Krisenmanagement und das Thema Biodiversität. (je 0,5 Punkte pro Nennung, max. 3 Punkte) - Angaben zum respektvollen Umgang mit Mitarbeiter:innen (1 Punkt) - sowie ggf. eine Politik und Strategien gegen kommerzielle und sexuelle Ausbeutung, insbesondere von Kindern und Heranwachsenden. (1 Punkt) - eine Darstellung, inwieweit der Betrieb in der Gemeinde und das Gemeindeleben integriert ist und wie diese Beziehung ggf. weiter verbessert werden kann. (1 Punkt) b) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält zu mehr als drei (1 Punkt), bzw. mehr als fünf (2 Punkte) der angeführten Themenbereiche konkrete Ziele und Umsetzungsvorgaben. c) Der Betrieb verfolgt eine schriftlich festgelegte nachhaltige Einkaufspolitik, die in allen relevanten Stellen des Betriebs bekannt ist und umgesetzt wird. d) Ein Nachhaltigkeitsbericht nach den Prinzipien der Global Reporting Initiative (GRI) liegt vor (5 Punkte).										

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat entsprechende Berichte (z.B. umfassendes Nachhaltigkeitskonzept, Aktionsprogramm, Einkaufspolitik, Nachhaltigkeitsbericht) vorzulegen und zu erläutern, wie diese umgesetzt und kommuniziert werden.										
<b>M 17</b>	<b>Mitarbeiter:innenpolitik und Sozialleistungen</b>	5	-	5	5	5	5		5	5	5
b)=EU 61	<p>a) Der Betrieb setzt aktiv über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehende Maßnahmen zur Förderung der Jugendausbildung, Gleichbehandlung aller Mitarbeiter:innen bzw. zur Integration von Menschen aus (lokalen) Minderheiten. (1 Punkt)</p> <p>b) Mitarbeiter:innen erhalten zusätzliche, schriftlich festgelegte Vorteile: z.B. Freistellung für Bildungsmaßnahmen, kostenlose Verpflegung/Essensgutscheine, kostenlose Arbeitskleidung, Zugang zu Einrichtungen bzw. Preisnachlass auf Produkte/Leistungen des Betriebs, Fahrtkostenzuschuss für öffentliche Verkehrsmittel. (0,5 Punkte für jede Sozialleistung, maximal 2 Punkte).</p> <p>c) Der Betrieb hat ein aktives Wünsche- und Beschwerdemanagementwesen und es ist eine Vertrauensperson nominiert (1 Punkt).</p> <p>d) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort berücksichtigt bei der Gestaltung der Arbeitszeiten die private Situation der ArbeitnehmerInnen und trägt somit zur Ermöglichung einer ausgewogenen „Work-Life-Balance“ bei. (1 Punkt)</p> <p>e) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort arbeitet bei der Personalrekrutierung mit Betrieben zusammen, deren Ziel es ist, benachteiligten Menschen beim Wiedereinstieg in den primären Arbeitsmarkt zu unterstützen. (1 Punkt)</p>										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen z.B. Mitarbeiter:innenplan, schriftlich festgelegter Sozialleistungen, Nennung der entsprechenden Personen etc. vorzulegen.										
<b>M 18</b>	<b>Umfassende Schulung und Motivation der Mitarbeiter:innen</b>	2	-	2	2	2	2		2	2	2
	<p>Die Betriebsleitung motiviert ihre Mitarbeiter:innen besonders im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb (je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Betriebsleitung setzt ein Umweltteam ein bzw. legt die Umweltverantwortlichkeiten für einzelne Bereiche im Mitarbeiter:innenplan fest.</li> <li>- Umfassendes Schulung in allen unter M 01 und M 16 genannten Aspekten ist für alle Mitarbeiter:innen gewährleistet.</li> <li>- Alle Mitarbeiter:innen werden regelmäßig hinsichtlich ihrer Rolle im Risiko- und Krisenmanagement geschult.</li> <li>- Angebot zur Teilnahme der Mitarbeiter:innen an externen Schulungen und Seminaren zu umweltrelevanten Themen</li> <li>- Vorschlagwesen zum Thema Umweltschutz / Nachhaltigkeit</li> <li>- Vergabe von Prämien / Preisen bei besonderen Umwelleistungen, Einsparungen o.ä.</li> <li>- Kommunikation der Umwelterfolge an Mitarbeiter:innen</li> <li>- regelmäßige Information zu Nachhaltigkeitsthemen für Mitarbeiter:innen (Mailings,</li> </ul>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Aushänge o.ä.) - Eigene Maßnahme ... <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen hinsichtlich der motivationsfördernden Maßnahmen vorzulegen.										
<b>M 19</b>	<b>Diversity Management</b> Der Betrieb verfolgt eine ganzheitliche Strategie, durch welche die Vielfalt seiner Mitarbeiter:innen, Gäste bzw. Besucher:innen und Lieferant:innen wahrgenommen, wertgeschätzt, gefördert und für die Organisationsziele genutzt wird. Beispiele (je ein Punkt pro Maßnahmen, max. 5 Punkte): a) Frauenförderprogramme werden wahrgenommen (z.B. AMS, WAFF) b) Möglichkeiten der Kinderbetreuung für Mitarbeiter:innen im Betrieb, Berücksichtigung von Kinderbetreuungspflichten bei der Arbeitszeitgestaltung der Mitarbeiter:innen mit Kindern c) Mitarbeiter sind/waren in Väterkarenz d) Beschäftigung / Neueinstellung von Mitarbeiter:innen der Generation 50+ e) (Über die gesetzliche Verpflichtung hinausgehende) Beschäftigung und berufliche Integration von Menschen mit Behinderung f) Beschäftigung von AsylwerberInnen und MigrantInnen, die eine Beschäftigungsbewilligung benötigen g) Internationales, mehrsprachiges und multikulturelles Mitarbeiter:innenteam und Kommunikation nach außen h) Weiterbildung / Fortbildung zu Mehrsprachigkeit oder Gender und Diversity-Themen i) Berücksichtigung auch von nicht im Gesetz verankerten Feiertagen von anerkannten Religionsgemeinschaften für die Mitarbeiter:innen j) Spezielle Angebote für bestimmte Besuchergruppen (z.B. AlleinerzieherInnen - „Single mit Kind“, Menschen mit Behinderungen, homosexuelle Paare und Familien) k) Darstellung der Lieferant:innen von CSR-oder sozioökonomischen Betrieben auf der unternehmenseigenen Webseite l) Gemeinnütziges Engagement des Betriebs in der Region für karitative Einrichtungen m) Verankerung der Diversity-Ziele im Unternehmensleitbild n) Geschlechtssensible Sprache im Informationsmaterial des Betriebs (z.B. Homepage, Prospekte) o) eigene Maßnahmen <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Angeboten vorzulegen.	5		5	5	5	5		5	5	5
<b>M 20</b>	<b>Kinderschutzkodex</b> Der Betrieb hat den Tourismus-Kinderschutzkodex („The Code“) unterzeichnet und trägt somit aktiv zum Schutz von Kindern vor sexueller Ausbeutung im Tourismus bei.	2									

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Unterzeichnungsdokument) vorzulegen.										
<b>M 21</b>	<b>Unterkünfte für Mitarbeiter:innen</b>	1					1	1			
	Sofern von der Betriebsleitung Unterkünfte für Mitarbeiter:innen zur Verfügung gestellt werden, entsprechen diese den Anforderungen des Umweltzeichens (insbesondere in den Bereichen Reinigung, Ausstattung und Abfall). (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen über die Ausstattung der Unterkünfte für Mitarbeiter:innen vorzulegen.										
<b>M 22</b>	<b>Gästefragebogen Umwelt und Nachhaltigkeit</b>	1	1	1	1	1	1			1	1
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort legt seinen Gästen / Besucher:innen / Kunden einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter den Gesichtspunkten Umwelt / Nachhaltigkeit bewerten. (1 Punkt)										
	Das (Online-) Gästebuch des Betriebes enthält einen expliziten Hinweis auf erwünschte Eintragungen zum Umweltzeichen / dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs. (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat ein Exemplar des Fragebogens vorzulegen und die Vorgehensweise für die Verteilung, Einsammlung und Auswertung der Fragebogen zu erläutern.										
<b>M 23</b> a,c = EU 26	<b>Umweltkommunikation und -bildung</b>	5	5	5			5	5	5	5	5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort informiert die Gäste / Kunden / Besucher:innen / Mitarbeiter:innen über die biologische Vielfalt, die Landschaft und die Naturerhaltungsmaßnahmen vor Ort (1,5 Punkte).										
	b) Gäste / Besucher:innen werden auf Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt und Möglichkeiten zur Förderung hingewiesen (1 Punkt).										
	c) Umweltbildung ist fixer Bestandteil des Veranstaltungsprogramms für Gäste / Besucher:innen (z.B. Vorträge, Führungen, Präsentationen zu umweltrelevanten Themen, wie biologische Vielfalt). (1,5 Punkte)										
	d) Das Unternehmen weist wichtige Lieferant:innen und Dienstleister darauf hin, dass Nachhaltigkeit und Schutz der biologischen Vielfalt ein besonderes Anliegen des Unternehmens ist (1 Punkt).										
	e) Kommunikation / Aushang der 17 Sustainable Development Goals (SDGs) der UN und einer entsprechenden Erläuterung (2 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (z.B. Anschreiben, Programme, Lieferant:innenlisten) vorzulegen.										
<b>M 24</b>	<b>Gast- und Werbegeschenke</b>	3	3	3	3	3	3			3	3
	Die vom Betrieb angebotenen Gast- bzw. Werbegeschenke sind abfallarm (keine Einwegprodukte) oder wieder verwendbar oder es handelt sich um regionale bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte. (3 Punkte)										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>M 25</b> b)= EU 23	<b>Umwelt- und Sozialstandards des Betriebes</b> a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat an einem Umweltprogramm (Ökoprofit, Klimabündnis, etc.) oder einem entsprechenden Sozialprogramm (familienfreundlicher Betrieb, NESTOR Gold etc.) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert (1 Punkt pro Zertifizierung). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist gemäß der Umwelt-Audit-Verordnung (EMAS) (5 Punkte) eingetragen oder nach ISO 14001 (3 Punkte) oder ISO 50001 (2 Punkte) zertifiziert. Bei aktueller Auszeichnung mit EMAS oder Ökoprofit werden deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens als erfüllt bewertet (z.B. Abfallwirtschaftskonzept). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat den entsprechenden Nachweis über die Beteiligung bzw. die EMAS-Eintragung bzw. die Zertifizierung nach ISO 14001 oder einem anderen Umweltprogramm zu erbringen.	5		5	5	5	5		5	5	5
<b>M 26</b> b)= EU 24	<b>Umweltstandards der Zulieferbetriebe</b> a) Mindestens einer der Hauptlieferant:innen oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist ein lokales Unternehmen und hat an einem Umweltprogramm (z.B. Ökoprofit, Klimabündnis) teilgenommen und ist ggf. gemäß diesem zertifiziert. (1 Punkt) b) Mindestens zwei der Hauptlieferant:innen oder Dienstleistungserbringer des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind gemäß der EMAS-Verordnung eingetragen (5 Punkte) oder gemäß ISO 14001 (2 Punkte) oder ISO 50001 (1,5 Punkte) zertifiziert. Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt ein Zulieferer mit Sitz innerhalb eines Radius von 150 Kilometern um den Betrieb als lokaler Zulieferer. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat den entsprechenden Nachweis über die Eintragung bzw. die Zertifizierung mindestens eines (bei a) bzw. zwei seiner Hauptlieferant:innen zu erbringen.	5		5	5	5	5	5	5	5	5
<b>M 27</b>	<b>Regionale Kooperationen und Integration</b> a) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit sowie Planung und Management der Gemeinde oder Destination (1 Punkt) b) Der Betrieb ist mit anderen Betrieben der Region in einem Umwelt- oder Nachhaltigkeits-Projekt tätig (1 Punkt) c) Der Betrieb beteiligt sich aktiv an überregionalen Initiativen zur Nachhaltigkeit (z.B. Nationalpark-Partnerbetrieb) (1 Punkt) d) Einrichtungen des Betriebs sind auch für die ortsansässige Bevölkerung, externe Gäste und Mitarbeiter:innen nutzbar (z.B. Schwimmbad, Sauna, Versammlungsräume, Restaurant etc.) Dazu gehören auch lokale Liegenschaften, Stätten und Traditionen von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung (1 Punkt). e) Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Schutz, zur Erhaltung und Verbesserung von lokalen Objekten, Stätten und Traditionen von historischer, archäologischer, kultureller und spiritueller Bedeutung (1 Punkt).	3	3	3	3	3	3			3	3

