

# Green Key Kriterien und Erklärungen

## 1 Januar 2022 – 31 Dezember 2026

### EINLEITUNG

Green Key gilt für die folgenden Kategorien:

Hotels und Herbergen (HH)	Die Kriterien von Green Key gelten für Hotels und Jugendherbergen mit mehr als 15 Zimmern.
Campingplätze und Ferienparks (CF)	Die Kriterien für Campingplätze und Ferienparks von Green Key gelten für Campingplätze, Öko-Camps, Wüstencamps usw. sowie für Ferienparks.
Kleine Unterkünfte (KU)	Die Green Key-Kriterien für kleine Unterkünfte gelten für kleine Hotels, Gasthäuser und Pensionen, B&Bs, Ökolodges, Öko-Bauernhöfe usw. mit maximal 15 Zimmern.
Konferenzzentren (K)	Die Kriterien für Konferenzzentren von Green Key gelten für Konferenzzentren, die sich an Orten ohne Unterkünfte befinden.
Restaurants (R)	Die Green Key-Kriterien für Restaurants gelten für Restaurants und Cafés, die nicht Teil eines Hotels oder einer anderen Art von Unterkunft sind.
Attraktionen (A)	Die Attraktionskriterien von Green Key gelten für Museen, Besucher- und Interpretationszentren und Themenparks.

Um sich für Green Key zu qualifizieren, muss die antragstellende Einrichtung offiziell als Hotel/Gasthof, Campingplatz/Ferienpark, kleine Unterkunft, Konferenzzentrum, Restaurant oder Attraktion registriert sein, und diese Funktion muss offiziell als Hauptgeschäft registriert sein.

### KRITERIEN UND ERLÄUTERUNGEN

Bei den mit (I) gekennzeichneten Kriterien handelt es sich um verpflichtende Kriterien, bei den mit (G) gekennzeichneten Kriterien um Richtwerte. Der Antragsteller muss alle verpflichtenden Kriterien und je nach Anzahl der Jahre, in denen die Auszeichnung verliehen wurde, eine zunehmende Anzahl von Leitkriterien gemäß der folgenden Tabelle erfüllen:

Jahr	Prozentsatz der gesamten Leitlinienkriterien
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5-9	20%
10+	50%

## 1. UMWELTMANAGEMENT

1.1	<p><b>Die Betriebsleitung muss einbezogen werden und einen Umweltbeauftragten aus den Reihen des Personals des Betriebs ernennen. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um sicherzustellen, dass Green Key ordnungsgemäß umgesetzt und verwaltet wird, ist die Betriebsleitung dafür verantwortlich, einen Umweltmanager aus dem Personal des Betriebs zu ernennen.</p> <p>Gegebenenfalls wird dringend empfohlen, einen "grünen Ausschuss" mit Vertretern aus allen Abteilungen einzurichten. Der "grüne Ausschuss" beaufsichtigt die Umsetzung der Umwelt-/Nachhaltigkeitsinitiativen in Zusammenarbeit mit dem Umweltmanager und hält die anderen Mitarbeiter in den verschiedenen Abteilungen des Unternehmens informiert.</p> <p>Der ernannte Umweltmanager ist in den meisten Fällen als Teilzeitkraft tätig. Es kann sich dabei um jeden beliebigen Mitarbeiter handeln, am häufigsten jedoch um den leitenden Ingenieur, den Verantwortlichen für das Housekeeping, die Rezeption, die Personalabteilung oder den Generaldirektor. Die Position des Umweltmanagers sollte in der Stellenbeschreibung der betreffenden Person erwähnt werden.</p> <p>Zu den wichtigsten Aufgaben des Umweltmanagers gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Er ist Ansprechpartner für alle Umwelt-/Nachhaltigkeitsfragen für das Management, die Mitarbeiter, die Lieferanten und die nationalen/internationalen Vertreter von Green Key.</li><li>• Verantwortung für die Anleitung und Unterstützung anderer Mitarbeiter in Umwelt-/Nachhaltigkeitsfragen</li><li>• Verantwortlich für die Erfassung, Verwaltung und Aktualisierung der Umweltdaten zu Reinigung, Abfall und effizienter Nutzung von Gas, Wasser und Strom</li><li>• Verantwortlich für die Entwicklung und Umsetzung der Umweltpolitik und des Aktionsplans der Einrichtung</li><li>• Er ist verantwortlich für die Sammlung und Verarbeitung neuer Ideen und Initiativen zur Nachhaltigkeit von Mitarbeitern und Gästen.</li></ul> <p>Der Umweltmanager überwacht die Kommunikation mit Green Key im Zusammenhang mit der Beantragung oder Wiederbeantragung des Green Key. Falls ein Betrieb den Umweltmanager wechselt, muss Green Key über den Wechsel informiert werden.</p> <p>Während des Audits ist der Umweltmanager in der Regel anwesend, um Fragen zu beantworten und die Arbeit des</p>
-----	--	--

		<p>Betriebes in Bezug auf Umweltfragen im Allgemeinen und die Kriterien des Green Key Besonderen zu erläutern.</p>
<p>1.2</p>	<p><b>Der Betrieb muss eine Nachhaltigkeitspolitik formulieren (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um einen Gesamtrahmen für die Nachhaltigkeitsarbeit der Einrichtung zu gewährleisten, wird eine Nachhaltigkeitspolitik, auch die auch als Politik der sozialen Verantwortung der Unternehmen (CSR) bezeichnet wird, formuliert. Sie beschreibt die allgemeinen Ziele und Ambitionen in Bezug auf die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen der Einrichtung. Die Nachhaltigkeitspolitik ist eine allgemeine Erklärung mit der Verpflichtung zu kontinuierlichen Verbesserungen und zur Überwachung, aber sie befasst sich nicht mit spezifischen Fragen oder deren Behandlung. Die Nachhaltigkeitspolitik sollte ehrgeiziger sein als die bloße Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften. Die Nachhaltigkeitspolitik der Einrichtung muss alle drei Jahre überprüft werden, um eine kontinuierliche Verbesserung zu ermöglichen.</p> <p>Das Nachhaltigkeitskonzept muss:</p> <p>a) die Darstellung des Umweltengagements und der Ziele des Betriebes und</p> <p>b) die Darstellung der sozialen/kulturellen/wirtschaftlichen/qualitativen Verpflichtungen und Ziele des Einrichtung.</p> <p>Das Umweltengagement sollte Folgendes umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbrauch von Ressourcen (Energie, Wasser, usw.)</li> <li>• Verpflichtung zur Anwendung der Grundsätze der Kreislaufwirtschaft</li> <li>• Verbrauch und Überwachung von Umwelt-schadstoffen, z.B. chemische Reinigungsmittel, Luftschadstoffe und Düngemittel/Pestizide</li> <li>• Verringerung des Kohlenstoff-Fußabdrucks</li> <li>• Unterstützung des Schutzes der lokalen oder internationalen Artenvielfalt</li> </ul>

		<p>Die soziale, kulturelle und wirtschaftliche Verpflichtung sollte Folgendes umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsrechte und Gleichberechtigung (einschließlich Verbot von Kinderarbeit)</li><li>• sichere und geschützte Arbeitsumgebung</li><li>• Risiko- und Krisenmanagement</li><li>• Korruptionsbekämpfung</li><li>• Ablehnung von kommerzieller, sexueller oder sonstiger Form der Ausbeutung oder Belästigung, insbesondere von Kindern, Jugendlichen, Frauen, Minderheiten und anderen gefährdeten Gruppen</li><li>• Unterstützung der Gleichbehandlung und der Rechte von Menschen</li><li>• Einstellung von Personal in allen Positionen, einschließlich des Managements (insbesondere Einheimische/Minderheiten), ohne Diskriminierung aufgrund von Alter, Rasse, Geschlecht, Religion, Behinderung, sozioökonomischem Status usw.</li><li>• Hinweis auf Ausbildung, Information und Sensibilisierung</li><li>• Bezugnahme auf die Unterstützung durch die lokale Gemeinschaft</li><li>• Unterstützung der Beteiligung der Einrichtung an der Planung und dem Management des nachhaltigen Tourismus vor Ort</li></ul> <p>Es wird nachdrücklich empfohlen, die Nachhaltigkeitspolitik in Zusammenarbeit mit dem Personal zu entwickeln und sie so zusammen-zustellen, dass sowohl die Leitung als auch das Personal ihren Beitrag leisten.</p> <p>Das Nachhaltigkeitskonzept wird in der Regel vom Geschäftsführer des Betriebes unterzeichnet. Nach der Ausarbeitung steht das Nachhaltigkeitskonzept allen Mitarbeitern des Betriebs zur Verfügung.</p> <p>Es zudem empfohlen, dass jeder Betrieb seine eigene Nachhaltigkeitspolitik hat, aber wenn der Betrieb Teil einer internationalen oder nationalen Kette ist, kann innerhalb dieser Kette eine gemeinsame Nachhaltigkeitspolitik verfolgt werden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Dokument zur Nachhaltigkeitspolitik vor und prüft, ob es den dem Personal des Betriebes. Es wird überprüft, ob das Nachhaltigkeitskonzept weniger als drei Jahre alt ist und dass es sich um ein allgemeines Dokument handelt, das sowohl Umweltfragen als auch soziokulturelle kulturelle und wirtschaftliche Aspekte umfasst.</p>
--	--	---

<p>1.3</p>	<p><b>Die Einrichtung muss Ziele formulieren und jährlichen Aktionsplan für kontinuierliche Verbesserung. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um einen konkreteren Plan für die Nachhaltigkeitsarbeit der Einrichtung zu gewährleisten, werden die Ziele festgelegt und ein jährlicher Aktionsplan formuliert.</p> <p>Die Ziele und der jährliche Aktionsplan spiegeln die konkrete Arbeit zur Erfüllung der Nachhaltigkeitspolitik wider und enthalten spezifische Ziele, die in den kommenden 1 bis 3 Jahren erreicht werden sollen, sowie spezifische Maßnahmen zur Erreichung der geplanten Ziele im kommenden Jahr.</p> <p>Um konkrete Ziele und Maßnahmen für ein langfristiges Nachhaltigkeitsmanagementsystem zu definieren, das der Größe und dem Umfang der Einrichtung angemessen ist, umfassen die Ziele und der Aktionsplan der Einrichtung neben Umweltfragen auch Hinweise auf soziale, kulturelle, wirtschaftliche, qualitätsbezogene, menschenrechtliche, gesundheitliche, risikobezogene und krisenbezogene Aspekte.</p> <p>Es wird nachdrücklich empfohlen, die Ziele und den jährlichen Aktionsplan in Zusammenarbeit mit dem Personal zu entwickeln und so zusammenzustellen, dass sowohl die Leitung als auch das Personal ihren Beitrag leisten können.</p> <p>Es wird erwartet, dass die Einrichtung mindestens drei Aktionspunkte in verschiedenen Bereichen ihrer Tätigkeit formuliert. Bei der Ausarbeitung der Ziele und des jährlichen Aktionsplans wird dringend empfohlen, die Kriterien von Green Key als Anregung heranzuziehen, sowohl im Hinblick auf die Einhaltung der noch nicht umgesetzten Kriterien der Leitlinie als auch zur weiteren Verbesserung des Engagements für bereits umgesetzte zwingende Kriterien und Leitlinien. Es ist zu beachten, dass der Betrieb in den aufeinander folgenden Jahren, in denen er die Green Key-Auszeichnung erhält, einen zunehmenden Prozentsatz der Leitlinienkriterien einhalten muss. Ziele und Maßnahmen, die bereits erfüllt sind, können nicht zu den Zielen und dem jährlichen Aktionsplan hinzugefügt werden. Wenn der Betrieb Teil einer größeren Kette ist, kann es zu Überschneidungen zwischen den Zielen /Aktionen die innerhalb der Kette formuliert wurden, und denjenigen, die von Green Key verwendet werden.</p> <p>Während des Audits wird verwaltungstechnisch überprüft, ob das Dokument mit den Zielen und dem jährlichen Aktionsplan für das kommende Jahr vorhanden ist, und ob es den Mitarbeitern der Einrichtung zur Verfügung steht. Es wird geprüft, ob das Dokument mindestens drei Aktionspunkte in verschiedenen Nachhaltigkeitsbereichen und verschiedenen Betriebsbereichen enthält. Wenn der Betrieb Green Key seit mehr als einem Jahr besitzt, wird auch eine Bewertung der Arbeit für die Ziele und den jährlichen Aktionsplan im Vorjahr</p>
------------	--	---

		<p>vorgenommen. Wurden einige der geplanten Maßnahmen nicht durchgeführt, wird erörtert, warum der antragstellende Betrieb im vergangenen Jahr nicht in der Lage war, die geplanten Maßnahmen durchzuführen, und es werden Empfehlungen für Abhilfemaßnahmen gegeben.</p>
1.4	<p><b>Alle Unterlagen zum Green Key müssen in einem Ordner aufbewahrt und zur Einsichtnahme bereitgehalten werden. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um alle Informationen leicht zugänglich zu machen, ist der Green Key-Ordner normalerweise nach den Abschnitten und Nummern der Green Key-Kriterien geordnet und enthält alle relevanten und aktualisierten Dokumente, die die Einhaltung der einzelnen Kriterien belegen.</p> <p>Der Green-Key-Ordner kann ein physischer Ordner mit Papierkopien der verschiedenen Dokumente sein oder ein elektronischer Ordner, in dem die Dokumente in Ordnern organisiert sind (z. B. als Teil des Intranets der Einrichtung). Um Ressourcen zu sparen, empfiehlt es sich, die Mappe elektronisch zu führen. Während des Audits legt der Umweltmanager den Green Key-Ordner zur Einsichtnahme und zum Nachweis der die Einhaltung der verschiedenen Kriterien von Green Key.</p>
1.5	<p><b>Die Unternehmen verfolgt eine aktive Zusammenarbeit mit entsprechenden Interessengruppen. (z.B. Umweltverbänden, lokalen Organisationen, Firmen) (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Ziel dieses Kriteriums ist es, die aktive Rolle der Einrichtung bei der Schaffung eines Umweltbewusstseins in ihrem lokalen Umfeld und bei der Förderung umweltfreundlicher Praktiken bei den Kooperationspartnern zu stärken.</p> <p>Das Kriterium konzentriert sich hauptsächlich auf die Zusammenarbeit in Umweltfragen (z.B. Schutz der lokalen Artenvielfalt), kann sich aber auch auf soziale, kulturelle, bildungsbezogene, wirtschaftliche, qualitätsbezogene, menschenrechtliche, gesundheitliche, risikobezogene und krisenbezogene Fragen beziehen. Wo es angebracht ist, ermutigt Green Key die Einrichtung zur Zusammenarbeit mit Interessengruppen, die sich für den Schutz und die Aufwertung lokaler historischer, archäologischer, kultureller und spirituell bedeutender Stätten und Traditionen einsetzen.</p> <p>Bei den relevanten Akteuren kann es sich um Nichtregierungsorganisationen, lokale Gemeindegruppen, lokale Behörden, Anwohner, lokale Schulen, Lieferanten, Verwaltungsbehörden von Schutzgebieten usw. handeln.</p> <p>Beispiele für die lokale Zusammenarbeit könnten die Zusammenarbeit mit lokalen Schulen bei Bildungs- und/oder Nachhaltigkeitsinitiativen, die Unterstützung von Museen zur Förderung des lokalen Erbes, die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern (mit Ausnahme des ausschließlichen Kaufs lokaler Produkte), die Zusammenarbeit mit lokalen Gemeindegruppen/Organisationen/Behörden bei der Planung</p>

		<p>und dem Management von nachhaltigem Tourismus am Reiseziel sowie lokale Infrastruktur- und soziale Gemeindeentwicklungsprojekte (z. B. Abwasserentsorgung) sein.</p> <p>Die lokale Zusammenarbeit, einschließlich der Zusammenarbeit bei verschiedenen Initiativen zum Schutz der biologischen Vielfalt und der Umwelt (z. B. Anpflanzung von Bäumen, Wiederbegrünung und Schaffung Bestäuber freundlicher lokaler Gebiete und natürlicher Korridore, Naturschutz, Strandsäuberungsaktionen usw.), wird nachdrücklich gefördert.</p> <p>Damit die Zusammenarbeit genehmigt werden kann, muss es sich um eine aktive wechselseitige Zusammenarbeit zwischen der Einrichtung und den betreffenden Interessengruppen handeln, von der beide Seiten profitieren.</p> <p>Hotels, Herbergen, Campingplätze und Ferienparks müssen mindestens zwei (2) aktive Partnerschaften mit lokalen Akteuren unterhalten. Kleine Beherbergungsbetriebe, Konferenzzentren, Restaurants und Attraktionen müssen mindestens eine (1) aktive Partnerschaft mit einem lokalen Akteur unterhalten.</p> <p>Während des Audits werden die Unterlagen, die die aktive Zusammenarbeit mit der erforderlichen Anzahl lokaler Interessengruppen belegen, überprüft.</p>
<p>1.6</p>	<p><b>Das Unternehmen misst seinen CO2 - Fußabdruck nach einem national oder international anerkannten Messverfahren. (I/G)</b></p> <p>HH (I) CF, KU, K, R, A (G)</p>	<p>Mit diesem Kriterium identifiziert der Betrieb seine Quellen von Treibhausgasemissionen (THG) und verwendet seinen gemessenen jährlichen Energieverbrauch und andere Quellen von THG-Emissionen, um eine Schätzung seines gesamten jährlichen Kohlenstoff-Fußabdrucks sowie der Kohlenstoffemissionen pro Gast/Zimmernacht oder pro Gast mit Hilfe eines Kohlenstoff-Messinstruments vorzunehmen. Die Berechnung könnte dazu verwendet werden, die Schwankungen der Kohlenstoffemissionen des Betriebs von einem Zeitraum zum anderen zu überprüfen, um sie zu reduzieren.</p> <p>Es gibt verschiedene Instrumente zur Messung des Kohlenstoffausstoßes mit unterschiedlichen Genauigkeitsgraden. Eines dieser Instrumente für Beherbergungsbetriebe ist die Hotel Carbon Management Initiative (HCMI), die den geschätzten Kohlenstoff-Fußabdruck eines Betriebes liefert. Das HCMI-Tool ist auf der internationalen <a href="#">Green Key Website</a> zu finden.</p>

		<p>Während des Audits legt der Betrieb das verwendete Kohlenstoffmessinstrument und die berechneten Ergebnisse vor.</p>
1.7	<p><i>Das Unternehmen setzt sich ein konkretes Ziel, um den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu verringern. (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Bei diesem Kriterium verwendet der Betrieb seinen berechneten Kohlenstoff-Fußabdruck als Grundlage für die Formulierung eines Ziels zur weiteren Reduzierung der Kohlenstoffemissionen um einen bestimmten Prozentsatz. Der Betrieb legt auch die Maßnahmen fest, die zur Erreichung des Ziels erforderlich sind, z. B. Senkung des Energieverbrauchs, Steigerung der Energieeffizienz und/oder Installation von Systemen zur Nutzung erneuerbarer Energien vor Ort.</p> <p>Für Kohlenstoffemissionen, die nicht vermieden werden können, könnte der Betrieb seine verbleibenden Emissionen durch ein Kohlenstoffkompensationssystem kompensieren. Dies kann über ein internationales Zertifizierungssystem erfolgen, z. B. Gold Standard-zertifizierte Systeme, oder über andere internationale/nationale Systeme, z. B. den von der <i>Foundation for Environmental Education (FEE)</i> verwalteten <a href="#">Global Forest Fund</a>. Der Kohlenstoffausgleich durch das Pflanzen von Bäumen kann vor Ort oder in der Nähe des Betriebes selbst oder in einem anderen Gebiet erfolgen, doch sollte das Pflanzen von Bäumen immer so erfolgen, dass die einheimische Flora und Fauna unterstützt wird.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Ziel und die Maßnahmen zur Verringerung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks vor. Dies kann in den jährlichen Aktionsplan aufgenommen werden (siehe Kriterium 1.3). Wenn der Betrieb die Emissionen durch ein System kompensiert, muss er entsprechende Unterlagen vorlegen.</p>
1.8	<p><i>Das Unternehmen ist nachweislich kohlenstoffneutral in Übereinstimmung mit den Bereichen 1 und 2 des Greenhouse Gas Protocol Standard. (O)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Mit diesem Kriterium bestätigt der Betrieb durch eine Überprüfung durch einen Dritten, dass er seine Aktivitäten klimaneutral betreibt.</p> <p>Es ist erforderlich, dass der Betrieb eine jährliche Berechnung des Kohlenstoff-Fußabdrucks durchführt, die direkte Emissionen aus eigenen oder kontrollierten Quellen (Scope-1-Emissionen) und indirekte Emissionen aus der Erzeugung von zugekaufter Energie (Scope-2-Emissionen) umfasst. Es wird empfohlen, aber nicht vorgeschrieben, dass der Betrieb auch alle anderen indirekten Emissionen berücksichtigt, die in der Wertschöpfungskette des Betriebs anfallen (Scope-3-Emissionen).</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, stellt der Betrieb sicher, dass:</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Berechnungen des Kohlenstoff-Fußabdrucks werden von einem unabhängigen Prüfer/Auditor gemäß dem "Greenhouse Gas (GHG) Protocol" oder anderen international anerkannten Richtlinien und Standards wie ISO 14064 oder PAS 2060 überprüft.</li> <li>• Der Betrieb verfügt über eine Strategie zur Überwachung und Reduzierung von Emissionen.</li> <li>• Die unvermeidbaren Scope-1- und Scope-2-Emissionen werden durch Emissionsausgleiche nach anerkannten Standards, die von der "International Carbon Reduction &amp; Offset Alliance" für Scope-1-Emissionen akzeptiert werden, durch von <a href="#">RECS</a> anerkannte Energieattribut-Zertifikate oder durch Emissionsausgleiche für Scope-2-Emissionen kompensiert.</li> </ul> <p>Fußabdrucks von einem unabhängigen, akkreditierten Prüfer, b) die aktualisierte Kohlenstoffreduktionsstrategie für das betreffende Jahr und c) die Kohlenstoffkompensationen und/oder Energieattribut-Zertifikate, die bestätigen, dass die gesamten Kohlenstoffemissionen durch die Stilllegung der entsprechenden Menge an Kohlenstoffgutschriften und/oder Energieattribut-Zertifikaten in anerkannten Registern kompensiert werden.</p>
1.9	<p><i>Das Unternehmen bietet seinen Gästen die Möglichkeit, ihre Emissionen durch ein CO2-System zu kompensieren. (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Mit diesem Kriterium bietet der Betrieb seinen Gästen die Möglichkeit, die Kohlenstoffemissionen zu, die während ihres Besuchs und/oder ihrer Anreise zum Betrieb entstehen.</p> <p>Nachdem ein Betrieb seine durchschnittlichen Kohlenstoffemissionen pro Gast oder pro Gast/Zimmernacht berechnet hat (siehe Kriterium 1.6), bietet er seinen Gästen die Möglichkeit, die Kohlenstoffemissionen ihres Aufenthalts zu kompensieren. Darüber hinaus kann der Betrieb seinen Gästen die Möglichkeit bieten, die Kohlendioxidemissionen ihrer An- und Abreise zu kompensieren.</p> <p>Die Kompensation sollte über ein Kohlenstoffkompensationssystem erfolgen, z.B. ein System, das eine internationale Zertifizierung besitzt, z.B. Gold Standard, oder andere internationale/nationale Systeme, z.B. den von der <i>Foundation for Environmental Education (FEE)</i> verwalteten <a href="#">Global Forest Fund</a>.</p> <p>Der Betrieb bietet die Kohlenstoffkompensation an, indem er bei den Gästen für ein Kohlenstoffkompensationssystem wirbt und ihnen Informationen darüber und einen Link zu dem System zur Verfügung stellt. Alternativ kann der Betrieb auch die Mittel aus der Kohlenstoffkompensation der Gäste</p>

		<p>einsammeln und dann an das Kohlenstoffkompensationssystem weiterleiten.</p> <p>Kompensation den Gästen individuell anbieten, oder sie kann den Unternehmen angeboten werden, die den Aufenthalt der Gäste in der Einrichtung organisieren (z. B. Reiseveranstalter, Gruppenreiseveranstalter, Konferenzveranstalter usw.).</p> <p>Während des Audits präsentiert der Betrieb seinen Gästen die Informationen, die er ihnen zur Verfügung stellt, um sie zu ermutigen, die Kohlenstoffkompensation zum Ausgleich ihres Aufenthalts und/oder ihrer An- und Abreise in Anspruch zu nehmen.</p>
<p><b>2. BETEILIGUNG VON MITARBEITER/INNEN</b></p>		
<p>2.1</p>	<p><b>Es gibt jährlich mindestens eine Versammlung mit der Geschäftsführung und dem Personal, in welchem dieses über existierende und neue Umweltinitiativen informiert wird. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Umwelt-/Nachhaltigkeitsbewusstsein im Betrieb zu stärken, ist es wichtig, dass die Geschäftsleitung, der Umweltmanager und/oder der Umweltausschuss für einen Informationsfluss zum Personal sorgen und das Personal in die Umwelt-/Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs einbeziehen.</p> <p>Wenn das Personal über bestehende und neue Umwelt-/Nachhaltigkeitsinitiativen auf dem Laufenden gehalten wird, kann es seine Rolle bei der Arbeit und die Auswirkungen seines Beitrags besser verstehen, aber auch die Gäste angemessen informieren und deren Fragen zu diesem Thema beantworten. Das Personal wird nicht nur über die Umwelt-/Nachhaltigkeitsinitiativen informiert, sondern hat auch die Möglichkeit, Ideen und Vorschläge einzubringen.</p> <p>Die Informationen umfassen Fragen des Umweltmanagements (z. B. Wasser, Energie, Abfall, Reinigung, Lebensmittel und Getränke sowie die Grundsätze der Kreislaufwirtschaft: Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln usw.) und andere Fragen der Nachhaltigkeit (z. B. Fragen der lokalen biologischen Vielfalt), aber auch Fragen der Sensibilisierung von Gästen, Personal, Lieferanten und der umliegenden Gemeinde. Informationen über Green Key müssen auch dem Personal zur Verfügung gestellt werden.</p> <p>Die Leitung des Betriebs organisiert daher in der Regel mindestens 1-3 Treffen pro Jahr. Bei der Planung der Versammlungen werden auch Saisonarbeiter berücksichtigt, um eine möglichst breite Beteiligung des Personals zu gewährleisten.</p>

		<p>Dieses Kriterium gilt sowohl für internes Personal, das von der Einrichtung eingestellt wurde, als auch für Personal, das von einem externen Unternehmen unter Vertrag genommen wurde.</p> <p>Während des Audits werden Protokolle / Notizen / Anwesenheitslisten der Besprechungen zwischen der Betriebsleitung und dem Personal vorgelegt, aus denen hervorgeht, welche Personen anwesend waren und welche Umwelt-/Nachhaltigkeitsfragen besprochen wurden. Wenn der Betrieb zum ersten Mal einen Antrag stellt, legt er die geplanten Sitzungen vor. Wenn die Gesamtzahl der Mitarbeiter unter fünf liegt, können die Informationen über die abgehaltenen Sitzungen auch mündlich gegeben werden. Der Prüfer kann auch das Personal befragen, um dessen Kenntnisstand über die Umweltinitiativen des Betriebs festzustellen.</p>
2.2	<p><b>Der Umweltbeauftragte nimmt an Sitzungen des Managements teil, um die Entwicklung der Umweltverträglichkeit des Unternehmens zu präsentieren. (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Wenn der Umweltbeauftragte nicht zur Betriebsleitung gehört, muss er zu den Sitzungen mit der Betriebsleitung eingeladen werden. Die Treffen zwischen dem Umweltmanager (und gegebenenfalls dem Umweltausschuss) und der Betriebsleitung sind wichtig, um die Betriebsleitung auf dem Laufenden zu halten und in die Umweltarbeit des Betriebs einzubeziehen, und um sicherzustellen, dass die Betriebsleitung die Arbeit in Umweltfragen weiterhin unterstützt. In einigen kleineren Betrieben können die Besprechungen zwischen dem Personal und der Betriebsleitung sowie zwischen dem Umweltbeauftragten und der Betriebsleitung zur gleichen Zeit stattfinden. Es wird erwartet, dass der Betrieb normalerweise mindestens 1-3 jährliche Sitzungen abhält.</p> <p>Während der Prüfung werden Protokolle/Notizen der Sitzungen zwischen der Betriebsleitung und dem Umweltmanager (und dem grünen Ausschuss) vorgelegt, aus denen hervorgeht, welche Personen anwesend waren und welche Umwelt-/Nachhaltigkeitsfragen besprochen wurden. Wenn der Betrieb zum ersten Mal einen Antrag stellt, legt er die geplanten Sitzungen vor.</p>

