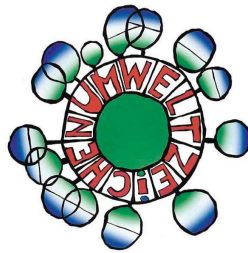


Österreichisches Umweltzeichen



Richtlinie UZ 200 Tourismus und Freizeitwirtschaft sGastronomiebetriebe%

Kriterienübersicht

1. Jänner 2014



1 Einleitung

Das österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe zeichnet Gastronomiebetriebe für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus.

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

Die vorliegende Richtlinie legt fest, welche Kriterien ein Gastronomiebetrieb erfüllen muss, um das Österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe zu erlangen.



2 Kriterienstruktur

1.1 GRUNDSÄTZLICHE ANFORDERUNGEN

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

1.2 MUSS-KRITERIEN

Diese Kriterien müssen vom Betrieb, der mit dem Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet werden will, erfüllt werden. Ausgenommen davon sind Kriterien, die nachweislich nicht zutreffen (z.B. Kriterien betreffend Heizkessel, wenn kein solcher vorhanden ist).

1.3 SOLL-KRITERIEN

Zusätzlich zu den geforderten Muss-Kriterien müssen optionale Maßnahmen umgesetzt und dabei eine vorgegebene Punktezahl erreicht 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.

Geforderte Mindestpunkte der Soll-Kriterien:	30
Zusätzliche Punkte nach Angebot:	
Nur Frühstück/Snacks/einfache Speisen:	+5
Frühstück/Snacks/einfache Speisen und Restaurant:	+10
Nur Gemeinschaftsverpflegung:	+5
Catering:	+3
Seminar- /Tagungsangebote:	+3
Grün-/Freiflächen:	+3



3 Kriterienübersicht Musskriterien

3.1. Allgemeine Betriebsführung / Umweltmanagement

Festlegung eines Nachhaltigkeitskonzepts und -programms
Die Betriebsleitung muss ein Nachhaltigkeitskonzept verfolgen und eine einfache Erklärung hierüber abgeben sowie ein detailliertes Aktionsprogramm aufstellen, mit dem die Anwendung des Nachhaltigkeitskonzepts sichergestellt wird.
Umweltleistungen & Darstellung umgesetzter Maßnahmen
Die zur (Wieder)Auszeichnung des Umweltzeichens vom Betrieb neu umgesetzten Maßnahmen und die damit verbundenen Umwelteffekte sind . soweit möglich . zumindest für eine Maßnahme entsprechend darzustellen.
Schulung des Personals
Der Betrieb hat die MitarbeiterInnen z.B. anhand von Mustervorlagen oder schriftlichen Anweisungen zu informieren und zu schulen, um sicherzustellen, dass die Maßnahmen bzgl. Umwelt und Nachhaltigkeit angewandt werden, und um die MA für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren. Zu berücksichtigen sind insbesondere folgende Aspekte: Umwelt und Biodiversität, Soziales, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit. Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte MA innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit und für alle MA mindestens einmal jährlich durchzuführen.
Gästeinformationen
Der Betrieb hat die Gäste über sein Nachhaltigkeitskonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten zu informieren und anzuhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen für die Gäste beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs sowie auf das Umweltzeichen. Die Aufforderung an die Gäste, diese Ziele zu unterstützen, muss für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen, angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.
Verwendung des Umweltzeichens
Der Betrieb muss das Logo des UZ ab Vergabe auf den vom Betrieb genutzten Kommunikationsmitteln (Briefpapier, Kuverts, Hausprospekt, Speisekarte,ö) bzw. im Internet verwenden (Drucksorten bei NA).
Verbrauchsaufzeichnungen
Der Betrieb muss über die Möglichkeit verfügen, zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung Daten über den Gesamtverbrauch an Energie, Strom, Wasser, Chemikalien, sowie das angefallene Abfallvolumen zu erheben und zu kontrollieren. Die Daten sind möglichst monatlich zu erheben und je Gedeck und je m2 BGF anzugeben.
Barrierefreie Nutzung des Angebots
Der Betrieb hat eine Deklaration des barrierefreien Angebotes vorzulegen.

3.2 Energie

Energieerhebung oder Energieausweis
Eine von einem Energietechniker/-berater erstellte energetische Erhebung muss vorliegen. Die im Rahmen der Energieerhebung vorgeschlagenen Maßnahmen müssen in das Umweltkonzept einfließen.
Wärme- und Schalldämmung von Fenstern
Alle Fenster in individuell oder gemeinschaftlich genutzten Räumen mit Heizung und/oder Klimaanlage müssen eine adäquate Wärmedämmung und ein angemessenes Maß an Schalldämmung aufweisen.



Isolierung der obersten Geschoßdecke
Die oberste Geschosdecke jedes im Eigentum bzw. Einflussbereich des Betriebes stehenden Betriebsgebäudes muss so isoliert sein, dass ein U-Wert von 0,30 W/mK unterschritten wird.
Wartung von Heizkesseln
Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden. Einmal jährlich ist zu überprüfen, ob die gesetzlich festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten.
Wirkungsgrad und Wärmeerzeugung
Der Wirkungsgrad von vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.
Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre
Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmedämmung sein.
Klimaanlagen
Jedes Raumklimagerät muss der Energieeffizienzklasse A entsprechen (bei NA).
Schweröle, Kohle, Kohlebriketts und Elektrodirektheizung
Als Energiequelle dürfen weder Schweröle noch Kohle und Kohlebriketts verwendet werden. Ausschließliche Elektrodirektheizung ist ebenfalls ausgeschlossen.
Energiesparende Beleuchtungstechnik
Im Betrieb müssen Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt werden, wie z.B. der Einsatz von LEDs, Energiesparlampen, Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder.
Heizgeräte für Außenbereiche
Heizgeräte zur Beheizung von Außenbereichen (wie z. B. Raucherecken oder Verzehrbereiche im Freien) dürfen nicht eingesetzt werden.
Strom aus erneuerbaren Quellen
Mindestens 50% des Stroms müssen aus erneuerbaren Energiequellen stammen.