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	f) Der Betrieb leistet einen Beitrag zum Schutz, zur Erhaltung und Verbesserung der Kulturlandschaft (Flurreinigung; Almbewirtschaftung etc.) (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Projektbeteiligungen vorzulegen.										
<b>M 28</b>	<b>Umweltzeichen-Reiseangebot</b> Der Betrieb ist Teil eines Umweltzeichen-Reiseangebots eines mit dem Umweltzeichen zertifizierten Reiseveranstalters (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage der Unterlagen der Kooperation mit dem Reiseanbieter (aktuelle Listung auf <a href="https://reisen.umweltzeichen.at/">https://reisen.umweltzeichen.at/</a> zum Zeitpunkt der Prüfung) bzw. zur Prüfung der Aktivitäten	3									
<b>M 29</b>	<b>Regionale Wirtschaftsbetriebe</b> Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen erfolgt an regionale Wirtschaftsbetriebe. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der beauftragten Firmen vorzulegen.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>M 30</b>	<b>Einhaltung der Muss-Kriterien durch Unterauftragnehmer</b> 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). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat entsprechende Dokumentationen der vertraglichen Vereinbarungen mit den Subauftragnehmern hinsichtlich deren Erfüllung der Muss-Kriterien vorzulegen.	3					3			3	3
<b>M 31</b> EU 27	<b>Detaillierte Datenerfassung</b> a) 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 (1 Punkt). b) Im Betrieb sind zusätzliche Strom- und Wasserzähler eingebaut, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten erheben zu können. (1 Punkt je Kategorie, maximal 2 Punkte): a) Zimmer, b) Camping-Stellplätze, c) Wäschedienst, d) Küchendienst, e) spezifische Geräte (z. B. Kühlschränke, Waschmaschinen) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Art und Weise der elektronischen Datenerhebung sowie einer Analyse der erhobenen Daten vorzulegen (soweit bereits verfügbar).	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderungen	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>M 32</b>	<b>Minimierung sozialer Risiken in der Lieferkette</b>	3		3	3	3	3		3	3	3
	Für den Fall, dass in den Lieferketten der vom Betrieb eingesetzten Produkte Arbeits- und Menschenrechte (z.B. mit Bezug auf die ILO-Kernarbeitsnormen) verletzt werden, fordert der Betrieb seine (Vor-) Lieferanten zur Behebung der Missstände auf (1 Punkt) und stellt den Einsatz der betreffenden Produkte ein, bis die Missstände beseitigt sind (2 Punkte).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Kommunikation mit Lieferant:innen bzw. zur Einstellung des Einsatzes betreffender Produkte.										
<b>M 33</b>	<b>Nachhaltige Finanzen</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	Vom Betrieb werden Initiativen im Bereich Nachhaltige Finanzen gesetzt: - Der Betrieb nutzt umweltzeichenzertifizierte Girokonten oder Sparprodukte. (1 Punkt) - Der Betrieb veranlagt in umweltzeichenzertifizierte Fonds (z.B. Vorsorge für Mitarbeiter:innen). (1 Punkt) - Nachhaltige Projekte des Betriebs werden über umweltzeichenzertifizierte Green Bonds oder umweltzeichenzertifizierte Spar-/Giroprodukte finanziert. (2 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zur Nutzung nachhaltiger Finanzprodukte vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

## 2. Energie und Klimaschutz

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
E 13	<b>Vertiefende Energieberatung</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat eine weitergehende/vertiefende Energieberatung durch einen/eine EnergietechnikerIn/-beraterIn in Anspruch genommen und setzt mindestens zwei in der Beratung angeregte Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz um. (2 Punkte)										
	b) Eine gebäudespezifische Energiekennzahl (ausgedrückt in Kilowattstunden pro m <sup>2</sup> Energiebezugsfläche und Jahr) liegt vor. (1 Punkt) c) Ein Energieausweis nach OIB 6 für das gesamte Gebäude liegt vor. (3 Punkte) d) Der spezifische Heizwärmebedarf lt. Energieausweis entspricht mind. der Klasse B. (5 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen der Energieberatung (z. B. Beratungsbericht bzw. Energieausweis; Aktionsplan) vorzulegen. Die vertiefende Energieberatung muss innerhalb von vier Jahren vor der Prüfung durchgeführt worden sein.										
E 14b	<b>CO<sub>2</sub>-Emissionen</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfasst seine CO <sub>2</sub> -Emissionen (z.B. pro m <sup>2</sup> oder pro Übernachtung/Gedeck/Besucher:in) und kommuniziert diese aktiv. (1,5 Punkte)										
	b) Die angefallenen CO <sub>2</sub> -Emissionen werden über anerkannte Klimaschutzprojekte <sup>23</sup> kompensiert. (3 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Kommunikation an die Gäste/Besucher:innen bzw. die Kompensation vorzulegen.										

<sup>23</sup> Die Klimaschutz Kompensationsprojekte müssen durch unabhängige externe Prüfer kontrolliert sein und nachweislich zur Vermeidung von Treibhausgasen beitragen. Sie sollen positive ökologische und sozioökonomische Nebeneffekte haben und eine größtmögliche Transparenz in der Projektabwicklung und Mittelverwendung aufweisen Das sind z.B.:

1. als Certified Emissions Reductions (CER) anerkannte Projekte im Rahmen des Clean Development Mechanism (CDM) des Klimasekretariats der Vereinten Nationen (UNFCCC, <http://cdm.unfccc.int/Projects/projectsearch.html>)
2. der Goldstandard ([www.cdmgoldstandard.org](http://www.cdmgoldstandard.org)), oder
3. nationale Klimaschutzprojekte deren Beurteilungskriterien dem Standard der inländischen Umweltförderung des BMNT entsprechen ([www.climateaustria.at](http://www.climateaustria.at))

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>E 15</b>	<b>Wärmedämmung bestehender Gebäude</b>	2	2	2			2	2	2	2	2
	Das/die Gebäude des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes ist/sind besser gedämmt, als die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen dies vorschreiben, um eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs zu gewährleisten. Für zumindest zwei der folgenden Gebäudeteile werden die folgenden Werte gemäß OIB 6 erreicht: Ø Oberste Geschossdecke: 0,20 Ø Außenmauern: 0,35 Ø Kellerdecke: 0,40 Ø Fenster: 1,1										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums von dem entsprechenden Energietechniker zusammen mit Unterlagen über die Isolierung und die einzelstaatlichen Mindestbestimmungen vorzulegen.										
<b>E 16</b>	<b>Windfang</b>	1	1	1			1	1	1	1	1
	In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes ist ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
<b>E 17</b>	<b>Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung</b>	1,5									
EU 28	Der Betrieb verfügt mindestens über folgende Anlagen: a) eine Warmwasser-Raumheizung, die das EU-Ecolabel-Kriterium 6 Buchstabe a erfüllt <sup>24</sup> (1 Punkt); b) ein Einzelraumheizgerät mit mindestens Effizienzklasse A <sup>25</sup> (1) (1 Punkt); c) einen Warmwasserbereiter, der das EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstabe c erfüllt (1 Punkt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Raumheizgeräte und Warmwasserbereiter verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen gemäß EU-Ecolabel Kriterium 6 Buchstaben a, b und c erfüllt werden. Bei Warmwasserbereitern mit EU-Umweltzeichen gilt die Anforderung von Kriterium 6 Buchstabe a Ziffer ii als erfüllt.										
<b>E 18</b>	<b>Absenkung der Heiztemperatur</b>	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5		1,5	1,5
	Die Heiztemperatur wird während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt.										

<sup>24</sup>24 Beschluss (EU) 2017/175 der Kommission vom 25. Januar 2017 zur Festlegung der Kriterien für die Vergabe des EU-Umweltzeichens an Beherbergungsbetriebe

<sup>25</sup>25 gemäß der Definition in der Delegierten Verordnung (EU) 2015/1186 vom 24. April 2015 der Kommission (Energieverbrauchskennzeichnung von Einzelraumheizgeräten)

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Heizungssteuerung vorzulegen.										
<b>E 19</b> EU 37	<b>Emissionen von Raumheizungen</b> Der Stickoxidgehalt (NOx-Gehalt) der Abgase von Raumheizungen im Betrieb darf die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten: • <u>Gasheizgeräte:</u> Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 240 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 56 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • <u>Heizgeräte für flüssige Brennstoffe:</u> Für Warmwasser-Heizgeräte mit Verbrennungsmotor mit innerer Verbrennung: 420 mg/kWh Energiezufuhr als Brennwert; Für Warmwasser-Heizgeräte und Einzelraumheizgeräte mit äußerer Verbrennung (Heizkessel): 120 mg/kWh Brennstoffeinsatz als Brennwert • <u>Festbrennstoff-Heizgeräte:</u> Warmwasser-Heizgeräte: 200 mg/Nm <sup>3</sup> bei 10 % O <sub>2</sub> ; Einzelraumheizgeräte: 200 mg/Nm <sup>3</sup> bei 13 % O <sub>2</sub> Die Staubemissionen im Abgas von Festbrennstoffkesseln und Festbrennstoff-Einzelraumheizgeräten im Betrieb dürfen die in der Verordnung (EU) 2015/1189 bzw. in der Verordnung (EU) 2015/1185 festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Raumheizgeräte verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Anforderungen erfüllt werden.	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5		1,5	1,5
<b>E 20</b>	<b>Gebäudeautomation</b> Eine ganzheitliche, systemübergreifende, sowohl witterungs- als auch betriebsabhängig (automatisch) geführte Regelung zu einem ressourcenschonenden und optimierten Einsatz aller wichtigen haustechnischen Anlagen (Heizung, Lüftung, Klimatisierung) ist installiert (3 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie ggf. einen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Verkauf und/oder die Wartung der Anlage verantwortlich ist.	3					3			3	3
<b>E 21</b> (EU 29)	<b>Energieeffiziente Klimageräte und Luft-Wärmepumpen</b> Der Betrieb muss eine der folgenden Vorgaben einhalten: a) 50% der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz gemäß der aktuell zweitbesten marktverfügbaren Effizienzklasse. (1,5 Punkte) b) 50% der Luft-Wärmepumpen oder Haushalts-Raumklimageräte (gerundet auf die nächste ganze Zahl) haben eine Energieeffizienz gemäß der aktuell besten marktverfügbaren Effizienzklasse. (3,5 Punkte)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5		3,5	3,5	3,5

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung der Klimaanlage verantwortlich ist, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden.										
<b>E 22</b> EU 34	<b>Automatische Ausschaltung von Geräten und Beleuchtung</b> a) 90% der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind so ausgestattet, dass sich die installierten Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage selbsttätig ausschalten, wenn die Fenster geöffnet werden und wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). b) 90 % der Zimmer (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem System ausgestattet, das die Beleuchtung automatisch ausschaltet, wenn die Gäste das Zimmer verlassen (1,5 Punkte). c) 90% der Außenbeleuchtung (gerundet auf die nächste ganze Zahl), die nicht aus Sicherheitsgründen erforderlich ist, schalten sich zu einem festgelegten Zeitpunkt automatisch aus oder werden durch Näherungssensoren eingeschaltet. (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen technischen Bericht des Technikers vorzulegen, der für den Einbau, den Verkauf und/oder die Wartung dieser Geräte verantwortlich ist.	4,5		4,5			3		1,5	1,5	1,5
<b>E 23</b> EU 40	<b>Heizenergie aus erneuerbaren Energiequellen</b> a) Mindestens 70% der für die Beheizung oder die Kühlung der Räume (1,5 Punkte) oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1 Punkt) benötigten Energie stammen aus erneuerbaren Energiequellen. b) 100% der für Beheizung oder die Kühlung der Räume (2 Punkte) oder die Bereitung von Warmwasser für Gebrauchszwecke (1,5 Punkte) verwendeten Energie des Betriebs stammen aus erneuerbaren Energiequellen. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie Daten über den Energieverbrauch für die Beheizung der Räume und die Bereitstellung von Warmwasser vorzulegen sowie Unterlagen einzureichen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 70% (bzw. 100%) dieser Energie aus erneuerbaren Energiequellen stammen.	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
<b>E 24</b> EU 41	<b>Schwimmbadheizung mit erneuerbaren Energiequellen</b> a) Mindestens 50% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen. (1 Punkt) b) Mindestens 95% der Energie zur Beheizung des Wassers in Schwimmbädern stammt aus erneuerbaren Energiequellen (1,5 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Daten über den Energieverbrauch zur Beheizung des Wassers des Schwimmbades und der Menge der Energie, die aus erneuerbaren Quellen stammt, vorzulegen.	1,5	1,5								