2.3	<p><b>Mitarbeiter erhalten jährliche Schulungen zu Umwelt- bzw. Nachhaltigkeitsthemen. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Es ist wichtig, dass der Umweltmanager (und der Umweltausschuss) sowie andere Mitarbeiter eine spezielle Schulung zu Umwelt- und anderen Nachhaltigkeitsfragen erhalten, damit geeignete und praktikable Lösungen für den Betrieb ermittelt und umgesetzt werden können.</p> <p>Die Schulung umfasst Fragen des Umweltmanagements (Wasser, Energie, Abfall, gefährliche Chemikalien, Reinigung, Lebensmittel und Getränke, Luftqualität, umweltfreundliche Nutzung von Geräten, die Grundsätze der Kreislaufwirtschaft: Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln usw.), die Sensibilisierung von Gästen, Mitarbeitern, Lieferanten und der umliegenden Gemeinschaft sowie andere Nachhaltigkeitsfragen, die den Klimawandel, die lokale biologische Vielfalt, soziale, kulturelle, wirtschaftliche, Qualitäts-, Menschenrechts-, Gesundheits-, Risiko- und Krisenmanagementfragen betreffen. Die Schulung sollte auch Kenntnisse über Green Key beinhalten und könnte auch auf andere Themen innerhalb oder im Umfeld der Einrichtung ausgeweitet werden (z. B. Schutz der biologischen Vielfalt).</p> <p>Die Schulung kann sowohl extern als auch intern erfolgen. Externe Schulungen können in Form von Schulungen durch Berater, Experten, Führer oder Produktanbieter, Studienreisen, Teilnahme an Seminaren, Webinaren und anderen Online-Kursen und -Studien, Netzwerken usw. erfolgen. In einigen Ländern werden Green-Key-Seminare und Webinare organisiert, die sich speziell mit Trends und Ideen in Bezug auf die Einhaltung der Green-Key-Kriterien befassen; diese Treffen können auch als Vernetzungsplattform zwischen mit dem Green Key ausgezeichneten Betrieben genutzt werden. Für Betriebe, die Mitglieder einer internationalen oder nationalen Kette sind, werden häufig Schulungen zu Umwelt- und anderen Nachhaltigkeitsthemen innerhalb der Kette durchgeführt.</p> <p>Wichtig ist auch, dass der Umweltmanager (und der Umweltausschuss) interne Kurse und Schulungen für die Mitarbeiter organisiert, um ihnen zu zeigen, wie sie auf die Erreichung der Umweltziele und -Maßnahmen im Betrieb hinarbeiten können. Die internen Schulungen können sich an einzelne Mitarbeiter oder an Gruppen von Mitarbeitern richten. Zusätzlich zu den Schulungen kann die Einrichtung engagierte Nachhaltigkeitsinitiativen (z. B. Wettbewerbe) und/oder Belohnungssysteme für das Personal anbieten.</p> <p>Es wird erwartet, dass jeder Mitarbeiter der Einrichtung normalerweise an mindestens 1-3 jährlichen, von der Einrichtung organisierten Schulungen teilnimmt. Neue</p>
-----	---	--

		<p>Mitarbeiter sollten in der Regel innerhalb der ersten vier Wochen nach ihrer Einstellung an der Schulung teilnehmen.</p> <p>Für Personen, die täglich in der Einrichtung arbeiten, aber nicht als Mitarbeiter der Einrichtung angestellt sind (z.B. Personen, die in der Hauswirtschaft einer ausgelagerten Firma arbeiten), wird dringend empfohlen, dass auch diese Personen die gleiche Schulung zu Umwelt- und anderen Nachhaltigkeitsfragen erhalten.</p> <p>Bei der Prüfung ist ein Dokument vorzulegen, aus dem hervorgeht, welche externen/internen Schulungen in den letzten 12 Monaten stattgefunden haben, mit Angaben zu den teilnehmenden Mitarbeitern in den Bereichen Umweltmanagement und Sensibilisierung sowie zu anderen Nachhaltigkeitsthemen. Wenn sich der Betrieb zum ersten Mal bewirbt, legt er die geplanten Schulungen vor. Während der visuellen Inspektion können die Mitarbeiter befragt werden, um zu bestätigen, dass sie eine Schulung erhalten haben.</p>
2.4	<p><b>Das Housekeeping kennt und akzeptiert die Vorgehensweise des Unternehmens in Bezug auf Bettwäsche und Handtücher. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und die Kosten für die Wasch- und Reinigungsprozesse zu senken, ist es wichtig, dass das Housekeeping-Personal die Informationen oder Schilder zum Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern auf Anfrage versteht.</p> <p>Neben der Möglichkeit für die Gäste, Handtücher und Laken wiederzuverwenden (siehe Kriterium 5.1 und 5.2), ist es wichtig, dass dieses Verfahren dem Reinigungspersonal bekannt ist und von ihm akzeptiert wird. Die Nichteinhaltung der festgelegten Verfahren schadet der Umwelt und verursacht unnötige Kosten, und wenn die Gäste von diesem Missstand erfahren, kann dies die Glaubwürdigkeit des Betriebs und von Green Key beeinträchtigen.</p> <p>Daher muss das Hauspersonal im Rahmen der Information und Schulung mit den diesbezüglichen Verfahren des Betriebes vertraut gemacht werden. Außerdem müssen Standardarbeitsanweisungen für das Reinigungspersonal vorhanden sein, um sicherzustellen, dass die Verfahren zur Wiederverwendung von Handtüchern und Laken eingehalten werden. Wird das Housekeeping ausgelagert, muss eine solche Schulung des Personals Teil der Vereinbarung mit dem ausgelagerten Housekeeping-Unternehmen sein.</p> <p>Während des Audits wird überprüft, ob die Verfahren zur Wiederverwendung von Handtüchern und Bettlaken in die</p>

		Standardarbeitsanweisungen für das Housekeeping-Personal aufgenommen wurden.
2.5	<p><b>Im Personalbereich werden Informationen zur Förderung eines verantwortungsvollen Verhaltens ausgehängt. (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Um sowohl den ökologischen Fußabdruck als auch die Kosten zu reduzieren, werden im Personalbereich Schilder/Hinweise angebracht, die das Personal an die Nachhaltigkeitsinitiativen der Einrichtung erinnern.</p> <p>Die Schilder/Anweisungen sollten das Personal zu einem vernünftigen Umgang mit den Ressourcen ermutigen (z. B. Ausschalten des Lichts/der Wasserhähne, geringerer Papierverbrauch usw.) und ihnen helfen, Geräte und Maschinen effizienter zu nutzen (z. B. Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger usw.)</p> <p>Die Sensibilisierung des Personals für die Nachhaltigkeitsverpflichtungen des Betriebs kann durch Aushänge, Poster, Aufkleber, Broschüren, Newsletter, digitale Informationen auf Bildschirmen/Apps usw. erreicht werden.</p> <p>Je nach Art und Form der Sensibilisierungsmaßnahme kann sie sich an Einzelpersonen, Gruppen oder an alle Mitarbeiter gleichzeitig richten.</p> <p>Während der Sichtprüfung werden dem Prüfer die Beschilderung und die Anweisungen gezeigt.</p>
2.6	<p><i>Die Einrichtung bietet ihren Mitarbeitern die Möglichkeit, ihre ökologische und/oder soziokulturelle Leistung zu bewerten. (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Um alle Mitarbeiter in die Umwelt- und Sozialinitiativen der Einrichtung einzubeziehen und sie zu befähigen, aktiv zur Nachhaltigkeitsarbeit beizutragen, bietet die Einrichtung einen Feedback-Mechanismus, mit dem die Mitarbeiter die Umwelt- und/oder Sozialleistung der Einrichtung bewerten und Verbesserungsvorschläge machen können.</p> <p>Dies kann durch regelmäßige Umfragen zu diesem Thema, bei Feedback-Sitzungen oder über einen vom Umweltmanager verwalteten Vorschlagskasten geschehen. Das Feedback kann anonym abgegeben werden.</p> <p>Während des Audits wird dem Prüfer der Feedback-Mechanismus gezeigt.</p>

### 3. GÄSTEINFORMATION

3.1	<p><b>Das Unternehmen muss deutlich sichtbar zeigen, dass es mit dem Green Key ausgezeichnet wurde. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Der Betrieb muss die Standardplakette des Green Key in der Nähe des Eingangs zum Gebäude und das Standardzertifikat des Green Key an der Rezeption anbringen.</p> <p>Zusätzliche Exemplare der Green Key-Plakette und des Green Key-Zertifikats können erworben und an anderen strategischen Orten angebracht werden (z. B. an der Informationstafel für das Personal oder in der Kantine). Neben der Plakette und der Urkunde kann die Einrichtung auch eine Green Key-Fahne erwerben.</p> <p>Die Aushängung der Auszeichnung wird von der Einrichtung als Marketinginstrument genutzt, um das Erreichen der Green Key-Auszeichnung zu präsentieren, aber auch um das Green Key-Label bekannt zu machen.</p> <p>Während des Audits wird überprüft, ob die standardisierte Green Key-Plakette und das Green Key-Zertifikat für den aktuellen Zeitraum angebracht sind. Wenn der Betrieb die Green Key-Auszeichnung in der Vergangenheit noch nicht erhalten hat, wird der vorgeschlagene Ort für die Anbringung der Plakette und des Zertifikats angegeben.</p>
3.2	<p><b>Informationen über Green Key sind für alle Gäste sichtbar und zugänglich. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Gäste, die den Betrieb besuchen, müssen die Möglichkeit haben, Informationen über die Anforderungen für die Erlangung Green Key zu finden.</p> <p>Informationen über Green Key können in öffentlichen Bereichen zur Verfügung stehen, wenn sie gut sichtbar platziert sind, z. B. in einer "Umwelcke", auf Fernsehbildschirmen in öffentlichen Bereichen, Informationen an der Rezeption usw. Die Informationen über Green Key können auch in den Informationsmappen, auf den Fernsehbildschirmen in den Gäste-/Tagungsräumen und/oder in den Gäste-Apps verfügbar sein. Das Green Key-Logo (im richtigen Format) wird normalerweise als Teil der Informationen angezeigt.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Kommunikationsmitteln genaue, klare und leicht verständliche Informationen über den Betrieb und seine Produkte und Dienstleistungen, einschließlich Nachhaltigkeitsaussagen, zur Verfügung stellen und darf nicht mehr versprechen, als vom Betrieb der Betrieb umsetzen kann.</p>

		<p>Während des Audits wird überprüft, ob das Informationsmaterial über Green Key sichtbar und zugänglich ist in den öffentlichen Bereichen und/oder Gäste-/Tagungsräumen sichtbar und zugänglich ist. Wenn der Betrieb in der Vergangenheit keine Auszeichnung mit Green Key erhalten hat, wird der Entwurf des Informationsmaterials und der Ort(e), an dem es verfügbar sein wird, vorgelegt. Es wird geprüft, dass die Informationen korrekt, klar und leicht verständlich sind.</p>
3.3	<p><b>Auf der Webseite des Unternehmens befinden sich Informationen über Green Key sowie allgemeine Umweltinformationen. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Website der Einrichtung muss kurze Informationen über das Green Key Programm und die Tatsache enthalten, dass die Einrichtung die Auszeichnung erhalten hat. Die Links zur internationalen Green Key Website (<a href="http://www.greenkey.global">www.greenkey.global</a>) und/oder der nationalen Green-Key-Website enthalten sein. Es wird empfohlen, dass das Green Key Logo (im richtigen Format) angezeigt wird. Die Website enthält auch kurze Informationen über die Umweltverpflichtungen des Betriebes. Die Informationen werden in Übereinstimmung mit den eigenen Branding-Richtlinien des Betriebs präsentiert.</p> <p>Zusätzlich zu den Informationen auf der Website des Betriebs wird empfohlen, dass der Betrieb auch in seinen sozialen Medien Informationen über Green Key bereitstellt.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key-Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen über den Betrieb und seine Produkte und Dienstleistungen, einschließlich der Nachhaltigkeitsaussagen, bereitstellen und darf nicht mehr versprechen, als der Betrieb umsetzen kann oder wird.</p> <p>Während des Audits werden die Informationen über Green Key und die Umweltinformationen auf der Website angezeigt. Wenn der Betrieb in der Vergangenheit noch keine Auszeichnung mit Green Key erhalten hat, wird der Entwurf der Informationen für die Website vorgelegt. Es wird geprüft, ob die Informationen korrekt, klar und leicht verständlich sind.</p>
3.4	<p><b>Das Unternehmen informiert die Gäste über die Umweltthemen des Unternehmens und zeigt, wie sich Gäste an Umweltprojekten beteiligen können. (z.B. durch</b></p>	<p>Es ist wichtig, dass der Betrieb seine Gäste durch Informationsmaterial oder TV-Monitore in öffentlichen Bereichen, Gäste-/Besprechungszimmern und/oder Gäste-Apps über die Umweltverpflichtungen des Betriebs informiert.</p> <p>Neben den Informationen über die Umweltverpflichtungen ist es auch wichtig, dass der Betrieb Informationen darüber bereitstellt, wie die Gäste in die Umweltinitiativen des Betriebs einbezogen werden und sich aktiv daran beteiligen können. Umweltinitiativen des Betriebes beteiligen können. Die aktive</p>



	<p><b>Informationsmaterial, Leaflets etc.) (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Beteiligung kann das Umweltmanagement betreffen (z. B. Wasser (z. B. Wassersparen, Energiesparen, Abfallvermeidung/Recycling, Reduzierung von Lebensmittelabfällen usw.), kann sich aber auch auf andere Nachhaltigkeitsthemen konzentrieren (z. B. Schutz der lokalen biologischen Vielfalt, Unterstützung sozialer Wohltätigkeitsorganisationen usw.).</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Kommunikationsmitteln genaue, klare und leicht verständliche Informationen über den Betrieb und seine Produkte und Dienstleistungen, einschließlich der Nachhaltigkeitsaussagen, zur Verfügung stellen und darf nicht mehr versprechen, als vom Betrieb umgesetzt werden kann.</p> <p>Während des Audits werden die für die Gäste bereitgestellten Informationen über Umwelt-/Nachhaltigkeitsverpflichtungen präsentiert, einschließlich der Aufforderung an die Gäste, sich an den Arbeiten zu beteiligen. Wenn der Betrieb nicht die Auszeichnung "Green Key" erhalten hat, wird der Entwurf der Gästeinformation vorgelegt. Es wird geprüft, dass die Informationen korrekt, klar und leicht verständlich sind.</p>
3.5	<p><b>Mitarbeiter der Rezeptionen können einen Überblick über die gegenwärtigen Umweltaktivitäten des Unternehmens geben (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Green Key-Auszeichnung (Plakette und Urkunde) wird am Eingang des Betriebs ausgehängt, und Informationen über Green Key und die Umwelt-/Nachhaltigkeitsverpflichtungen in den öffentlichen Bereichen, in den Gäste-/Besprechungszimmern und auf der Website des Betriebs aushängen, könnten die Gäste daran interessiert sein, mehr über Green Key zu erfahren. mehr über Green Key zu erfahren. In diesem Fall können sich die Gäste an das Personal wenden, das sie empfängt (z. B. Es ist daher wichtig, dass diese Personen in der Lage sind, die Gäste über Green Key und die wichtigsten über Green Key und die wichtigsten Umwelt-/Nachhaltigkeitsinitiativen der Einrichtung informieren können.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Kommunikationsmitteln genaue, klare und leicht verständliche Informationen über den Betrieb und seine Produkte und Dienstleistungen, einschließlich Nachhaltigkeitsaussagen, zur Verfügung stellen und darf nicht mehr versprechen, als vom Betrieb umgesetzt werden kann.</p> <p>Während des Audits werden die Mitarbeiter, die für den Empfang der Gäste zuständig sind, gebeten, grundlegende Informationen über Green Key und die wichtigsten Umwelt-</p>

		/Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebes zu geben. Es wird geprüft, ob die Informationen korrekt, klar und leicht verständlich sind.
3.6	<p><b>Das Unternehmen informiert und ermutigt die Gäste, nachhaltige Transportalternativen zu nutzen (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Gäste des Betriebs zu ermutigen, andere Verkehrsmittel als Autos und Taxis zu benutzen, sofern dies möglich und sicher ist, muss der Betrieb in der Lage sein, die Gäste über diese Alternativen zu informieren.</p> <p>Zu den alternativen Verkehrsmitteln gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffentliche/private Nahverkehrssysteme (Bus, Zug, U-Bahn, Straßenbahn, Schiff usw.)</li> <li>• Sammeltaxis/Bussysteme</li> <li>• Taxis von Unternehmen, die eine Umweltpolitik verfolgen, z. B. mit Elektroautos, Biokraftstoff usw.</li> <li>• Von der Einrichtung bereitgestellte Shuttlebusse</li> <li>• Andere Verkehrsmittel, einschließlich Möglichkeiten zum Radfahren und zu Fuß gehen</li> </ul> <p>Für Gäste, die Elektroautos benutzen, könnte der Betrieb eine intelligente Ladestation für Elektroautos haben oder über nahegelegene Standorte zum Aufladen von Elektroautos informieren.</p> <p>Die Informationen über lokale Transportsysteme und Transportalternativen werden bereitgestellt von Empfangspersonen, dem Personal an der Rezeption, dem Concierge und/oder durch Informationsmaterial, das in den öffentlichen Bereichen oder in den Gäste-/Tagungsräumen.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green-Key-Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen über den Betrieb und seine Produkte und Dienstleistungen, einschließlich der Behauptungen zur Nachhaltigkeit, bereitstellen und darf nicht mehr versprechen, als vom Betrieb umgesetzt werden kann oder wird.</p>

3.7	<p><i>Der Betrieb bietet seinen Gästen die Möglichkeit, seine Leistung, einschließlich der Nachhaltigkeitsleistung, zu bewerten (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Ein Feedback-Fragebogen kann Aufschluss über die Zufriedenheit der Gäste in Bezug auf die Leistung eines Betriebes geben. Er muss nicht nur allgemeine Fragen (wie Qualität, Preis, Service usw.) abdecken, sondern auch Fragen zur Nachhaltigkeitsleistung des Betriebes enthalten.</p> <p>Wenn das Feedback der Gäste in der Bewertung Korrekturmaßnahmen erfordert, muss der Betrieb diese ergreifen, wenn möglich.</p> <p>Während des Audits zeigt der Betrieb die Bewertungsfragen in Bezug auf die Nachhaltigkeitsleistung, und gibt Beispiele dafür, wie das Gästefeedback überwacht und für Korrekturmaßnahmen genutzt wird.</p>
<h4>4. WASSER</h4>		
4.1	<p><b>Der gesamte Wasserverbrauch wird mindestens einmal im Monat registriert (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Damit der Betrieb seinen ökologischen Fußabdruck verkleinern und die Kosten senken kann, ist es in erster Linie notwendig, eine regelmäßige Erfassung des gesamten Wasserverbrauchs mindestens einmal im Monat. Falls vorhanden, wird die Wasserquelle Wenn das Wasser nicht von öffentlichen Versorgern geliefert wird, wird geprüft, ob die Wasserversorgung nachhaltig ist und keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die lokale Wasserversorgung hat.</p> <p>Die Daten sollten ausgewertet und aktiv genutzt werden, um den Wasserverbrauch zu senken. Es wird empfohlen, den Gesamtwasserverbrauch häufiger als einmal im Monat zu erfassen, da dies detailliertere Informationen liefert.</p> <p>Sollte es zu größeren Veränderungen im Wasserverbrauch kommen (insbesondere in Form eines höheren Verbrauchs als erwartet), verfügt der Betrieb über Verfahren, um sofort zu untersuchen, was der Grund für die Veränderungen im Wasserverbrauch sein könnte, und um Korrekturmaßnahmen einzuleiten.</p> <p>Während des Audits wird die monatliche Mindest Erfassung des Gesamtwasserverbrauchs vorgelegt. Der Betrieb zeigt die Verfahren zur Untersuchung und Korrektur von plötzlichen Veränderungen des Gesamtwasserverbrauchs auf. Wenn das Wasser nicht von einem öffentlichen Versorger geliefert wird, muss der Betrieb nachweisen, dass die Quelle nachhaltig ist und die Umwelt und die lokale Wasserversorgung nicht beeinträchtigt.</p>

<p>4.2</p>	<p><b>Neu installierte Toiletten haben eine kombinierte 3/6-Liter-Spülung (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da Toiletten mit Doppelspülung durch einen geringeren Wasserverbrauch einen kleineren ökologischen Fußabdruck hinterlassen und Kosten sparen, sollten Toiletten, die in den letzten 12 Monaten für Gästezimmer, öffentliche Bereiche und/oder Personalbereiche angeschafft wurden, eine Zweimengenspülung mit maximal 3/6 Litern (0,79/1,59 US-Gallonen) pro Spülung haben sollten. In einigen Fällen kann der Wasserverbrauch noch weiter reduziert werden, ohne den Komfort der Gäste und des Personals zu beeinträchtigen. Personal.</p> <p>Neu angeschaffte Toiletten mit Sensoren, die einen maximalen Verbrauch von 4,5 Litern pro Spülung erlauben, können ebenfalls akzeptiert werden.</p> <p>Während des Audits müssen Quittungen für in den letzten 12 Monaten gekaufte Toiletten vorgelegt werden, auf denen eine Zweimengenspülung von maximal 3/6 Litern angegeben ist, und das Vorhandensein von Toiletten mit Zweimengenspülung wird visuell überprüft.</p>
<p>4.3</p>	<p><b>Es gibt keine tropfenden Wasserhähne oder undichte Toiletten/Schwimmbecken (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Tropfende Wasserhähne und undichte Toiletten in öffentlichen Bereichen, Gästezimmern und Personalbereichen können sich durch übermäßigen Wasserverbrauch negativ auf den ökologischen Fußabdruck auswirken und unnötige Kosten verursachen.</p> <p>Zu den bestehenden Standardarbeitsanweisungen gehört die regelmäßige Überprüfung auf sichtbar tropfende Wasserhähne und undichte Toiletten. Wird ein tropfender Wasserhahn oder eine undichte Toilette festgestellt, werden Abhilfemaßnahmen zur Behebung des Lecks ergriffen.</p> <p>Auch undichte Stellen in Frei- oder Hallenbädern können die Umweltbilanz durch einen höheren Wasserverbrauch erheblich verbessern und zusätzliche Kosten verursachen. Der Betrieb muss daher auch über ein System verfügen, mit dem das Schwimmbadsystem regelmäßig auf Lecks überprüft wird. Die Überwachung kann erfolgen in Eine bessere Lösung ist jedoch der Einbau eines separaten Wasserzählers, der den Wasserverbrauch des Schwimmbads überwacht, oder eines Wasserleckdetektors. Es wird dringend empfohlen, diese Inspektion täglich durchzuführen.</p>

		<p>Während des Audits werden die Standardbetriebsverfahren für die regelmäßige Überprüfung auftropfende Wasserhähne und undichte Toiletten und Schwimmbäder sowie die Abhilfemaßnahmen vorgestellt, die nach der Feststellung von Leckagen durchzuführen sind. Bei der Sichtprüfung wird stichprobenartig auftropfende Wasserhähne und undichte Toiletten und Schwimmbecken geachtet.</p>
4.4	<p><b>Der Wasserfluss aus Duschen übersteigt nicht 9 Liter je Minute. Dies betrifft mindestens 75% aller Duschen (I)</b></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wassereinsparungen zu verkleinern und gleichzeitig die Kosten zu senken, muss der Wasserfluss in mindestens 75 % der Duschen in Gästezimmern, öffentlichen Bereichen, Personalbereichen und anderen Bereichen, wie Spa-Bereichen oder Fitness darf der Wasserdurchfluss 9 Liter (oder 2,38 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten.</p> <p>In Fällen, in denen es sowohl Handbrausen als auch Regenduschen gibt, gilt die Anforderung für beide Arten. Wasser Der Wasserdurchfluss in Badewannenarmaturen, die in Verbindung mit Duschen angebracht sind, fällt nicht unter dieses Kriterium.</p> <p>In vielen Fällen könnte der Wasserdurchfluss in den Duschen weiter reduziert werden, ohne den Komfort der Gäste zu beeinträchtigen. der Gäste zu beeinträchtigen.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, kann der Betrieb entweder Duschköpfe mit eingeschränktem Wasserdurchflusses oder mit Wasserbegrenzungsvorrichtungen am Fuß der Schläuche versehen. Der reduzierte Wasserdurchfluss wird häufig durch die Vermischung von Wasser und Luft in Duschperlatoen erreicht. Eine kurzfristige Lösung kann auch die Reduzierung des Wasserdrucks Drucks im Wasserverteilungssystem sein.</p> <p>Während des Audits werden Stichprobenmessungen des Wasserdurchflusses in einigen ausgewählten Duschen in verschiedenen Teilen des Betriebes durchgeführt werden.</p>

<p>4.5</p>	<p><b>Der Wasserfluss aus Wasserhähnen (Waschbecken) übersteigt nicht 8 Liter je Minute. Dies betrifft mindestens 75% aller Wasserhähne (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wassereinsparungen zu verkleinern und gleichzeitig Kosten zu senken, muss der Wasserfluss in mindestens 75 % der Wasserhähne in den Gästezimmern, in den Personalbereichen und in anderen öffentlichen Bereichen wie öffentlichen Toiletten, Wellnessbereichen oder Fitnessstudios darf der Wasserdurchfluss 8 Liter (oder 2,11 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten.</p> <p>In vielen Fällen könnte der Wasserdurchfluss noch weiter reduziert werden, ohne den Komfort der Gäste zu beeinträchtigen.</p> <p>Um das Kriterium zu erfüllen, kann der Betrieb entweder Wasserhähne mit begrenztem Wasserdurchfluss einbauen lassen Wasserdurchfluss gebaut werden oder es werden Vorrichtungen zur Wasserrosselung am Wasserhahn installiert. Der reduzierte Wasserdurchfluss wird häufig erreicht durch die Vermischung von Wasser und Luft in Wasserhahnbelüftern. Eine kurzfristige Lösung kann auch darin bestehen, den Wasserdruck im Wasserverteilungssystem sein.</p> <p>Während des Audits werden Stichprobenmessungen des Wasserdurchflusses an einigen ausgewählten Zapfstellen in verschiedenen Teilen des Betriebes durchgeführt werden.</p>
<p>4.6</p>	<p><b>Urinale haben Sensoren, Wassersparvorrichtungen oder funktionieren wasserfrei (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Urinale in der Einrichtung können durch einen geringeren Wasserverbrauch zu einem reduzierten ökologischen Fußabdruck beitragen und die Kosten senken. Wenn die Einrichtung über Urinale verfügt, müssen die Urinale entweder mit Erkennungssensoren oder einen Druckknopf haben (die Spülung darf nicht mehr als 3 Liter pro Minute betragen) oder wasserfrei sein. Jedes Urinal hat individuelle Sensoren.</p> <p>Während des Audits werden die Urinale visuell auf einzelne Erkennungssensoren, eine Drucktaste mit eingeschränktem Wasserfluss oder wasserfrei sind.</p>

<p>4.7</p>	<p><b>Neu installierte Geschirrspüler verbrauchen maximal 3,5l Wasser je Spülvorgang (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wassereinsparungen zu verkleinern und die Kosten zu senken, dürfen professionelle Abdeck- oder Geschirrspüler in der Küche, die in den letzten 12 Monaten gekauft wurden, nicht mehr als 3,5 Liter (oder 0,92 US-Gallonen) pro Korb verbrauchen.</p> <p>Geschirrspüler in Gästezimmern oder Wohnungen sind von diesem Kriterium ausgenommen. Einrichtungen ohne große Großküche sind ebenfalls von diesem Kriterium ausgenommen.</p> <p>Während des Audits sind Quittungen für in den letzten 12 Monaten gekaufte Deckel- oder Tunnelgeschirrspüler vorzulegen, aus denen der die einen maximalen Verbrauch von 3,5 Litern pro Korb ausweisen, vorgelegt werden. Alternativ können auch die technischen Datenblätter und Handbücher der Geschirrspüler vorgelegt werden, aus denen die maximale Spülmenge hervorgeht.</p>
<p>4.8</p>	<p><b>Alle Abwässer werden geklärt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck des Betriebs zu verringern, ist es wichtig, dass das Abwasser, das des Betriebs nicht unbehandelt abgeleitet wird. Der Betrieb kann entweder an eine bestehende öffentliche Kanalisation angeschlossen werden oder das Abwasser in einem eigenen Abwassersystem behandeln lassen.</p> <p>Es ist wichtig, dass alle Abwässer gemäß den nationalen und/oder lokalen Vorschriften behandelt werden. Gibt es keine diesbezüglichen Vorschriften, wird das Abwasser nach der für den Betrieb am besten geeigneten Methode behandelt. Nach der Behandlung wird das gereinigte Abwasser, wenn möglich, wiederverwendet.</p> <p>In den Ausnahmefällen, in denen die Behörden keinen Anschluss an das öffentliche Abwassersystem anbieten und es dem Betrieb nicht möglich ist, ein eigenes Abwassersystem zu schaffen, kann der antragstellende Betrieb eine Ausnahmegenehmigung beantragen.</p> <p>Die Wiederverwendung/Einleitung von Abwasser muss stets auf sichere Weise und ohne nachteilige Auswirkungen auf die örtliche Bevölkerung und die Umwelt erfolgen.</p> <p>Bei der Prüfung werden die Genehmigung oder andere geeignete Unterlagen vorgelegt, aus denen hervorgeht, dass die Anforderungen an die Abwasserbehandlung erfüllt sind. Der Betrieb legt eine schriftliche Bestätigung der zuständigen Behörde vor, aus der hervorgeht, dass die Freigabe des behandelten Abwassers keine nachteiligen Auswirkungen auf die örtliche Bevölkerung und die Umwelt hat. Bevölkerung und</p>