3.3 Wasser

WC-Spülkästen
Alle WC-Spülkästen müssen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstopp-taste oder ein 2-Tastensystem verfügen oder auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt sein.
Spülung der Urinale
Urinele sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung auszurüsten, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.
Durchflussmenge von Wasserhähnen und Duschen
Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf 12 Liter pro Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen ist ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute zu erreichen (Aktionsprogramm).
Abwasserbehandlung
Das gesamte Abwasser ist zu behandeln.



3.4 Abfall

Abfallwirtschaftskonzept
Der Betrieb muss ein Abfallwirtschaftskonzept erstellen. Das AWK ist alle vier Jahre fortzuschreiben.
Abfalltrennung
Das Personal hat den Abfall so zu trennen, dass er von den kommunalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden kann. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen.
Abfallbehälter in den Toiletten
Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten, die Gäste sind aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.

3.5 Luft

Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen
In gemeinschaftlich genutzten (Innen-)Räumen herrscht Rauchverbot. Wenn baulich möglich können abgetrennte Raucherbereiche eingerichtet und als solche ausgewiesen werden.

3.6 Reinigung / Chemie / Hygiene

Schmutzschleusen
In allen Eingangsbereichen des Betriebes sind Schmutzschleusen einzurichten.
Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel
Der Betrieb muss zumindest drei Produkte mit Umweltzeichen bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwenden.
Desinfektionsmittel
Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.
Abfluss- und Rohrreinigung
Im Betrieb müssen bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Rohrreinigung vorhanden sein (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke,...).
Automatische Spültreiniger und Beckensteine
In allen für Gäste zugänglichen Sanitärräumen darf keines der folgenden Produkte verwendet werden: WC-Beckensteine, Pissoirsteine, automatisch dosierte Spültreiniger und Spülkastenzusätze.
Schädlingsbekämpfungsmittel
Ausgenommen bei behördlichen Auflagen sowie der Beauftragung von Professionisten bei starkem Schädlingsbefall dürfen keine Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel mit chemisch-synthetischen Inhaltsstoffen und biozider Wirkung verwendet werden.



3.7 Lebensmittel / Küche

Getränkedosen
Getränkedosen dürfen nicht angeboten werden. (Eine Ausnahme kann für ein Produkt gewährt werden, wenn dieses nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist.)
Mehrweggebinde
Der Betrieb muss die folgenden Getränke überwiegend in Mehrweggebinden beziehen oder aus Konzentraten zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier.
Portionspackungen bei Lebensmitteln
Mit Ausnahme von Diabetikerprodukten dürfen im Betrieb vier Produkte (maximal je zwei aus zwei der folgenden Kategorien) portionsverpackt angeboten werden: # Streichfette (Butter, Margarine,ö) # Milch und Milchprodukte (Obers, Joghurt,ö) # Brotaufstriche süß (Marmelade, Honig, Schokolade-/Nussaufstrich,ö) # Brotaufstriche pikant (Streichwurst,ö) # Wurst, Käse # Zucker, Salz, Gewürze (Senf, Ketchup,...) # Brot und Gebäck # Frühstückscerealien, Müsli
Eier
Alle vom Betrieb verwendeten Eier stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.
Lebensmittel aus lokaler Produktion
Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus lokaler Produktion anzubieten.
Produkte aus biologischer Landwirtschaft
Es sind mindestens zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke), Frischmilch, sowie zwei weitere Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft anzubieten.
Einwegprodukte
Keines der folgenden Einwegprodukte darf in den Zimmern und Restaurants bereitgestellt werden: Tassen, Becher, Teller und Besteck, sowie Einmal-Papiertischtücher.
Entsorgung/Verwertung von Fett und Öl
Bratfette und Frittieröle sind zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen bzw. zu verwerten.
Vegetarische oder vegane Gerichte
Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten.
Einweggeschirr für Catering / Take Away
Sofern Einwegprodukte für Tassen, Teller und Besteck im Catering- oder Take-Away-Bereich verwendet werden, müssen diese aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen und kompostiert werden
Tierschutz
Speisen mit aus Sicht des Arten- und Tierschutzes besonders sensiblen oder geschützten Arten bzw. Produkten werden nicht angeboten: Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal, Hai, etc.
Fairer Handel
Es werden mindestens zwei Fair Trade Produkte regelmäßig angeboten bzw. verwendet.

3.8 Verkehr / Mobilität

Öffentliche Verkehrsmittel
Gäste und Personal sind leicht zugänglich (über das im Betrieb vorrangig genutzte Kommunikationsmittel) darüber zu informieren, wie sie den Betrieb und andere Ziele vor Ort mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Sind keine geeigneten öffentlichen Verkehrsmittel vorhanden, sind Informationen über andere umweltfreundliche Verkehrsmittel zur Verfügung zu stellen.