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>E 25</b>	<b>Fernwärme / Fernkälte und Kühlung durch KWK-Anlagen</b>	4	4	4	4	4	4			4	4
EU 35	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort muss an ein effizientes Fernwärme- oder -kältenetz angeschlossen sein, das mindestens 50% erneuerbare Energien, 50% Abwärme, 75% KWK-Wärme oder 50% einer Kombination dieser Energien und dieser Wärme nutzt. b) Die Kühlungsanlage des Betriebs muss durch eine hocheffiziente KWK-Anlage gemäß der Richtlinie 2012/27/EU versorgt werden (2 Punkte).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit den entsprechenden Unterlagen über den Anschluss an das Fernwärmesystem und/oder das Kühlungssystem mittels Kraft-Wärme-Kopplung vor.										
<b>E 26</b>	<b>Luft-Wärmepumpen mit einer Heizleistung bis zu 100 kW</b>	3									
EU 30	Der Betrieb verfügt über mindestens eine Luft-Wärmepumpe, für die ein ISO Typ-I-Umweltzeichen vergeben wurde.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmepumpe vorzulegen, und die Angaben darüber enthalten, wie die Energieeffizienz-Anforderungen erfüllt werden (falls zutreffend). Wenn Wärmepumpen mit Umweltzeichen verwendet werden, legt Das antragstellende Unternehmen eine Kopie der Bescheinigung des ISO Typ-I-Zeichen oder eine Kopie des Zeichens auf der Verpackung vor.										
<b>E 27</b>	<b>Solar-Luft-System</b>							2			
	Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird eine netzunabhängige Luftkollektoranlage zum Heizen und Lüften mit Sonnenenergie (Solar-Luft-System) eingesetzt.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Solar-Luft-System vorzulegen.										
<b>E 28</b>	<b>Wärmeregulierung</b>	4	4	4	4	4	4	4		4	4
EU 9	a) Die Temperatur wird in jedem <u>gemeinschaftlich genutzten Raum</u> (z. B. Restaurants, Aufenthaltsbereiche und Konferenzräume) separat geregelt, wobei der Temperatur-Sollwert für gemeinschaftlich genutzte Räume im Sommer im Kühlbetrieb auf 22 °C oder höher (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) bzw. im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger (+/- 2 °C auf Anfrage der Kunden) eingestellt ist. (2 Punkte)										
EU 33a	b) Die Temperatur kann in jedem Raum von den Gästen/Nutzern geregelt werden. Das Wärmeregulierungssystem lässt eine separate Regelung innerhalb des folgenden Vorgabebereichs zu. (2 Punkte): i. Die Raumtemperatur wird im Sommer im Kühlbetrieb auf 22 °C oder höher eingestellt. ii. Die Raumtemperatur wird im Winter im Heizbetrieb auf 22 °C oder niedriger eingestellt.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Wärmeregulierungssysteme oder die Verfahren für die Einstellung der Temperatur-Vorgabebereiche vor.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>E 29</b>	<b>Heizkörperverkleidungen</b>	1	1	1			1	1	1	1	1
	Mindestens 80% der Heizkörper des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind nicht durch Verkleidungen oder Einrichtungen (z.B. bodenlange Vorhänge, Möbel oder Verbauungen) verdeckt, die eine Luftzirkulation und somit die Wärmeabgabe behindern.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
<b>E 30</b>	<b>Wärmerückgewinnung</b>	3	3	3	3	3	3	3		3	3
EU 32	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über ein Wärmerückgewinnungssystem für eine (1,5 Punkte) oder zwei (3 Punkte) der folgenden Kategorien: Kühlsystem, Ventilatoren, Waschmaschinen, Geschirrspüler, Swimmingpool(s), Abwasser aus sanitären Anlagen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über das Wärmerückgewinnungssystem vorzulegen.										
<b>E 31</b>	<b>Tageslicht in Seminarräumen</b>	2		2			2				
	Der Großteil der Veranstaltungsräume ist mit Tageslicht mindestens 6 Stunden täglich so ausreichend beleuchtet, dass keine künstlichen Lichtquellen einzuschalten sind.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt und ggf. zusätzlich mit Fotos oder Plänen belegt.										
<b>E 32</b>	<b>Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsräumen</b>	2		2			2			2	2
	a) Es werden mindestens 50% LED Scheinwerfer eingesetzt (1 Punkt)										
	b) Es werden 100% LED Scheinwerfer eingesetzt (2 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Detaillierte Erklärung des Veranstalters/Lizenznehmers über die Einhaltung des Kriteriums oder Beurteilung im Zuge der Energieerhebung.										
<b>E 33</b>	<b>Ökostrom aus öffentlichem Netz bzw. standortinterner Stromerzeugung</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
EU 38	a) 100% des Stroms des vom Betrieb bzw. Betriebsstandortes bezogenen Stroms stammen aus erneuerbaren Energiequellen im Sinne der Umweltzeichen-Richtlinie 46 „Grüner Strom“. (3 Punkte)										
EU 39	b) Der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen oder ein sonstiges nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ-I. (4 Punkte)										
	c) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verfügt über eine standortinterne Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen. Diese Stromerzeugung muss die folgende Kapazität aufweisen: - mindestens 10% des gesamten jährlichen Strombedarfs (1 Punkt), - mindestens 20% des gesamten jährlichen Strombedarfs (3 Punkte), - mindestens 50% des gesamten jährlichen Strombedarfs. (5 Punkte)										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung des Stromversorgungsunternehmens (oder einen mit diesem Unternehmen abgeschlossenen Vertrag) vorzulegen, aus dem die Art der erneuerbaren Energiequelle(n) und der prozentuale Anteil des aus erneuerbaren Energiequellen stammenden Stroms hervorgehen oder einen Nachweis bzgl. der Zertifizierung nach einem Umweltzeichen vorzulegen. Für Anforderung b) gelten Unterlagen über den Stromdurchfluss aus dem Netz und in das Netz als Nachweis für die Nettoeinspeisung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen in das Netz.</p> <p>Für die Zwecke dieses Kriteriums gilt Biomasse aus einer innerhalb eines Radius von 150 Kilometern um den Betrieb gelegenen Quelle als lokale Biomasse.</p> <p>Sofern Herkunftsnachweise aufgrund der eigenen Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen ausgestellt werden, kann die eigene Stromerzeugung nur berücksichtigt werden, wenn die Herkunftsnachweise nicht auf dem Markt gehandelt werden, sondern zur Deckung des Strombedarfs vor Ort entwertet werden.</p>										
<b>E 34</b>	<b>Bedarfsorientierte Regelung der Saunazeiten</b>	1									
	a) Alle Saunen und Dampfbäder sind mit einer bedarfsgesteuerten Zeitschaltuhr ausgerüstet. (1 Punkt)										
	b) Für Mitarbeiter:innen liegen genaue schriftliche Anweisungen zur bedarfsorientierten Regelung der Nutzungsdauer und Betriebsbereitschaft der Sauna vor. (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt einen technischen Bericht des Technikers, der für den Einbau und/oder die Wartung der Saunaaanlage verantwortlich ist bzw. die entsprechenden Anweisungen für die Mitarbeiter:innen vor.										
<b>E 35</b>	<b>Elektrische Handrockner mit Annäherungssensoren</b>	1		1	1	1	1		1	1	1
EU 36	Alle elektrischen Handrockner (1 Punkt) sind mit Annäherungssensoren ausgestattet oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung und eine entsprechende Dokumentation, wie das Kriterium erfüllt wird, vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

### 3. Wasser

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>W 05</b>	<b>Wassersparende Toiletten und Urinale</b>	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
EU 43 a), c), d)	<p>a) Sämtliche Urinale des Betriebes bzw. des Betriebsstandortes weisen ein wasserloses System auf (1,5 Punkte)</p> <p>b) Sämtliche Urinale sind mit einem manuellen/elektronischen Spülsystem ausgestattet, das eine Einzelspülung jedes Urinals bei Benützung ermöglicht. (1 Punkt)</p> <p>c) Mindestens 50 % der Urinale (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen. (1,5 Punkte)</p> <p>d) Mindestens 50 % der Toilettenspülungen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen. (1,5 Punkte)</p> <p>e) Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt. (1,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei WC und Urinalen mit einem ISO Typ-I- Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.</p>										
<b>W 06</b>	<b>Wassersparende Wasserhähne und Duschen</b>	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
EU 42 a) und b)	<p>a) Der durchschnittliche Wasserdurchfluss der Duschen darf 7 Liter/Minute und der der Badezimmer-Wasserhähne (ausgenommen Badewannen) 6 Liter/Minute nicht überschreiten. (2 Punkte)</p> <p>b) Mindestens 50% der Badezimmer-Wasserhähne und Duschen (gerundet auf die nächste ganze Zahl) müssen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen sein. (2 Punkte)</p> <p>c) Sämtliche Duschen und / oder Armaturen in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sind mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Armatur nicht benutzt wird. (1,5 Punkte)</p> <p>d) Mindestens 95% der Wasserhähne sind so ausgerüstet, dass sie eine präzise und unmittelbare Regulierung der Wassertemperatur und des Wasserdurchflusses ermöglichen. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Sanitärarmaturen mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.</p>										
<b>W 07</b>	<b>Einsatz von Duschmarken</b>							1			
	Alle Duschen im Betrieb werden mit Duschmarken betrieben.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>W 08</b>	<b>Schwimmbadabdeckung im Hallenbad</b>	1									
EU 47	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> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit ergänzenden Dokumenten vorzulegen.										
<b>W 09</b>	<b>Abwasserbehandlung am Standort</b>	3	2					2			
EU 59	a) Wenn eine Zuführung des Abwassers zu einer zentralen Behandlung nicht möglich ist, muss die standortinterne Abwasserbehandlung eine Vorbehandlung (Sieb/Rechenrost, Vergleichmäßigung und Sedimentation), gefolgt von einer biologischen Behandlung mit > 95 % BSB-Entfernung (biochemischer Sauerstoffbedarf), > 90 % Nitrifikation und (externer) Verarbeitung des Überschussschlammes durch anaerobe Vergärung umfassen (2 Punkte). b) Ist im Betrieb eine Autowaschanlage verfügbar, so ist das Autowaschen nur in Bereichen zulässig, die speziell für das Auffangen des verwendeten Wassers und der verwendeten Reinigungsmittel und für deren Ableitung in das Abwassersystem ausgestattet sind (1 Punkt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor, der entsprechende Unterlagen darüber, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. Fotografien für Anforderung a, und technische Spezifikationen des Herstellers oder des Fachpersonals, das für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung des Abwassersystems verantwortlich ist, für Anforderung b beigelegt sind.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**4. Abfall und Kreislaufwirtschaft**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
A 05	<b>Fettabscheider</b>	1		1	1	1		1			
	Es sind Fettabscheider eingebaut. (1 Punkt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
A 07	<b>Abfalltrennung im Zimmer/auf der Etage</b>	3	M				1				
	a) Der Betrieb stellt auf jeder Etage oder (bei Beherbergungsbetrieben) am Zimmer / in Mietunterkünften gekennzeichnete Behälter für die getrennte Erfassung von mindestens zwei Wertstofffraktionen und Restmüll für die Abfalltrennung durch den Gast bereit. (1 Punkt)										
	b) In Appartements/Zimmern/ Mietunterkünften mit Kochgelegenheit wird ein gekennzeichnete Behälter zur Erfassung der biogenen Abfälle bereitgestellt. (1 Punkt) c) Gästen wird die ordnungsgemäße Entsorgung von Fetten und Ölen aus ihrem Eigenverbrauch (z.B. in Appartements) angeboten. (1 Punkt)										
<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vor. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.											
A 08	<b>Abfallentsorgung der Gäste in Schutzhütten</b>							2			
	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> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
A 09 EU 57	<b>Gebrauchte Textilien, Möbel und andere Produkte</b>	2		2			2	2	1 (a)	2	2
	Der Betrieb hat konkrete Verfahren für die Weiterverwendung langlebiger Produkte: a) Spendenaktivitäten für sämtliche Möbel und Textilien und sonstiger langlebiger Produkte, die das Ende ihrer Nutzungsdauer im Betrieb erreichen, aber noch gebrauchsfähig sind: Endanwender sind unter anderem Mitarbeiter und Wohltätigkeitsorganisationen oder andere Verbände, die Waren abholen und umverteilen. (1 Punkt) b) Einkaufsaktivitäten für wiederverwendete/gebrauchte Möbel: Anbieter sind unter anderem Gebrauchtwarenmärkte oder andere Verbände/Gemeinschaften, die Gebrauchtwaren verkaufen oder umverteilen. (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen darüber vor, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt (z. B. schriftliche Verfahrensbeschreibungen einschließlich Kontaktinformationen von Endanwendern, Quittungen und Unterlagen zu Waren, die in der Vergangenheit verwendet oder gespendet wurden).										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
A 10	<b>Verwendung wieder befüllbarer Produkte</b>	2		2			2			2	2
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet ausschließlich wieder befüllbare Patronen bzw. Tonerkartuschen für Drucker und (Farb-)Kopiergeräte (1 Punkt).										
	b) Weitergabe von Druckerpatronen, Tonerkartuschen etc. an caritative Einrichtungen zum Recycling oder zur Wiederaufbereitung (1 Punkt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Betriebe vorzulegen, welche die Patronen bzw. die Kartuschen wiederbefüllen.										
A 11	<b>Verlängerung der Lebensdauer und Entsorgung von Matratzen</b>	4	4								
	a) Zur Verlängerung der Lebensdauer und Gewährleistung eines hohen hygienischen Standards werden Matratzen regelmäßig einer Vollwaschung durch professionelle Anbieter unterzogen.										
	b) Nach Beendigung der Nutzungsdauer im Betrieb werden Matratzen einer Weiterverwendung oder einem professionellen Recycling zur Trennung und allfälligen Weiternutzung der einzelnen Komponenten zugeführt (keine Entsorgung als Sperrmüll.)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Rechnungen der Firmen vorzulegen, die die Matratzen gewaschen haben bzw. entsprechenden Bestätigungen der Firmen, die Matratzen recyceln.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**5. Luft / Lärm**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>L 03</b> EU 60	<b>Nichtraucherbetrieb und Rauchfreiheit im Außenbereich</b> a) Der gesamte Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist als Nichtraucherbetrieb klar deklariert. Rauchen ist nur im Freien gestattet. (1 Punkt) b) Es werden Maßnahmen zur Rauchfreiheit im Essbereich auf der Terrasse etc. umgesetzt. (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums sowie entsprechende Nachweise vor (z.B. eindeutige Kommunikation der generellen Rauchfreiheit bzw. Regelungen für den Außenbereich).	3		3				2 (b)			
<b>L 04</b>	<b>Luftqualität in Innenräumen</b> In den Innenräumen des Betriebs besteht eine optimale Luftqualität; dies wird durch mindestens eine der folgenden Maßnahmen sichergestellt: a) In sämtlichen Zimmern, Mietunterkünften, gemeinschaftlich genutzten Bereichen und Sanitärräumen wird auf jegliche Luftbeduftung verzichtet. (1 Punkt). b) Bettlaken, Handtücher und Textilien werden mit Waschmitteln ohne Duftstoffe gewaschen (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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.	2	2							1 (a)	1 (a)
<b>L 05</b>	<b>Lärmvermeidung</b> Der Betrieb bewertet und identifiziert potenzielle Lärmquellen und trifft Maßnahmen zur Lärmverminderung oder -vermeidung. (je Maßnahme 1 Punkt, bis zu drei Punkte) Beispiele: · Einhaltung von Ruhezeiten im Betrieb (örtliche oder zeitliche Beschränkung der Beschallung; keine Musikberieselung, Vermeidung Lärm erzeugender Tätigkeiten etc.) · Die akustische Atmosphäre wird nicht mit Musik, sondern mit anderen Mitteln geschaffen. · Mobiltelefon-freie Bereiche · Spezielle bauliche Maßnahmen (Lärmschutzdecken und -wände etc.) · 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> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Lärmvermeidung vorzulegen.	3	3	3			3				