		<p>die Umwelt haben. Beantragt der antragstellende Betrieb eine Befreiung von der Anforderung, muss er nachweisen, dass es nicht möglich ist, das Kriterium einzuhalten. Bei der Sichtkontrolle werden alle Beobachtungen, die auf eine mögliche Nichteinhaltung dieses Kriteriums hindeuten, gemeldet.</p>
4.9	<p><b>Newly purchased dishwashers and laundry machines are not conventional domestic appliances (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Herkömmliche Haushaltsgeschirrspüler und Wäschereimaschinen sind weniger energie- und wassersparend als professionelle (industrielle) Deckel- und Tunnelgeschirrspüler/Wäschereimaschinen, wenn es um den Einsatz in großen Mengen geht. Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern und Kosten zu sparen, wird der Einsatz herkömmlicher Haushaltsgeräte im Allgemeinen vermieden oder minimiert. Geschirrspüler und Waschmaschinen, die in den letzten 12 Monaten gekauft wurden, sind daher keine konventionellen Haushaltsgeräte.</p> <p>In den Fällen, in denen nur kleine Geschirrspüler benötigt werden (z. B. in einer Bar, die keine richtigen Kücheneinrichtungen benötigt), könnte es jedoch aus ökologischer Sicht die beste Lösung sein, weiterhin herkömmliche Haushaltsgeräte zu verwenden. Ebenso könnte es in Fällen, in denen nur wenige Wäschestücke (z. B. Uniformen) im Betrieb gewaschen werden, aus ökologischer Sicht die beste Lösung sein, Haushaltswaschmaschinen zu verwenden. In diesen Fällen kann der Betrieb von der Einhaltung dieses Kriteriums ausgenommen werden. Geschirrspüler und Waschmaschinen in Gästezimmern oder Appartements sind ebenfalls von diesem Kriterium ausgenommen.</p> <p>Während des Audits werden Unterlagen vorgelegt, aus denen hervorgeht, dass es sich bei den in den letzten 12 Monaten gekauften Geschirrspülern und Waschmaschinen nicht um herkömmliche Haushaltsgeräte handelt (es sei denn, es gibt einen besonderen Grund dafür). Bei der Sichtprüfung wird die Verwendung von gewerblichen Geschirrspülern und Waschmaschinen überprüft.</p>



<p>4.10</p>	<p><b>Ein Fettabscheider ist installiert (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Gut funktionierende Fettabscheider in der Küche tragen zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks bei, indem sie Wasser und Chemikalien einsparen und Kosten senken. Um zu vermeiden, dass Fett die Abflüsse verstopft, muss der Betrieb über Fettabscheider in der Küche verfügen, und die Fettabscheider müssen regelmäßig geleert werden.</p> <p>Betriebe ohne professionelle Küche sind von diesem Kriterium ausgenommen.</p> <p>Während des Audits wird das Vorhandensein von gut funktionierenden Fettabscheidern in den Küchenabflüssen überprüft.</p>
<p>4.11</p>	<p><i>Das Schwimmbad besitzt Systeme zur Wassereinsparung, z.B. Abdeckungen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, A</p>	<p>In Ländern mit hohen Temperaturen tragen Schwimmbäder im Freien zu einem größeren ökologischen Fußabdruck bei, da sie aufgrund der erheblichen Wasserverdunstung einen höheren Wasserverbrauch und höhere Kosten verursachen. Daher muss ein Schwimmbad, wenn es nicht benutzt wird, mit einer Abdeckung oder einem anderen System (z. B. einer Gelschicht) versehen sein, um Verdunstung zu verhindern. Die Abdeckung oder ein anderes System ist außerhalb der Betriebszeiten des Schwimmbads und/oder in Zeiten, in denen das Schwimmbad nicht benutzt wird, zu verwenden. Darüber hinaus könnten Systeme zur Wiederverwendung des Schwimmbadwassers vorhanden sein.</p> <p>Aufgrund der Witterungsbedingungen wird in Freibädern an bestimmten Orten und zu bestimmten Zeiten des Jahres erwärmtes Wasser verwendet. In diesem Fall wird die Verwendung einer Abdeckung oder eines anderen Systems dringend empfohlen, da dies ebenfalls zur Energieeinsparung beiträgt.</p> <p>Während des Audits werden Unterlagen über die Verwendung einer Abdeckung oder eines anderen Systems für Schwimmbecken im Freien vorgelegt und/oder das Schwimmbecken wird visuell inspiziert.</p>

4.12	<p><i>Das Schwimmbad wird mit chemiefreien Alternativen gereinigt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, A</p>	<p>Um den Einsatz gefährlicher Chemikalien zu reduzieren, reinigt die Einrichtung ihr Schwimmbad mit chemiefreien Alternativen, wie UV-Licht, elektrolytische Wasseraufbereitung, Pflanzenfiltration, usw.</p> <p>Die Verwendung von chemiefreien Alternativen muss den einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen.</p> <p>Während des Audits wird eine Dokumentation über die chemikalienfreien Alternativen zur Reinigung der Schwimmbäder vorgelegt.</p>
4.13	<p><i>Separate Wasserzähler sind in Bereichen mit hohem Wasserverbrauch installiert (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den Wasserverbrauch in den verschiedenen Bereichen des Betriebs besser verfolgen zu können, werden zusätzliche/separate Wasserzähler installiert, insbesondere in Bereichen mit hohem Wasserverbrauch (z. B. Küchen, Schwimmbad- und Spa-Bereiche, extern geführte Betriebe usw.). Bei großen Betrieben mit vielen Gäste-/Tagungsräumen Versammlungsräumen, könnten separate Wasserzähler für verschiedene Teile des Betriebs installiert werden. Einige Einrichtungen haben sich dafür entschieden, für jeden Raum einen eigenen Wasserzähler zu installieren.</p> <p>Die Bereitstellung genauerer Informationen über den Wasserverbrauch durch zusätzliche/getrennte Wasserzähler ermöglicht den Betrieb in die Lage, gezieltere Strategien zur Senkung des Wasserverbrauchs auszuarbeiten und dadurch den ökologischen Fußabdruck zu verringern und Kosten zu sparen. Es erleichtert auch die Entdeckung von Leckagen.</p> <p>Wenn mehr Wasserzähler installiert sind, wird der Verbrauch an jedem einzelnen Wasserzähler erfasst und registriert. Idealerweise wird der Wasserverbrauch an den verschiedenen Zählern häufiger als einmal im Monat abgelesen. Monat, da dies detailliertere Informationen liefert.</p> <p>Während des Audits wird die mindestens monatliche Erfassung des Wasserverbrauchs der verschiedenen Wasserzähler (einschließlich der Angabe des Standorts) sowie das Standardarbeitsverfahren zur Untersuchung und die Korrektur plötzlicher Veränderungen im Wasserverbrauch.</p>

<p>4.14</p>	<p><i>Der Wasserfluss aus Wasserhähnen (Waschbecken) übersteigt nicht 5 Liter je Minute. Dies betrifft mindestens 75% aller Wasserhähne (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wassereinsparungen zu verringern und auch die Kosten zu senken, darf der Wasserdurchfluss bei mindestens 75 % der Wasserhähne in der Einrichtung (Gästezimmer, öffentliche Bereiche und Personalbereiche) 5 Liter (oder 1,32 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten. In einigen Fällen kann der Wasserdurchfluss noch weiter reduziert werden, ohne den Komfort der Gäste zu beeinträchtigen. Wenn der Betrieb Sensoren in den Wasserhähnen installiert hat, müssen auch diese dieses Kriterium erfüllen.</p> <p>Während des Audits werden Stichprobenmessungen des Wasserdurchflusses an einigen ausgewählten Wasserhähnen in verschiedenen Teilen des Betriebes durchgeführt.</p>
<p>4.15</p>	<p><i>Gereinigte Abwässer werden erneut genutzt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern und den Wasserverbrauch zu senken, klärt der Betrieb sein Abwasser vor Ort und verwendet es für verschiedene Zwecke, z. B. als Dünger für Felder, in den Grünanlagen des Betriebs oder an anderen geeigneten Stellen. Die Wiederverwendung des gereinigten Abwassers muss auf sichere Weise und unter Einhaltung der nationalen Rechtsvorschriften erfolgen und darf keine negativen Auswirkungen auf die lokale Bevölkerung und die Umwelt haben.</p> <p>Dieses Kriterium umfasst auch Abwässer, die aus der Kondensation von Wasser in Klimaanlage stammen.</p> <p>Bei der Prüfung werden Unterlagen über die Behandlung und Wiederverwendung des gereinigten Abwassers vor Ort vorgelegt, und der Betrieb bestätigt, dass die Verwendung des gereinigten Abwassers keine nachteiligen Auswirkungen auf die örtliche Bevölkerung und die Umwelt hat (z. B. in Form eines diesbezüglichen Bestätigungsschreibens der zuständigen örtlichen Behörde).</p>

<p>4.16</p>	<p><i>Regenwasser wird aufgefangen und genutzt (z.B. Toiletten, Grundflächen) (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wassereinsparungen zu verringern und auch Kosten zu sparen, wird Regenwasser gesammelt und für Toiletten, die Bewässerung der Grünflächen des Betriebs oder andere geeignete Zwecke verwendet. Das Sammeln von Regenwasser muss sicher und ohne nachteilige Auswirkungen auf die Gäste und das Personal des Betriebs, die örtliche Bevölkerung und die Umwelt erfolgen.</p> <p>Im Rahmen des Audits werden die Anlagen zum Sammeln von Regenwasser einer Sichtprüfung unterzogen, und der Betrieb bestätigt, dass das gesammelte Regenwasser keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gäste und das Personal des Betriebs, die örtliche Bevölkerung und die Umwelt hat (z. B. in Form eines diesbezüglichen Bestätigungsschreibens der zuständigen örtlichen Behörde).</p>
<p>4.17</p>	<p><i>Der Betrieb stellt sicher, dass eine Wasserrisikobewertung durchgeführt wird und die Empfehlungen der Bewertung berücksichtigt werden (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um sicherzustellen, dass Wasser als gemeinsame Ressource nachhaltig bewirtschaftet wird, stellt der Betrieb sicher, dass eine Wasserrisikobewertung durchgeführt wird, um potenzielle wasserbezogene Risiken (wie Trockenheit, Überschwemmung oder Wasserverschmutzung) am Standort des Betriebs zu ermitteln.</p> <p>Die Wasserrisikobewertung muss von einer relevanten und geeigneten Behörde oder einem externen Unternehmen durchgeführt werden.</p> <p>Werden bei der Bewertung potenzielle wasserbedingte Risiken festgestellt, müssen die Empfehlungen in Form von in Form von zusätzlichen Vorsichtsmaßnahmen und Aktionen in Zusammenarbeit mit anderen relevanten Akteuren berücksichtigt werden. Für weitere Informationen finden Sie im <a href="#">WWF-Wasserrisikofilter</a>.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine Wasserrisikobewertung vor und dokumentiert, dass die Empfehlungen aus der Fremdbewertung berücksichtigt werden.</p>

## 5. WÄSCHE UND REINIGUNG

5.1	<p><b>In den Zimmern müssen Informationen über den üblichen Wechsel der Bettwäsche vorhanden sein (I)</b></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks und zur Senkung der mit dem Wasch- und Reinigungsprozess verbundenen Kosten muss im Zimmer ein Hinweisschild angebracht werden, dass die Bettwäsche auf Wunsch gewechselt wird (vorzugsweise in der Nähe des Bettes). Die Information kann alternativ auch auf andere Weise in den Gästezimmern präsentiert werden, z. B. auf dem TV-Monitor, in der Gästemappe, usw.</p> <p>Die Schilder informieren die Gäste über das Standardverfahren des Betriebes in Bezug auf den Wechsel der Bettwäsche (z. B. jede dritte Nacht) und werden durch Informationen über das Verfahren ergänzt, wenn ein Gast einen weniger häufigen oder häufigeren Wechsel als das Standardverfahren wünscht.</p> <p>Zusätzlich zu den Informationen kann der Betrieb die Gäste beim Einchecken auch aktiv nach ihren Wünschen bezüglich des Laken Wechsels fragen.</p> <p>Während des Audits werden die Schilder/Informationen über den Wechsel der Bettwäsche in den Gästezimmern visuell überprüft.</p>
5.2	<p><b>In den Zimmern müssen Informationen über den üblichen Wechsel der Handtücher angebracht werden (I)</b></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und dadurch Kosten im Zusammenhang mit dem Wasch- und Reinigungsprozess zu senken zu reduzieren, muss im Zimmer ein Hinweisschild angebracht sein, dass die Handtücher auf Wunsch gewechselt werden (vorzugsweise im Bad des Gästezimmers). Die Information kann alternativ auch auf andere Weise auf andere Weise in den Gästezimmern angebracht werden, z. B. auf dem TV-Monitor, in der Gästemappe usw.</p> <p>Die Schilder informieren die Gäste über das Standardverfahren des Betriebes in Bezug auf den Wechsel von Die Schilder informieren die Gäste über das Standardverfahren des Betriebs in Bezug auf den Handtuchwechsel (z. B. jede dritte Nacht) und werden durch Informationen über das Verfahren ergänzt, wenn ein Gast einen weniger häufigen oder häufigeren Wechsel als die Standardprozedur wünscht.</p> <p>Zusätzlich zu den Informationen kann der Beherbergungsbetrieb die Gäste beim Einchecken auch aktiv nach ihren nach ihren Wünschen bezüglich des Handtuchwechsels fragen.</p>

		<p>Bietet ein Betrieb keine Handtücher als Teil der Dienstleistung an, gelten die Anforderungen bezüglich der Wiederverwendung von Handtüchern nicht anwendbar.</p> <p>Während des Audits werden die Schilder/Informationen über den Handtuchwechsel in den Gästezimmern visuell inspiziert.</p>
5.3	<p><b>Mindestens 75% der chemischen Reinigungsprodukte für den täglichen Gebrauch tragen ein anerkanntes Öko-Label (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, wird die Verwendung von Reinigungsmitteln, die gefährliche Chemikalien enthalten, auf ein minimiert. Der Betrieb muss sicherstellen, dass mindestens 75 % aller chemischen Reinigungsprodukte für den täglichen Gebrauch in allen Bereichen der Einrichtung ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen tragen. Dies umfasst die Produkte, die für die tägliche Reinigung der Gästezimmer, Konferenzräume, Restaurants, öffentlichen Bereiche (mit Ausnahme der Schwimmbäder) und der Personalbereiche (mit Ausnahme der Küche und der Wäscherei) verwendet werden.</p> <p>Bei den anerkannten Umweltzeichen kann es sich um internationale (z. B. EU-Ecolabel, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, usw.) oder nationale, von Dritten geprüfte Umweltzeichen sein.</p> <p>Der Mindestanteil von 75 % an Produkten mit dem Umweltzeichen kann anhand der Gesamtkosten, der Anzahl der Produkte oder der eingekauften Menge berechnet werden. Produkte oder der eingekauften Menge berechnet werden.</p> <p>Wenn es einem Betrieb nicht möglich ist, mindestens 75 % der chemischen Reinigungsmittel für den täglichen Gebrauch mit einem anerkannten Umweltzeichen auf dem nationalen Markt zu kaufen, kann er stattdessen alternative Reinigungsmöglichkeiten in Betracht ziehen Reinigung (siehe Kriterium 5.9). Wenn keine der beiden Optionen möglich ist, kann der Betrieb eine Befreiung von der Einhaltung der Anforderung beantragen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Liste aller chemischen Reinigungsmittel vor, die täglich verwendet werden, mit einer mit der Angabe, dass mindestens 75 % der Produkte ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen tragen. Eine Stichprobe Stichprobenkontrolle während der Sichtprüfung bestätigt das Vorhandensein von Umweltzeichen auf den täglich verwendeten Reinigungsmitteln. Wenn der Betrieb eine Befreiung von dieser Vorschrift beantragt, muss der Nachweis erbracht werden, dass</p>

		<p>der Betrieb erfolglos versucht hat, chemische Reinigungsmittel für den täglichen Gebrauch mit einem mit einem anerkannten Umweltzeichen auf dem nationalen Markt zu kaufen, und alternative Reinigungslösungen in Betracht gezogen hat.</p>
5.4	<p><b>Desinfektionsmittel dürfen nur bei Bedarf und in Übereinstimmung mit den Hygienevorschriften verwendet werden (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel sind nur dann zu verwenden, wenn Insekten, Pilze, Bakterien oder Viren eine erhebliche Belästigung oder ein Gesundheitsrisiko darstellen und die Desinfektion nicht erfolgreich durch andere Methoden ersetzt werden kann. Die Händedesinfektion fällt nicht unter dieses Kriterium.</p> <p>Aufgrund ihrer potenziellen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit wird die Verwendung von Desinfektionsmitteln auf ein Minimum reduziert, durch weniger schädliche Mittel ersetzt und/oder nur dann eingesetzt, wenn dies unbedingt erforderlich ist.</p> <p>Desinfektionsmittel müssen von den nationalen Behörden zugelassen sein und dürfen nur für die in den Sicherheitsdatenblättern (MSDS) und/oder anderen technischen Datenblättern beschriebenen Anwendungsbereiche verwendet werden. Die vorgeschriebene Konzentration und Einwirkzeit sind unbedingt einzuhalten, wie sie in dem Dokument. Die Desinfektion darf nur von geschultem Personal oder externen, für diesen Zweck zugelassenen Auftragnehmern durchgeführt werden. Wichtig ist auch, dass der Betrieb den korrekten Umgang mit den Desinfektionsmitteln sicherstellt (siehe Kriterium 6.6).</p> <p>Für den Fall, dass die nationalen Behörden strengere oder diesem Kriterium widersprechende Hygienevorschriften vorschreiben Kriterium widersprechen, hält sich der Betrieb an die offiziellen nationalen Vorschriften und wird von diesem Kriterium.</p> <p>Bei der Prüfung legt der Betrieb die Sicherheitsdatenblätter (MSDS) und/oder andere technische Datenblätter für die verwendeten Desinfektionsmittel vor. Datenblätter für die verwendeten Desinfektionsmittel sowie die Standardarbeitsanweisungen vor, aus denen hervorgeht, dass die Verwendung von Desinfektionsmitteln den Anforderungen des Dokuments entspricht.</p>
5.5	<p><b>Es werden Papierhandtücher, Taschentücher und Toilettenpapier verwendet, die</b></p>	<p>International oder national anerkannte Umweltzeichen für Papierhandtücher, Kosmetiktücher und Toilettenpapier (z. B. EU Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC oder PEFC) sind ein Beweis für einen kleineren ökologischen Fußabdruck durch einen umweltfreundlicheren Produktionsprozess.</p>

	<p><b>entweder aus chlorfrei gebleichtem Papier hergestellt wurden oder durch ein Öko-Label ausgezeichnet wurden. (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Alternativ oder zusätzlich muss geprüft werden, ob die Produkte chlorfrei gebleicht sind, da Chlor Bleichen von Zellulosefasern bedeutet einen zusätzlichen Einsatz von Energie und Chemikalien.</p> <p>Die Anforderung ist für alle Betriebe obligatorisch, aber es kann eine Ausnahme gewährt werden, wenn die Produkte nicht in der Nähe des Betriebs erhältlich sind.</p> <p>Während des Audits wird bei der Sichtkontrolle überprüft, ob die gekauften Papierhandtücher, Kosmetiktücher und Toilettenpapier Papier aus chlorfrei gebleichtem Papier bestehen oder mit einem Umweltzeichen versehen sind.</p>
5.6	<p><i>Das Unternehmen nutzt nur Geschirrspülmittel, die mit einem Öko-Label ausgezeichnet sind (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Verwendung von Geschirrspülmitteln wird auf ein Minimum beschränkt (korrekte Dosierung), und die Produkte tragen ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen, da diese Produkte im Vergleich zur Verwendung von Produkten ohne Umweltzeichen einen geringeren ökologischen Fußabdruck haben.</p> <p>Während des Audits wird visuell überprüft, ob die Geschirrspülmittel mit einem Umweltzeichen ausgezeichnet sind.</p>
5.7	<p><i>Das Unternehmen nutzt nur Waschmittel, die mit einem Öko-Label ausgezeichnet sind (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Verwendung von Waschmitteln wird auf ein Minimum beschränkt (korrekte Dosierung), und die Produkte tragen ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen, da diese Produkte im Vergleich zur Verwendung von Produkten ohne Umweltzeichen einen geringeren ökologischen Fußabdruck haben.</p> <p>Während des Audits wird visuell überprüft, ob die Waschmittel mit einem Umweltzeichen versehen sind.</p>



<p>5.8</p>	<p><i>Für die tägliche Reinigung werden konzentrierte chemische Reinigungsprodukte und ein Dosierte System verwendet (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, werden täglich konzentrierte chemische Reinigungsprodukte verwendet und vor Ort verdünnt, um die Menge an Plastikmüll und die negativen Auswirkungen auf die Umwelt durch den Transport. Die Einrichtung verfügt über ein automatisches Dosiersystem (Verdünnung), um sicherzustellen, dass die richtige Menge an Reinigungsmitteln verwendet wird. Die täglichen Reinigungsmittel sollten vorzugsweise in geschlossenen Kreisläufen Kreislaufsystemen erfolgen, die einen direkten Kontakt mit den Chemikalien sowie ein Verschütten verhindern.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass die täglichen chemischen Reinigungsmittel in konzentrierter Form gekauft werden, und die Sichtprüfung bestätigt das Vorhandensein eines automatischen Dosiersystems.</p>
<p>5.9</p>	<p><i>Fasertuch aus Naturfasen wird zur Reinigung verwendet (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Verwendung von Fasertüchern für die Reinigung verringert den ökologischen Fußabdruck durch einen geringeren Verbrauch von Papier, Wasser und Reinigungsmitteln (Chemikalien) erheblich und trägt zur Kostensenkung für die Einrichtung bei. Die Fasertücher müssen aus Naturfasern bestehen (anstelle von synthetischen Stoffen, die Mikroplastik ins Wasser abgeben).</p> <p>Während des Audits wird visuell überprüft, ob Fasertücher aus Naturfasern für die Reinigung verwendet werden.</p>
<p>5.10</p>	<p><i>Es werden chemiefreie Reinigungs- und Desinfektionsmethoden verwendet (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck und den Einsatz chemischer Produkte zu verringern, verwendet die Einrichtung chemiefreie Reinigungs- und Desinfektionsmethoden.</p> <p>Zu den chemiefreien Reinigungs- und Desinfektionsmethoden gehören die Verwendung von deionisiertem Wasser, die Reinigung mit Hochdruck Wasserreinigung usw.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, werden chemiefreie Reinigungs- und Desinfektionsmethoden in folgenden Bereichen eingesetzt öffentlichen Bereichen, Gästezimmern und Konferenzräumen angewandt, während die Küchen von diesem Kriterium ausgenommen sind.</p> <p>Für den Fall, dass die nationalen Behörden strengere oder diesem Kriterium widersprechende Hygienevorschriften vorschreiben Kriterium widersprechen, hält sich der Betrieb an</p>

		<p>die offiziellen nationalen Vorschriften und wird von diesem Kriterium befreit. Kriterium.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine Standardarbeitsanweisung vor, die die Reinigung und Desinfektion Reinigung und Desinfektion mit chemiefreien Reinigungsmethoden in öffentlichen Bereichen, Gästezimmern und Konferenzräumen dokumentiert.</p>
5.11	<p><i>Das Unternehmen vermeidet Duftspray und Parfüm im Zusammenhang mit Wäsche und Reinigung (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch den Einsatz weniger chemischer Substanzen zu verringern und die Risiken von allergischen Reaktionen zu verringern, verwendet die Einrichtung keine Parfümsprays und Parfums in Wasch- und Reinigungsmitteln oder in Raumsprays.</p> <p>Diese Anforderung gilt sowohl, wenn das Personal des Betriebs das Waschen und Reinigen beaufsichtigt, als auch, wenn die Arbeiten an einen Drittanbieter ausgelagert werden.</p> <p>Während des Audits wird visuell überprüft, dass die Wasch- und Reinigungsmittel keine Duftstoffe enthalten. Spray oder Parfüm enthalten. Alternativ legt der Betrieb eine Erklärung des Anbieters der Wasch- und Reinigungsmittel Wasch- und Reinigungsmittel oder des Drittanbieters vor, die belegt, dass die verwendeten Wasch-/Reinigungsmittel kein Parfümspray oder Parfüm enthalten.</p>
5.12	<p><i>Der Betrieb bietet seinen Gästen die Möglichkeit, auf die Reinigung der Zimmer zu verzichten (G)</i></p> <p>HH, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern und Wasser, Energie und Chemikalien zu sparen, bietet die Einrichtung die Möglichkeit den Gästen die Möglichkeit, auf die Reinigung der Zimmer zu verzichten.</p> <p>Die Option kann beim Einchecken angeboten werden, indem auf diese Option durch Türanhänger hingewiesen wird oder durch Anbringung von Schildern am Bett. Um die Gäste zur Teilnahme zu ermutigen, könnte ein Belohnungssystem eingeführt werden Belohnungssystem, z. B. in Form eines Gutscheins oder eines Beitrags zu Nachhaltigkeitsinitiativen.</p> <p>Für den Fall, dass die nationalen Behörden strengere oder diesem Kriterium widersprechende Hygienevorschriften erlassen, muss das Kriterium widersprechen, muss sich der Betrieb an die offiziellen nationalen Vorschriften halten.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Unterlagen (z. B. die Türanhänger) vor, die die Einhaltung des Kriteriums.</p>

## 6. ABFALL

6.1	<p><b>Das Unternehmen trennt Abfälle entsprechend der nationalen Gesetzgebung, mindestens jedoch in 3 Kategorien (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Wiederverwendung und das Recycling von Abfällen zu fördern, trennt die Einrichtung die Abfälle gemäß den nationalen (einschließlich lokalen) Rechtsvorschriften, jedoch in mindestens drei Kategorien.</p> <p>Beispiele für getrennte Abfälle sind Papier, Pappe, Metall, Dosen, Glas, Kunststoff, Pfandflaschen, Bio- und Lebensmittelabfälle, Gartenabfälle, Speiseöl usw. Allgemeine Abfälle oder sonstige Abfälle werden nicht als Kategorie betrachtet.</p> <p>Neben der Abfalltrennung wird der Betrieb dazu angehalten, die Abfallmenge zu reduzieren, z. B. durch Vereinbarungen mit Lieferanten über die Sammlung und Wiederverwendung von Material, das für die Annahme von Lebensmitteln und Getränken verwendet wird (siehe Kriterium 6.14).</p> <p>Im Rahmen der Erfüllung dieses Kriteriums sollte der Betrieb sicherstellen, dass ein möglichst großer Teil der getrennten Abfälle entweder vor Ort oder in der Annahmestelle für gebrauchte Abfälle recycelt/wiederverwendet wird. Die getrennten Abfälle werden in Übereinstimmung mit den einschlägigen nationalen/lokalen Rechtsvorschriften sicher gelagert.</p> <p>Die Sortieranlagen sind für das Personal leicht zugänglich. Einrichtungen mit Küchen sollten den Abfall möglichst in der in der Küche trennen, wenn dies möglich ist.</p> <p>Liegt eine schriftliche Bestätigung der nationalen/lokalen Behörden vor, die garantiert, dass die Abfälle nach der Sammlung getrennt werden, braucht der Betrieb die Abfälle nicht vor Ort zu trennen. Das Personal des Betriebes muss dennoch in den Grundsätzen der Abfallwirtschaft geschult werden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Erklärung (z. B. in Form eines Bestätigungsschreibens der zuständigen lokalen Behörde) vor, aus der hervorgeht, dass er die nationalen und lokalen Rechtsvorschriften zur Abfallsortierung einhält, und die Abfallsortieranlagen (mindestens drei Kategorien sortierter Abfälle) werden während des Audits (visueller Teil).</p>
-----	---	---

<p>6.2</p>	<p><b>Der getrennte Abfall wird durch die kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen, durch private Unternehmen oder durch die eigenen Einrichtungen des Unternehmens ebenfalls getrennt weiter verwertet (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Es ist wichtig, dass der Betrieb sicherstellt, dass die nach den verschiedenen Kategorien getrennten Abfälle auch während und nach der Abholung im Rahmen der anschließenden Abfallbehandlung getrennt behandelt werden. Die anschließende Abfallbehandlung umfasst (gegebenenfalls) weitere Sortierung/Trennung, Recycling und Entsorgung.</p> <p>Für die Abholung und anschließende Behandlung der getrennten Abfälle kann der Betrieb eine Vereinbarung mit den lokalen oder nationalen Abfallentsorgungsbehörden und/oder mit einem privaten Unternehmen treffen.</p> <p>Die Einrichtung kann auch über eigene Anlagen für die Behandlung eines Teils der getrennten Abfälle verfügen (z. B. Kompostierung von organischen und Gartenabfällen). Darüber hinaus ist es möglich, dass die Einrichtung über Einrichtungen verfügt, um die Menge der getrennten Abfälle zu reduzieren, bevor sie an die Abfallentsorgungseinrichtungen weitergeleitet werden, z. B. in Form einer Maschine zum Komprimieren von Pappe.</p> <p>Wird der getrennte Abfall von einem privaten Unternehmen oder durch eigene Anlagen behandelt, muss der Betrieb nachweisen, dass die Abfallbehandlung auf umweltverträgliche Weise erfolgt und nicht gesundheitsschädlich ist.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb den/den Vertrag/Verträge mit den öffentlichen und/oder privaten Abfallentsorgern über die ordnungsgemäße Behandlung der Abfälle in getrennten Kategorien im Zusammenhang mit der Abholung und die anschließende Behandlung. Verfügt der Betrieb über eigene Einrichtungen für die Behandlung getrennter Abfälle, wird das Standardarbeitsverfahren vorgelegt, und die Einrichtungen werden bei der Sichtkontrolle überprüft.</p>
------------	---	--