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
L 06	<b>Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik</b>	4		4			4				
	a) Der Betrieb setzt bewusst Massnahmen zur Schaffung einer günstigeren Akustik und der Dämpfung von langen Nachhallzeiten in Aufenthaltsräumen (z.B. durch ausgewogenes Verhältnis von weichen und harten Materialien, Einsatz von weichen, rauen und/oder gelochten Flächen (Textilien, Teppiche, Vorhänge, gelochte Holz/Holzwerkstoff oder Gipskarton/Gipsfaserplatten, Akustikputzen wie Zellstoff-flockenputz) oder Akustiksegel, Akustikparavents, Akustikleuchten, Decken- oder Wandabsorbern u.ä.). (2 Punkte)										
	b) Ein Neubau, Zubau oder Umbau erfolgt(e) unter Beiziehung eines Akustikers und der Erstellung eines Akustikkonzeptes. Im Zuge der Planung erfolgt(e) eine exakte Auslegung und Umsetzung mit einer Messung des Bestandes und der Nachhallzeiten. (2 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit einer Aufstellung der getroffenen Maßnahmen zur Verbesserung der Akustik vorzulegen.										
L 07	<b>Pyrotechnik</b>	2		2	2		2		M		
	Auf Pyrotechnik jeglicher Art (z.B. Feuerwerk) wird bewusst verzichtet. Gäste, Besucher:innen und Kunden von Veranstaltungen werden entsprechend schriftlich darauf hingewiesen (z.B. Prospekt, Webseite).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Maßnahmen der Kommunikation vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**6. Büro / Druck**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>B 03</b>	<b>Papier, Kuverts und Ordner</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
a) = EU 51c d) = EU 51e	<p>a) Büropapiere tragen das Österreichische Umweltzeichen oder den Blauen Engel (1 Punkt).</p> <p>b) Mindestens 80% der Kuverts sind aus 100% Recyclingpapier (1 Punkt).</p> <p>c) Mind. 90% der weiterverarbeiteten Papiererzeugnisse (z.B. Hefte, Blöcke, Ordner, Umschläge) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ-I (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.</p>										
<b>B 04</b>	<b>Papier bei Prospekten und Druckaufträgen</b>	4		4	4	4	4	4	4	4	4
b) = EU 51d	<p>a) Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Hausprospekte, Briefpapier) ist total chlorfrei gebleicht (TCF) (1 Punkt) oder aus 100% Recyclingpapier (1,5 Punkte) oder trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (2 Punkte) oder entspricht den Kriterien der Datenbank für Ökologische Druckpapiere von ÖkoKauf Wien (1 Punkt).</p> <p>b) Druckerzeugnisse werden nach den Anforderungen einer ISO Typ-I-Umweltzeichen-Richtlinie für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet (2 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Rechnungen) über die verwendeten Produkte und gegebenenfalls die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen. Bei Produkten mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen, die den oben genannten Anforderungen genügen, gilt dieses Kriterium als erfüllt. Entsprechende Nachweise sind vorzulegen.</p>										
<b>B 05</b>	<b>Seminarausstattung</b>	3		3	3		3				
	<p>a) Die für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten Schreibwaren aus Papier (wie z.B. Blöcke, Flipchart-Blöcke, Büropapier) tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I (1 Punkt) oder sind aus 100 % Recyclingpapier (1 Punkt)</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> Das antragstellende Unternehmen 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>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

### 7. Reinigung / Chemie / Hygiene

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
R 07	<b>Reinigungsplan</b>	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort hat einen schriftlichen Reinigungsplan (und gegebenenfalls einen Desinfektionsplan). Dieser enthält für <b>alle Bereiche</b> des Betriebs Angaben, wie oft, von wem und womit diese zu reinigen (bzw. desinfizieren) sind. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Reinigungs- / Desinfektionsplan vorzulegen.										
R 08 EU 25	<b>Dienstleistungen mit Umweltzeichen</b>	4		4	4	4	2		4	4	4
	Alle ausgelagerten Wäscherei- und/oder Reinigungsleistungen werden von einem Dienstleister durchgeführt, an den ein ISO Typ-I-Umweltzeichen für die betreffende Dienstleistung vergeben wurde oder der eine EMAS-Registrierung aufweist. (2 Punkte für jeden Dienst, maximal 4 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt den entsprechenden Nachweis über die Zertifizierung nach ISO Typ-I bzw. die EMAS Registrierung von den Wäscherei- und/ oder Reinigungsdienstleistern vor.										
R 08 b)	<b>Hauseigene Wäscherei</b>	3		3	3	3					
	a) Mindestens 50% der anfallenden Wäsche wird in der hauseigenen Wäscherei gewaschen. (1 Punkt) b) Die hauseigene Wäscherei wurde von einer unabhängigen Instanz hinsichtlich Qualität, Hygiene und Nachhaltigkeit zertifiziert und führt das „Klasse Wäsche“ Gütesiegel (3 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Kontrolle vor Ort. Das antragstellende Unternehmen legt den entsprechenden Nachweis über die Zertifizierung der geprüften Wäscherei vor.										
R 09 EU 55	<b>Minimierung der verwendeten Reinigungsmittel-Menge</b>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5			
	Der Betrieb hat konkrete Verfahren für die effiziente Verwendung von chemischen und physikalischen Reinigungsprodukten festgelegt (zum Beispiel die Verwendung von Mikrofaserprodukten oder anderen Reinigungsmaterialien mit ähnlicher Wirkung sowie Wasserreinigungs- oder andere Reinigungsverfahren mit ähnlicher Wirkung). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen (z. B. Exemplar der Verfahrensbeschreibung, technische Einzelheiten zu den eingesetzten Produkten). Zur Erfüllung dieses Kriteriums müssen sämtliche Reinigungsarbeiten anhand eines Verfahrens auf Grundlage des effizienten Einsatzes von Reinigungsprodukten durchgeführt werden. Hygienemaßnahmen oder Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen sind dabei zu berücksichtigen.										
R 10 EU 46	<b>Hinweise auf die Wasserhärte und sparsame Dosierung</b>	2	2	2	2	2	2	2			

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Je 1 Punkt für bis zu zwei der folgenden Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Automatische Dosieranlagen bei Geschirrspülgeräten</li> <li>- Automatische Dosieranlagen bei Waschmaschinen</li> <li>- Anbringen von schriftlichen Dosieranleitungen und Hinweise zur Wasserhärte an oder in der Nähe von Waschmaschinen / Geschirrspülern bei manueller Dosierung</li> <li>- Dosieranlage bzw. kontrollierte Ausgabe der Reinigungsmittel</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zur Information der Gäste oder maßgebliche Informationen über das verwendete automatische Dosierungssystem vorzulegen.</p>										
<b>R 11</b>	<p><b>Abfallarme Verpackungen</b></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> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über die Verpackungsformen vorzulegen.</p>	1	1	1	1	1	1	1			
<b>R 12</b>	<p><b>Einkauf von Wasch-, Spül und Reinigungsmitteln sowie Toilettenartikeln</b></p> <p>a) Mindestens je 80% (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln und Toilettenartikeln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, sind mit einem ISO Typ-I-Umweltzeichen versehen (2 Punkte für jede Kategorie, maximal 4 Punkte)</p> <p>oder</p> <p>b) Mindestens je 80% (nach Einkaufsvolumen oder Gewicht) von mindestens einer der folgenden Kategorien von Reinigungsmitteln, die von dem Betrieb bzw. vom Betriebsstandort verwendet werden, erfüllen die ökologischen Produktanforderungen der Positivliste der Umweltberatung (je 1 Punkt für bis zu 2 der folgenden Kategorien).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Handspülmittel</li> <li>- Maschinengeschirrspülmittel</li> <li>- Waschmittel</li> <li>- Allzweckreiniger</li> <li>- Sanitärreiniger</li> <li>- Seifen und Shampoos</li> <li>- Haarpflegemittel</li> </ul> <p>oder</p> <p>c) Mindestens 80% der vom Betrieb bzw. am Betriebsstandort für Gäste / Besucher:innen und Mitarbeiter:innen angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels etc.) tragen ein ein Prüfzeichen für kontrollierte Naturkosmetik (z.B. BDIH-Prüfzeichen) oder deren Inhaltstoffe stammen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft (1 Punkt).</p>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (z.B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte mit Umweltzeichen vorzulegen.										
R 13	<b>Weichspüler</b>	1	1								
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verzichtet vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen. Bei Fremdvergabe der Wäsche ist eine Bestätigung des Dienstleistungserbringers vorzulegen.										
R 14	<b>Duftsprays und Duftspender</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	In allen für Gäste, Besucher:innen und Mitarbeiter:innen zugänglichen Sanitärräumen, die Eigentum des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind oder unter seiner direkten Leitung stehen, wird keines der folgenden Produkte verwendet: — automatische Duftsprays — manuell zu bedienende Duftsprays — Duftspender (ausgenommen natürliche Duftverbesserer)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.										
R 15	<b>Schädlingsbekämpfung</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Die Schädlingsbekämpfung erfolgt in Anlehnung an die Prinzipien des Integrierten Pflanzenschutzes (Integrated Pest Management – IPM): - Schädlingsvermeidung/Prävention: Abdichtung der Gebäudehülle, Hygienemaßnahmen, ausreichende Reinigung etc. (1 Punkt) - Früherkennung und Monitoring: regelmäßige Kontrolle zur rechtzeitigen Erkennung eines Befalls. (1 Punkt) - Schädlingsbekämpfung unter Einbeziehung alternativer Bekämpfungsmaßnahmen (z.B. Fallen, Fliegengitter, sonstige Abwehrmaßnahmen, N <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> oder thermische Verfahren) oder von Produkten, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ-I tragen. (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der getroffenen Maßnahmen bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.										
R 16 EU 56	<b>Enteisung</b>	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5			
	a) Wo die Enteisung von Wegen und Straßen notwendig ist, werden mechanische Methoden oder Sand-/Kiesstreuung verwendet, um die Wege des Betriebes im Fall von Schnee oder Eis sicher zu machen (1,5 Punkte). b) Bei Anwendung chemischer Enteisungsmittel werden Produkte verwendet, die ein Umweltzeichen nach ISO Typ I tragen (1,5 Punkte).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der eingesetzten Produkte vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>R 17</b>	<b>Dosierung der Desinfektionsmittel für Swimmingpools oder Einrichtung von Naturschwimmteichen</b>	1,5	1,5								
EU 47b	a) Der Swimmingpool oder Whirlpool ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die für einen angemessenen hygienischen Zustand mindestens notwendig ist oder nutzt ergänzende Desinfektionsverfahren wie eine Ozon- oder UV-Behandlung (0,5 Punkte); Oder b) es wurde ein Naturschwimmteich angelegt, in dem die für die Badenden erforderliche Hygiene und die nötige Sicherheit ausschließlich durch natürliche Mittel gewährleistet werden (1,5 Punkte).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat technische Unterlagen über das automatische Dosierungssystem vorzulegen.										
<b>R 18</b>	<b>Hygienepapiere</b>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
(b +c EU 51 a,b)	a) Toilettenpapier, Papierhandtücher, Küchenrollen und Mundservietten sind nachweislich aus 100% Altpapier. (je 1 Punkt pro Kategorie) b) Mindestens 90% des Toilettenpapiers tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt). c) Mindestens 90% der Papierhandtücher / Hygienepapiere tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ (1 Punkt).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Unterlagen über die verwendeten Produkte und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**8. Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>G 04</b>	<b>Gebäudestandards und -zertifizierungen</b>	5	5				5		5	5	5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen des klima:aktiv Gebäudestandards, z.B. für „Hotel und Beherbergungsbetriebe“ (Bronze 1 Punkt, Silber 3 Punkte, Gold 5 Punkte). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort erfüllt die Anforderungen eines anerkannten Gebäudestandards bzw. einer entsprechenden Gebäudezertifizierung (z.B. ÖGNB/TQB, DGNB, EU Green Buiding, LEED, BREEAM). (2 Punkte) Deckungsgleiche Anforderungen des Umweltzeichens werden als erfüllt bewertet (z.B. Wärmedämmung). c) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort wurde für besondere Leistungen im Bereich Architektur und Baukultur ausgezeichnet (z.B. Staatspreis Architektur). (3 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die Beurteilung nach klima:aktiv bzw. erhaltene Auszeichnungen vorzulegen.										
<b>G 06</b>	<b>Farben und Lacke für Innenräume und für Außenbereiche</b>	2	2	2			2	2		2	2
	a) Mindestens 50 % der Innenanstriche des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt) b) Mindestens 50 % der Außenanstriche des Betriebs bzw. des Betriebsstandortes sind mit Farben und Lacken versehen, denen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I verliehen wurden. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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 08</b>	<b>Möbel aus Holz</b>	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5			
	Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern bestehen überwiegend aus Vollholz. (1,5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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 09</b>	<b>Raumdekoration und -ausstattung</b> Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet bei der Innenraumausstattung sowie der Raumdekoration natürliche bzw. nachwachsende Materialien: a) Tisch- und Pflanzenschmuck aus natürlichen Materialien (keine Plastikblumen) (1 Punkt) b) Raum- und Festtagsdekoration aus natürlichen Materialien (1 Punkt) c) Kleiderbügel aus Holz (1 Punkt)	3	3	3	3		3	3		3	3

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>G 10</b> (EU 52a)	<b>Nachhaltige Textilien</b> Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort verwendete Textilien und Matratzen stammen nachweislich aus ökologischem Material (=aus kontrolliert biologischem Anbau) oder sind schadstoffgeprüft oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. <sup>26</sup> Je 1 Punkt für bis zu drei der folgenden Kategorien: - Haus- und Heimtextilien (z. B. Geschirrtücher, Tischdecken) - Bettwäsche, Bettzeug, - Handtücher, - Matratzen - Arbeitskleidung für Mitarbeiter:innen Sofern Arbeitskleidung und sonstige Haus- und Heimtextilien bei einem Dienstleister geleast oder gemietet werden, muss der jüngste Leasing- oder Mietvertrag nachhaltig hergestellte Textilien und Haus- und Heimtextilien beinhalten.	3	3	2	1			3			
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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. Alternativ legt Das antragstellende Unternehmen den jüngsten Leasing-/Mietvertrag über das Leasing/ die Miete nachhaltig hergestellter Textilien und Haus- und Heimtextilien vor.										
<b>G 11</b>	<b>Barrierefreie Ausstattung und Angebote</b> Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort fördert Barrierefreiheit: a) Das Aktionsprogramm des Betriebs enthält verbindliche Maßnahmen zur Beseitigung baulicher Barrieren oder zur Schaffung barrierefreier Angebote. (1 Punkt)	5		5			5		5	5	5

<sup>26</sup> Als nachhaltige Produkte gelten dabei Textilien, die eines der folgenden Siegel tragen:

- bluesign system
- Blauer Engel für Textilien
- Cradle to Cradle Certified Products Program (Platinum Level)
- EU Ecolabel für Textilerzeugnisse
- Fair Wear Foundation – FWF
- Fairtrade Certified Cotton
- Fairtrade International Textile Standard
- Global Organic Textile Standard – GOTS
- Global Recycled Standard – GRS
- Nordic Swan Ecolabel – Textilien
- Österreichisches Umweltzeichen für Textilien .

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>b) Die barrierefreie Ausstattung des Betriebes entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603<sup>27</sup> (3 Punkte) bzw. dem erhöhten Standard (4 Punkte).</p> <p>c) Der Freizeit- und Wellnessbereich ist gemäß ÖNORM B1603, Kapitel 7 barrierefrei gestaltet (1 Punkt).</p> <p>d) Durch eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinaus gehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß WAI-Leitlinien1 Punkt für Konformitätsstufe AA, 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA)</p> <p>e) Maßnahmen zur Förderung der barrierefreien An- und Abreise (1 Punkt)</p> <p>f) das Angebot barrierefreier Angebote durch den Betrieb vor Ort (1,5 Punkte)</p> <p>g) Kommunikation der lokalen und regionalen barrierefreien Angebote (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage eines Nachweises entsprechend ÖNORM B 1600 bzw. B1603 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch einen Sachverständigen bzw. Vorlage des Aktionsprogramms mit den entsprechenden Inhalten sowie der entsprechenden Angebote.</p>										
<b>G 12</b>	<p><b>Allergikergerechte Ausstattung / Angebote</b></p> <p>Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort stellt spezielle Allergiker-Zimmer bzw. Angebote für Allergiker zur Verfügung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>	1	1	1				1			
<b>G 13</b>	<p><b>Energie sparende Geräte und Beleuchtung</b></p> <p>a) <u>Bürogeräte</u> (1 Punkt): Mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Bürogeräte (PC, Monitore, Faxer, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) -gekauft vor dem 20.Februar 2018- erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) bzw. -gekauft nach dem 20. Februar 2018- sind mit einem ISO Typ 1 Umweltzeichen zertifiziert oder entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse E (gem. der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 2019/2013) für elektronische Displays.</p> <p>b) elektrische <u>Lampen und Leuchten</u>: mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) entsprechen der Energieeffizienzklasse A++<sup>28</sup> bzw. mind. Energieeffizienzklasse C<sup>29</sup></p> <p>c) <u>Gewerbliche Kühlgeräte</u>: mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der steckerfertigen gewerblichen Kühlgeräte sind gemäß <a href="http://www.b2b.topprodukte.at">www.b2b.topprodukte.at</a> als</p>	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4
EU 31											

<sup>27</sup> ÖNORM B 1603 Barrierefreie Tourismuseinrichtungen – Planungsgrundlagen; Ausgabe: 2013-10-01

<sup>28</sup> gemäß Anhang VI der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 874/2012 der Kommission vom 12. Juli 2012 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von elektrischen Lampen und Leuchten (ABl. L 258 vom 26.9.2012, S. 1).

<sup>29</sup> gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission vom 11. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/1369 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Lichtquellen

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>energieeffizient ausgewiesen.</p> <p>d) <b>Haushaltskühlgeräte</b> (1 Punkt): mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltskühlgeräte genügen der Effizienzklasse A++ (gem. Anhang IX der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1060/2010) oder zumindest Effizienzklasse D (gem. Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 2019/2016).</p> <p>e) <b>Haushaltswaschmaschinen</b> (1 Punkt): mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltswaschmaschinen entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse A++ (gem. Anhang VI der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1061/2010) oder zumindest Effizienzklasse B (gem. Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 2019/2014).</p> <p>f) <b>Haushaltsgeschirrspüler</b> (1 Punkt): mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltsgeschirrspüler entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse A++ (gem. Anhang VI der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1059/2010) oder zumindest Effizienzklasse C (gem. Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 2019/2015).</p> <p>g) <b>Haushaltswäschetrockner</b>: mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) der Haushaltswäschetrockner entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse A++ (gem. Anhang VI der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 392/2012).</p> <p>h)-<b>Haushaltsbacköfen</b>: mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90 % (1 Punkt) entsprechen der Energieeffizienzklasse A++.</p> <p>i) <b>Haushaltsstaubsauger</b>: mindestens 50% (0,5 Punkte) oder 90% (1 Punkt) haben einen jährlichen Energieverbrauch unter 28kWh/Jahr (gemäß der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 666/2013; entspricht Effizienzklasse A);</p> <p><b>Anmerkung:</b> Dieses Kriterium gilt nicht für Geräte und Beleuchtungseinrichtungen, die nicht unter die für die jeweilige Kategorie entsprechende Verordnung fallen (z. B. Industriergeräte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt Unterlagen (z.B. Geräterlisten) über die Energieeffizienzklasse bzw. ISO Typ 1 Zertifikate sämtlicher Geräte der jeweiligen Kategorie vor (für Kategorie a: Energy-Star-Zertifikat sowie ggf. Kaufdatum).</p>										
<b>G 14</b>	<p><b>Kochherde</b></p> <p>Sämtliche Kochherde sind Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben (z.B. technische Beschreibungen) der Herde vorzulegen.</p>	1	1	1	1	1					
<b>G 16</b>	<p><b>Wasserverbrauch der Waschmaschinen und der Geschirrspüler</b></p> <p>a) <b>Waschmaschinen:</b> Die vom Betrieb/Betriebsstandort (von Gästen und Mitarbeiter:innen) oder seinem Wäschedienst eingesetzten Waschmaschinen müssen mindestens eine der folgenden Anforderungen erfüllen (3 Punkte):</p> <p>- Bei Haushaltswaschmaschinen darf der Wasserverbrauch (gemessen gemäß der Norm EN 60456 unter Verwendung des Standard-Waschprogramms für Baumwolle bei 60°C) die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten:                      Nennkapazität von 3 kg: 39 l/kg; Nennkapazität von 3,5 kg: 39 l/kg; Nennkapazität von 4,5 kg: 40 l/kg; Nennkapazität von 5 kg: 39l/kg; Nennkapazität von 6 kg: 37l/kg; Nennkapazität von 7 kg: 43; Nennkapazität von 8 kg: 56l/kg;</p>	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5			
EU 44											
EU 45											

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>- Bei gewerblichen oder professionellen Waschmaschinen darf der durchschnittliche Wasserverbrauch 7 Liter pro Kilogramm Wäsche nicht überschreiten. Anmerkung: Buchstabe a gilt nur für Haushaltswaschmaschinen, die unter die Verordnung (EU) Nr. 1015/2010 der Kommission fallen. Gewerbliche Geräte müssen den Anforderungen nicht genügen.</p> <p>b) <b>Geschirrspüler:</b> Der Wasserverbrauch der Geschirrspüler (gemessen gemäß der Norm EN 50242 unter Verwendung des Standard- Reinigungsprogramms) darf die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten (2,5 Punkte): für 15 Maßgedecke: 10; für 14 Maßgedecke: 10; für 13 Maßgedecke: 10; für 12 Maßgedecke: 9; für 9 Maßgedecke: 9; für 6 Maßgedecke: 7; für 4 Maßgedecke: 9,5; Anmerkung: Das Kriterium gilt nur für Haushaltsgeschirrspüler, die unter die Verordnung (EU) Nr. 1016/2010 der Kommission fallen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen technischen Bericht des Technikers / Herstellers vorzulegen, der für die Herstellung, den Verkauf oder die Wartung der Waschmaschinen bzw. Geschirrspülergeräte verantwortlich ist. Der Betrieb hat technische Unterlagen seines Wäschedienstes vorzulegen, dass dessen Waschmaschinen diesen Kriterien genügen. Wenn nur ein Jahresverbrauch angegeben ist, wird für den Nachweis der Einhaltung der Anforderung unter Buchstabe a von insgesamt 220 Standard-Waschzyklen im Jahr (bei Waschmaschinen) bzw. 280 Standard-Reinigungszyklen (bei Geschirrspülergeräten) ausgegangen.</p>										
<b>G 17</b>	<p><b>Kälte- und Kühlmittel</b></p> <p>a) Sämtliche (Haushalts-)kühl- und Gefriergeräte sowie Klimageräte werden ohne Einsatz halogener Kohlenwasserstoffe (Kältemittel und Schaumstoffe) betrieben. (1 Punkt) b) Sämtliche Kühl- und Klimaanlage werden ohne Einsatz halogener Kohlenwasserstoffe betrieben (1 Punkt). (empfohlene Kältemittel: R290, R600a oder CO<sub>2</sub> (R744) )</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen über die in den Geräten bzw. Anlagen enthaltenen Kälte- und Kühlmittel vorzulegen.</p>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>G 18</b>	<p><b>Geräteausstattung für den Seminarbetrieb</b></p> <p>Mindestens 50% der zur Verfügung gestellten Geräte (wie Laptops, Beamer, Fernseher etc.) erfüllen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I. (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Unterlagen über die Geräte, die für den Energiestern infrage kommen oder ein Umweltzeichen tragen, vorzulegen.</p>	1		1			1				
<b>G 19</b>	<p><b>Getränkekühlung</b></p> <p>Für die Vorkühlung bzw. Kühlung der Getränke werden keine elektrischen Kühleinrichtungen eingesetzt, die Kühlung erfolgt ausschließlich durch Wasser oder Lagerung im Keller.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen.</p>							1			

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>G 20</b>	<b>Gebrauchsgüter</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
EU 52	Mindestens 40% von mindestens einer der folgenden Kategorien von Gebrauchsgütern, die im Betrieb vorhanden sind, tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ-I (1 Punkt für jede Kategorie, maximal 4 Punkte): a) Computer b) Fernsehgeräte c) Holzmöbel d) Staubsauger e) Bodenbeläge f) bildgebende Geräte  <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (wie z.B. die entsprechenden Rechnungen) über die von diesen Produkten verwendeten Mengen und die Menge der Produkte, denen ein Umweltzeichen verliehen wurde, vorzulegen.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**9. Lebensmittel / Küche**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
K 05 b)	<b>Lebensmittel aus der Region</b>	5	5	5	5	M		5			
K11	<b>Frische Speisenzubereitung</b>	2		2		M					
K12	<b>Kein Einsatz von Lebensmittelimitaten</b>	1		1	1	M					
K 13	<b>Leitungswasser</b>	1		1	M	M				1	1
K 14	<b>Saisonale Produkte</b>	1		1	M	M		1			
K 15	<b>Herkunftshinweise in der Speisekarte / im Menüplan</b>	M		M	M	M		1		1	
K 19	<b>AMA Genussregionssiegel / Genussregionspartner</b>	3	3	3	3	1,5					
	a) Der Betrieb führt das AMA Genussregions <del>Gastrosiegel</del> . (3 Punkte; bei aktivem Kontrollvertrag sind automatisch inhaltsgleiche Kriterien des Umweltzeichens erfüllt)										
	b) Der Betrieb ist Partnerbetrieb einer Genussregion. (1,5 Punkte)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat einen Kontrollvertrag mit einer unabhängigen Kontrollstelle zu vereinbaren, weiters erfolgen stichprobenartige Überprüfungen seitens des Lizenzgebers.										
K 20	<b>Abfallarme Lebensmittelverpackungen</b>	2	2	2	2	2		2			
	Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort verwendet beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen bzw. vereinbart mit Lieferant:innen die Rücknahme von Verpackungen. Ø Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. Ø Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferant:innen Ø Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben darüber vorzulegen, welche Maßnahmen zum Einkauf abfallarmer Produkte getroffen werden.										
K 21	<b>Portionspackungen</b>	2	2	2	2	2		2		2	2
	Im Betrieb bzw. am Betriebsstandort werden Portionspackungen nicht verwendet.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
K 22 EU 53	<b>Mehrweggebinde bei Getränken</b>	5	5	5	5	5		5		5	5
	a) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort bietet mindestens eines der folgenden Getränke <u>ausschließlich</u> in Mehrwegflaschen bzw. Containern, Fässern, Konzentraten o.ä. an: Bier (1 Punkt); (Mineral-) Wasser (1 Punkt); alkoholfreie Getränke (1 Punkt)										
	b) mindestens 50 % (1 Punkt) bzw. 70 % (2 Punkte) der Getränke werden in Mehrwegbehältern angeboten										
	c) Alle Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden in Mehrweggebinden etc.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	angeboten / verwendet (5 Punkte), (d.h. es werden keinerlei Getränkedosen, Einweg-Glas- oder PET-Flaschen und Tetrapaks etc. verwendet) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Bescheinigungen der Getränkelieferant:innen vorzulegen.										
<b>K 23</b>	<b>Mehrweggeschirr für Catering / Take Away Concession</b> 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> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben über verwendete Mehrwegprodukte vorzulegen.	3		3	3	3				3	3
<b>K 24</b> EU 65b	<b>Kooperation mit Landwirten / Direktvermarktern aus der Region</b> Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von einem Landwirt oder einer regionalen Direktvermarktungskoooperation. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	2	2	2	2	2		2			
<b>K 25</b>	<b>Eier und Eiprodukte</b> a) Mindestens 80 % der von dem Betrieb verwendeten Eier stammen aus Freilandhaltung (2 Punkte) oder biologischer Haltung (3 Punkte). b) Die im Betrieb verwendeten <b>Eiprodukte</b> stammen nachweislich von Eiern aus 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> Das antragstellende Unternehmen hat Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Mengen und die Menge der Eier, die den Anforderungen entsprechen, vorzulegen.	5	5	5	5	5		5			
<b>K 26</b>	<b>Fische aus nachhaltiger Produktion</b> Der Betrieb ist nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) für Nachhaltige Fischerei (1Punkt) bzw. des Aquaculture Stewardship Council (ASC) für nachhaltige Aquakulturen (1 Punkt) zertifiziert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte bzw. die entsprechende Zertifizierung vorzulegen.	4		4	4	4					
<b>K 27</b>	<b>Fairer Handel</b> a) Es werden mindestens drei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Getränke und drei entsprechende Lebensmittel regelmäßig angeboten oder verwendet. (2 Punkte) b) Der Betrieb ist registrierter Fairtrade-Gastronomiepartner (2 Punkte)	4	4	4	4	4		4		4	4