6.3	<p><b>Anweisungen über den Umgang mit und die Trennung von Abfall sind dem Personal leicht zugänglich (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Der Müllsortierbereich ist mit Anweisungen/Schildern versehen, die dem Personal deutlich zeigen, wie der Müll zu trennen ist. Es wird dringend empfohlen, Piktogramme oder Abbildungen zu verwenden, um das Verständnis der verschiedenen Behälter für die unterschiedlichen Abfallarten zu erleichtern.</p> <p>Während des Audits werden die leicht verständlichen Anweisungen/Schilder an den Abfallsortieranlagen visuell überprüft. Es wird auch überprüft, ob die Anweisungen befolgt werden (der Abfall wird in die richtigen Abschnitte getrennt).</p>
6.4	<p><b>Neu erworbene Pumpen und Kühlanlagen enthalten keine FCKW. Alle Geräte entsprechen immer den nationalen Rechtsvorschriften bezogen auf die stufenweise Beendigung der Nutzung bestimmter Kältemittel (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die in den letzten 12 Monaten vom Betrieb gekauften energieverbrauchenden Pumpen und Kühlanlagen dürfen keine FCKW- (Fluorchlorkohlenwasserstoff, auch Freon genannt) oder HFCKW-Verbindungen (teilhalogenierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe) enthalten, da diese Treibhausgase sind und zum Abbau der Ozonschicht beitragen. Die Information, ob die Produkte FCKW oder HFCKW enthalten, findet sich in den Produktspezifikationen oder im Informationsmaterial des Produkts.</p> <p>In vielen Ländern sind FCKW-/HFCKW-haltige Produkte gesetzlich nicht mehr zugelassen, so dass es nicht möglich ist, Pumpen und Kühlanlagen zu kaufen, die diese Verbindungen enthalten. Wenn die nationale oder lokale Gesetzgebung FCKW-/HFCKW-haltige Produkte verbietet, muss sich der Betrieb an die entsprechende Gesetzgebung halten.</p> <p>Auch die Verwendung von HFCKW (Fluorkohlenwasserstoffe) wird nicht mehr empfohlen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, die bestätigen, dass Pumpen und Kühlanlagen, die in den letzten 12 Monaten gekauft wurden, keine FCKW/HFCKW enthalten.</p>

<p>6.5</p>	<p><b>Einwegmaterial (Tassen, Teller, Besteck) wird nicht mehr eingesetzt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den Einsatz von Ressourcen und die Abfallmenge zu reduzieren, verwendet die Einrichtung kein Einweggeschirr wie Tassen/Gläser, Teller und Besteck, Strohhalme, Kaffee Rührer usw.</p> <p>Einweggeschirr kann nur in Ausnahmefällen oder aus Sicherheitsgründen verwendet werden, z. B. im Schwimmbadbereich, bei besonderen Veranstaltungen (wo dies erforderlich ist) oder in Verbindung mit Speisen/Getränken zum Mitnehmen. Wenn die Einrichtung Einweggeschirr verwenden muss, empfehlen wir dringend die Verwendung von biologisch abbaubarem Geschirr aus Papier (ohne Kunststoffbeschichtung), Pappe, Holz, Maisstärke oder anderen pflanzlichem Material, das biologisch abbaubare Bestandteile enthält.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine schriftliche Politik in Bezug auf Einweggeschirrprodukte vor, die Einweggeschirr vor, und bei der Sichtkontrolle wird überprüft, ob der Betrieb die schriftliche Strategie in dieser Angelegenheit befolgt.</p>
<p>6.6</p>	<p><b>Gefährliche Chemikalien sind so in Behältern gelagert, dass bei eventuell auftretenden Lecks Umweltschäden vermieden werden können (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Gefährliche Chemikalien (einschließlich Abfälle) werden unabhängig davon, ob sie in fester oder flüssiger Form vorliegen, sicher und mit besonderer Sorgfalt gelagert, um eine Verunreinigung der Umwelt und eine Gesundheitsgefährdung für das Personal zu vermeiden.</p> <p>Die getrennten gefährlichen Chemikalien werden unter Einhaltung der einschlägigen nationalen/lokalen Rechtsvorschriften und gemäß den Empfehlungen in den Sicherheitsdatenblättern sicher gelagert. Es wird dringend empfohlen, die gefährlichen Chemikalien in einem verschlossenen Raum getrennt von anderen Abfällen zu lagern.</p> <p>Beispiele für gefährliche Chemikalien, die getrennt gelagert werden müssen, sind Pestizide, Farben, Batterien, Glühlampen, elektronische Geräte, Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel für Schwimmbekken und andere Desinfektionsmittel usw.</p> <p>Neben der sicheren Aufbewahrung der gefährlichen Chemikalien in getrennten Behältern gibt es auch eine Sicherheitsrichtlinie für den Umgang mit den verschiedenen gefährlichen Chemikalien, um eine mögliche Vermischung von Tropfen und Verschüttungen zu vermeiden. Der Ort, an dem die gefährlichen Chemikalien aufbewahrt werden, muss gut belüftet sein, um ein Gesundheits- und Sicherheitsrisiko für das Personal beim Betreten des Raums zu vermeiden.</p>

		<p>Die Einrichtung verfügt über ein Verfahren für den Umgang mit potenziellen Zwischenfällen, und die Einrichtung führt ein Die Einrichtung führt Aufzeichnungen über alle Vorfälle mit Informationen über den Umgang mit verschütteten Chemikalien zum Schutz der menschlichen Gesundheit und die Umwelt zu schützen.</p> <p>Neben der Trennung und sicheren Lagerung von gefährlichen Chemikalien ist der Betrieb angehalten die Menge dieser Arten von Chemikalien zu reduzieren oder (falls verfügbar) Produkte zu ersetzen die weniger schädlich für die Umwelt zu ersetzen.</p> <p>Während des Audits werden die getrennten Behälter für die verschiedenen Arten von gefährlichen, festen und flüssigen Chemikalien einer Sichtprüfung unterzogen. festen und flüssigen Chemikalien, und es wird geprüft, ob sie sicher in einem separaten Raum mit Belüftung gelagert werden und dass keine Leckagen aus den Gefahrstoffbehältern vorhanden sind.</p>
6.7	<p><b>Gefährliche Chemikalien werden sicher zu einer anerkannten Annahmestelle für Abfallentsorgung transportiert (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Nachdem der Betrieb für die sichere Trennung und Lagerung der gefährlichen festen oder flüssigen Abfälle gesorgt hat, muss auch sichergestellt werden, dass diese Abfälle sicher zu einer für die Annahme und Behandlung gefährlicher Abfälle und Umgang mit gefährlichen Abfällen zugelassen ist.</p> <p>Öffentliche Behörden oder private Unternehmen, die für den Transport gefährlicher Abfälle zugelassen sind, sind vorzugsweise für den Transport der gefährlichen Abfälle zur nächstgelegenen geeigneten Auffanganlage zuständig. Alternativ kann der Betrieb den Transport der gefährlichen Abfälle beaufsichtigen, wenn dies auf umwelt- und gesundheitsverträgliche Weise und unter Einhaltung der nationalen/lokalen Vorschriften für den Transport gefährlicher Abfälle geschehen kann.</p> <p>Der Betrieb kann mit anderen Betrieben bei der gemeinsamen Beförderung getrennter gefährlicher Abfälle zusammenarbeiten, wenn dies sicher geschieht und die anschließende Behandlung dieser Abfälle nicht beeinträchtigt wird.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb ein Standardarbeitsverfahren vor, aus dem hervorgeht, dass der Betrieb sicherstellt, dass der Transport der gefährlichen Abfälle zur nächstgelegenen geeigneten zugelassenen Aufnahmeeinrichtung sicher und unter Einhaltung der nationalen/lokalen Vorschriften erfolgt.</p>

6.8	<p><b>Jedes Badezimmer besitzt einen Abfallbehälter (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Jedes Badezimmer muss mit einem Abfalleimer ausgestattet sein, damit die Hygieneabfälle gesammelt und nicht in die Toilette und in die Kanalisation gespült werden. In vielen Fällen enthalten diese und andere Hygieneprodukte Plastik und sind daher schädlich für die Umwelt.</p> <p>Es wird dringend empfohlen, ein Schild im Badezimmer oder einen Hinweis im Zimmer/öffentlichen Bereich anzubringen darauf hinweisen, dass Hygieneabfälle und andere ähnliche nicht spülbare Produkte in den Abfalleimer des Badezimmers zu werfen sind nicht in die Toilette gespült werden, was zu Verstopfungen und Verschmutzung führt.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) wird das Vorhandensein eines Abfalleimers und eines entsprechenden Schildes im Badezimmer überprüft.</p>
6.9	<p><b>Maximal fünf Lebensmittel/Getränke sind in Einzelportionen verpackt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch die Verringerung der Abfallmenge zu verkleinern und auch die Kosten zu senken, dürfen die Restaurants, Kantinen, Bars und andere Verpflegungsdienste der Einrichtung nicht mehr als maximal fünf Lebensmittel-/Getränkeprodukte in einzeln verpackten Einzelportionen.</p> <p>Zu den Lebensmitteln/Getränkeprodukten gehören Milch/Sahne, Zucker, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt, Käse, Salz/Pfeffer, usw.</p> <p>Es wird dringend empfohlen, nach Möglichkeit alle einzeln verpackten Einzelportionen zu ersetzen (z. B. sofern nicht aus hygienischen Gründen gesetzlich anders vorgeschrieben). Stattdessen kann der Betrieb die Einzelportionen Portionen in wiederverwendbaren Behältern, z. B. in kleinen Gläsern, anbieten.</p> <p>Bei Produkten, die einzeln verpackt sind, wird dringend empfohlen, das Recycling der der Verpackungen sicherzustellen.</p> <p>Dieses Kriterium bezieht sich zwar auf Restaurants, Bars, Betriebskantinen und andere Verpflegungsdienste des Obwohl sich dieses Kriterium auf Restaurants, Bars, Personalkantinen und andere Verpflegungsdienste des Betriebs bezieht, wird die Einhaltung dieses Kriteriums auch für Gästezimmer nachdrücklich empfohlen.</p> <p>Für den Fall, dass die nationalen Behörden strengere oder diesem Kriterium widersprechende Hygienevorschriften vorschreiben Kriterium widersprechen, hält sich der Betrieb an</p>



		<p>die offiziellen nationalen Vorschriften und wird von diesem Kriterium befreit. Kriterium.</p> <p>Während des Audits (Sichtkontrolle) präsentiert der Betrieb höchstens fünf Arten von Lebensmittel-/Getränkeprodukte, die einzeln verpackt sind.</p>
6.10	<p><b>Das Unternehmen registriert die Gesamtabfallmenge (I/G)</b></p> <p>HH, CF, K (I) KU, R, A (G)</p>	<p>Es ist wichtig, die Abfallmenge zu kennen, damit der Betrieb einen Plan zur Verringerung seines ökologischen Fußabdrucks durch Abfallvermeidung, -recycling und/oder -wiederverwendung und damit zur Kostensenkung erstellen kann.</p> <p>Der Betrieb erfasst daher monatlich die Abfallmenge, vorzugsweise getrennt nach die verschiedenen Abfallkategorien.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Übersicht über die monatlich gesammelte Abfallmenge vor, vorzugsweise pro Kategorie.</p>
6.11	<p><i>Toilettenartikel wie Seife, Shampoo und Duschgel werden in Spendern bereitgestellt (G)</i></p> <p>CF, K, R, A (I) HH, KU (G)</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Verringerung der Abfallmenge zu reduzieren, verwendet die Einrichtung Spender anstelle von einzeln verpackten Behältern in Reisegröße für Toilettenartikel wie Seife, Shampoo und Duschgel.</p> <p>Dies gilt für die Bäder in den Gästezimmern, die Toiletten in den öffentlichen Bereichen und die Toiletten/Duschen in den Personalbereichen.</p> <p>Wenn die Spender nachgefüllt werden, müssen sie regelmäßig ordnungsgemäß gereinigt werden.</p> <p>Falls die nationalen Behörden Hygienevorschriften erlassen, die im Widerspruch zu diesem Kriterium stehen, muss der Betrieb die offiziellen nationalen Vorschriften befolgen und wird von diesem Kriterium befreit.</p> <p>Während des Audits (Sichtkontrolle) wird das Vorhandensein von Spendern überprüft.</p>
6.12	<p><i>Die Verpackungen von Toilettenartikeln in Reisegröße wie Seife, Shampoo und Duschgel werden recycelt, bestehen aus recyceltem Kunststoff, tragen ein</i></p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Verringerung der Abfallmenge zu reduzieren, verwendet die Einrichtung nur einzeln verpackte Behälter/Verpackungen in Reisegröße für Shampoo, Duschgel, Seife usw., wenn die Behälter/Verpackung recycelt ist, aus recyceltem Kunststoff besteht, ein Umweltzeichen trägt (z. B. ein FSC-Siegel für Papier) oder biologisch abbaubar ist.</p>

	<p><i>Umweltzeichen oder sind biologisch abbaubar (G)</i></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Produktreste sollten nach Möglichkeit in den Personalbereichen verwendet werden. Wo dies erlaubt ist, können gebrauchte Toilettenartikel gegen eine Spende gesammelt oder dem Personal mit nach Hause gegeben werden.</p> <p>Wenn die Verpackungen in dem jeweiligen Land recycelbar sind, werden sie recycelt, so dass das Standardverfahren dafür sorgen, dass sie von anderen Abfällen getrennt werden. Darüber hinaus wird empfohlen, dass die Gäste aufzufordern, die leeren Verpackungen neben den Mülleimer zu stellen, damit das Housekeeping sie leichter von anderen Abfällen trennen kann. von anderen Abfällen zu trennen.</p> <p>Während des Audits stellt der Betrieb die Produkte und das Standardverfahren für die Wiederverwendung für die Wiederverwendung von Produktresten und das Recycling von Verpackungen.</p>
6.13	<p><i>Toilettenartikel, Kosmetiktücher und andere Einwegartikel für Gäste sind nur auf Anfrage erhältlich (G)</i></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Verringerung der Abfallmenge zu reduzieren, verfügt die Einrichtung nicht über Kosmetiktücher oder andere Einwegartikel wie Seife, Shampoo, Duschgel, Hausschuhe, Schuhcreme, Duschhauben, Bürsten, Nagelfeilen usw. in den Gästezimmern zur Verfügung. Stattdessen können diese Artikel auf Anfrage an der Rezeption erhältlich sein. der Rezeption erhältlich.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) wird überprüft, ob Toilettenartikel, Kosmetikkoffer und andere Einwegartikel nicht in den Gästezimmern vorhanden sind.</p>
6.14	<p><i>Mindestens fünf Arten von Produkten werden in wiederverwendbaren Verpackungen geliefert, die an den Lieferanten zurückgegeben werden (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Die vom Betrieb erzeugte Abfallmenge kann weiter reduziert werden, indem Vereinbarungen mit verschiedenen Lieferanten getroffen werden, die Waren in Verpackungsmaterial liefern, das zurückgegeben und wiederverwendet werden kann (z. B. Kunststoffdosen Styroporboxen, Kunststoffkisten usw.).</p> <p>Damit ein Betrieb dieses Kriterium erfüllen kann, müssen mindestens fünf Arten von Produkten in Verpackungsmaterial geliefert werden, das zurückgegeben und wiederverwendet werden kann. Erhält ein Betrieb weniger als insgesamt weniger als fünf Arten von Produkten erhält und diese alle in wiederverwendbaren Verpackungen geliefert werden, erfüllt er auch dieses Kriterium.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Vereinbarungen mit den Lieferanten über die Sammlung und Wiederverwendung</p>

		von Wiederverwendung von Verpackungsmaterial für mindestens fünf Produktarten vor.
6.15	<p><i>Der Betrieb verfügt über einen Abfallplan zur Reduzierung und/oder Wiederverwendung von Abfällen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Wenn die genaue Menge der verschiedenen Arten von getrenntem Abfall bekannt ist, hat die Einrichtung einen Plan, um den ökologischen Fußabdruck durch die Verringerung, das Recycling und/oder die Wiederverwendung von Abfällen zu verkleinern und damit auch die Kosten. Ziel ist die drastische Reduzierung/Vermeidung von Abfällen.</p> <p>Die Erfassung der Abfallmenge in den verschiedenen Kategorien dient der Erstellung eines Abfallbewirtschaftungsplans, in dem festgelegt wird, wie die Menge der angelieferten Abfälle in diesen Kategorien reduziert, recycelt und/oder wiederverwendet werden kann.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb einen schriftlichen Abfallbewirtschaftungsplan vor, wie er seine Abfälle reduziert, recycelt und/oder Wiederverwendung seiner Abfälle.</p>
6.16	<p><i>Gäste und Personal sind in der Lage, Abfälle in den Kategorien zu trennen, die laut Kriterium 6.2 weiterverwertet werden (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Bewusstsein der Gäste und des Personals für Abfalltrennung und Recycling zu schärfen, bietet die Einrichtung ihren Gästen und Mitarbeitern die Möglichkeit, ihren Abfall zu trennen. Die getrennten Abfälle werden gesammelt und in die Abfallbehältern für die einzelnen Kategorien in der Abfallentsorgungsanlage gesammelt und entsorgt.</p> <p>Die getrennten Abfallbehälter für Gäste können in den Gästezimmern oder in öffentlichen Bereichen (Korridor, Lobby, Restaurant, Konferenzräume, Parkplätze usw.) aufgestellt werden. Die Abfallbehälter für das Personal können in der Kantine, den Umkleieräumen usw. aufgestellt werden.</p> <p>Die Abfalltrennung kann durch getrennte Behälter für verschiedene Abfallarten oder durch einen einzigen Behälter mit Trennung für verschiedene Abfallarten erfolgen. Es ist sehr wichtig, dass es klare Anweisungen/Schilder (vorzugsweise Piktogramme oder Abbildungen), die auf die verschiedenen Behälter/Fächer für die verschiedenen Abfallarten hinweisen. Allgemeiner/gemischter/sonstiger Abfall wird nicht als Abfallfraktion betrachtet. Alternativ ist es möglich, ein System zu haben, das (z. B. Papier und Zeitungen auf dem Tisch, Flaschen und Dosen neben dem neben dem Mülleimer und andere Abfälle im Mülleimer).</p> <p>Die Informationen für die Gäste über die Möglichkeiten der Mülltrennung werden in die Informationen über die</p>

		<p>Umweltmaßnahmen des Betriebs aufgenommen (über die Zimmermappen, TV-Monitore in den Gästezimmern oder öffentlichen Bereichen, Informationen in öffentlichen Bereichen oder Konferenzräumen usw.).</p> <p>Der Betrieb muss in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen als Teil der Teilnahme am Green Key Programm bereitstellen.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) wird das Abfalltrennungssystem (mit leicht verständlichen Informationen) für Gäste und Personal gezeigt.</p>
6.17	<p><i>75% der Seifen, Duschgels und Shampoos, die für die Gäste zur Verfügung gestellt werden, besitzen ein national oder international anerkanntes Öko-Label (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch die Verringerung der Menge an verwendeten Chemikalien zu verringern, müssen mindestens 75 % der Seife, Duschgel und Shampoo der Einrichtung ein national oder international anerkanntes Umweltzeichen tragen. Zusätzlich zum Umweltzeichen wird empfohlen, dass die Seife, das Duschgel und das Shampoo mit einem "grausam-frei" gekennzeichnet sind (was bedeutet, dass sie nicht an Tieren getestet wurden). Dies gilt für die Bäder in den Gästezimmern, Personalbereiche sowie öffentliche Bereiche.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb entweder seine Einkaufspolitik vor und/oder die Sichtprüfung bestätigt, dass mindestens 75 % der Seife, des Duschgels und des Shampoos mit einem national oder international anerkanntes Umweltzeichen aufweisen.</p>
6.18	<p><i>Mindestens fünf der eingekauften Produkte sind entweder nicht in Kunststoff verpackt oder in Kunststoff verpackt, der zu mindestens 50% aus recyceltem Kunststoff besteht (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, indem die Abfallmenge reduziert wird, kauft die Einrichtung Produkte, die nicht in Plastik verpackt sind. Wenn das Produkt in Kunststoff verpackt ist, sollte es mindestens 50 % recyceltes Plastik enthalten. Nach dem Gebrauch sollte die Produktverpackung wieder recycelt werden.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens fünf Produkte (z. B. Reinigungsmittel, Toilettenartikel, Verpackungen von Lebensmitteln Lebensmittelverpackungen usw.) entweder nicht in Kunststoff verpackt sein oder in Kunststoff mit einem Anteil von mindestens 50 % recyceltem Kunststoff bestehen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass mindestens fünf Produkte nicht in Plastik verpackt oder in Kunststoff verpackt sind, der zu mindestens 50 % aus recyceltem Kunststoff besteht.</p>

6.19	<p><i>Organische Abfälle werden kompostiert oder für andere Zwecke verwendet. (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Zur Wiederverwendung von Abfällen aus organischen Quellen (Speisereste und/oder Gartenabfälle) und damit zur Verringerung des Fußabdrucks zu verringern, verfügt die Einrichtung über ein System zur Trennung der organischen Abfälle. Die organischen Abfälle können anschließend kompostiert oder für andere Zwecke verwendet werden, z. B. für die Erzeugung von Biogas oder als Futter für Tiere.</p> <p>Wenn die organischen Abfälle kompostiert werden, ist es wichtig, dass dies auf hygienische Weise geschieht, ohne die Gäste, das Personal und die Umgebung zu beeinträchtigen, Personal und die umliegenden Gemeinden.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) zeigt der Betrieb den Komposthaufen oder den Behälter für organische Abfälle. Wenn der Kompost von einem externen Unternehmen für Biogas, Tierfutter oder andere Zwecke gesammelt wird, legt der der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass die organischen Abfälle von dem externen Unternehmen behandelt werden.</p>
<h2>7. ENERGIE</h2>		
7.1	<p><b>Der gesamte Energieverbrauch wird mindestens einmal im Monat registriert (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Damit der Betrieb seinen ökologischen Fußabdruck durch Senkung des Energieverbrauchs verkleinern zu reduzieren und gleichzeitig die Kosten zu senken, erfasst der Betrieb mindestens einmal im Monat seinen Gesamtenergieverbrauch. Falls werden die Quellen des Energieverbrauchs angegeben.</p> <p>Es wird empfohlen, den Gesamtenergieverbrauch häufiger als einmal im Monat zu erfassen, da dies detailliertere Informationen liefert.</p> <p>Die Daten sollten analysiert und aktiv genutzt werden, um den Energieverbrauch zu senken. Sollten größere Veränderungen im Energieverbrauch auftreten (insbesondere in Form eines höheren Verbrauchs als erwartet) als erwartet), verfügt die Einrichtung über Verfahren zur sofortigen Untersuchung des Grundes für diese und Abhilfemaßnahmen zu ergreifen.</p> <p>Während des Audits wird die mindestens monatliche Erfassung des Gesamtenergieverbrauchs vorgelegt sowie Informationen über das Standardverfahren zur Untersuchung und eventuellen Korrektur plötzlicher und/oder größeren Veränderungen des Gesamtenergieverbrauchs.</p>

7.2	<p><b>Kontrollsysteme für Heizung, Lüftung und Klimaanlage müssen vorhanden sein (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch einen geringeren Energieverbrauch zu verringern und die Kosten zu senken, muss der Betrieb über ein System zur Steuerung von Heizung, Lüftung und Klimatisierung (HVAC) in der Einrichtung verfügen.</p> <p>Dabei kann es sich um ein zentrales automatisches oder manuelles computergestütztes System (Gebäudemanagementsystem) handeln, das Umschalten oder Ausschalten der HLK-Anlage. Es kann sich auch um ein System zur manuellen Einstellung der HLK in den verschiedenen Teilen des Betriebs sein, das in den Standardarbeitsanweisungen für das Personal beschrieben ist. Unter Darüber hinaus könnte auch eine Regelung durch das Geschlossen halten von Vorhängen und Jalousien in Betracht gezogen werden.</p> <p>Das Kontrollsystem berücksichtigt den Wechsel der Jahreszeiten und die Nutzung bzw. Nichtnutzung der verschiedenen Teile des Betriebs (Gästezimmer, Konferenzräume, Restaurantbereiche, andere öffentliche Bereiche usw.).</p> <p>Während des Audits demonstriert der Betrieb das Gebäudemanagementsystem und/oder legt die Standardbetriebsverfahren vor, aus dem hervorgeht, dass das HLK-Kontrollsystem vorhanden ist.</p>
7.3	<p><b>Mindestens 75% aller Leuchtmittel sind energieeffizient und mindestens 50% aller Leuchtmittel sind LED-Leuchtmittel (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da Glühbirnen einen großen Teil des Energieverbrauchs ausmachen, sorgt die Einrichtung zur Verringerung des, um den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern, stellt die Einrichtung sicher, dass mindestens 75 % aller Glühbirnen energieeffizient sind und einer der beiden energieeffizientesten Klassen des EU-Energie Labelsystems oder der Energy Star-Bewertung entsprechen. Die Anforderung gilt für Gästezimmer, öffentliche Bereiche (einschließlich Lobby, Restaurants, Konferenzbereich, Säle usw.) und die Personalbereiche.</p> <p>Die energieeffizientesten und daher bevorzugten Glühbirnen sind LED-Birnen, aber auch andere energieeffiziente Glühbirnen (Kompaktleuchtstofflampen, CFL) können ebenfalls verwendet werden. Mindestens 50 % aller Glühbirnen müssen LED sein. Wenn in den letzten drei Jahren andere energieeffiziente Glühbirnen gekauft wurden, kann der Betrieb von dem Mindestanteil von 50 % LED-Glühbirnen befreit werden.</p>

		<p>Energieeffiziente Glühbirnen sind in den meisten Fällen teurer als nicht energieeffiziente, aber halten diese Glühbirnen viel länger und müssen nicht so oft ausgetauscht werden wie nicht energieeffiziente effiziente Lampen. Dies senkt langfristig die Kosten und verringert auch die Arbeitszeit, die für den Austausch von Glühbirnen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Übersicht über alle Glühbirnen vor, aus der hervorgeht, dass mindestens 75 % der Glühbirnen in der Einrichtung energieeffizient sind, und mindestens 50 % davon sind LED. Während der Sichtprüfung werden die energieeffizienten Glühbirnen in einigen ausgewählten Gästezimmern, öffentlichen Bereichen und Personalbereichen überprüft.</p>
7.4	<p><b>Fettfilter im Abluftsystem werden mindestens einmal im Jahr gereinigt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Abluftanlagen in der Küche verbrauchen mehr Energie, wenn die Fettfilter nicht regelmäßig gereinigt werden. Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, ist es daher erforderlich, dass die Fettfilter in den Abzügen mindestens einmal im Jahr, vorzugsweise aber öfter, gereinigt werden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Standardverfahren für die mindestens jährliche Reinigung der Fettfilter vor (einschließlich Informationen über das letzte Datum der Reinigung der Fettfilter).</p>
7.5	<p><b>Das Heizungs-, Lüftungs- und Klimasystem muss mindestens einmal jährlich überprüft und gegebenenfalls gewartet werden, um jederzeit energieeffizient zu arbeiten (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Damit das gesamte Heizungs-, Lüftungs- und Klimatisierungssystem (HVAC) energieeffizient arbeitet und somit die Umweltbelastung verringert und die Kosten gesenkt werden können, wird es mindestens einmal im Jahr überprüft.</p> <p>Es wird dringend empfohlen, das HLK-System durch ein externes Energieunternehmen überprüfen zu lassen, es kann aber auch intern kontrolliert werden, z. B. durch den leitenden Ingenieur der Einrichtung. Die Überprüfung umfasst die Filter der HLK-Anlage.</p> <p>Ergibt die Überprüfung der HLK-Anlage die Notwendigkeit einer Wartung (Reinigung oder Reparatur), muss der Betrieb sicherstellen, dass dies geschieht. Es wird dringend empfohlen, etwaige Reparaturen sofort vorzunehmen, aber wenn dies nicht möglich ist, muss die Reparatur der HLK-Anlage innerhalb von 1-2 Monaten nach der Überprüfung, die den Reparaturbedarfs.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Standardbetriebsverfahren für die externe oder interne Überprüfung der HLK-Anlage vor. Informationen über das</p>