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen.										
<b>K 28</b> EU 65c	<b>Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Getränken</b> a) Mindestens vier in Verkaufsstellen (Shops) angebotene Produkte sind bio (1 Punkt). b) Der Betrieb bzw. der Betriebsstandort ist bio-zertifiziert. (1 Punkt) c) Mindestens 15 % aller Lebensmittel und Getränke sind bio (1 Punkt) d) Mindestens 30% aller Lebensmittel und Getränke sind bio (2 Punkte) e) Mindestens 60% aller Lebensmittel und Getränke sind bio (3 Punkte) f) Mindestens 90% (einschließlich des Frühstücks) sind bio (5-Punkte). Die Verwendung dieser Produkte wird dem Gast gegenüber auf Anfrage eindeutig kommuniziert. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen, die der Berechnung des %-Wertes zugrundeliegen und Angaben zur Kommunikation vorzulegen.	5	5	5	5	5		5		5	5
<b>K 32</b>	<b>Kennzeichnung der Speisen</b> a) Zumindest ausgewählte Gerichte sind durch Nährwertangaben bzw. gesundheitsrelevante Zusatzinformationen (Angabe von Proteineinheiten, Angabe von Zusatzstoffen, Kennzeichnung fettarmer Speisen oder von Diätgerichten etc.) gekennzeichnet. (2Punkte) b) Die Herkunft der verwendeten Fleischprodukte und der Eier wird explizit angeführt (zumindest AT, EU, nicht EU). (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	4		4	4	4					
<b>K 33</b>	<b>Vegetarische / Vegane Speisen</b> a) Mehr als 50% der angebotenen Speisen sind vegetarisch (1 Punkt). b) Es werden ausschließlich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (3 Punkte). c) Es gibt (einen) fixe(n) und entsprechend beworbene(n) Wochentag(e) mit ausschließlich vegetarischem/veganem Speisenangebot (2 Punkte). d) Vegetarische / vegane Speisen werden in der Speisekarte zuerst bzw. prominenter dargestellt als Fleisch-/Fischgerichte (2 Punkte). e) Das Speisenangebot ist in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie beim Veranstaltungscatering bewusst immer so gestaltet, dass auch eine vegane Mahlzeit zusammengestellt werden kann. Darauf wird in der Gästekommunikation hingewiesen (1 Punkt). f) In Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung wird mindestens eine vegane Menülinie angeboten (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	3	3	3	3	3		3		3	3

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
K 34	<b>Palmöl</b>	3		3	3	3		3		3	3
	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladaufstrich stammt nur aus biologisch RSPO und POIG- zertifizierten Quellen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen der allenfalls verwendeten Produkte und deren Zertifizierung vorzulegen.										
K 35	<b>Vermeidung von Lebensmittelabfall</b>	3		3	3	3				3	3
	<p>Für jede über das MUSS-Kriterium hinausgehende Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden Punkte vergeben (max. 3 Punkte):                      Beispiele siehe (nabe-)Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ bzw. gemäß folgender Maßnahmen:</p> <p>a) Aktive Teilnahme des Betriebes (3 Punkte) bzw. einzelner KüchenMitarbeiter:innen (1,5 Punkte) an spezifischen Beratungsprogrammen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (innerhalb der letzten drei Jahre vor Antragstellung)</p> <p>b) Aktives Angebot ressourcenschonender Verpackung („Mitnahmebox“ o.ä.) zum Transport übrig gelassener Speisen (z.B. durch Kommunikation durch Mitarbeiter:innen, schriftliche Hinweise, Auflage bei Veranstaltungen) (2 Punkte)</p> <p>c) Aktive Kooperation des Betriebes mit (karitativen) Einrichtungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und/oder Weitergabe von zu viel produzierten Speisen an karitative Einrichtungen (1 Punkt)</p> <p>d) Freie Wählbarkeit der Beilagen: Die Kunden können bei den Hauptspeisen aus mind. 3 Beilagen frei wählen. (1 Punkt)</p> <p>e) Bedarfsgerechte Buffetbestückung und Front-Cooking (nur BEH, CAT, GEM): Catering / Buffet ist so organisiert, dass Speisen in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert werden, gegen Ende der Buffetzeiten erfolgt Nachbestückung nur noch in kleinen Gebinden bzw. in fertig angerichteten Portionen (2 Punkte); diese Vorgehensweise wird im Betrieb bzw. den TeilnehmerInnen vor und während einer Veranstaltung kommuniziert.</p> <p>f) Frischbrühanlagen für Heißgetränke beim Frühstücksbuffet (nur BEH, GEM): Heißgetränke werden nicht in fertig angerichteten Kannen an den Tischen bzw. am Buffet eingestellt, sondern Kunde kann sich tassenweise bei einer (kapsellosen!) Frischbrühanlage selbst bedienen (1 Punkt)</p> <p>g) Verrechnung bei Salatbuffet nach Gewicht oder unterschiedlich großen Tellern statt pauschal pro Portion (1 Punkt)</p> <p>h) Vermeidung von Schautellern (nur GEM) (1 Punkt)</p> <p>i) Einzelne Gerichte sind auch in kleineren Portionen erhältlich. (1 Punkt).</p> <p>j) Mind. 80% der Hauptspeisen werden in mind. 2 verschiedenen Portionsgrößen angeboten. (2 Punkte)</p> <p>k) Nachschlag wird (kostenlos) angeboten. (1 Punkt)</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit der Vereinbarung mit dem caritativen Unternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen etc. vorzulegen.										
<b>K 36</b>	<b>Besonderes (Catering) Angebot</b>	2		2	2	2					
	Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt und informiert a) LebensmittelallergikerInnen (z.B. glutenfreie Speisen, vegane Gerichte oder Kennzeichnung von Speisen, die häufige Allergene beinhalten) (1 Punkt) b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.) (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Unterlagen zur Kommunikation nach außen vorzulegen.										
<b>K 37</b>	<b>Ausgewogene Ernährung</b>					3					
	Bei Betrieben bzw. Betriebsstandorten der Gemeinschaftsverpflegung werden die Speisepläne oder die einzelnen Gerichte, welche für die Erstellung der Speisepläne herangezogen werden, von einem/einer Ernährungsberater/in oder Diätologen/in evaluiert (entweder ausgebildete/r interne/r Mitarbeiter/in oder mindestens einmal jährlich externe Beratung). Vorschläge zur Verbesserung der Speisenzusammenstellung werden entsprechend berücksichtigt.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>K 38</b>	<b>Vermeidung von Geschirr bei Veranstaltungen/Catering</b>				2						
	Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden. a) Ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (2 Punkte) b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (1 Punkt)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.										
<b>K 39</b>	<b>Speisenzustellung nur in Mehrwegverpackungen</b>				2	2					
	Wird der Betrieb bzw. der Betriebsstandort teilweise oder ausschließlich mit Speisen im Rahmen eines Speisen-Produktions-Systems (z.B. Cook & Chill, Cook & Hold) beliefert, werden sämtliche Speisenelemente in Mehrwegverpackungen transportiert.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>K 40</b>	<b>Ermittlung der THG-Emissionen pro Mahlzeit</b>			6	6	6					
	Die Menge der Treibhausgasemissionen (THG), gemessen in CO <sub>2</sub> -Äquivalenten, die durch die verwendeten Zutaten verursacht werden, ist für alle Mahlzeiten zu ermitteln und zu dokumentieren (2 Punkte). Beim Kantinenbetrieb bezieht sich dies konkret auf alle in den Speiseplänen angebotenen (Mittags-) Mahlzeiten, ungeachtet der Anzahl der Verpflegungstage und Menülinien.										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Beim Veranstaltungscatering sind die THG-Emissionswerte jeweils für alle verschiedenartigen "Mahlzeiten " zu ermitteln, die in Verbindung mit dem Umweltzeichen an Kund:innen geliefert wurden.</p> <p>Für die Berechnung der CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Mahlzeit können vorhandene zur Verfügung stehende Rechner verwendet werden bzw. können weitere Rechner nach Prüfung zugelassen werden.</p> <p>Die Menge der Treibhausgasemissionen (THG), gemessen in CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, die durch die verwendeten Zutaten verursacht werden, darf im Durchschnitt pro Mahlzeit die folgenden festgelegten Referenzwert nicht überschreiten.</p> <p style="padding-left: 40px;">1.200 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente / Mahlzeit (2 Punkte)</p> <p style="padding-left: 40px;">900 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente / Mahlzeit (3 Punkte)</p> <p style="padding-left: 40px;">800 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente / Mahlzeit (4 Punkte)</p> <p>Bei Kantinenbetrieben ist der Durchschnitt über sämtliche angebotenen (Mittags-) Mahlzeiten in einem Vier-Wochen-Speiseplan zu ermitteln, ungeachtet der Anzahl der Verpflegungstage und Menülinien oder der verkauften Mengen.</p> <p>Beim Veranstaltungscatering ist (ebenfalls) der Durchschnitt für alle in einem Monat mit dem Umweltzeichen verkauften Mahlzeiten maßgeblich.</p> <hr/> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Werte der berechneten Speisen / Mahlzeiten) vorzulegen.</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**10. Verkehr / Mobilität**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
V 02	<b>Umweltfreundliche Anreise</b>	M	2	2			2			2	2
V 06	<b>Abholservice</b>	3	3				3				
	a) Der Betrieb bietet Gästen, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahn, Bus etc.) anreisen, ein Abholservice / Shuttle Service von der nächstgelegenen Haltestelle an (2 Punkte).										
	b) Der Abholdienst erfolgt mit umweltfreundlichen Verkehrsmitteln wie Elektroautos oder Pferdeschlitten, E-Golfmobil, Fahrradtaxi (Rikscha) etc. (1 Punkt)										
	Dieses Angebot ist in geeigneter Weise zu kommunizieren (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation, Anzeigen über Bildschirme z.B. bei der Rezeption etc.).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
V 07	<b>Klimafreundliche Mobilität</b>	6	6				6		6	6	6
EU 63a	a) Der Betrieb setzt Maßnahmen, die Gäste, Besucher:innen und Mitarbeiter:innen zur Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder anderer klimafreundlicher Verkehrsmitteln <u>vor Ort</u> 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).										
	b) Der Betrieb fördert die Anreise mit elektrischen Fahrzeugen und stellt seinen Gästen, Besucher:innen, Kunden und Mitarbeiter:innen eine Stromversorgung zum Aufladen der Batterien zur Verfügung. Dies wird den (potenziellen) NutzerInnen schriftlich kommuniziert (z.B. Prospekt, Internet). (2 Punkte pro Maßnahme bis max. 6 Punkte)										
	Die angebotenen Maßnahmen werden in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Internet, Gästeinformation Anzeigen über Bildschirme z.B. bei der Rezeption etc.)										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
V 08	<b>Kooperationen zur Förderung der Sanften klimafreundlichen Mobilität</b>	3	3	3			3			3	3
	Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen oder überregionalen Kooperationen zur Verbesserung klimafreundlicher Mobilitätsangebote.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
V 09	<b>Angebot klimafreundlicher Verkehrsmittel</b>	2,5	2,5	2,5			2,5			2,5	2,5
EU 63	a) Der Betrieb bietet Gästen oder Mitarbeiter:innen mindestens eines der folgenden klimafreundlichen Verkehrsmittel an:										
	i. Fahrräder mindestens ein Fahrrad pro 15 Mietunterkunft-Einheiten oder Zimmer (0,5										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>Punkte) bzw. mindestens ein Fahrrad je 5 Mietunterkunft-Einheiten oder Zimmer. (1 Punkt)</p> <p>ii. Elektrofahrzeuge für den Abholdienst oder für Freizeitaktivitäten der Gäste. (1 Punkt)</p> <p>b) Der Betrieb muss aktive Partnerschaften mit Unternehmen unterhalten, die Elektrofahrzeuge oder Fahrräder zur Verfügung stellen (0,5 Punkte). „Aktive Partnerschaft“ bedeutet eine Vereinbarung zwischen dem Betrieb und einem Unternehmen, das Elektrofahrzeuge oder Fahrräder vermietet. Informationen über die aktiven Partnerschaften müssen im Betrieb sichtbar angebracht sein. Wenn das Unternehmen keine Vertretung am Standort des Betriebs hat, müssen praktische Vorkehrungen getroffen werden (z. B. könnte ein Fahrradverleih Fahrräder zum Betrieb bringen).</p> <p>Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation Anzeigen über Bildschirme z.B. bei der Rezeption etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen bzw. die Werbemaßnahmen der Kooperation mit dem Fahrradverleih zu dokumentieren.</p>										
<b>V 10</b>	<b>(Rad-) Wanderkarten</b>	1	1	1			1	1			
	<p>Der Betrieb legt Wanderkarten und/oder Radwanderkarten zur Nutzung im Betrieb auf oder bietet sie zum Verkauf an und informiert zu gängigen APPs in der Region.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Kopien des Informationsmaterials vorzulegen.</p>										
<b>V 11</b>	<b>Geführte Wanderungen bzw. Radtouren</b>	1	1					1			
	<p>Der Betrieb bietet seinen Gästen geführte Wanderungen und/oder Radtouren an. Auf dieses Angebot wird in geeigneter Weise hingewiesen (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, Internet, Gästeinformation, Anzeigen über Bildschirme z.B. bei der Rezeption etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.</p>										
<b>V 12</b>	<b>Serviceeinrichtungen für Fahrräder</b>	5	5	3			3		5	3	3
	<p>Der Betrieb bietet spezielle Angebote und Serviceeinrichtungen für Fahrräder (bzw. Inline-Skates, Scooters, Skateboards oder dergleichen) an und kommuniziert diese in entsprechender Weise.</p> <p>a) Abstellplätze für Fahrräder sind vorhanden (1 Punkt); für 5-10% der Kapazität* (1 Punkt) für mehr als 10% der Kapazität (2 Punkte)</p> <p>Der Abstellplatz ist überdacht oder befindet sich in einem verschließbaren Raum (1 Punkt)</p> <p>Die Ausführung entspricht den Qualitätskriterien des klima:aktiv-Gebäudestandards (1 Punkt)</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>b) Wartung: (Fahrrad) Reparaturmöglichkeit kleinerer Schäden; Fahrradwerkstätte, Reparaturset, etc. (1 Punkt)</p> <p>c) Kontakt und Vermittlung (aktive Kooperation) mit Fahrradwerkstätten bzgl. Reparaturservices und Abholdiensten (2 Punkte)</p> <p>* Kapazität: Gästebetten; Verabreichungsplätze, max. zugelassene Besucherzahl</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ggf. zusammen mit Unterlagen über die vorhandenen Anlagen vorzulegen.</p>										
<b>V 13</b>	<b>Betriebliches Mobilitäts- und Fuhrparkmanagement</b>	5		5	5	5	5		5	5	
	<p>a) 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 Mitarbeiter:innen (3 Punkte).</p> <p>b) Es gibt detaillierte Aufzeichnungen über die Kilometerleistung, den Verbrauch und die CO<sub>2</sub>-Ausstöße der Fahrzeuge auf Fahrzeugebene. (1 Punkt)</p> <p>c) Es gibt kommunizierte und klare Ziele und entsprechende Maßnahmen für eine Reduktion des Gesamt-CO<sub>2</sub>-Ausstoßes des Fuhrparks. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Mobilitätskonzept bzw. mit einer Darstellung wie dies kommuniziert wird sowie den entsprechenden Aufzeichnungen vorzulegen.</p>										
<b>V 15</b>	<b>Umweltfreundliche Fahrzeuge im Betrieb</b>	3	3	3	3	3	3		3	3	3
c)=EU 62	<p>a) Der Betrieb verwendet umweltfreundliche Fahrzeuge (Hybridfahrzeuge, monovalente Gasfahrzeuge - 1 Punkt, Elektrofahrzeuge - 2 Punkte).</p> <p>b) Am Fahrzeug wird deutlich sichtbar die Art des umweltfreundlichen Antriebes beworben (1 Punkt).</p> <p>c) Für (Wartungs-)Fahrten am Betriebsgelände werden keine Fahrzeuge mit Verbrennungsmotor eingesetzt (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zu den Fahrzeugen vorzulegen.</p>										
<b>V 16</b>	<b>(Interne und externe) Transportleistungen</b>	5		5	5	5	5		5	5	5
	<p>Zur Umsetzung eines Mobilitätskonzeptes wird zumindest eine der folgenden Maßnahmen getroffen (max. 5 Punkte):</p> <p>a) Transport-Dienstleistungen werden nach der Umweltzeichen Richtlinie UZ66 „Emissionsarme Transportsysteme“ durchgeführt oder es werden Mobilität-</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<p>/Logistikpartner ausgewählt, die nach der Richtlinie UZ66 „Emissionsarme Transportsysteme“ zertifiziert sind. (1 Punkt)</p> <p>b) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden (Lasten-)Fahrräder und/oder elektrisch betriebene Fahrzeuge eingesetzt (überwiegend 2 Punkte; zusätzlich 1,5 Punkte)</p> <p>c) Zur Erbringung / bei der Beauftragung von Transport-Dienstleistungen werden überwiegend Fahrzeuge der Emissionsstandards Euro VI (für schwere Nutzfahrzeuge) bzw. Euro 6 (für leichte Nutzfahrzeuge und Personenkraftwagen) verwendet (1 Punkt)</p> <p>d) Fahrzeuge der Service-Lieferflotte verwenden ausschließlich Kältemittel mit einem GWP von weniger als 150 (1 Punkt)</p> <p>e) Der Betrieb ermöglicht Mitarbeiter:innen (insb. FahrerInnen für Lieferdienste) die Teilnahme an Kursen zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil ("SpritSparTraining") (1 Punkt), über 50% der FahrerInnen für Lieferdienste haben einen Kurs zu einem nachhaltig effizienteren Fahrstil absolviert. (2 Punkte)</p> <p>f) externe Lieferant:innen werden aktiv darauf hingewiesen, ihrerseits einen Beitrag zur Reduktion der transportbedingten Emissionen zu leisten (2 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen zum Mobilitätskonzept, den Fahrzeugen, dem SpritSpartraining, Aufforderungen etc. vorzulegen.</p>										
<b>V 17</b>	<b>Infrastruktur und öffentlicher Verkehr</b>	3		3			3				
	<p>Mindestens drei der folgenden Einrichtungen sind in einem Umkreis von 500m Luftlinie vorhanden und werden vom Betrieb aktiv Gästen und Mitarbeiter:innen kommuniziert (1 Punkt):</p> <p>Haltestelle öffentlicher Verkehr (mit mehrmals täglicher Verbindung); Gastronomie, Nahversorger, Freizeiteinrichtungen, medizinische Versorgung, Dienstleister, öffentliche Verwaltung, öffentliche Fuß- bzw. Radwegerschließung; Seilbahn-/Schifffahrtsstation; Sportgeräteverleih; Kindergarten/Volksschule, Hauptschule/AHS;</p> <p>Mehr als sechs Einrichtungen sind vorhanden (2 Punkte); mehr als neun Einrichtungen sind vorhanden (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Darstellung (Plan) der Infrastruktur um den Betrieb sowie die Art der Kommunikation an Gäste und Mitarbeiter:innen vorzulegen.</p>										
<b>V 18</b>	<b>Standort mit öffentlicher Verkehrsanbindung</b>	1		1			1		1	1	1
	<p>Eine direkte Anbindung (max. Fußweg 10 min.) an das öffentliche Verkehrsnetz mit entsprechender Mindestfrequenz zu den Öffnungs-/Veranstaltungszeiten (mindestens stündlich bzw. mehrmals täglich, auch an Wochenenden) ist gegeben.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Betriebs/Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind anzugeben.</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