		Datum der letzten Überprüfung der HLK-Anlage (innerhalb der letzten 12 Monate) und das Ergebnis der Überprüfung (einschließlich der Daten über durchgeführte Reparaturen) werden ebenfalls angegeben.
7.6	<p><b>Kühlschränke, Kühlräume, Heizschränke und Öfen sind mit intakten Dichtungstreifen ausgestattet (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Der Energieverbrauch von Kühlschränken, Kühl- und Gefrierschränken, Wärmeschränken und Backöfen steigt, wenn die Geräte nicht über intakte Türdichtungen verfügen. Bei den Türdichtungen kann es sich z.B. um Gummidichtungen um die Türen der Geräte sein.</p> <p>Die Türdichtungen können im Laufe der Zeit Verschleißerscheinungen aufweisen. Es ist daher erforderlich, dass die Türdichtungen der Geräte müssen, daher mindestens einmal im Jahr, besser noch häufiger, überprüft werden. Sollte sich bei der Überprüfung herausstellen, dass die Türdichtungen nicht mehr intakt sind, muss der Betrieb unverzüglich für die Reparatur/Ersatz der defekten Türdichtungen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Standardverfahren zur Überprüfung der Türdichtungen mindestens einmal im Jahr zu überprüfen und bei Bedarf zu reparieren/auszutauschen. Bei der Sichtprüfung wird stichprobenartig überprüft, ob die Türdichtungen ausgewählter Kühlschränke, Kühl- (oder Gefrier-) Räume, Wärmeschränke und Backöfen intakt sind.</p>
7.7	<p><b>Gefriergeräte müssen regelmäßig abgetaut werden (I)</b></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch einen geringeren Energieverbrauch zu verringern und Kosten zu sparen, werden die werden die Gefriergeräte in der Küche regelmäßig abgetaut, damit sie kein überschüssiges Eis enthalten, was ihre Funktion beeinträchtigt.</p> <p>Es wird dringend empfohlen, die Geräte mindestens einmal im Jahr abzutauen, vorzugsweise jedoch häufiger. häufiger. Wenn das Gefriergerät über eine automatische Abtaufunktion verfügt, erfüllt es dieses Kriterium.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb das Standardverfahren für das Abtauen der Gefriergeräte mindestens einmal im Jahr vor. Die Sichtkontrolle umfasst eine stichprobenartige Überprüfung der Eismenge in den Gefriergeräten Geräte.</p>
7.8	<p><b>Neu Erworbene Minibars haben einen Energieverbrauch von maximal 1kWh/Tag (I)</b></p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Minimierung des Energieverbrauchs zu verkleinern und auch um Kosten zu sparen, sollte der Betrieb vorzugsweise auf Minibars in den Gästezimmern verzichten. Verfügt der Betrieb über Minibars in den Gästezimmern, müssen die in den letzten 12 Monaten gekauften Minibars einen maximalen Energieverbrauch von 1</p>



	HH	<p>kWh/Tag aufweisen. Die technische Spezifikation der Minibars enthält in der Regel Angaben zum Energieverbrauch.</p> <p>Dieses Kriterium gilt nicht für Gästezimmer oder Apartments mit vollwertigen Kühlschränken, obwohl es auch hier Es wird, jedoch dringend empfohlen, dass die Kühlschränke in dieser Art von Unterkünften energieeffizient sind.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die technischen Spezifikationen zum Energieverbrauch folgender Geräte vor der in den letzten 12 Monaten gekauften Minibars, die nachweislich nicht mehr als 1 kWh/Tag verbrauchen.</p>
7.9	<p><b>Es gibt ein schriftliches Regelwerk zum Umgang mit Energie in leeren Gäste- und Tagungsräumen (I)</b></p> <p>HH, CF, K</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch die Minimierung des Energieverbrauchs zu verringern und auch um Kosten zu sparen, hat das hat die Einrichtung ein Verfahren für den Energieverbrauch in leeren Gäste- und Tagungsräumen.</p> <p>Es gibt zwei Aspekte in Bezug auf die Politik: a) ein Standardbetriebsverfahren bezüglich der Energie in Gäste- und Tagungsräumen, die 1-2 Nächte/Tage leer stehen, und b) eine schriftliche Richtlinie für den Energieverbrauch in Gäste- und Tagungsräumen während Zeiten geringer Belegung.</p> <p>Die Standardarbeitsanweisung enthält einen Plan zur Energieeinsparung für den Fall, dass die Gäste- oder Tagungsräume für kurze Zeiträume nicht genutzt werden. Dies kann z. B. in Form der Abschaltung der Standby-Funktion des Fernsehers ausgeschaltet wird.</p> <p>Für eine längere Belegungsdauer von weniger als 75 % verfügt die Einrichtung über eine schriftliche Richtlinie für zusätzliche Energieeinsparungen. Diese schriftliche Richtlinie berücksichtigt Energieeinsparungen durch das Ausschalten aller elektrischen Geräte in den Gäste- und Tagungsräumen. Die schriftliche Richtlinie sieht vorzugsweise vor, dass ein bestimmter Teil der Einrichtung (z. B. eine ganze Etage oder ein Flügel der Einrichtung) in Zeiten geringer Belegung geschlossen wird.</p> <p>Während des Audits stellt der Betrieb das Standardverfahren für den Energieverbrauch in folgenden Bereichen vor Gäste- und Tagungsräumen, die für kurze Zeit leer stehen, und stellt seine schriftlichen Richtlinien für den Energieverbrauch, wenn die Belegung unter 75 % fällt.</p>
7.10	<b>Das Unternehmen hat eine Standard-</b>	Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, indem der Energieverbrauch so gut wie möglich kontrolliert wird, und um

	<p><b>Temperatur für Heizung und Klimaanlage in Gästezimmern festgelegt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Kosten zu sparen, hat die Einrichtung eine Standardtemperatur für die Kühlung und Beheizung von Räumen (insbesondere von Gäste- und Konferenzräumen) festgelegt.</p> <p>Ist die Außentemperatur höher als 22°C (72°F), sollte die Standardkühltemperatur im Raum auf mindestens 22oC (72°F) eingestellt werden. Ist die Außentemperatur niedriger als 22°C (72°F), sollte die Standard-Heiztemperatur im Raum auf maximal 22oC (72°F) eingestellt werden.</p> <p>Die Standardtemperatur kann automatisch über ein zentrales System oder manuell in jedem Raum eingestellt werden.</p> <p>Die Gäste in den Gäste- oder Sitzungszimmern haben weiterhin die Möglichkeit, die Standardtemperatur manuell oder über die Rezeption ändern zu lassen. Es wird empfohlen, dass die Gäste die Standardtemperatur nur um höchstens drei Grad verändern können.</p> <p>Während des Audits stellt der Betrieb sein Standardverfahren für die Einstellung der Standardtemperatur Temperatur für Kühlung und Heizung in den Gäste-/Sitzungszimmern vor, und bei der visuellen Inspektion wird überprüft, ob in ausgewählten Räumen die Standardtemperatur eingestellt ist.</p>
7.11	<p><b>Neu erworbene elektronische Geräte in den Gästezimmern sind energieeffizient (I)</b></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch geringeren Energieverbrauch zu verkleinern und Kosten zu sparen, stellt das stellt der Betrieb sicher, dass die energieverbrauchenden Geräte in den Gästezimmern, die in den letzten 12 Monaten Monate angeschafft wurden, energieeffizient sind. Dies gilt für Geräte, für die ein Öko-Label verfügbar ist.</p> <p>Um sicherzustellen, dass die Geräte energieeffizient sind, sollten sie ein Umweltzeichen oder eine andere Einstufung für hohe Energieeffizienz besitzen (z. B. eine der beiden energieeffizientesten Klassen des EU-Energie Labelsystems oder eine Energy Star-Einstufung).</p> <p>Wenn die neu gekauften elektronischen Geräte nicht über ein Umweltzeichen oder eine andere Einstufung der Energieeffizienz verfügen oder können solche Geräte im Land der Niederlassung nicht erworben werden, so sind die betreffenden Geräte von diesem Kriterium ausgenommen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Spezifikationen vor, aus denen hervorgeht, dass die neu angeschafften elektronischen Geräte, die in den Gästezimmern verwendet werden, energieeffizient sind.</p>

7.12	<p><b>Die Außenbeleuchtung wird minimiert und/oder automatisch geregelt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und die Kosten zu senken, verfügt die Einrichtung über ein System zur Reduzierung des Energieverbrauchs der Außenbeleuchtung.</p> <p>Die Außenbeleuchtung muss tagsüber und bei natürlichem Licht ausgeschaltet werden. Es gibt auch andere Möglichkeiten, den Energieverbrauch der Außenbeleuchtung zu minimieren, entweder durch automatisches Ausschalten der Beleuchtung zu bestimmten oder durch die Installation von Sensoren, die die Beleuchtung einschalten, wenn eine Bewegung erkannt wird. Verschiedene Beleuchtungssysteme können in Außenbereichen eingesetzt werden, die unterschiedlichen Zwecken dienen. Der Betrieb muss stets die lokalen/nationalen Sicherheitsvorschriften für die Beleuchtung einhalten.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) werden die Standorte der Sensoren und der tagsüber ausgeschalteten Zeitschaltuhren überprüft.</p>
7.13	<p><i>Das Unternehmen verwendet oder bezieht mindestens 50% des benötigten Stroms aus erneuerbaren und oder mit einem Öko-Label versehenen Quellen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Einrichtung zu ermutigen, die umweltfreundlichste und nachhaltigste Art der Stromversorgung zu wählen die umweltfreundlichste und nachhaltigste Art von Strom zu wählen, muss sie Strom aus erneuerbaren Quellen verwenden (Sonnenkollektoren, Windkraft, Biomasse, Biogas aus organischen Abfällen, Wasserkraft oder Erdwärme usw.). Kernenergie gilt nicht als erneuerbare Energiequelle wegen des anfallenden Atommülls.</p> <p>Der Strom aus erneuerbaren Energiequellen kann vor Ort oder aus einer externen Quelle, die sich vorzugsweise in der Nähe befindet, erzeugt werden.</p> <p>Die Einrichtung wird nachdrücklich aufgefordert, dafür zu sorgen, dass ihr gesamter Stromverbrauch aus, um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen jedoch mindestens 50 % des Stromverbrauchs des Betriebs aus erneuerbaren Betriebes aus erneuerbaren Quellen stammen.</p> <p>Falls verfügbar, wird der Betrieb auch ermutigt, den Kauf von Strom mit dem Umweltzeichen in Betracht zu ziehen. Dies bedeutet, dass der Strom nicht nur aus erneuerbaren Energiequellen stammt, sondern dass das Umweltzeichen auch sicherstellt, dass der Strom von Dritten überprüft wurde und zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien erfüllt, z. B. die Berücksichtigung der biologischen Vielfalt, die Finanzierung von Projekten zur Bekämpfung der Stromarmut, neue Projekte</p>

		<p>für sauberen Strom usw. Beispiele für Strom-Ökolabels sind EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, usw.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass der Betrieb mindestens 50 % Strom aus erneuerbaren Energiequellen bezieht und/oder Strom mit dem Öko-Label kauft.</p>
7.14	<p><i>Das Unternehmen verwendet oder bezieht 100% des benötigten Stroms aus erneuerbaren und oder mit einem Öko-Label versehenen Quellen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Einrichtung zu ermutigen, die umweltfreundlichste und nachhaltigste Art von Strom zu wählen, muss sie Strom aus erneuerbaren Quellen verwenden (Sonnenkollektoren, Windkraft, Biomasse, Biogas aus organischen Abfällen, Wasserkraft oder Erdwärme usw.). Kernenergie gilt nicht als erneuerbare Energiequelle wegen des anfallenden Atom Mülls.</p> <p>Der Strom aus erneuerbaren Energiequellen kann vor Ort oder aus einer externen Quelle erzeugt werden, die sich vorzugsweise in der Nähe befindet.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss der gesamte (100%) Stromverbrauch des Betriebs aus erneuerbaren Quellen.</p> <p>Falls verfügbar, wird der Betrieb auch ermutigt, den Kauf von Strom mit dem Umweltzeichen in Betracht zu ziehen. Dies bedeutet, dass der Strom nicht nur aus erneuerbaren Energiequellen stammt, sondern dass die Ökozertifizierung auch sicherstellt, dass der Strom von einem Dritten überprüft wurde und zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien erfüllt, z. B. die Berücksichtigung der biologischen Vielfalt, die Finanzierung von Projekten zur Bekämpfung der Stromarmut, neue Projekte für sauberen Strom usw. Beispiele für Strom-Ökolabels sind EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, usw.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass der gesamte (100 %) vom Betrieb verbrauchte Strom aus erneuerbaren Energiequellen stammt und/oder als Ökostrom mit dem Umweltzeichen gekauft wurde.</p>
7.15	<p><i>Das Unternehmen verwendet keine fossilen Brennstoffe für die Heizung/Kühlung des Gebäudes (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck und die Kohlendioxidemissionen der Einrichtung zu verringern, verwendet sie keine Energie aus fossilen Brennstoffen (Öl, Gas, Petroleum oder Kohle) für die Heizung/Kühlung des Betriebs verwendet. Dies gilt nicht nur für die Beheizung/Kühlung des Betriebs selbst, sondern auch für die Warmwasserbereitung und zum Kochen.</p> <p>Zu den Alternativen zum Energieverbrauch aus fossilen Brennstoffen und Kernenergie gehört die Verwendung von</p>

		<p>strombetriebenen Wärmepumpen, die mit erneuerbaren Energien betrieben werden, der Anschluss an Fernwärme- oder Fernkältenetze Fernwärme- oder Fernkältenetze aus erneuerbaren Energiequellen, der Einsatz von Heizkesseln, die mit Sonnen-, Wind- oder geothermischer Energie, energieeffiziente Holzöfen usw.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass der Betrieb ausschließlich Alternativen zu fossilen Brennstoffen für die Heizung/Kühlung des Betriebs verwendet.</p>
7.16	<p><i>In mindestens 75% der Gästezimmer gibt es keine Minibar (G)</i></p> <p>HH</p>	<p>Minibars in Gästezimmern tragen zum Gesamtenergieverbrauch der Einrichtung bei. Zur Verringerung des Fußabdrucks zu verkleinern, wird daher empfohlen, auf Minibars in den Gästezimmern zu verzichten und stattdessen Snacks und Getränke an zentralen Verkaufsautomaten, an der Rezeption oder im Restaurant/Café.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens 75 % der Gästezimmer ohne Minibar sein.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine schriftliche Bestätigung vor, dass mindestens 75 % der Gästezimmer keine Minibars haben, und/oder eine Stichprobenkontrolle während der visuellen Inspektion bestätigt diese Situation.</p>
7.17	<p><i>Mindestens 75% aller Fenster sind energieeffizienter als die nationalen/lokalen Vorschriften (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Fenster können einen erheblichen Beitrag zum erhöhten Energieverbrauch in einer Einrichtung leisten. Um den Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, müssen Betriebe in Gebieten mit kaltem Klima daher für ein hohes Maß an Wärmedämmung (z. B. Doppel- oder Dreifachverglasung), und Betriebe in Gebieten mit heißem Klima sollten Fenster haben, die auf andere Weise energieeffizient sind (z. B. sonnenreflektierendes Material an dem Fenster, Jalousien oder andere Arten der Beschattung, usw.). In Gebieten mit sehr heißem oder kaltem Klima könnte die kann der Betrieb auch die Möglichkeit einschränken, die Fenster zu öffnen.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen Initiativen ergriffen werden, die höhere Standards als die in den über die nationalen/lokalen Vorschriften hinausgehen, was die Isolierung und andere energieeffiziente Maßnahmen betrifft.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens 75 % der Fenster des Betriebs über die entsprechende Wärmedämmung verfügen oder andere energieeffiziente Maßnahmen ergriffen</p>

		<p>werden, die höhere Standards als die nationalen/örtlichen nationalen/lokalen Vorschriften.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb ein Dokument vor (z. B. von einer externen Prüfstelle) ein Dokument vor, in dem das System für einen angemessenen Wärmeschutz oder andere energieeffiziente oder andere energieeffiziente Maßnahmen, die je nach den klimatischen Bedingungen höhere Standards als die nationalen/lokalen Vorschriften erfüllen, bei mindestens 75 % der Fenster des Betriebs.</p>
7.18	<p><i>Neu erworbene elektrische Geräte im Unternehmen sind energieeffizient (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch einen geringeren Energieverbrauch zu verkleinern und gleichzeitig die Kosten zu senken, stellt die Einrichtung sicher, dass alle in den letzten 12 Monaten angeschafften Elektrogeräte ein Umweltzeichen tragen oder energieeffizient sind.</p> <p>In der Küche können dies energieeffiziente Backöfen, Dampfgarer, Heizkessel, Abzugshauben, Kühlschränke, Gefrierschränke, Geschirrspüler, Toaster, Eismaschinen, Generatoren usw. sein. In den Büros und an der Rezeption können es Computer, Drucker, Fotokopierer usw. sein. Im Waschbereich können es Wäsche- und Trockenmaschinen usw. sein. Im Fitnessbereich kann es sich um Fitnessgeräte handeln. In der Hauswirtschaftsabteilung können es Staubsauger, Dampfreiniger usw. sein, usw. In den öffentlichen Bereichen können es energieeffiziente Aufzüge sein. Die elektrischen Geräte in den Gästezimmern sind nicht werden hier nicht berücksichtigt, da sie in Kriterium 7.11 behandelt werden.</p> <p>Um sicherzustellen, dass die Geräte energieeffizient sind, sollten sie über ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen oder eine hohe Energieeffizienzklasse, z. B. eine der beiden energieeffizientesten Klassen in der EU Energie Labelsystem oder Energy Star-Bewertung, usw.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass alle Elektrogeräte, die in den letzten 12 Monaten gekauft wurden, ein anerkanntes Umweltzeichen haben oder eine hohe Energieeffizienzklasse aufweisen.</p>
7.19	<p><i>Ein externes Energie-Audit wird mindestens einmal alle 5 Jahre durchgeführt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um einen besseren Überblick über die Bereiche mit hohem Energieverbrauch und die Bereiche mit Energie- und Kosteneinsparungen im Betrieb zu haben, muss der Betrieb mindestens alle fünf Jahre ein externes Energieaudit durchführen lassen. Das Energieaudit sollte darauf abzielen,</p>

		<p>den Gesamtenergieverbrauch des Betriebs zu senken sowie die Erhöhung des Anteils an erneuerbaren Energiequellen.</p> <p>Das Energieaudit wird von einem externen professionellen Energieberater oder einem professionellen Berater der den lokalen oder nationalen Behörden durchgeführt.</p> <p>Beim Energieaudit werden die Bereiche mit hohem Energieverbrauch im Betrieb ermittelt. Es enthält auch Es enthält auch Ratschläge und einen Aktionsplan mit Vorschlägen zur Senkung des Energieverbrauchs in der Verringerung im Betrieb, einschließlich der Auswirkungen, der Kosten und der Rentabilität solcher Maßnahmen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb den Bericht über das Energieaudit vor, das in den letzten fünf Jahren durchgeführt wurde.</p>
7.20	<p><i>Das Unternehmen verfügt ein international oder national anerkanntes Bewertungssystem für grüne Gebäude (G)</i></p> <p>HH, CF, K, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Energieeinsparungen (und Kostenreduzierung) zu verringern, verfügt die Einrichtung über ein international anerkanntes Bewertungssystem für umweltfreundliche Gebäude, wie z. B. die LEED- oder BREEAM-Zertifizierung oder andere ähnliche nationale Bewertungssysteme usw.</p> <p>Während des Audits legt die Einrichtung den Nachweis vor, dass sie durch einen Dritten ein international oder national anerkanntes Bewertungssystem für grüne Gebäude erreicht hat.</p>
7.21	<p><i>Das Unternehmen verfügt über ein automatisches System, das das Licht und die elektrischen Geräte beim Verlassen des Gäste-/Tagungsraums ausschaltet (G)</i></p> <p>HH, K</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch die Senkung des Energieverbrauchs zu verringern und auch die Kosten zu senken, muss die muss der Betrieb ein System einrichten, das sicherstellt, dass Licht und elektrische Geräte ausgeschaltet werden, wenn die Gäste den Gäste-/Tagungsraum verlassen.</p> <p>Das gängigste System ist das "Schlüsselkartensystem", bei dem der Strom sofort oder innerhalb von 1 - 2 Minuten nach Entnahme der Schlüsselkarte abgeschaltet wird. 2 Minuten, nachdem die Schlüsselkarte aus dem Halter genommen wurde. In diesen Fällen ist es wichtig, dass die Einrichtung nicht mehr Schlüsselkarten als nötig ausgibt und die Gäste nicht dazu auffordert, beim Verlassen des Zimmers eine weitere Karte im Halter zu belassen.</p> <p>Andere automatische Systeme sind Anwesenheitssensoren oder Bewegungs-/Körperwärmedetektoren, die erkennen,</p>

		<p>wenn die Gäste den Raum verlassen, und automatisch das Licht und die elektrischen Geräte ausschalten.</p> <p>Manuelle Systeme, wie z. B. ein Hauptschalter, der den gesamten Strom im Zimmer ausschaltet, fallen nicht unter dieses Kriterium.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) wird das Vorhandensein eines automatischen Systems/einer Schlüsselkarte zum Ausschalten von Licht und Elektrogeräte geprüft.</p>
7.22	<p><i>Mindestens 75% der Beleuchtung in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen sind mit Bewegungsmeldern ausgestattet oder werden reduziert, wenn keine Personen anwesend sind (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch die Senkung des Energieverbrauchs zu verringern und dadurch Kosten zu sparen, verfügt die Einrichtung über Bewegungsmelder oder Zeitschaltuhren in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen, wo immer dies sicher ist, so dass die Beleuchtung bei Abwesenheit ausgeschaltet werden kann.</p> <p>Eine alternative Lösung besteht darin, die Beleuchtung in öffentlichen Bereichen zu dimmen oder die Lichtmenge zu reduzieren.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens 75 % der Beleuchtung in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen der Einrichtung über Bewegungsmelder oder gedimmtes/reduziertes Licht, wenn keine Personen anwesend sind.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen über das Vorhandensein von Bewegungsmeldern oder gedimmter/reduzierter Beleuchtung in mindestens 75 % aller öffentlichen Bereiche und Personalbereiche vor, und das Vorhandensein von Bewegungsmeldern in diesen Bereichen wird während bei der Sichtprüfung überprüft (sofern möglich).</p>
7.23	<p><i>Separate Stromzähler sind an strategisch wichtigen Plätzen für ein Energie-Monitoring installiert (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Um den Energieverbrauch in den verschiedenen Bereichen des Betriebs besser verfolgen zu können, werden zusätzliche/getrennte Strom- und Gaszähler installiert, insbesondere in Bereichen mit hohem Energieverbrauch (z. B. Küchen, beheizte Schwimmbäder, Fitness- und Wellnessbereiche, extern geführte Betriebe usw.). In Fällen, in denen der Betrieb viele Gästezimmer hat, können separate Strom- und Gaszähler für verschiedene Teile der Einrichtung installiert werden. Einige Betriebe haben sich dafür entschieden, separate Stromzähler für jedes Zimmer.</p> <p>Wenn zusätzliche/getrennte Strom- und Gaszähler genauere Informationen über die verschiedenen Stufen des</p>



		<p>Energieverbrauchs im Betrieb liefern, können bessere Zielstrategien zur Senkung des Energieverbrauchs ausgearbeitet werden.</p> <p>Wenn mehr Strom- und Gaszähler installiert werden, ist es notwendig, dass die Verbrauchsdaten von jedem Zähler gesammelt und registriert werden. Wenn die Zählerstände der verschiedenen Zähler häufiger als einmal im Monat erfasst werden können, erhält man detailliertere Informationen über den Verbrauch.</p> <p>Während des Audits wird eine mindestens monatliche Erfassung des Strom- und Gasverbrauchs von den verschiedenen Zählern vorgelegt.</p>
7.24	<p><i>Klimaanlage, Lüftung und Heizung schalten sich in mindestens 75% der Räume automatisch ab, wenn Fenster und Türen geöffnet sind (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Ein erheblicher Teil der Energie von Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage (HVAC) wird verschwendet, wenn sie in Betrieb sind, während Fenster und Türen geöffnet sind. Die HLK-Anlage muss dann zusätzliche Energie aufwenden, um die Temperatur auf das eingestellte Niveau zu bringen.</p> <p>Die HLK-Anlage in Gäste- und Besprechungsräumen schaltet sich daher automatisch ab, wenn Fenster und Türen geöffnet werden.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, ist das System in mindestens 75 % der Gäste- und Tagungsräume installiert.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor (z. B. technische Spezifikationen und eine Übersicht über und technische Spezifikationen), aus denen hervorgeht, dass in mindestens 75 % der Gäste- und Tagungsräume über eine automatische Abschaltung der HLK-Anlage beim Öffnen von Fenstern und Türen verfügen. Die Sichtprüfung bestätigt, dass die HLK-Anlage bei geöffneten Fenstern und Türen abgeschaltet wird.</p>
7.25	<p><i>Ein Wärmerückgewinnungssystem für Kühlsysteme, Ventilatoren, Schwimmbäder oder Abwasser ist installiert (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Große Maschinen und Anlagen, die viel Energie verbrauchen, erzeugen oft überschüssige Wärme. Um den ökologischen Fußabdruck durch eine Verringerung des Energieverbrauchs in der Einrichtung zu reduzieren, müssen Wärmerückgewinnungssysteme für die großen energieverbrauchenden Maschinen/Anlagen vorhanden sein, z. B. für die Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage (HVAC), Kühlsysteme, Schwimmbäder oder das Abwasseraufbereitungssystem. Die Wärme aus dem Rückgewinnungssystem wird dann in anderen Bereichen</p>

		<p>genutzt, z. B. für die Beheizung von überdachten Parkplätzen usw.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (z. B. technische Spezifikationen) vor, aus denen hervorgeht, dass Vorhandensein des Wärmerückgewinnungssystems auf dem Betriebsgelände.</p>
7.26	<p><i>Das Unternehmen bietet Zugang zum Laden von Elektrofahrzeugen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um ihren ökologischen Fußabdruck zu verringern, bietet die Einrichtung die Möglichkeit, Elektrofahrzeuge aufzuladen. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Ladestationen von mehreren Automarken genutzt werden können.</p> <p>Die Ladestationen können sich innerhalb des Betriebs oder in einer Entfernung von maximal 200 Metern von sein. Wenn die Ladestationen extern verwaltet werden, ist es wichtig, dass die Gäste, die den Betrieb besuchen, die die Ladestation nutzen können.</p> <p>Die Ladestationen können sowohl von den Gästen des Betriebes als auch vom Personal genutzt werden (siehe Kriterium 13.8).</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen geben. Der Betrieb verspricht nicht mehr als sie halten kann.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) wird das Vorhandensein der Ladestation für Elektrofahrzeuge überprüft.</p>
7.27	<p><i>Die Dunstabzugshauben sind mit einer Infrarot-Steuerung für Zu- und Abluft ausgestattet (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, R, A</p>	<p>Der ökologische Fußabdruck kann durch einen geringeren Energieverbrauch (und damit auch durch Kosteneinsparungen) verringert werden, wenn die Dunstabzugshauben nicht während der gesamten Arbeitszeit in Betrieb sind, sondern nur bei Bedarf. Küchenhauben sind daher mit einer Infrarot-Gebläse Steuerung ausgestattet, so dass sie sich automatisch einschalten, wenn Kochplatten in Betrieb sind und/oder Dampf vom Kochen vorhanden ist.</p> <p>Während des Audits wird durch die Sichtprüfung bestätigt, dass die Dunstabzugshauben mit einer Infrarot-Gebläse Steuerung ausgestattet sind.</p>
7.28	<p><i>Das Unternehmen verwendet keine oder nur umweltfreundliche Heiz- oder Klimageräte</i></p>	<p>Wenn der Betrieb über Außenbereiche verfügt, z. B. ein Restaurant/Café oder einen Raucherbereich im Freien, verwendet der Betrieb keine Heiz-/Klimageräte für den Außenbereich oder verwendet nur</p>

	<p>für den Außenbereich (G)</p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>umweltfreundliche Heiz- oder Klimageräte im Freien. Es wird davon ausgegangen, dass dies den ökologischen Fußabdruck durch Energieeinsparungen zu verringern und auch Kosten zu sparen.</p> <p>Umweltfreundliche Heiz- und Klimageräte für den Außenbereich sind dann umweltfreundlich, wenn die Geräte Strom (anstelle von Gas) als Energiequelle. Elektrische Infrarotheizungen sind Reflektor Heizungen vorzuziehen bevorzugt, da Infrarotheizungen einen präzisen Wärmestrahle aussenden, der Personen erwärmt, ohne die Umgebungsluft. Es wird empfohlen, dass die elektrischen Geräte eine hohe Energieeffizienzklasse haben (z. B. eine der (z. B. eine der beiden höchsten Energieeffizienzklassen des EU-Energie Labellsystems oder eine Energy Star-Einstufung). Heizung Heizgeräte, die mit Holz befeuert werden, sind ebenfalls zulässig.</p> <p>Es wird empfohlen, den Standort der Heizgeräte/Kühlgeräte in Bezug auf Stühle, Windschutz, Sonnenstand, Nähe zu Gebäuden und festem Boden usw. Die Einrichtung kann Decken anbieten als Ersatz oder Ergänzung zu den Heizgeräten anbieten. Die Einrichtung wird außerdem ermutigt zu berücksichtigen, wie lange die Heiz-/Klimageräte in Betrieb sind (z. B. durch eine Zeitschaltuhr oder Sensoren, die die Geräte aktivieren).</p> <p>Während des Audits bestätigt die visuelle Inspektion, dass der Betrieb entweder keine elektrischen Heiz-/Klimageräte im Freien verwendet Heiz-/Klimageräte verwendet oder nur umweltfreundliche (elektrische) Heiz-/Klimageräte verwendet Geräte.</p>
7.29	<p>Wenn das Unternehmen nicht an das Stromnetz angeschlossen ist, erzeugt es Strom mit energieeffizienten Generatoren (G)</p> <p>HH, CF, KU, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck eines Betriebs zu verringern, der nicht an das Stromnetz angeschlossen ist und daher seinen eigenen Strom erzeugen muss, sind die Stromgeneratoren der Einrichtung effizient.</p> <p>Ein energieeffizienter Generator bedeutet, dass er ein Öko-Label, ein Energieeffizienzlabel (z. B. eine der beiden Energieeffizienzklassen im EU-Energieetikettierungssystem oder Energy Star-Bewertung usw.) und/oder von erneuerbaren Energien oder Hybridsysteme. Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass seine Stromerzeuger ein Umweltzeichen tragen, energieeffizient sind und/oder mit erneuerbaren Energien oder Hybridsystemen betrieben werden.</p>

## 8. SPEISEN UND GETRÄNKE

8.1	<p><b>Gastronomie im Zentralgebäude: Das Unternehmen kauft und registriert mindestens 5 Arten von Lebensmitteln/Getränken (regional produziert, Bio-Herstellung/Label oder Fair-Trade) (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Umweltfreundliche und nachhaltige Praktiken in der Einrichtung zeigen sich in der Art der Lebensmittel und Getränke, die sie einkauft und den Gästen anbietet.</p> <p>Der Betrieb kauft daher Lebensmittel und Getränke ein, die biologisch, mit dem Öko-Siegel, aus fairem Handel und/oder aus lokaler Produktion stammen. Diese Produkte sollten vorzugsweise in großen Mengen oder täglich verwendet werden. Die Bio-, Öko-Siegel- oder Fair-Trade-Produkte sind von nationalen oder internationalen Behörden zertifiziert.</p> <p>Die Produkte werden, wann immer möglich, vor Ort hergestellt, um den ökologischen Fußabdruck durch geringeren Transport zu reduzieren und die lokale Wirtschaft zu stimulieren. Produkte, die in einer Entfernung von weniger als 100 km von der hergestellt werden, gelten normalerweise als lokal hergestellt. Produkte, die auf dem Betriebsgelände angebaut oder im Umkreis von 100 km um den Betrieb gefangen/gepflückt werden, erfüllen das Kriterium ebenfalls.</p> <p>Der Betrieb achtet darauf, dass möglichst viele seiner Lebensmittel und Getränke aus biologischem Anbau, aus ökologischem Anbau, aus fairem Handel und/oder aus lokaler Produktion stammen. Die Auswahl der Produkte richtet sich nach Verfügbarkeit und Preis. Um dieses Kriterium zu erfüllen, sind mindestens fünf Produkte erforderlich, es wird jedoch dringend empfohlen mehr Produkte aufzunehmen. Darüber hinaus sollte der prozentuale Anteil an ökologisch erzeugten, mit dem Umweltzeichen versehenen, fair gehandelten und/oder lokal erzeugten produzierten Lebensmitteln/Getränken normalerweise jedes Jahr erhöht werden.</p> <p>Obwohl sich dieses Kriterium vor allem auf die den Gästen angebotenen Speisen/Getränke bezieht, wird auch empfohlen dieses Kriterium auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Liste mit mindestens fünf Lebensmitteln/Getränkeprodukten vor, die Bio-, Öko-, Fair-Trade-Siegel und/oder lokal hergestellt sind. Während des Audits werden die Lebensmittel/Getränke Produkte, die dieses Kriterium erfüllen, überprüft.</p>
-----	---	--

<p>8.2</p>	<p><b>Der Betrieb kauft keine Produkte, die von bedrohten oder geschützten Arten stammen (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Im Rahmen der Einkaufspolitik kauft der Betrieb keine Fleisch-, Fisch- oder Meeresfrüchteprodukte, die von bedrohten oder geschützten Arten.</p> <p>Um den Status der Arten zu überprüfen, wird empfohlen, die Rote Liste der bedrohten Arten der <a href="#">IUCN</a> oder die CITES-Anhänge (Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten). Arten, die gekennzeichnet sind, als gefährdet oder vom Aussterben bedroht sind, dürfen nicht gekauft werden. Zur Überprüfung des Status von Fischen und Meeresfrüchten zu überprüfen, wird empfohlen, einen (lokalen) Fisch- und Meeresfrüchteführer zu verwenden.</p> <p>Außerdem sollten anerkannte Öko-Siegel wie das MSC (Marine Stewardship Council) für wild gefangenen Fisch und Meeresfrüchte Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang, ASC (Aquaculture Stewardship Council) für Fisch und Meeresfrüchte aus Zuchtbetrieben, das GGN-Siegel (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) oder das BAP (Best Aquaculture Practices) für zertifizierte Aquakulturen können helfen, Produkte zu identifizieren, die nicht von bedrohten Arten stammen und diese nicht enthalten.</p> <p>Wenn der Betrieb Wildfleisch anbietet, muss es aus nachhaltigen Quellen stammen, wie zum Beispiel aus gut geführten nachhaltige Jagd- und Wildtierzuchtbetriebe, die den nationalen Rechtsvorschriften entsprechen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine schriftlichen Richtlinien vor, die bestätigen, dass er keine Produkte von bedrohten Arten kauft und wie dies sichergestellt wird, z. B. durch eine Bestätigung oder Zertifizierung (falls zutreffend) vom Lieferanten. Die visuelle Inspektion der Speisekarte bestätigt die Einhaltung der Vorschriften.</p>
<p>8.3</p>	<p><b>Im Restaurant wird ein vegetarisches Gericht angeboten (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da vegetarisches/veganes Essen einen kleineren ökologischen Fußabdruck hat als fleischhaltiges Essen, muss der Betrieb eine oder mehrere vegetarische und/oder vegane Alternativen auf der Speisekarte des Restaurants haben. Dieses Kriterium trägt auch der wachsenden Nachfrage der Gäste nach vegetarischen Alternativen zu den regulären fleischhaltigen Menüs Rechnung.</p> <p>Die vegetarischen/vegane Optionen sind auf der Speisekarte oder durch Hinweise am Buffet deutlich gekennzeichnet. Der Hinweis erfolgt durch Symbole oder andere leicht verständliche Kommunikationsmittel.</p> <p>Betriebe, die nur ein festes Menü anbieten, sind von der Einhaltung dieses Kriteriums ausgenommen.</p>

		<p>Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf die Lebensmittel für die Gäste bezieht, wird der Betrieb auch aufgefordert dieses Kriterium auch in der Personalkantine anzuwenden.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key-Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen bereitstellen.</p> <p>Während des Audits bestätigt die Sichtprüfung die Angabe von vegetarischen/veganen Optionen auf der Speisekarte und/oder Buffet.</p>
8.4	<p><b>Das Unternehmen ergreift Initiativen, um die Menge der Lebensmittelabfälle zu reduzieren (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, indem die Menge der Lebensmittelabfälle minimiert wird, die Menge der zu reduzieren und die Kosten zu senken, erstellt die Einrichtung einen Plan zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.</p> <p>Der Plan sollte eine Reihe von Aspekten berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Können die Mengen und Arten der Lebensmittel angepasst werden?</li> <li>• Können die Teller kleiner gestaltet werden?</li> <li>• Kann der Betrieb halbe Portionen zu einem niedrigeren Preis anbieten?</li> <li>• Können die Lebensmittel besser gelagert und serviert werden, damit sie länger haltbar sind?</li> <li>• Werden alle Zutaten so weit wie möglich verwendet?</li> <li>• Kann das Servieren von Büfets (die ständig nachgefüllt werden) auf Portionen umgestellt werden?</li> <li>• Können die Gäste bei Buffets dazu angehalten werden, die Teller nicht zu voll zu machen?</li> <li>• Wie können übrig gebliebene Lebensmittel wiederverwendet oder gespendet werden?</li> </ul> <p>Es wird nachdrücklich empfohlen, die Gäste über das Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu informieren und sie darin einzubeziehen, z. B. durch Hinweisschilder oder dadurch, dass ihnen Essensreste in einem Doggy Bag angeboten werden, sofern dies möglich ist.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss der Plan durch entsprechende Maßnahmen ergänzt werden.</p> <p>Bei der Prüfung legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen sein Plan zur Verringerung der Lebensmittelabfälle und die durchgeführten oder geplanten Maßnahmen hervorgehen, und die Sichtprüfung bestätigt die Maßnahmen, sofern möglich.</p>

<p>8.5</p>	<p><b>Im Restaurant und in den Tagungsräumen wird den Gästen Leitungswasser angeboten, wenn dieses einen angemessenen Standard besitzt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, der durch die Herstellung von Flaschenwasser entsteht (einschließlich des Transports des Wassers, der Verwendung von Kunststoff, Aluminium oder Glas für die Flaschen und des anschließenden Transports des Flaschenwassers zu den Kunden), bietet der Betrieb den Gästen Leitungswasser an und fordert sie auf, es zu trinken.</p> <p>Die Möglichkeit, Leitungswasser anzubieten, hängt von der Qualität des Wassers in der jeweiligen Region und der Wasserversorgung im Betrieb ab. Wenn das örtliche Leitungswasser aufgrund von Geruch oder Geschmack nicht trinkbar ist oder wenn die Qualität des Leitungswassers im Betrieb nicht den nationalen Normen für Leitungswasser entspricht (z. B. in Bezug auf den Gehalt an Pestiziden, Schwermetallen usw.), dann ist dieses Kriterium nicht anwendbar.</p> <p>Falls die nationalen Behörden vorschreiben, dass die Hygienevorschriften im Widerspruch zu diesem Kriterium stehen, muss der Betrieb die offiziellen nationalen Vorschriften einhalten.</p> <p>Wenn die Qualität des Leitungswassers es erlaubt, kann es so angeboten werden, wie es ist, oder es kann vor dem Ausschank gefiltert werden. Das Leitungswasser wird vorzugsweise als stilles Wasser angeboten, kann aber auch nach Zugabe von Kohlensäure als Sprudelwasser angeboten werden. Darüber hinaus ist der Betrieb angehalten, seine Gäste über die Möglichkeit, das Leitungswasser zu trinken, zu informieren.</p> <p>Das Leitungswasser wird den Gästen in den Restaurants und Tagungsräumen angeboten, es könnte aber auch an der Rezeption, in den Gästezimmern usw. und in den Personalbereichen angeboten werden.</p> <p>Während des Audits bestätigt die Sichtprüfung, dass Leitungswasser angeboten und beworben wird.</p>
<p>8.6</p>	<p><i>Das Unternehmen registriert die Menge der Lebensmittelabfälle (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, indem die Menge der Lebensmittelabfälle minimiert wird, und auch um Kosten zu sparen, erfasst der Betrieb die Menge der Lebensmittelabfälle auf.</p> <p>Die Menge kann in verschiedene Kategorien unterteilt werden, wie z.B. verschiedene Angebote (Buffet, Menü, etc.), verschiedene Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen</p>

		<p>usw.), verschiedene Teile der Mahlzeiten (Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise usw.) usw.), verschiedene Arten von Lebensmitteln (Brot, Salat usw.), Lebensmittel, die verwendet werden, und Lebensmittel, die übrig bleiben, usw. Die Einteilung in verschiedene Kategorien hängt von den verschiedenen Arten von Mahlzeiten ab, die in dem Betrieb angeboten werden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass er die Lebensmittelabfälle in verschiedenen Kategorien.</p>
8.7	<p><i>Das Unternehmen informiert die Gäste darüber, welche Speisen und Getränke aus Bio- oder Fair-Trade Herstellung bzw. regionaler Produktion stammen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Sensibilisierung der Gäste für ökologische, mit dem Öko-Siegel oder dem Fair-Trade-Siegel versehene und/oder lokal erzeugte Lebensmittel, weist der Betrieb deutlich darauf hin, welche Produkte biologisch, mit dem Öko-Siegel, dem Fair-Trade-Siegel und/oder aus lokalen Quellen hergestellt wurden. Dies könnte auf der Speisekarte oder durch Schilder am Buffet geschehen.</p> <p>Die Kennzeichnung erfolgt mit Hilfe von Symbolen oder anderen leicht verständlichen Kommunikationsmitteln.</p> <p>Es wird empfohlen, dass bei Fisch-/Fleischerzeugnissen immer die Herkunft des Produkts angegeben wird.</p> <p>Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf Lebensmittel/Getränke für die Gäste bezieht, wird es auch empfohlen, dieses Kriterium auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen.</p> <p>Es ist wichtig, dass die Angabe immer im Einklang mit der Zertifizierungsstelle und der nationalen Gesetzgebung steht.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen über die Lebensmittel- und Getränkeprodukte bereitstellen.</p> <p>Während des Audits bestätigt die Sichtprüfung die Angabe von Bio-, Ökolabel-, Fair-Trade-gekennzeichneten und/oder lokal erzeugten Lebensmitteln und Getränken auf der Speisekarte und/oder dem Buffet.</p>
8.8	<p><i>Mindestens 25% der Hauptgerichte im Restaurant sind vegetarisch (G)</i></p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck der Einrichtung zu verringern, sind 25 % aller angebotenen Hauptgerichte vegetarisch. Es wird empfohlen, dasselbe auch für die Vorspeisen zu tun.</p>



	HH, CF, KU, K, R, A	<p>Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf die für die Gäste zubereiteten Gerichte bezieht, wird empfohlen, dieses Kriterium auch in der dieses Kriterium auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen über die angebotenen vegetarischen Gerichte geben.</p> <p>Während des Audits bestätigt die Sichtprüfung das Vorhandensein von mindestens 25 % vegetarischer Hauptgerichte.</p>
8.9	<p><i>Das Restaurant bietet ein veganes Hauptgericht an (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da vegane Lebensmittel einen geringeren ökologischen Fußabdruck haben als fleisch- und milchhaltige Lebensmittel, muss der Betrieb eine oder mehrere vegane Optionen anbieten. Dieses Kriterium trägt auch der wachsenden Nachfrage der Gäste nach Alternativen zu den regulären fleisch- und milchhaltigen Menüs Rechnung. Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss mindestens ein Hauptgericht vegan sein, aber es wird auch empfohlen, dass dies für Vorspeisen, Buffets und/oder Frühstücke gilt.</p> <p>Die veganen Optionen sind auf der Speisekarte oder durch Schilder am Buffet deutlich gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgt durch Piktogramme oder andere leicht verständliche Kommunikationsmittel.</p> <p>Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf die Lebensmittel für die Gäste bezieht, wird es auch in der Mitarbeiterkantine umgesetzt.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key-Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen bereitstellen.</p> <p>Während des Audits bestätigt die visuelle Inspektion die Angabe von veganen Optionen auf der Speisekarte und/oder dem Buffet.</p>
8.10	<p><i>Mindestens 50% aller in der Einrichtung verwendeten Lebensmittel/Getränke stammen aus biologischem Anbau,</i></p>	<p>Umweltfreundliche und nachhaltige Praktiken in der Einrichtung werden durch die Art, der von der Einrichtung gekauften und den Gästen angebotenen Lebensmittel und Getränke demonstriert.</p>

	<p><i>aus fairem Handel und/oder aus lokaler Produktion (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Der Betrieb registriert daher die eingekauften Lebensmittel und Getränke, die aus biologischem Anbau, mit dem Ökolabel, aus fairem Handel und/oder aus lokaler Produktion stammen. Die Bio-, Öko-Siegel- oder Fair-Trade-Produkte sind von nationalen oder internationalen Behörden anerkannt. Die Produkte werden, wann immer möglich, lokal hergestellt, um den ökologischen Fußabdruck durch den Transport zu verringern und die lokale Wirtschaft zu stimulieren. Produkte die in einer Entfernung von weniger als 100 km vom Betrieb hergestellt werden, gelten normalerweise als lokal hergestellt. Produkte, die auf dem Betriebsgelände angebaut oder in einem Umkreis von 100 km um den Betrieb wild gefangen/gepflückt werden, erfüllen ebenfalls das Kriterium.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, erstellt der Betrieb eine Liste aller seiner Lebensmittel/Getränke, in der jedes einzelne Produkt als ökologisch, mit dem Öko-Siegel, mit dem Fair-Trade-Siegel und/oder aus lokaler Produktion gekennzeichnet ist, und weist nach, dass mindestens 50 % aller Lebensmittel/Getränke die Anforderung erfüllen. Der Betrieb kann alternativ auch eine Bestätigung einer externen Stelle vorlegen, die die Einhaltung der Anforderung bestätigt.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine Liste aller Lebensmittel/Getränke mit der Angabe vor, dass jedes betreffende Produkt aus ökologischem Landbau, mit dem Öko-Siegel, aus fairem Handel und/oder aus lokaler Produktion stammt und dass mindestens 50 % der Lebensmittel/Getränke der Anforderung entsprechen. Der Betrieb kann alternativ auch eine Bestätigung einer externen Stelle vorlegen, die die Einhaltung der Anforderung bestätigt.</p>
8.11	<p><i>Der Betrieb kauft nur Fleisch- und Meeresprodukte, die mit einem Nachhaltigkeitslabel zertifiziert sind (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck des Unternehmens durch den Kauf von Fleisch und Meeresfrüchten zu verringern zu reduzieren und die globale und lokale Artenvielfalt zu schützen, werden nur Produkte eingekauft und verarbeitet, die mit einem Nachhaltigkeitssiegel zertifiziert sind.</p> <p>Dazu gehören Bioprodukte ebenso wie Produkte aus nachhaltiger Produktion oder Ernte und unter Berücksichtigung des Tierschutzes. Entsprechende Siegel sind beispielsweise das EU-Bio-Siegel oder andere nationale Bio-Siegel, Öko-Labels wie das MSC (Marine Stewardship Council) für wild gefangenen Fisch und Meeresfrüchte, das ASC (Aquaculture Stewardship Council) für Zuchtfische und Meeresfrüchte, das GGN-Siegel (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) oder das BAP (Best Aquaculture Practices) für zertifizierte Aquakulturen.</p>

		<p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss der Betrieb nachweisen, dass 100 % der von ihm gekauften Fleisch- und Meeresfrüchte Produkte diesem Kriterium entsprechen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, die belegen, dass seine gekauften Fleisch- und Meeresfrüchteprodukte mit dieser Anforderung übereinstimmen, und bei der Sichtprüfung wird die Einhaltung stichprobenartig überprüft.</p>
<b>9. RAUMKLIMA</b>		
9.1	<p><b>Das Restaurant und alle öffentlichen Bereiche müssen Nichtraucherbereiche sein oder über ausgewiesene Raucherbereiche verfügen (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Gesundheitsrisiko und die Belästigung durch das Rauchen zu verringern, sind das Restaurant und alle öffentlichen Bereiche des Nichtraucherbereiche eingerichtet.</p> <p>In Ländern, in denen dies nicht möglich ist, werden Raucherbereiche ausgewiesen, die weniger als die Hälfte des gesamten Restaurants und der öffentlichen Bereiche ausmachen. Der Nichtraucherbereich ist räumlich klar vom Raucherbereich getrennt, so dass Personen, die im Nichtraucherbereich sitzen, nicht von den Rauchern beeinträchtigt werden. Die Nichtraucher- und Raucherbereich sind durch leicht verständliche Schilder deutlich gekennzeichnet.</p> <p>In vielen Ländern gibt es Gesetze, die das Rauchen in Restaurants und öffentlichen Bereichen regeln. Wo es solche Gesetze gibt, muss der Betrieb diese Vorschriften unter allen Umständen einhalten.</p> <p>Während des Audits wird durch die Sichtkontrolle bestätigt, dass das Rauchen im Restaurant und in allen öffentlichen Bereichen nicht erlaubt ist und geraucht werden darf, oder dass es eine physische Trennung und eine Beschilderung gibt, die auf die Raucher- und Nichtraucherbereiche des Restaurants und der öffentlichen Bereiche.</p>
9.2	<p><b>Mindestens 75% der Gästezimmer sind Nichtraucherzimmer (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, A</p>	<p>Um das Gesundheitsrisiko und die Belästigung durch das Rauchen zu verringern, sind alle Gäste- und Tagungsräume vorzugsweise Nichtraucherzimmer.</p> <p>In Ländern, in denen dies nicht möglich ist, sind mindestens 75 % der Zimmer Nichtraucherzimmer. Die Bereiche des der Einrichtung mit Nichtraucher-Gäste- und -Sitzungszimmern</p>

		<p>sind deutlich von den Räumen getrennt, in denen Rauchen erlaubt ist. Die Räume, in denen das Rauchen erlaubt ist, können sich zum Beispiel auf separaten Etagen oder Flügeln des Betriebes liegen. Die Bereiche mit Nichtraucher- und Raucher-Gäste- oder Versammlungsräumen sind deutlich mit Schildern in leicht verständlicher Form gekennzeichnet.</p> <p>In vielen Ländern gibt es Gesetze, die das Rauchen in Gäste- und Tagungsräumen regeln. Wo es solche Gesetze gibt, muss sich der Betrieb unter allen Umständen an deren Vorgaben halten.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (z. B. eine Übersicht) vor, aus denen hervorgeht, dass mindestens 75 % der Gäste- und Tagungsräume Nichtraucherräume sind, und der Betrieb bestätigt, dass er die nationalen/lokalen Rauchervorschriften einhält. Die Sichtprüfung bestätigt, dass die Bereiche mit Raucher- und Nichtraucher-Gäste- und -Besprechungszimmern klar voneinander getrennt sind und dass Schilder vorhanden sind, die auf die Raucher- und Nichtraucherbereiche des Betriebs hinweisen.</p>
9.3	<p><b>Das Unternehmen verfolgt eine Personalpolitik in Bezug auf das Rauchen in der Arbeitszeit (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Gesundheitsrisiko und die Belästigung durch das Rauchen zu verringern, sind die Bereiche für die Öffentlichkeit und das Personal vorzugsweise Nichtraucherbereiche.</p> <p>Wenn das Rauchen für das Personal erlaubt ist, muss der Betrieb eine Regelung für das Personal bezüglich des Rauchens während der Arbeitszeiten. Darin ist geregelt, wann und wo das Personal rauchen darf. Es ist wichtig, dass die Richtlinien sicherstellen, dass nicht rauchende Mitarbeiter und Gäste nicht durch das Rauchen beeinträchtigt werden.</p> <p>In vielen Ländern gibt es Gesetze, die das Rauchen in öffentlichen Bereichen und im Personalbereich regeln. Wo es entsprechende Gesetze gibt, muss der Betrieb unter allen Umständen die entsprechenden Vorschriften einhalten.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine schriftliche Raucherpolitik für das Personal vor, einschließlich Informationen über wann und wo das Rauchen während der Arbeitszeiten erlaubt ist und wie der Betrieb sicherstellt, dass es keine Gesundheitsgefährdung und Belästigung für nicht rauchende Mitarbeiter und Gäste darstellt.</p>
9.4	<p><i>Die Luftqualität in den Innenräumen des Betriebs wird</i></p>	<p>Zur kontinuierlichen Verbesserung des Raumklimas und des Wohlbefindens von Personal und Gästen wird die Raumluftqualität in der Einrichtung regelmäßig überwacht.</p>

	<p><i>regelmäßig überwacht (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Luftqualität kann anhand der Anzahl der Luftwechsel pro Stunde, der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit und/oder der Menge an Radon, Schimmel, Stickoxiden (NOX), Kohlendioxid (CO2) und flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) in der Luft gemessen werden.</p> <p>Die überwachten Werte dürfen, die durch nationale oder internationale Normen festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Bei Überschreitung der Grenzwerte müssen Gegenmaßnahmen ergriffen werden, um die Anforderungen zu erfüllen. Die Gegenmaßnahmen können sein: regelmäßiges Lüften der Räume durch Öffnen der Fenster, Änderung der Lüftungseinstellungen der Lüftung, die Installation von Luftreinigern oder Sanitäreinrichtungen.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss ein regelmäßiges Überwachungssystem (mindestens einmal jährlich) in mindestens zwei Teilen des Betriebes installiert sein.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Unterlagen vor, aus denen die Ergebnisse der Überwachung der Innenraumluftqualität und eventuelle Abhilfemaßnahmen vor.</p>
<p>9.5</p>	<p><i>Bei Renovierungen oder neu errichteten Gebäuden nutzt das Unternehmen umweltfreundliche Produkte (gilt für Beginn oder Abschluss der Baumaßnahmen in den letzten 12 Monaten (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Zur kontinuierlichen Verbesserung des Raumklimas und zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks durch weniger schädliche Produkte zu verwenden, verwendet die Einrichtung umweltfreundliche Produkte in Verbindung mit Renovierung oder Bau neuer Gebäude, die in den letzten 12 Monaten durchgeführt wurden.</p> <p>Zu den umweltfreundlichen Produkten gehören Farben und andere Produkte, die keine umwelt- oder gesundheitsschädlichen Stoffe enthalten. Der Betrieb kann z. B. Produkte mit einem national oder international anerkannten Umweltzeichen oder von Unternehmen verwenden, die ein Umweltmanagementsystem eingeführt haben. Flüchtige organische Verbindungen (VOC) und Schwermetalle werden in allen Materialien, einschließlich Farben, Baumaterialien usw., vermieden.</p> <p>Umweltfreundliche gebrauchte/recycelte natürliche Produkte/Materialien werden besonders empfohlen. Wenn Holz oder andere pflanzliche Materialien bei der Renovierung oder beim Bau verwendet werden, wird sichergestellt, dass sie nachhaltig geerntet (z. B. FSC-zertifizierte Produkte) und vorzugsweise aus der Region bezogen werden.</p>

		<p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, die die Verwendung umweltfreundlicher Produkte im Zusammenhang mit der Renovierung oder dem Neubau in den letzten 12 Monaten belegen.</p>
9.6	<p><i>Authentische Elemente der lokalen Kultur werden im Betrieb und im Zusammenhang mit Renovierungs- oder Bauarbeiten berücksichtigt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Beim Betrieb, der Renovierung oder dem Bau von Gebäuden verwendet die Einrichtung lokal angemessene und nachhaltige Verfahren und Materialien.</p> <p>Die Einrichtung schätzt und integriert authentische Elemente der traditionellen und zeitgenössischen lokalen Kultur.</p> <p>Die Gesetze und Vorschriften für den Betrieb und die Renovierung oder den Bau neuer Gebäude oder dem Bau neuer Gebäude müssen stets befolgt werden. Es wird dazu ermutigt, lokale Bildung, Wissen und Erfahrung einzubeziehen und zu nutzen. Bildung, Wissen und Erfahrung in Bezug auf die Verwendung von Materialien, Technologien und Werkzeugen für nachhaltige Sanierung oder Bau. Die geistigen Eigentumsrechte der lokalen Gemeinschaften werden stets respektiert.</p> <p>Während des Audits zeigt die Einrichtung, dass sie auf nachhaltige Praktiken und Materialien achtet, authentische Elemente der lokalen Kultur und dass die Rechte am geistigen Eigentum der lokalen Gemeinschaften nicht im Zusammenhang mit dem Betrieb und der Renovierung oder dem Bau neuer Gebäude nicht verletzt werden.</p>
<p><b>10. PARKS UND GRÜNFLÄCHEN</b></p>		
10.1	<p><b>Chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel dürfen nicht verwendet werden, es sei denn, es gibt keine organischen oder natürlichen Äquivalente dazu (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Wenn der Betrieb über Grünflächen verfügt, verwendet er keine chemischen Pestizide (einschließlich Pestizide (einschließlich Herbizide) und Düngemittel, um den Einsatz von Chemikalien und das Risiko der Verschmutzung von terrestrischen/ aquatischen Ökosysteme zu minimieren und Gesundheitsrisiken zu verringern.</p> <p>Wenn Pestizide und Düngemittel erforderlich sind (was vorzugsweise durch eine jährliche Bodenuntersuchung überprüft wird), werden organische oder natürliche Äquivalente verwendet werden. Dies könnte in Form von natürlichen/organischen Boden Verbesserern geschehen. Gasflammen oder mechanische Unkrautbekämpfung sind mögliche Alternativen zu chemischen Pestiziden. Nur in Fällen, in denen keine organischen oder natürliche Ersatzstoffe verfügbar sind, darf der Betrieb chemische Pestizide und</p>

		<p>Düngemittel einsetzen. In einem solchen In einem solchen Fall werden nur "gebrauchsfertige" Produkte gekauft, vorzugsweise mit langsamer Freisetzung, und sie werden normalerweise nur einmal pro Jahr auf dem geringstmöglichen Niveau eingesetzt.</p> <p>Der Umgang mit Pestiziden darf nur von dafür geschultem/zugelassenem Personal oder externen Auftragnehmern vorgenommen werden. Chemische Stoffe werden ordnungsgemäß gelagert (siehe Kriterium 6.6).</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch, wenn die Bewirtschaftung der Grünflächen des Betriebs an ein externes Unternehmen vergeben wird. Unternehmen ausgelagert ist.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine schriftlichen Richtlinien für die Verwendung von Pestiziden und Düngemitteln in seinen Grünanlagen vor, aus denen hervorgeht, dass er keine chemischen Pestizide und Düngemittel verwendet, es sei denn, es ist kein organisches oder natürliches Äquivalent verfügbar. Wenn die Arbeit mit den Grünflächen an ein externes Unternehmen ausgelagert wird, dann muss dieses externe Unternehmen seine Politik in Bezug auf den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln in den Grünanlagen des Betriebs vor. Bei der Sichtkontrolle kann stichprobenartig geprüft werden, ob das Kriterium erfüllt ist.</p>
10.2	<p><b>Neu erworbene Rasenmäher werden entweder elektrisch angetrieben, verwenden bleifreies Benzin, sind mit einem Katalysator ausgestattet, wurden mit einem Öko-Label ausgezeichnet oder werden manuell angetrieben (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Verfügt der Betrieb über Grünflächen, müssen die in den letzten 12 Monaten gekauften Rasenmäher energieeffizient sein energieeffizient sein und wenig Lärm und Kohlenstoffemissionen verursachen. Die Rasenmäher sind manuell oder elektrisch, oder die Rasenmäher sind mit einem Umweltzeichen ausgezeichnet.</p> <p>Wenn der Betrieb über eine Rasenfläche von mehr als 4000 m<sup>2</sup> verfügt, gilt dieses Kriterium als Richtschnur. Wenn die Bewirtschaftung der Grünflächen des Betriebs an ein externes Unternehmen ausgelagert ist, gilt dieses Kriterium ebenfalls als Richtschnur.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass die in den letzten 12 Monaten vom Betrieb gekauften Rasenmäher der letzten 12 Monate umweltfreundlich sind.</p>
10.3	<p><b>Intelligente Systeme für die Bewässerung von Blumen und</b></p>	<p>Es muss ein Verfahren zur Minimierung des Wasserverbrauchs für die Bewässerung vorhanden sein. Das Bewässerungssystem kann, zum Beispiel die Bewässerung in</p>