**11. Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>F 03</b>	<b>Verwendete Arten für die Bepflanzung im Freien</b>	3	3	3			3	3		3	3
EU 50	Die <u>bestehende</u> Bepflanzung <sup>30</sup> von Freiflächen, einschließlich Wasserflächen, besteht aus: i. keinen invasiven gebietsfremden Arten von unionsweiter Bedeutung (0,5 Punkte) (andere invasive gebietsfremde Arten können vorhanden sein), ii. ausschließlich nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1 Punkt), iii. heimischen und/oder nichtinvasiven gebietsfremden Arten (1,5 Punkte), iv. ausschließlich heimischen Arten (2 Punkte). v. insekten-, vögel- und bienenfreundliche heimische Pflanzen und Sträucher (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung</i> Das antragstellende Unternehmen erläutert, wie dieses Kriterium durch den Betrieb eingehalten wird, und legt entsprechende Unterlagen eines Sachverständigen oder einen Bepflanzungsplan vor.										
<b>F 04</b>	<b>Ökologische Gartenpflege</b>	3,5	3,5	3,5			3,5		3,5	3,5	3,5
EU 66	a) Die Grünflächen des Betriebs werden entweder ohne den Einsatz von Pestiziden oder gemäß den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bzw. entsprechend der einzelstaatlichen Rechtsprechung oder anerkannter nationaler ökologischer Bestimmungen bewirtschaftet. b) 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. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen über die verwendeten Produkte vorzulegen, wie der Betrieb Schädlinge vermeidet und die Freiflächen bewirtschaftet. Die Einhaltung dieses Kriteriums wird im Rahmen des Vor-Ort-Besuchs überprüft.										
<b>F 05</b>	<b>Naturnahe Gestaltung der Außenanlagen, Nutzgarten und alte Kulturpflanzen</b>	5	5	5			5	5	5	5	5
	a) Mindestens 30% der Außenanlage sind naturnah gestaltet (gilt ab einer Größe von 2.000 m <sup>2</sup> ). (2 Punkte) b) Die naturnah gestaltete Außenanlage wird zur Sensibilisierung der Besucher:innen genutzt. (1 Punkt) c) Der Betrieb hat einen Nutzgarten (Gemüse-, Obst-, Kräutergarten) zur zusätzlichen Versorgung der Küche oder für die Nutzung durch die Gäste bzw. Besucher:innen angelegt. (1 Punkt) d) Der Betrieb kultiviert zur Erhaltung der biologischen Vielfalt seltene Pflanzenarten										

<sup>30</sup> Als „heimische Arten“ im Sinne dieses Kriteriums gelten Pflanzenarten, die natürlich in dem Land vorkommen, als „nichtinvasive Arten“ gelten Pflanzenarten, die nicht natürlich in dem Land vorkommen und für die keine Hinweise darauf bestehen, dass sie sich leicht fortpflanzen, etablieren und ausbreiten oder dass sie die heimische biologische Vielfalt nachteilig beeinflussen.

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	(Obst-, Gemüse-, Heil- und Färbepflanzen). (1 Punkte) e) Betriebe leisten einen freiwilligen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, z.B. durch die Unterstützung von Naturschutzgebieten und von Gebieten mit wertvoller Artenvielfalt, Mitglied bei Organisationen zum Erhalt der Pflanzenvielfalt, Spendenaktionen, Kooperationen usw.) (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums vorzulegen (z.B. Plan der Außenanlagen, Anteil der naturnah gestalteten Flächen, Informationstafeln o.ä. für Gäste bzw. Besucher:innen).										
F 06 EU 58	<b>Kompostierung oder Biogas und Verwertung biologischer Abfälle</b> Der Betrieb sammelt relevante Mengen mindestens einer der folgenden Kategorien organischer Abfälle getrennt und stellt sicher, dass diese gemäß den Gegebenheiten vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates Unternehmen) kompostiert oder für die Biogaserzeugung verwendet werden (1 Punkt für jede Kategorie, maximal 2 Punkte): a) Gartenabfälle, b) Organische Küchenabfälle und Speisereste, c) biologisch abbaubare Produkte (z. B. Einwegprodukte aus Materialien auf Maisbasis), d) biologisch abbaubare Abfälle von Gästen in den Zimmern/Unterkünften. e) pflanzliche Abfälle werden von Tieren verwertet (falls erlaubt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	2	2	2			1	2		2	2
F 07 EU 48	<b>Aufbereitung und Nutzung von Grau- und Regenwasser</b> Der Betrieb verwendet auf seinem Gelände oder in seinen Räumlichkeiten Wasser aus den folgenden alternativen Quellen als Betriebswasser (d.h. nicht für Hygienzwecke oder als Trinkwasser): i. wiederaufbereitetes Wasser oder Grauwasser aus Waschmaschinen und/oder Duschen und/oder Waschbecken (1 Punkt), ii. gesammeltes Regenwasser (z.B. über Dachflächen) (1 Punkt), iii. Kondenswasser von Heizungs-, Lüftungs- oder Klimaanlage. (1 Punkt) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen 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.	3	3	3			3	3		3	3
F 08 EU 49	<b>Effiziente Bewässerung</b> Der Betrieb erfüllt mindestens eine der folgenden Anforderungen: a) Der Betrieb hat ein dokumentiertes Verfahren für die Bewässerung von Freiflächen/Pflanzen, einschließlich Details dazu, wie der Wasserverbrauch reduziert und die Bewässerungszeiten optimiert wurden. Dies kann beispielsweise die	1,5	1,5	1,5			1,5		1,5	1,5	1,5

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Nichtbewässerung von Freiflächen einschließen. (1,5 Punkte) b) Der Betrieb benutzt ein automatisches System, das die Bewässerungszeiten und den Wasserverbrauch der Bewässerung der Gärten und Pflanzen im Außenbereich optimiert. (1,5 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen, z.B. Einzelheiten zum dokumentierten System/Verfahren für die Bewässerung oder Fotografien der automatischen Bewässerungssysteme.										
<b>F 09</b> a) = EU 74	<b>Dach- und Fassadenbegrünung</b> a) Mindestens 50% der Gebäude mit dazu geeigneten Dachformen (Flachdächer oder Dächer mit geringer Dachneigung) sind begrünt (2 Punkte). b) Mindestens eine Fassadenfläche des Betriebes ist großteils begrünt (2 Punkte). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.	4	4	4			4	4		4	4
<b>F 10</b> EU 64	<b>Unversiegelte Böden</b> Mindestens 75% (0,5 Punkte) bzw. 90 % (1 Punkt) der Freiflächen des Betriebs sind nicht durch Asphalt/ Zement oder andere Versiegelungsmaterialien bedeckt, die ein ausreichendes Versickern von Regenwasser und eine Bodenbelüftung verhindern. Wenn Grau- und Regenwasser gesammelt wird, ist das ungenutzte Grau- und Regenwasser aufzubereiten und zum Versickern auf den Boden abzuleiten. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen legt eine Erläuterung sowie Unterlagen darüber vor, wie der Betrieb dieses Kriterium erfüllt.	1	1	1			1	1		1	1

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

## 12. Museumsspezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
<b>MU 07</b>	<b>Kulturvermittlung</b> a) Zumindest eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter des Betriebs müssen über eine kulturvermittelnde, für die Hauptzielgruppe der Einrichtung adäquate, Aus- bzw. Weiterbildung und über eine 2-jährige einschlägige kulturvermittelnde Berufspraxis verfügen. (2 Punkte) b) Mitarbeiter:innen können regelmäßig an Kursen zu kulturvermittelnder Weiterbildung bzw. praxisorientierten Bildungsveranstaltungen teilnehmen. (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der kulturvermittelnden Aus- bzw. Weiterbildung bzw. einer regelmäßigen Teilnahme zumindest eines/einer Mitarbeiters/in								4		
<b>MU 08</b>	<b>Formen pädagogischer Vermittlung</b> a) Zur Vermittlung der Ausstellungsobjekte werden mindestens drei unterschiedliche Methoden eingesetzt. (2 Punkte) b) Es werden zielgruppenspezifisch angepasste, unterschiedliche Vermittlungsmethoden angewandt. (2 Punkte) <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der unterschiedlichen Methoden								4		
<b>MU 09</b>	<b>Österreichisches Museumsgütesiegel</b> Der Betrieb ist mit dem Österreichischen Museumsgütesiegel ausgezeichnet. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat den entsprechenden Nachweis über die aufrechte Zertifizierung nach Museumsgütesiegel zu erbringen.								3		
<b>MU 10</b>	<b>Sekundärverwertung von Publikationen</b> Publikationen wie z.B. Katalog-Restbestände nach Ende einer Ausstellung werden einer Sekundärverwertung (wie zb. über Bücher- bzw. Kunstflohmärkte, Abverkauf im Shop) zugeführt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat darzulegen, auf welche Weise eine Sekundärverwertung durchgeführt wird.								2		
<b>MU 11</b>	<b>Material- und Produktauswahl</b> Es werden folgende Maßnahmen im Arbeitsbereich der Material- und Produktauswahl umgesetzt (je 1 Punkt pro Maßnahme bis zu drei Punkten): - Der Betrieb verwendet Produkte und Materialien, welche (z.B. mit Hilfe des Oddy-Tests <sup>31</sup> ) auf die Verträglichkeit für Vitrinen, Schränke, Museumsräume oder auch Verpackungsmaterialien mit musealen Objekten überprüft wurden.								3		

<sup>31</sup> Siehe z.B. <http://www.smb.museum/museen-und-einrichtungen/rathgen-forschungslabor/forschung/forschungsergebnisse.html>  
[http://www.britishmuseum.org/research/publications/research\\_publications\\_series/2004/selection\\_of\\_materials.aspx](http://www.britishmuseum.org/research/publications/research_publications_series/2004/selection_of_materials.aspx)

### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Jänner 2023 – Beispielkatalog Soll-Kriterien

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Betrieb leiht Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus und kauft sie nicht</li> <li>- Der Betrieb leiht Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus Re-Use Netzwerken (z.B. wiederverwendbares Metallgerüst statt Holzgerüst)</li> <li>- Der Betrieb kauft Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten in Second Hand Shops.</li> <li>- Der Betrieb erwirbt Produkte und Materialien für die Ausstattung der Ausstellungsräumlichkeiten aus Webportalen oder Flohmärkten und bietet diese nach Ausstellungsende dort wieder an oder spendet sie.</li> <li>- Der Betrieb verwendet abbaubare Materialien bzw. werden Materialien mit hohem Recyclinganteil verwendet (z.B. Holzwerkstoff besteht aus Recyclingholz, Karton als Standbaumaterial enthält mindestens 70% Rezyklatanteil)</li> <li>- Der Betrieb erwirbt Baumaterialien und Produkte bei regionalen Zulieferern.</li> <li>- Der Betrieb vermeidet Produkte und Materialien mit: Phtalat- Weichmachern, bromierten Flammschutzmitteln, Chrom, Chrom- und Kupferarsenaten.</li> </ul>										
	<p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen bezüglich der verwendeten Materialien bzw. der eingesetzten Produkte vorzulegen.</p>										

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

### 13. Theater- und Kinosppezifische Anforderungen

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<b>Management und Kommunikation</b>										
<b>M 34</b>	<b>Nachhaltigkeitsthemen bei der Programmierung</b>									3	3
	Der Betrieb spielt zumindest ein Stück (Theater) bzw. zweimal im Jahr Filme (Kino), die besonders Aspekte der Nachhaltigkeit (gemäß SDGs - sustainable development goals) thematisieren und bewirbt diese entsprechend.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>M 35</b>	<b>Nachhaltigkeitsthemen bei Veranstaltungen</b>									3	3
	Der Betrieb organisiert zumindest einmal jährlich eine Veranstaltung, die sich dem Thema Nachhaltigkeit widmet und bewirbt diese entsprechend.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>M 36</b>	<b>Mobile Ticketing</b>						3			3	3
	Der Betrieb ermöglicht seinen Kund:innen Tickets online zu kaufen, die nicht ausgedruckt werden müssen.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>M 37</b>	<b>Ressourcensparende Kommunikation</b>									1	1
	Der Betrieb legt keine Programm Flyer aus Papier auf, sondern bewirbt das Programm vorzugsweise digital.										
	Oder es werden nachweislich Maßnahmen zur Reduktion des Papierverbrauchs durch Flyer etc. gesetzt (z.B. Bedarfsanalyse).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>M 38</b>	<b>Unterkunftsbetriebe mit Umweltzertifizierung<sup>32</sup></b>									3	
	Unterkunftsbetriebe zur Unterbringung von Kolleg:innen, Künstler:innen etc., die vom Theater gebucht werden, erfüllen mindestens eine der folgenden Anforderungen:										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltzeichen nach ISO Typ 1, EMAS oder ISO 14001</li> <li>• Andere öffentliche umweltrelevante Auszeichnung mit externer Überprüfung durch Dritte (Ökoprofit, Bio Verband, Klimabündnis etc.)</li> </ul>										

<sup>32</sup> Dieses Kriterium gilt nicht, wenn die Mitarbeiter/innen bzw. SchauspielerInnen in Apartments untergebracht sind.

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweisliche Einhaltung von umweltbezogenen Mindeststandards anhand einer Checkliste des aktuellen „Maßnahmenkatalog Unterkunft“ der Umweltzeichen-Richtlinie UZ72 „Reiseangebote“ oder Online-Eintrag in der Produktdatenbank.<sup>33</sup></li> </ul>										
	Beurteilung und Prüfung: Die Namen der Betriebe und entsprechende Verträge sowie ggf. Nachweise von Zertifizierungen bzw. der Einhaltung der Checkliste und/oder des Eintrags in die Produktdatenbank sind vorzulegen										
<b>Lebensmittel und Getränke / Küche (Concession/Kantine)</b>											
<b>CK 08</b>	<b>Vermeidung von Einweg-Trinkhalmen</b>	2		2	2	2		2		2	2
	Der Betrieb setzt Aktionen und Angebote zur Reduktion von Einwegtrinkhalmen aus sämtlichen Materialien.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>CK 09</b>	<b>Gratis Trinkwasser an der Concession Bar / Kantine</b>									1	1
	Der Betrieb bietet seinen Gästen gratis Leitungswasser an.										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>CK 10</b>	<b>Regionales Popcorn</b>										2
	Der Betrieb verkauft ausschließlich Popcorn, das von Erzeugern in der Region <sup>34</sup> angebaut und verarbeitet wurde (1 Pt.).										
	Das verwendete Popcorn wurde nachweislich gentechnikfrei produziert (1 Pt.).										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>Theaterspezifische Kriterien</b>											
<b>THE 06</b>	<b>Wiederverwendbare Abschminkpads/-tücher</b>									1	
	Der Betrieb verwendet antibakterielle, wiederverwendbare und waschbare Abschminkpads, Microfaser Abschminktücher oder Ähnliches										
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
<b>THE 07</b>	<b>Haarfarbe und Haarpflege</b>									1	
	Der Betrieb verwendet organische Haarfarbe- und Haarpflegemittel										

<sup>33</sup> Siehe Anhang und unter [https://www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%2072/Long/UZ72\\_R4a\\_Reiseangebote\\_2020.pdf](https://www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%2072/Long/UZ72_R4a_Reiseangebote_2020.pdf) und <https://reisen.umweltzeichen.at/index.php?hlogin=>

<sup>34</sup> Als regional im Sinne des Umweltzeichens gilt, wenn die Hauptproduktion innerhalb einer Distanz von rd. 150 km liegt (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist hier nicht ausreichend.

#### verwendete Abkürzungen für die Module:

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
THE 08	<b>Perücken und Haarteile aus Echthaar</b> Der Betrieb verwendet Echthaarteile und versucht diese so oft wie möglich wiederzuverwenden und einzusetzen.									1	
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
THE 09	<b>Bauten, Szenenbild und Requisiten</b> Um den Ressourceneinsatz bei Bauten, Szenenbild und Requisiten möglichst gering zu halten, sind folgende Maßnahmen umgesetzt (je 1 Punkt) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte und Materialien stammen überwiegend aus dem eigenen Fundus/Werkstätten</li> <li>• Produkte und Materialien werden von Re-Use Netzwerken oder regionalen Verleih-Betrieben bezogen</li> <li>• Kauf von Produkten und Materialien von Second-hand-shops, Flohmärkten, Webportale</li> <li>• Angebot zum Wiederverkauf oder als Spende bei keiner weiteren internen Verwendung</li> <li>• Austausch-Netzwerk mit anderen Spielbetrieben zur gemeinschaftlichen Nutzung</li> <li>• Einkauf bei regionalen bzw. europäischen Firmen</li> <li>• Eigene Maßnahmen</li> </ul>									5	
	<i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.										
THE 10	<b>Einsatz von Materialien</b> Um die ökologische Belastung durch den Einsatz von Materialien möglichst gering zu halten, werden folgende Punkte umgesetzt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• das verwendete Primärholz für Szenenbild und Requisiten stammt ausschließlich aus zertifizierter nachhaltiger Waldbewirtschaftung (bspw. PEFC, FSC). (2 Punkte)</li> <li>• Der Betrieb vermeidet Sprühfarben, PVC und Polystyrol. (1 Punkt)</li> <li>• Produkte und Materialien mit Phthalaten, Formaldehyd, Isocyanaten, bromierten Flammschutzmitteln, Chrom, Chrom- und Kupferarsenaten werden nicht eingesetzt (1 Punkt).</li> <li>• Der Betrieb verwendet überwiegend Farben die mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder mit dem Natureplus-Zeichen zertifiziert bzw. in IBO Baubook – Kriterien für eine bauökologisch optimierte Ausschreibung gelistet sind (2 Punkte)</li> <li>• Eigene Maßnahmen (je 1 Punkt)</li> </ul>									5	

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**

Nr.	Kriterien und Anforderung	BEH	PRI	GAS	CAT	GEM	TAG	SCH	MUS	THE	KIN
	Beurteilung und Prüfung: Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen vorzulegen.										
<b>THE 11</b>	<p><b>Kostüm und Maske</b></p> <p>Folgende Maßnahmen für einen ressourcenschonenden Einsatz von Kostümen und Masken werden umgesetzt (je 1 Punkt):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb greift vorwiegend bei Textilien, Bekleidung und Perücken auf den eigenen Fundus/Werkstätte zurück.</li> <li>• Der Betrieb leiht vorwiegend Textilien und Bekleidung aus und kauft sie nicht.</li> <li>• Der Betrieb kauft Textilien und Bekleidung in Second-Hand-Shops, Flohmärkten bzw. Online-Flohmärkten</li> <li>• Der Betrieb bietet Textilien, Bekleidung und Perücken bei Nichtmehrgebrauch zum Wiederverkauf bzw. als Spende an.</li> <li>• Wenn neue Textilien gekauft werden, sind diese mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I ausgezeichnet oder einer relevanten Zertifizierung für Textilien.</li> <li>• Wenn Kleidung und Textilien gewaschen werden, werden umweltverträgliche Waschmittel mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I eingesetzt</li> <li>• Zum Waschen werden energiesparende Waschmaschinen verwendet (z.B. TCO ausgezeichnet oder auf <a href="http://www.topprodukte.at">www.topprodukte.at</a> gelistet).</li> <li>• Auftragsvergabe an externe Reinigungsdienstleister erfolgt an Unternehmen mit Zertifizierungen (ISO 14.000, EMAS, Umweltzeichen)</li> <li>• Eigene Maßnahmen</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Unterlagen (Rechnungen, Beschaffungsrichtlinien etc.) vorzulegen.</p>								5		
<b>Kinopezifische Kriterien</b>											
<b>KIN 02</b>	<p><b>Reinigung und Wiederverwertung von 3D-Brillen</b></p> <p>Nach der Vorführung werden die 3D-Brillen eingesammelt und hygienisch gereinigt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.</p>										3
<b>KIN 03</b>	<p><b>E-Delivery der Filme</b></p> <p>Zur Reduktion des Festplattentransports und der einhergehenden Umweltbelastungen hat der Kinobetrieb mindestens ein E-Delivery-System installiert (1 Pt.)</p> <p>Der Kinobetrieb hat zwei oder mehr E-Delivery-Systeme installiert (2 Pt.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das antragstellende Unternehmen hat eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit entsprechenden Nachweisen vorzulegen.</p>										2

**verwendete Abkürzungen für die Module:**

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

**M** – Musskriterium; **Soll** (bzw. wenn in der Spalte nur eine Zahl angeführt ist) – **Sollkriterium**