	<p><b>Gärten sind im Einsatz (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>den Morgen- oder Abendstunden, ein Feuchtigkeitssensorsystem oder ein Tröpfchenbewässerung, um die Verdunstung zu minimieren und die Wurzeln der Pflanzen optimal zu versorgen. Diese kann auch die Verwendung von aufgefangenem Regenwasser, behandeltem Grauwasser oder Abwasser für die Bewässerung von Blumen/Gärten.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seine schriftlichen Richtlinien für die Bewässerung von Grünflächen und Gärten vor, und die Bewässerungsverfahren werden, wenn möglich, während der Sichtprüfung überprüft.</p>
10.4	<p><b>Das Unternehmen ergreift Initiativen zum Schutz und zur Förderung der lokalen biologischen Vielfalt auf dem Gelände (I/G)</b></p> <p>HH, CF (I) KU, K, R, A (G)</p>	<p>Um die lokale biologische Vielfalt zu schützen, zu unterstützen und zu fördern, bietet der Betrieb Maßnahmen an, die die Bedingungen für die biologische Vielfalt auf dem Betriebsgelände (oder in dessen Umgebung) begünstigen, soweit dies möglich ist.</p> <p>Beispiele für Maßnahmen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrünung oder Wiederbegrünung des Betriebsgeländes</li> <li>• Einrichtung/Unterhalt von Bestäuber freundlichen Grünflächen</li> <li>• Einrichtung/Unterhalt eines Gründachs und/oder vertikaler grüner Wände</li> <li>• Beseitigung invasiver Arten, die die lokalen Arten bedrohen</li> <li>• Verwendung einheimischer Arten für begrünte Dächer, grüne Wände, Gärten und andere Außenbereiche</li> <li>• Schaffung günstiger Bedingungen für einheimische Arten (z. B. Vogelhäuser, Insektenhotels, Bienenstöcke usw.)</li> <li>• Schutz der Lebensräume einheimischer Arten (Land- oder Wasser-/Meerestiere) auf dem Betriebsgelände oder in dessen Nähe (z. B. Nistplätze von Schildkröten, Mangroven, Korallenriffe usw.)</li> <li>• Aktiver Schutz der lokalen biologischen Vielfalt in Bereichen des Betriebs, die von wild lebenden Tieren frequentiert oder bewohnt werden, durch aktive Minimierung von Licht und Lärm</li> <li>• Externe Bewertung der biologischen Vielfalt durch einen externen Sachverständigen vor der Errichtung neuer Gebäude oder Einrichtungen</li> </ul> <p>Die Maßnahmen müssen die lokalen (einheimischen/indigenen/endemischen/seltenen) Tier- und Pflanzenarten aktiv unterstützen. Die Maßnahmen dürfen</p>



		<p>nicht die Einführung gebietsfremder invasiver Arten beinhalten. Die Ausrottung invasiver Arten muss auf umweltfreundliche Weise erfolgen.</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch, wenn die Bewirtschaftung der Grünflächen des Betriebs an ein externes Unternehmen vergeben wird.</p> <p>Während des Audits zeigt der Betrieb den Managementplan oder das Standardverfahren zur Unterstützung der lokalen Biodiversität und zur Ausrottung invasiver Arten. Bei der visuellen Inspektion legt der Betrieb dar, wie günstige Bedingungen für die lokale Biodiversität geschaffen wurden oder wie die Lebensräume lokaler Arten auf dem Betriebsgelände geschützt wurden.</p>
10.5	<p><i>Das Unternehmen erwirbt nur einheimische Arten von Flora und Fauna und beseitigt aktiv invasive nichtheimische Arten auf seinem Gelände (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die lokale biologische Vielfalt zu schützen und die Auswirkungen invasiver gebietsfremder Arten auf die lokalen Ökosysteme zu verringern, kauft die Einrichtung nur einheimische Arten von Flora und Fauna für ihre Räumlichkeiten an. Gleichzeitig ist die die Einrichtung aktiv, um invasive gebietsfremde Arten auf ihrem Gelände auszurotten.</p> <p>Es ist wichtig, dass das Personal, das für die Pflege der Grünflächen des Betriebsgeländes zuständig ist, geschult und über die zu erwerbenden einheimischen Tier- und Pflanzenarten informiert ist. Es ist auch wichtig, dass das Personal die Bedrohung durch invasive gebietsfremde Arten kennt, weiß, wie sie zu identifizieren und zu entfernen sind. Informationen über invasive gebietsfremde Arten sollten den zuständigen Behörden gemeldet werden.</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch, wenn die Bewirtschaftung der Grünflächen des Betriebs an ein externes Unternehmen vergeben wird. Unternehmen ausgelagert ist.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb seinen Managementplan oder sein Standardverfahren für die Bewirtschaftungsplan oder Standardarbeitsanweisungen für die Bewirtschaftung der Grünflächen des Betriebs vor, die den aktiven Ankauf von einheimischen Arten von Flora und Fauna und die aktive Beseitigung invasiver gebietsfremder Arten umfasst.</p>
10.6	<p><i>Das Unternehmen hat einen Obst-, Kräuter - oder Gemüsegarten auf dem</i></p>	<p>Um seinen ökologischen Fußabdruck zu verringern, hat der Betrieb einen Obst-, Kräuter- oder Gemüsegarten auf oder in der in der Nähe des Betriebsgeländes.</p>

	<p><i>Betriebsgelände oder in dessen Nähe (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss es sich um einen dauerhaften Garten mit Kräutern und/oder lebensmitteltauglichen Pflanzen/Bäume enthalten. Die Erzeugnisse müssen Teil des Gästelerlebnisses sein (z. B. durch die Verwendung für Speisen oder Getränke in Getränken im Betrieb, durch das Angebot von Produkten aus den Erzeugnissen im Souvenirladen, die Beteiligung der Gäste an der Ernte usw.) und/oder für die Mahlzeiten des Personals verwendet werden. Wenn möglich, könnte der Betrieb auch die Öffentlichkeit oder lokale Schulen einladen Schulen einladen, den Garten zu Bildungszwecken zu besuchen.</p> <p>Die Bewirtschaftung des Obst-, Kräuter- und Gemüsegartens erfolgt nach den Kriterien für den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln (Kriterium 10.1) und die Bewässerungsmethoden (Kriterium 10.3). Die Bewirtschaftung des Gartens und Die Bewirtschaftung des Gartens und die Verwendung der Früchte/Gemüse/Kräuter müssen den einschlägigen nationalen/lokalen Rechtsvorschriften entsprechen.</p> <p>Landwirtschaftliche Tätigkeiten, die die Haupteinnahmen oder einen großen Teil der Einnahmen des Betriebs erwirtschaften wie z. B. Weinberge, Olivenhaine usw., sind von diesem Kriterium ausgenommen. Bei der Prüfung wird durch eine Sichtkontrolle das Vorhandensein eines Obst-, Kräuter- oder Gemüsegartens bestätigt.</p>
<p><b>11. CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY</b></p>		
<p>11.1</p>	<p><b>Das Unternehmen bestätigt, dass es alle relevanten internationalen, nationalen und lokalen Gesetze einhält, einschließlich der Bereiche Umwelt, Gesundheit, Sicherheit und Arbeit (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Die Einrichtung bestätigt, dass sie rechtmäßig Eigentums-, Land- und Wasserrechte erworben hat, die mit den lokalen, kommunalen und indigenen Rechten (einschließlich deren freier, vorheriger und informierter Zustimmung). Der Betrieb bestätigt, dass alle seine Funktionen und Aktivitäten (einschließlich der Bereiche Umwelt, Arbeit, Gesundheit und Sicherheit) in Übereinstimmung mit den internationalen, nationalen und lokalen Gesetzen/Vorschriften erfolgen. Der Betrieb bestätigt außerdem, dass er die Rechte und Normen der umliegenden Gemeinden respektiert.</p> <p>Hinsichtlich der Einhaltung von Umweltaanforderungen müssen mindestens die folgenden Bedingungen erfüllt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es muss sichergestellt werden, dass die Aktivitäten im Zusammenhang mit der Verwaltung des Betriebs keine signifikanten negativen Auswirkungen auf natürliche Ökosysteme und wild lebende Tiere haben. Jegliche</li> </ul>

		<p>Störung natürlicher Ökosysteme wird minimiert, rehabilitiert und ein ausgleichender Beitrag zum Erhaltungsmanagement geleistet. Dies geschieht stets im Einklang mit der nationalen/lokalen Gesetzgebung. Dazu gehören auch Praktiken zur Verringerung der Verschmutzung durch Lärm und Licht, Abfluss, Erosion, ozonabbauende Verbindungen sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn sich der Betrieb in oder in der Nähe eines sensiblen oder geschützten Gebietes befindet, kennt und beachtet er die Gesetze und Vorschriften für touristische Aktivitäten innerhalb des sensiblen oder geschützten Gebietes.</li> </ul> <p>Hinsichtlich der Einhaltung der arbeitsrechtlichen Vorschriften müssen mindestens folgende Bedingungen erfüllt sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Beschäftigten erhalten schriftliche Informationen (Vertrag) über die Arbeitsbedingungen, einschließlich Informationen über Arbeitszeiten und Gehalt.</li> <li>• Alle Mitarbeiter erhalten mindestens ein existenzsicherndes Gehalt.</li> <li>• Kein Arbeitnehmer erhält vor Arbeitsantritt Geld oder Kautionen, und alle Arbeitnehmer erhalten bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses das ihnen Geld bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses.</li> <li>• Alle Beschäftigten erhalten schriftliche Informationen über den Verhaltenskodex/die Arbeitsrichtlinien des sowie über das schriftliche Verfahren zur Äußerung von Bedenken/Beschwerden.</li> <li>• Für alle Mitarbeiter unter 18 Jahren gelten die nationalen Vorschriften sowie das Übereinkommen der Vereinten Nationen Konvention der Vereinten Nationen über die Rechte des Kindes und die ILO (Internationale Arbeitsorganisation) Konventionen 138/182 befolgt.</li> <li>• Alle Mitarbeiter werden fair und ohne Diskriminierung behandelt (im Zusammenhang mit der Einstellung, allgemeiner Beschäftigung, Ausbildung, Beförderung).</li> <li>• Alle Mitarbeiter arbeiten in einem sicheren und geschützten Arbeitsumfeld.</li> <li>• Allen Mitarbeitern werden regelmäßige Schulungen, Erfahrungen und Aufstiegsmöglichkeiten angeboten.</li> <li>• Alle Mitarbeiter können sich zu ihren Arbeitsbedingungen äußern (z. B. durch Mitarbeitergespräche, Personalzufriedenheits Umfrage, etc.).</li> </ul>
--	--	--

- Der Arbeitgeber bewahrt eine Kopie aller Lohnabrechnungen und Aufzeichnungen über die Anzahl der Arbeitsstunden und Überstunden auf.

Hinsichtlich der Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften müssen mindestens die folgenden Bedingungen erfüllt sein:

- Alle Beschäftigten erhalten Informationen und Schulungen zu den Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen.
- Alle Mitarbeiter haben Zugang zu den schriftlichen Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien und -plänen.
- Alle Gäste haben Zugang zu schriftlichen Informationen über die Sicherheit im Betrieb.

Hinsichtlich der Einhaltung der Rechte und Normen der umliegenden Gemeinden müssen beispielsweise folgende Bedingungen erfüllt sein müssen zum Beispiel folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die Aktivitäten beeinträchtigen nicht den Zugang der lokalen Bevölkerung zu Lebensgrundlagen, Land und Wasserressourcen, Wegerechte, Verkehr und Wohnen (einschließlich der unfreiwilligen Umsiedlung von Einwohnern).
- Die Aktivitäten gefährden nicht die Bereitstellung von Grundnahrungsmitteln, Wasser- und Energiedienstleistungen sowie Gesundheits- und Abwasserversorgung der Nachbargemeinden.
- Die Einrichtung verhindert nicht den Zugang der Anwohner zu historischen, archäologischen oder kulturell und spirituell bedeutsamen Objekten und Stätten.
- Der Standort, die Flächennutzung, die Kapazität, die Konstruktion, der Bau, der Betrieb und der Abriss von Gebäuden und Infrastrukturen entsprechen den örtlichen Bebauungsplänen und den Anforderungen an geschützte oder historische Gebiete. Bei der Wahl des Standorts, der Gestaltung, der Verträglichkeitsprüfung, der Landrechte und des Landerwerbs werden die Kapazität und die Integrität des natürlichen und kulturellen Erbes in der Umgebung berücksichtigt.
- Die Einrichtung identifiziert und befolgt die örtlichen Bauvorschriften und architektonischen Verwaltungsrichtlinien.

Während des Audits legt der Betrieb eine schriftliche Erklärung vor, in der er die Einhaltung der einschlägigen internationalen, nationalen und lokalen Rechtsvorschriften, einschließlich der

		<p>Bereiche Umwelt, Gesundheit, Sicherheit und Arbeit, sowie die Achtung der Rechte und Normen der umliegenden Gemeinden bestätigt. Die Beobachtungen während der Sichtprüfung bestätigen die Einhaltung der Anforderungen.</p>
11.2	<p><b>Das Unternehmen lehnt Kinderarbeit ab und/oder duldet sie nicht (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Im Rahmen der sozialen Verantwortung des Unternehmens ist es sehr wichtig, dass es auf Kinderarbeit verzichtet oder keine Lieferanten mit Kinderarbeit unter Vertrag nimmt.</p> <p>Der Betrieb verpflichtet sich, die Rechte der Kinder zu respektieren und Kinder vor allen Formen der Ausbeutung, einschließlich sexueller Ausbeutung, zu schützen. Es wird dringend empfohlen, dass der Betrieb diese Verpflichtung in seine Nachhaltigkeitspolitik (CSR) aufnimmt.</p> <p>Wenn ein Mitarbeiter Kinderarbeit oder sexuelle Ausbeutung von Kindern feststellt, meldet er/sie dies unverzüglich den örtlichen Behörden. Darüber hinaus sensibilisiert der Betrieb seine Gäste über Kinderarbeit in den Zielgebieten und wie sie diese vermeiden können.</p> <p>Bei der Prüfung legt der Betrieb Unterlagen (z. B. seine CSR-Politik) vor, aus denen hervorgeht, wie er die Einhaltung dieses Kriteriums gewährleistet. Die Beobachtungen während der Sichtprüfung bestätigen die Einhaltung der Anforderungen.</p>
11.3	<p><b>Pflanzen und Tiere sowie historische und archäologische Artefakte werden nicht verkauft, gehandelt oder ausgestellt, es sei denn, dies ist gesetzlich erlaubt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um ein Bewusstsein für die soziale Verantwortung des Unternehmens zu schaffen und die ökologische Nachhaltigkeit durch den Schutz von Pflanzen- und Tierarten zu unterstützen, z. B. von gefährdeten Arten, die im CITES-Abkommen (Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten) aufgeführt sind, werden diese Pflanzen- und Tierarten im Unternehmen nicht geerntet, verkauft, gehandelt oder ausgestellt.</p> <p>Wildtierarten werden nicht erworben, gezüchtet oder in Gefangenschaft gehalten, es sei denn, es handelt sich um ordnungsgemäß geregelte Tätigkeiten und sie werden von Personen gehalten, die befugt und entsprechend ausgestattet sind, sie zu beherbergen und zu pflegen. Die Unterbringung, Pflege und Handhabung aller Wild- und Haustiere müssen den höchsten Standards des Tierschutzes entsprechen. Interaktionen mit freilebenden Wildtieren, die von der Einrichtung organisiert werden, sind nicht invasiv und werden verantwortungsvoll gehandhabt, um nachteilige Auswirkungen auf die betreffenden Tiere sowie auf die Lebensfähigkeit und das Verhalten der Populationen in freier Wildbahn zu</p>

		<p>vermeiden in freier Wildbahn (unter Berücksichtigung der kumulativen Wirkung).</p> <p>Zum Schutz historischer und archäologischer Artefakte werden solche Gegenstände von der Einrichtung auch nicht verkauft, gehandelt oder ausgestellt. Einrichtung ausgestellt.</p> <p>Die Einrichtung verkauft, handelt oder zeigt Pflanzen und Tiere und/oder historische und archäologische Artefakte, wenn die lokale, nationale und internationale Gesetzgebung dies erlaubt.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, wie er sicherstellt, dass keine gefährdeten Tier- und Pflanzenarten und keine historischen oder archäologischen Artefakte in dem Betrieb verkauft, gehandelt oder ausgestellt werden. Falls der Betrieb entsprechende Produkte verkauft, legt er eine Erklärung der nationalen Behörden vor, die ihm den Verkauf, den Handel oder die Ausstellung dieser Produkte erlaubt. Bei der Sichtkontrolle wird stichprobenartig überprüft, ob Pflanzen-/Tierarten oder historische/archäologische Artefakte verkauft, gehandelt oder ausgestellt werden durchgeführt.</p>
11.4	<p><i>Das Unternehmen bietet Zugang für Menschen mit Behinderungen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den Zugang für Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen zu ermöglichen und ein Bewusstsein für die soziale Verantwortung der Einrichtung zu schaffen sozialen Verantwortung des Unternehmens zu sensibilisieren, muss es Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen Zugang gewähren. Der Zugang bezieht sich auf Gäste, aber auch Mitarbeiter und andere Nutzer der Einrichtung.</p> <p>Beispiele für Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen sind Menschen mit bestimmten körperlichen Behinderungen (Personen in Rollstuhlfahrer, Blinde usw.) und Menschen mit besonderen gesundheitlichen Problemen.</p> <p>Dieses Kriterium umfasst den Zugang zu den öffentlichen Bereichen: Eingang und Empfang, Konferenzräume, Restaurant, öffentliche Sanitäranlagen, Schwimmbäder usw. Es wird empfohlen, dass die Einrichtung auch Zugang zu den ausgestatteten Gästezimmern, einschließlich der Badezimmer in den Gästezimmern, bietet. Es wird dringend empfohlen Es wird dringend empfohlen, dass die Einrichtungen von einem nationalen/lokalen Behindertenverband anerkannt sind.</p> <p>In einigen Sonderfällen kann der Betrieb von den Behörden eine Ausnahmegenehmigung erhalten haben für bestimmte Arten des Zugangs für Menschen mit zusätzlichen</p>

		<p>Bedürfnissen, z. B. Zugang für Rollstuhlfahrer zu alten/historischen Gebäuden, und in diesen Fällen ist dieses Kriterium nicht anwendbar.</p> <p>Der Grad der Zugänglichkeit für Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen wird den Gästen, dem Personal und anderen Nutzern klar mitgeteilt. den Gästen, dem Personal und anderen Nutzern klar kommuniziert. Wenn Informationen über die Zugänglichkeit vorhanden sind, haben die Nutzer vernünftige Erwartungen haben und unnötige Transporte werden vermieden.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen über seine Einrichtungen, Produkte und Dienstleistungen bereitstellen. Der Betrieb darf nicht mehr versprechen, als er halten kann.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) demonstriert der Betrieb den Zugang und die Verfahren für Menschen mit sowie die Informationen, die über den Zugang für Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen bereitgestellt werden.</p>
11.5	<p><i>Das Unternehmen berücksichtigt bei Einstellungen gleichermaßen Frauen sowie lokale Minderheiten, auch in Führungspositionen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Gleichbehandlung und die Rechte der Menschen zu fördern und ein Bewusstsein für die soziale Verantwortung des Unternehmens zu schaffen, stellt das Unternehmen Mitarbeiter in allen Positionen ohne Diskriminierung nach Alter, Rasse, Geschlecht, Religion, Behinderung, sozioökonomischem Status usw. ein. Es wird dringend empfohlen, dass der Betrieb diese Verpflichtung in seine Nachhaltigkeitspolitik (CSR) aufnimmt.</p> <p>Um die Gemeinschaft in der Nähe des Betriebs zu unterstützen, ist es wichtig, dass die Anwohner (und insbesondere lokale Minderheiten) die gleichen Chancen haben, als Mitarbeiter des Betriebs eingestellt zu werden, und zwar in allen Positionen, einschließlich der Führungspositionen, und dass Schulungen angeboten werden und wenn möglich eine Beförderung erfolgt. Es wird Es wird dringend empfohlen, dass der Betrieb diese Verpflichtung auch in seine CSR-Politik aufnimmt.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (z. B. seine CSR-Politik) vor, aus denen hervorgeht, wie er sicherstellt, dass er bei der Einstellung von Frauen und lokalen Minderheiten, auch in Führungspositionen, auf Gerechtigkeit achtet. Beobachtungen, die während der Sichtprüfung gemacht wurden, bestätigen die Einhaltung der Anforderungen.</p>

11.6	<p><i>Das Unternehmen unterstützt aktiv mindestens zwei ökologische oder soziale Aktivitäten zur Entwicklung der örtlichen Gemeinschaft (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die ökologische, wirtschaftliche und soziokulturelle nachhaltige Entwicklung zu fördern und das Bewusstsein für die soziale Verantwortung des Unternehmens zu schärfen, unterstützt das Unternehmen umweltfreundliche Maßnahmen oder Aktivitäten zur sozialen Entwicklung der Gemeinschaft (einschließlich Bildung, Gesundheit, Abwasserentsorgung, Infrastruktur usw.).</p> <p>Es ist wünschenswert, dass sich die Unterstützung auf die Umgebung des Unternehmens konzentriert, aber es können auch Projekte in anderen geografischen Gebieten unterstützt werden. Beispiele für eine aktive Unterstützung durch die Einrichtung könnten sein umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baumpflanzungsaktivitäten</li> <li>• Bepflanzung und Wiederherstellung von Grünflächen</li> <li>• Projekte zur Erhaltung der biologischen Vielfalt in Bezug auf Wasser-/Meeresgebiete oder Projekte zur Förderung natürlicher Korridore und zur "Wiederbelebung" von Freiflächen</li> <li>• Schutz von natürlichen und kulturell sensiblen Gebieten</li> <li>• Projekte zur Bewältigung der Auswirkungen des Klimawandels</li> <li>• Maßnahmen im Freien (Einrichtung von umweltfreundlichen Bootsanlegestellen, Naturlehrpfaden), die auch von der Öffentlichkeit genutzt werden können</li> <li>• Aktivitäten mit Schulen oder Gemeinden, die mit Umwelt- oder Bildungsinitiativen arbeiten</li> <li>• Aktivitäten mit Menschen mit zusätzlichen Bedürfnissen (schutzbedürftige und/oder einkommensschwache Gruppen)</li> <li>• Aktivitäten zur Förderung von sozialer Gerechtigkeit und Gleichberechtigung</li> <li>• Bereitstellung von Grundnahrungsmitteln, Wasser, Energiedienstleistungen sowie Gesundheits- und Sanitärdienstleistungen in Gemeinden</li> <li>• Bereitstellung von Räumlichkeiten für Treffen und Veranstaltungen für lokale Gruppen, z. B. Schulen oder NROs, ohne oder zu reduzierten Kosten</li> <li>• Unterstützung bei Infrastrukturproblemen (z. B. Wasserversorgung) usw.</li> </ul> <p>Aktionen/Initiativen zu verschiedenen Initiativen zum Schutz der biologischen Vielfalt und der Umwelt (z. B. Anpflanzung von Bäumen, Bepflanzung und Wiederherstellung von Grünflächen, Naturkorridor- und Wiederbegrünungsprojekte usw.) werden nachdrücklich gefördert.</p>
------	--	--



		<p>Es wird empfohlen, dass der Betrieb seinen Mitarbeitern die Möglichkeit gibt, ihre Zeit und ihre Dienste für diese Aktionen/Initiativen während der regulären Arbeitszeit zur Verfügung zu stellen, und dass der Betrieb eine Aufzeichnung über die Stunden führt, die die Mitarbeiter für die Freiwilligenarbeit aufgewendet haben.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, unterstützt der Betrieb aktiv mindestens zwei Aktionen/Initiativen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, die die aktive Unterstützung von mindestens zwei Aktionen zur Entwicklung der Umwelt oder der sozialen Gemeinschaft. Außerdem zeigt der Betrieb seine Aufzeichnungen über die von den Mitarbeitern geleisteten Stunden für ehrenamtliche Tätigkeiten.</p>
11.7	<p><i>Das Unternehmen bietet lokalen Kleinunternehmen an, nachhaltige Produkte mit Bezug zu Natur, Geschichte und Kultur der Region zu vertreiben (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um eine nachhaltige lokale soziokulturelle und wirtschaftliche Entwicklung zu fördern und ein Bewusstsein für die soziale Verantwortung des Unternehmens zu sensibilisieren, bietet es lokalen Kleinunternehmern die Möglichkeit nachhaltige Produkte und Dienstleistungen zu produzieren und zu verkaufen, die auf der Natur, der Geschichte und der Kultur des lokalen Gebiets in der Einrichtung.</p> <p>Dies kann in Form eines kleinen Ladens oder Stands auf dem Gelände des Unternehmens geschehen. Alternativ dazu kann der Betrieb die betreffenden lokalen Produkte kaufen und seinen Gästen anbieten.</p> <p>Die Produkte werden vor Ort und auf nachhaltige Weise hergestellt und basieren auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region. Die Verfügbarkeit der Produkte hängt vom Geschäftskonzept des Betriebes ab.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb alle Vereinbarungen mit lokalen Kleinunternehmern vor, die Produkte und Dienstleistungen in/an den Betrieb verkaufen. Während der visuellen Inspektion kann bestätigt werden, dass kleine lokale Kleinunternehmer in der Lage sind, Produkte und Dienstleistungen in/an den Betrieb zu verkaufen.</p>
11.8	<p><i>Das Unternehmen bietet keine Unterhaltung an, die mit domestizierten oder wilden Tieren verbunden ist (G)</i></p>	<p>Um den Tierschutz im Tourismus zu unterstützen, bietet der Betrieb keine innerbetriebliche Unterhaltung an, bei der Haus- oder Wildtiere beteiligt sind. Dies bezieht sich nur auf Shows und Aufführungen, die im sowie Tiere, die für inszenierte Fotos für Gäste verwendet werden.</p>

	HH, CF, KU, K, R, A	Während des Audits wird der Plan für die hauseigene Unterhaltung der Gäste vorgelegt und überprüft, dass er keine Shows oder Aufführungen mit Tieren enthält.
11.9	<p><i>Wenn das Unternehmen Tiere in seinen Anlagen hält, müssen Tierschutzrichtlinien eingehalten werden (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den Tierschutz im Tourismus zu unterstützen und die lokale Artenvielfalt zu schützen, werden die Tierschutzrichtlinien bei der Haltung von Tieren auf dem Gelände der Einrichtung beachtet.</p> <p>Um das Wohlergehen der Tiere auf dem Betriebsgelände zu beurteilen, sollten die <a href="#">ABTA-Richtlinien für das Wohlbefinden von Tieren im Tourismus</a>, der auf den Grundsätzen der fünf Freiheiten basiert, beachtet werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gute Fütterung: Abwesenheit von anhaltendem Hunger oder Durst</li> <li>2. Gute Unterbringung: Komfort beim Ruhen, Wärmekomfort</li> <li>3. Gute Gesundheit: Abwesenheit von Verletzungen, Krankheiten und Schmerzen, die durch unsachgemäße Behandlung Verfahren</li> <li>4. Angemessenes Verhalten: Ausprägung sozialer Verhaltensweisen; natürliche Verhaltensweisen; gute Mensch-Tier-Beziehung; positiver emotionaler Zustand</li> <li>5. Schutz vor Angst und Bedrängnis; Abwesenheit von allgemeiner Angst/Bedrängnis/Apathie; Fähigkeit, Privatsphäre/Zuflucht zu suchen; keine chirurgische oder physische Veränderung von Haut, Gewebe, Zähnen oder Knochenstruktur, außer zu Zwecken einer echten medizinischen Behandlung/Manipulation/Sedierung</li> </ol> <p>Darüber hinaus bietet die Einrichtung keinen direkten Kontakt mit in Gefangenschaft gehaltenen Wildtieren, Tiervorführungen, Kämpfe oder Rennen.</p> <p>Während des Audits legt die Einrichtung eine schriftliche Bestätigung vor, dass sie die obige Tierschutzrichtlinie gelesen und verstanden hat. Tierschutzleitlinie gelesen und verstanden hat, z. B. durch Aufnahme in die Nachhaltigkeitspolitik oder durch Vorlage der Standard-Betriebsverfahren für die Haltung und Pflege der Tiere vorlegt. Die Sichtkontrolle bestätigt, dass die Leitlinien beachtet werden.</p>
11.10	<p><i>Das Unternehmen formuliert eine nachhaltige Einkaufspolitik (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	Die Einrichtung formuliert und beschließt eine nachhaltige Beschaffungspolitik, um ökologisch und sozial nachhaltige Lieferanten und Produkte zu bevorzugen, aber auch um unnötigen Ressourcenverbrauch, Abfall und Transport zu reduzieren.

		<p>Die nachhaltige Beschaffungspolitik erstreckt sich auf Investitionsgüter, Lebensmittel/Getränke, Baumaterialien und Verbrauchsgüter sowie auf Dienstleistungen.</p> <p>Die nachhaltige Beschaffungspolitik zielt darauf ab, ein gemeinsames Verständnis von nachhaltiger Beschaffung zu gewährleisten und umreißt die allgemeinen Anforderungen an eine nachhaltige Beschaffung, die von den Mitarbeitern der für alle Produktkäufe, die über Lieferanten oder direkt von der Einrichtung getätigt werden. Die nachhaltige Beschaffungspolitik sollte sowohl ökologische als auch soziale Nachhaltigkeitsaspekte beinhalten.</p> <p>Die nachhaltige Beschaffungspolitik des Betriebes wird normalerweise mindestens alle drei Jahre überprüft. Wenn der Betrieb Teil einer internationalen oder nationalen Kette ist, kann eine gemeinsame nachhaltige Beschaffungspolitik von der Kette formuliert und für die Betriebe innerhalb derselben Kette freigegeben werden.</p> <p>Nachdem die nachhaltige Einkaufspolitik entwickelt wurde, werden alle relevanten Mitarbeiter über die Politik informiert.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb sein Dokument zur nachhaltigen Beschaffungspolitik vor, und es wird geprüft, dass die Politik weniger als drei Jahre alt ist. Der Betrieb sollte auch darlegen, wie das Personal über die Politik informiert wird.</p>
11.11	<p><i>Nicht mehr verwendete Materialien und Produkte werden gesammelt und an gemeinnützige Organisationen gespendet (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck durch Wiederverwendung zu verkleinern und ein Bewusstsein für die soziale Verantwortung des Unternehmens zu sensibilisieren, sammelt und spendet es Materialien und Vorräte, die noch verwendet werden können, aber nicht mehr benötigt werden, an gemeinnützige Organisationen (z. B. Organisationen zur Unterstützung Menschen in Not usw.), damit diese Wohltätigkeitsorganisationen die Materialien/Bedarfsartikel wiederverwenden oder weiterverkaufen können.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, sollten die Materialien/Bedarfsgegenstände innerhalb der letzten 12 Monate an innerhalb der letzten 12 Monate gespendet worden sein.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass überflüssiges Material/Lieferungen innerhalb der letzten 12 Monate an gemeinnützige Organisationen gespendet wurden.</p>

## 12. UMWELTAKTIVITÄTEN

12.1	<p><b>Informationen über nahe gelegene Parks, Landschaften und Naturschutzgebiete sind für Gäste leicht verfügbar (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Umwelt-/Nachhaltigkeitsprofil der Einrichtung zu stärken und die Gäste zu ermutigen, sich an grünen/nachhaltigen Aktivitäten zu beteiligen, bietet die Einrichtung Informationen über nahe gelegene Parks, Landschaften, Naturschutzgebiete und/oder andere sensible Gebiete. Gegebenenfalls enthalten die Informationen eine Erläuterung der natürlichen Umgebung, der lokalen Kultur und des kulturellen Erbes sowie eine Erklärung über angemessenes Verhalten beim Besuch dieser Gebiete. Siehe auch Kriterium 12.4.</p> <p>Die Informationen enthalten Anreize für die Gäste, in der Nähe gelegene Aktivitäten im Freien oder im Grünen zu wählen, um Sensibilisierung für die Gebiete, aber auch für das Wohlbefinden. Die Informationen können zu Spaziergängen anregen, Joggen, Radfahren, Schwimmen, Segeln, Kanufahren, Vogelbeobachtung, Picknicken, Spielplätze im Freien usw.</p> <p>Bei Besuchen von Naturgebieten, indigenen Gemeinschaften und kulturell und/oder historisch sensiblen Stätten werden die Informationen auch die Aufforderung, sich an bewährte internationale und nationale Praktiken und lokal vereinbarte Leitlinien zu befolgen, um nachteilige Auswirkungen zu minimieren und den lokalen Nutzen und die Besucherzufriedenheit zu Zufriedenheit der Besucher. Es ist wichtig, dass die Besuche in natürlichen Wasser-/Meeres- oder Landgebieten keine negativen Auswirkungen auf die biologische Vielfalt der Gebiete haben, sondern vorzugsweise einen positiven Beitrag zum Schutz der biologischen Vielfalt beitragen.</p> <p>Die Informationen sind am Empfang/Concierge, in einer Umweltecke in der Lobby, über TV Monitore in den öffentlichen Bereichen, Konferenzräumen oder in den Gästezimmern, Ordner in den Gäste-/Konferenzzimmern Zimmern, Gäste-Apps usw.</p> <p>Obwohl sich die Informationen an die Gäste richten, wird der Betrieb ermutigt, ähnliche Informationen auch Informationen für das Personal bereitzustellen.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key-Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen bereitstellen.</p>
------	--	---

		<p>Während des Audits (visuelle Inspektion) stellt der Betrieb die den Gästen zur Verfügung gestellten Informationen über nahegelegene Parks, Landschaften, Naturschutzgebiete, indigene Gemeinschaften oder kulturelle/historische Stätten von (einschließlich der Interpretation, der guten Praxis/Anleitung und des Verhaltenskodexes für den Besuch dieser Stätten oder Gebiete). Es wird geprüft, ob die Informationen korrekt, klar und leicht verständlich sind.</p>
12.2	<p><b>Das Unternehmen gibt Auskunft über die nächstgelegene Möglichkeit für das Leihen von Fahrrädern (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, A</p>	<p>Um die Nutzung nachhaltiger Verkehrsmittel zu fördern, bietet die Einrichtung Informationen über die nächstgelegene Stelle, an der man Fahrräder ausleihen oder mieten kann.</p> <p>Die Informationen sind an der Rezeption/am Empfang, in einer Umweltecke in der Lobby, über TV-Monitore in den öffentlichen Bereichen, in den Konferenzräumen oder in den Gästezimmern sowie in Ordnern in den Gäste-/Tagungsräumen erhältlich.</p> <p>Obwohl sich die Informationen an die Gäste richten, wird der Betrieb ermutigt, ähnliche Informationen auch Informationen für das Personal bereitzustellen.</p> <p>Befindet sich der Betrieb in einem Gebiet, in dem das Radfahren aufgrund von sehr gefährlichen Verkehrsbedingungen extremen Wetterbedingungen oder anderen besonderen Umständen unmöglich ist, ist der Betrieb von der Einhaltung des Kriteriums befreit.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen bereitstellen.</p> <p>Während des Audits (Sichtprüfung) präsentiert der Betrieb den Gästen die Informationen über die nächstgelegene Möglichkeit, Fahrräder zu mieten oder auszuleihen. Es wird geprüft, ob die Informationen genau, klar und leicht verständlich sind.</p>
12.3	<p><i>Die Gäste haben die Möglichkeit, direkt im Hotel Fahrräder zu leihen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, A</p>	<p>Um die Nutzung nachhaltiger Verkehrsmittel zu fördern, bietet die Einrichtung ihren Gästen die Möglichkeit Fahrräder direkt in der Einrichtung auszuleihen oder zu mieten.</p> <p>Die Informationen sind an der Rezeption/Concierge, in einer Umweltecke in der Lobby, über TV Monitoren in den öffentlichen Bereichen, Konferenzräumen oder in den Gästezimmern oder in Ordnern in den Gäste-/Sitzungszimmern Zimmern.</p>

		<p>Befindet sich der Betrieb in einem Gebiet, in dem das Radfahren aufgrund sehr gefährlicher Verkehrsbedingungen unmöglich ist, extremen Wetterbedingungen oder anderen besonderen Umständen unmöglich ist, ist dieses Kriterium nicht anwendbar.</p> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Mitteilungen genaue, klare und leicht verständliche Informationen geben. Der Betrieb verspricht nicht mehr als der Betrieb liefern kann.</p> <p>Während des Audits bestätigt die Sichtprüfung die Verfügbarkeit von Fahrrädern durch den Betrieb.</p>
12.4	<p><i>Das Unternehmen fördert ein verantwortungsbewusstes Verhalten der Touristen im Urlaubsort (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Zum Schutz der lokalen Artenvielfalt, des Tierschutzes, der Kultur und der Gemeinschaft stellt der Betrieb seinen Gästen Informationen, die ein verantwortungsvolles Verhalten am Reiseziel fördern.</p> <p>Die Informationen können zum Beispiel Folgendes umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhaltenskodizes und Ratschläge zu bewährten Praktiken für Besuche in Naturgebieten, indigenen Gemeinschaften und kulturell und/oder historisch sensiblen Stätten. Dazu gehören z. B. Kleiderordnungen, Verhaltenskodizes, Informationen über Sperrzeiten oder Sperrgebiete usw. (falls zutreffend)</li> <li>• Informationen über mit der Blauen Flagge ausgezeichnete Strände oder Yachthäfen in der Nähe</li> <li>• Informationen über verantwortungsbewusste Touristenattraktionen und Reiseveranstalter (einschließlich mit der Blauen Flagge mit der Blauen Flagge ausgezeichnete Anbieter von Bootsausflügen)</li> <li>• Informationen über Reiseveranstalter, die das Tierschutzrecht respektieren: <a href="#">ABTA's Global Welfare Guidance für Tiere im Tourismus</a> (siehe Kriterium 11.9), sowie kein direkter Kontakt mit in Gefangenschaft lebenden Wildtieren, Tiervorführungen, -kämpfe und -rennen.</li> <li>• Informationen über den Umgang mit freilebenden Wildtieren, die nicht invasiv sind und verantwortungsvoll die nicht invasiv und verantwortungsvoll bewirtschaftet werden, um nachteilige Auswirkungen auf die betreffenden Tiere und auf die Lebensfähigkeit und das Verhalten der Populationen in freier Wildbahn</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Souvenirführer, in denen erklärt wird, welche Produkte gekauft werden dürfen und welche nicht</li> <li>• Informationen über Restaurants, die keine gefährdeten Arten anbieten</li> <li>• Informationen über Restaurants, Geschäfte und Märkte, die traditionelle und lokale Gerichte und Produkte anbieten</li> <li>• Informationen darüber, wie die Gäste sicherstellen können, dass sie die Anwohner nicht belästigen Anwohner nicht belästigen, z. B. Verhaltenskodizes zur Vermeidung von Lärmbelästigung in dicht besiedelten Gebieten usw.</li> <li>• Initiativen zur Verringerung der am Reiseziel anfallenden Abfallmenge, z. B. Informationen über Nachfüllstationen für Wasserflaschen oder das Recycling-System im öffentlichen Raum, Bereitstellung von wiederverwendbaren Wasserflaschen oder Einkaufstaschen usw.</li> </ul> <p>Im Rahmen der Teilnahme am Green Key Programm muss der Betrieb in allen Materialien und Kommunikationsmitteln genaue, klare und leicht verständliche Informationen bereitstellen.</p> <p>Während des Audits präsentiert der Betrieb den Gästen Informationen, die ein verantwortungsvolles Verhalten am Reiseziel fördert.</p>
12.5	<p><i>Das Unternehmen bietet seinen Gästen Aktivitäten zur Bewusstmachung der nachhaltigen Entwicklung, der Umwelt und der Natur auf dem Gelände oder in der Gemeinde an (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um das Bewusstsein der Gäste für Nachhaltigkeit zu schärfen, bietet der Betrieb bewusstseinsbildende Aktivitäten zur Sensibilisierung für nachhaltige Entwicklung, Umwelt und Natur auf dem Gelände oder in dessen Umgebung.</p> <p>Zu den bewusstseinsbildenden Maßnahmen könnte die Ermutigung zur Teilnahme an Aktionen im Zusammenhang mit der Earth Hour, dem Earth Day, der Energiesparwoche, der Woche der Abfallvermeidung, dem Welternährungstag, dem Weltvegantag, dem Weltvegetariertag, dem Weltumwelttag usw. gehören. Sie könnten auch die Förderung von autofreien Aktivitäten, Natur Naturführungen zu den Grünflächen auf dem Betriebsgelände oder in der Umgebung, die Teilnahme an Teilnahme an Baumpflanzaktionen oder anderen Aktionen zum Klimawandel, Einrichtung von Bestäuber freundlichen lokalen Grünflächen oder anderen Aktivitäten zum Schutz der lokalen Flora und Fauna, Ernten und Sammeln von Lebensmitteln, Strandsäuberungsaktionen Veranstaltungen, Teilnahme an Bildungsaktivitäten mit Schulen, Wohltätigkeitsveranstaltungen usw.</p>

		<p>Die Einrichtung wird besonders ermutigt, einen Beitrag zur Erhaltung der biologischen Vielfalt zu leisten, einschließlich der Unterstützung von Naturschutzgebieten und Gebieten mit hohem Biodiversitätswert.</p> <p>Es muss sichergestellt werden, dass alle Aktivitäten (einschließlich der Ernte und des Sammelns von Lebensmitteln) nur im Rahmen einer geregelten Tätigkeit erfolgen, die sicherstellt, dass ihre Nutzung nachhaltig ist und im Einklang mit lokalen, nationalen und internationalen Gesetzen.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen die Gäste des Betriebes aktiv einbezogen werden. Der Betrieb wird Der Betrieb ist aufgefordert, auch das Personal in diese Aktivitäten einzubeziehen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Dokumentation (Bilder, Vereinbarungen, Marketingmaterial, usw.), aus denen hervorgeht, welche Sensibilisierungsmaßnahmen in den letzten 12 Monaten durchgeführt wurden und für die kommenden 12 Monate geplant sind.</p>
<p><b>13. VERWALTUNG</b></p>		
<p>13.1</p>	<p><b>Geschäfte und Einrichtungen, die von Dritten betrieben werden und sich auf dem Gelände des Betriebs befinden, müssen über Green Key und die Nachhaltigkeitsinitiativen des Unternehmens informiert und dazu angehalten werden, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne zu gestalten (I)</b></p> <p>HH, CF, K, A</p>	<p>Viele Betriebe haben in ihren Räumlichkeiten von Dritten betriebene Läden und Geschäfte. Der Begriff "fremdbetrieben" bezeichnet Läden/Geschäfte, die nicht dem Betrieb gehören oder von ihm konzessioniert sind. Zu den von Dritten betriebenen Geschäften und Betrieben gehören zum Beispiel Friseure, Cafés, Kneipen, Restaurants, Fitnessstudios, Wellness-Einrichtungen, Reise- und Tourismusbüros, Souvenirläden, Bekleidungsgeschäfte, Kioske, Fahrradverleihe usw.</p> <p>Diese von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen werden über die Umwelt-, Klimawandel- und Nachhaltigkeitsinitiativen des Unternehmens informiert. und Nachhaltigkeitsinitiativen des Unternehmens informiert, einschließlich Informationen über Green Key. Die Informationen kann durch schriftliche Kommunikation oder in Verbindung mit gemeinsamen Treffen usw. erfolgen. Wenn möglich, werden die Mitarbeiter dieser von Dritten betriebenen Geschäfte und Betriebe in gleicher Weise geschult wie das Personal des Betriebs.</p>



		<p>Die von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen werden ebenfalls dazu angehalten, ihre Aktivitäten nach den Green Key Kriterien oder im Sinne des Programms Green Key zu verwalten.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Informationen über die von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen auf seinem Gelände vor. Es werden Unterlagen (z. B. Sitzungsprotokolle oder Kommunikation per E-Mail, Vereinbarungen usw.) vorgelegt, aus denen hervorgeht, dass die von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen über die Umwelt- und Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs informiert sind und dazu angehalten werden, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne wie die Anforderungen Green Key zu gestalten.</p>
13.2	<p><b>Mindestens 75% des Briefpapiers, der Broschüren, etc. des Unternehmens sind mit einem Öko-Label ausgezeichnet oder wurden in einem Unternehmen mit einem bestehenden Umweltmanagement system hergestellt (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den Energie- und Abfallverbrauch (und damit den ökologischen Fußabdruck) zu verringern, wird die Verwendung von Druckpapier, Umschläge und Druckerzeugnisse auf ein Minimum beschränkt. Das Druckpapier, die Umschläge und Drucksachen tragen ein Umweltzeichen, z. B. EU Ecolabel, FSC-Label (vorzugsweise FSC Recycled oder FSC Mix), oder werden von einem Unternehmen mit einem Umweltmanagementsystem hergestellt.</p> <p>Die Anforderung bezieht sich auf mindestens 75 % des Druckpapiers, der Umschläge und der Druckerzeugnisse die in den letzten 12 Monaten gekauft oder hergestellt wurden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb die Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass Druckpapier, Umschläge und Druckerzeugnisse Drucksachen, die in den letzten 12 Monaten eingekauft wurden, ein Umweltzeichen tragen, recycelt wurden oder von einem Unternehmen mit einem Umweltmanagementsystem hergestellt wurden. Die Beobachtungen während der Sichtprüfung bestätigen die Einhaltung der Anforderungen.</p>
13.3	<p><b>Das Unternehmen ergreift Initiativen, um die Verwendung von Papier in Büros, Gästezimmern und Tagungsräumen zu reduzieren (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, A</p>	<p>Zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks durch Senkung des Energieverbrauchs, des Ressourcenverbrauchs und der Ressourcenverbrauchs und des Abfallaufkommens im Zusammenhang mit dem Papierverbrauch zu verringern, ergreift die Einrichtung Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs Papier in Büros, Gästezimmern und Konferenzräumen zu reduzieren.</p> <p>Die Initiativen zur Verringerung des Papierverbrauchs können eine Begrenzung des in den Gästezimmern und</p>

		<p>Besprechungsräumen verfügbaren Papiers seinen Sitzungszimmern sein, z. B. nur wenige Blätter in einem kleineren Format (A5 statt A4), Papier nur auf Anfrage, Papier nur an einem zentralen Tisch in den Tagungsräumen, Zugang zu Tablets für Notizen (anstelle von Papier), usw.</p> <p>In den Büros können die Initiativen eine Ermutigung beinhalten, das Drucken von Dokumenten zu begrenzen, beidseitig zu drucken beidseitiges Drucken und/oder die Wiederverwendung von Papier für Notizen, usw.</p> <p>An der Rezeption können die Initiativen darin bestehen, Rechnungen nur dann zu drucken, wenn sie angefordert (oder per E-Mail verschickt) werden, keine Umschläge für gedruckte Rechnungen zu verwenden Verwendung von Umschlägen für gedruckte Rechnungen usw.</p> <p>Das Personal in anderen Bereichen als den Büros und der Rezeption wird ebenfalls aufgefordert, den Papierverbrauch zu reduzieren, wenn möglich.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, ergreift die Einrichtung Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs in mindestens zwei Betriebsbereichen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Informationen über seine Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs in mindestens zwei Betriebsbereichen vor, und die Sichtprüfung bestätigt die Initiativen.</p>
13.4	<p><b>Das Unternehmen informiert Lieferanten über sein Umweltmanagement und motiviert diese aktiv dazu, ebenfalls den Green Key Kriterien zu entsprechen (I)</b></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da der Betrieb in regelmäßigem Kontakt mit seinen Produkt-/Dienstleistungslieferanten steht, informiert er alle Lieferanten über seine Umwelt-, Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsinitiativen, einschließlich Informationen über Green Key. Dazu gehören auch Informationen über die Reduzierung des Ressourcenverbrauchs, die Verwendung sauberer und ressourcenschonender Alternativen (einschließlich Transport) und die Verpflichtung zur Einhaltung von Sozialstandards.</p> <p>Die Informationen werden in schriftlicher Form oder in Verbindung mit gemeinsamen Treffen usw. bereitgestellt.</p> <p>Darüber hinaus werden die Zulieferer nachdrücklich aufgefordert, ihre Aktivitäten nach den Green Key-Kriterien im gleichen Sinne wie das Green Key-Programm in Bezug auf alle Aspekte des Nachhaltigkeitsmanagements zu verwalten.</p>

		<p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (z.B. schriftliche Informationen) vor, die belegen, dass die Lieferanten über die Umwelt- und Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebes informiert wurden und dazu angehalten wurden, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne oder nach den Green Key Kriterien durchzuführen.</p>
13.5	<p><i>Das Unternehmen stellt sicher, dass mindestens 75% der verwendeten Lieferanten öko-zertifiziert sind, eine festgelegte Umweltpolitik verfolgen und/oder sich zu einer nachhaltigen Entwicklung verpflichtet haben (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Da der Betrieb in regelmäßigem Kontakt mit seinen Produkt-/Dienstleistungslieferanten steht, stellt er sicher, dass mindestens 75 % aller Lieferanten ökozertifiziert sind, über ein Umweltmanagementsystem verfügen, eine schriftliche Umweltpolitik haben und/oder auf andere Weise ihr Engagement für eine nachhaltige Entwicklung zeigen.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor (eine Liste der Lieferanten, einschließlich z.B. ihrer Umweltzertifizierung), aus denen hervorgeht, dass mindestens 75 % aller verwendeten Lieferanten ökozertifiziert sind, über ein Umweltmanagementsystem verfügen, eine schriftliche Umweltpolitik haben und/oder sich auf andere Weise für eine nachhaltige Entwicklung einsetzen.</p>
13.6	<p><i>Mindestens drei Produktkategorien von gekauften oder gemieteten Textilien sind umweltfreundlich (G)</i></p> <p>HH, CF, KU</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, stellt die Einrichtung sicher, dass die gekauften oder gemieteten Textilien umweltfreundlich sind.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens drei Produktkategorien von Textilien, z. B. Handtücher, Bettlaken, Tischtücher, Stoffservietten, Uniformen für das Personal usw., ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen oder Fair-Trade-Siegel. Textilien, die zu 100 % aus recyceltem Material bestehen, erfüllen ebenfalls dieses Kriterium.</p> <p>Es wird empfohlen, dass die Einrichtungen auch Textilien aus Naturfasern wählen, die mit einem geringen Anteil an Pestiziden angebaut werden, Pestiziden angebaut werden und/oder Materialien, die leicht recycelt werden können (z. B. Einzelfasergewebe), sowie Textilien mit einer hohen Qualität. Qualitativ hochwertige Textilien sind in der Regel länger haltbar, was sich auf lange Sicht langfristig wirtschaftlicher ist. Außerdem werden dadurch weniger Rohstoffe verbraucht und weniger Abfälle erzeugt. Erwägen Sie auch die Verwendung von lebensverlängernden verlängernden Produkten wie Matratzen- und Kissenschoner.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass mindestens drei Produkt mindestens drei Produktkategorien der gekauften oder gemieteten Textilien ein</p>

		international oder national anerkanntes Öko-Label und/oder Fair-Trade-Siegel tragen oder zu 100 % aus recyceltem Material hergestellt sind.
13.7	<p><i>Wenn der Wäscheservice an ein externes Unternehmen an ein externes Unternehmen vergeben, muss dieses Unternehmen in einem Umkreis von 100 km vom Betrieb entfernt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den durch den Transport der Wäsche verursachten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu verringern, wählt der Betrieb einen Wäscheservice, der nicht weiter als 100 km vom Betrieb entfernt ist.</p> <p>Wenn ein Betrieb den gesamten Wäscheservice im eigenen Haus erledigt, ist dieses Kriterium nicht anwendbar.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass der Standort des Wäschedienstes weniger als 100 km entfernt ist.</p>
13.8	<p><i>Mindestens 75% der neu erworbenen Gebrauchsgüter besitzen ein Umweltzeichen oder wurden durch ein Unternehmen mit einem Umweltmanagementsystem hergestellt (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um eine umweltfreundliche und nachhaltige Produktion von Gebrauchsgütern zu gewährleisten, müssen Gebrauchsgüter, die in den letzten 12 Monaten gekauft wurden ein Umweltzeichen tragen oder von einem Unternehmen mit einem Umweltmanagementsystem hergestellt werden.</p> <p>Gebrauchsgüter sind Produkte, die für den wiederholten und längerfristigen Gebrauch hergestellt werden, z. B. Möbel, Teppiche, Geschirr, usw. Elektronische Geräte fallen nicht unter dieses Kriterium, da sie in Abschnitt 7 behandelt werden.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass mindestens 75 % der in den letzten 12 Monaten gekauften Gebrauchsgüter ein Umweltzeichen tragen oder von einem Unternehmen mit einem Umweltmanagementsystem hergestellt wurden.</p>
13.9	<p><i>Das Unternehmen renoviert oder recycelt eigene Gebrauchsgüter oder kauft gebrauchte Gebrauchsgüter (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um den ökologischen Fußabdruck der Einrichtung durch den reduzierten Kauf von neu produzierten Gebrauchsgütern zu reduzieren, hat der Betrieb in den letzten 12 Monaten eigene Gebrauchsgüter aufgearbeitet oder upgecycelt oder gebrauchte Gebrauchsgüter innerhalb der letzten 12 Monate.</p> <p>Gebrauchsgüter sind Produkte, die für den wiederholten und längerfristigen Gebrauch hergestellt werden und umfassen Möbel, Teppiche, Geschirr, usw. Beim Kauf von gebrauchten elektronischen Geräten muss die Energieeffizienz dieser Produkte berücksichtigt werden.</p>

		<p>Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass er aktiv eigene Gebrauchsgüter upcyclt oder gebrauchte Gebrauchsgüter gekauft hat. Gebrauchsgüter aktiv recycelt oder gebrauchte Gebrauchsgüter in den letzten 12 Monaten gekauft hat.</p>
13.10	<p><i>Das Unternehmen verwendet umweltfreundliche Verkehrsmittel (G)</i></p> <p>HH, CF, K, R, A</p>	<p>Verringerung der Luftverschmutzung und des Energieverbrauchs der von der Einrichtung genutzten Kraftfahrzeuge, müssen diese Fahrzeuge umweltfreundlich sein.</p> <p>Zu den umweltfreundlichen motorisierten Fahrzeugen gehören Autos, Motorroller, Golfwagen und andere Fahrzeuge, die die zur Fortbewegung auf dem Betriebsgelände und zur Beförderung von Gästen oder Personal verwendet werden. Liefert der Betrieb Lebensmittel/Getränke aus dem Betrieb ausliefert, müssen auch diese Fahrzeuge diesem Kriterium entsprechen. Das Kriterium betrifft auch Fahrzeuge, die dem Betrieb gehören oder von ihm gemietet werden.</p> <p>Um umweltfreundlich zu sein, müssen sie mit erneuerbaren Kraftstoffen betrieben werden oder elektrisch sein.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens 75 % der motorisierten Fahrzeuge, die dem Betrieb gehören oder von ihm genutzt werden, umweltfreundlich sind.</p> <p>Während des Audits legt der Betrieb eine schriftliche Übersicht über alle verwendeten Kraftfahrzeuge vor, die und gibt an, wie sie die Anforderungen erfüllen. Bei der Sichtkontrolle wird die Einhaltung des Kriteriums durch eine Stichprobe überprüft.</p>
13.11	<p><i>Fahrzeuge, die in das Unternehmen einfahren, dürfen nicht länger als zwei Minuten im Leerlauf stehen (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Luftverschmutzung und den Verbrauch von Ressourcen zu reduzieren, fahren die Fahrzeuge, die in die Einrichtung einfahren, nicht im Leerlauf (mit Motoren laufen), während sie Personen oder Waren aufnehmen oder abladen.</p> <p>Fahrzeuge der Einrichtung dürfen den Motor maximal zwei Minuten langlaufen lassen. Wenn die nationalen oder die nationalen oder lokalen Rechtsvorschriften strenger als die maximal zulässigen zwei Minuten, so haben die nationalen/lokalen Rechtsvorschriften Vorrang.</p> <p>Um dieses Kriterium zu erfüllen, hat der Betrieb eine Richtlinie für Fahrzeuge mit einer maximalen Leerlaufzeit von zwei Minuten formuliert. Diese Regelung wird anschließend den Gästen und dem Personal mitgeteilt. Dies kann durch Schilder am Eingang des Betriebes geschehen. Sie kann auch in die</p>

		<p>Standardarbeitsanweisungen für Personal des Betriebs, das Fahrzeuge benutzt, und in die Standardbetriebsrichtlinie für den Concierge aufgenommen werden, der die Gäste, die in der Einrichtung ankommen, über das Leerlaufverbot der Einrichtung informieren.</p> <p>Während des Audits stellt der Betrieb seine Politik vor, wonach die Fahrzeuge maximal zwei Minuten im Leerlauf stehen dürfen. Minuten im Leerlauf stehen zu lassen, sowie seine Bemühungen, Gäste und Personal für diese Politik zu sensibilisieren.</p>
13.12	<p><i>Die Nutzung umweltfreundlicher Verkehrsmittel durch das Personal wird gefördert (G)</i></p> <p>HH, CF, KU, K, R, A</p>	<p>Um die Luftverschmutzung zu verringern und die Gesundheit zu verbessern, nutzen die Mitarbeiter des Unternehmens umweltfreundliche Verkehrsmittel für den Arbeitsweg.</p> <p>Zu den umweltfreundlichen Verkehrsmitteln gehören Fahrräder, öffentliche Verkehrsmittel (Bus, Bahn, Straßenbahn, Schiff usw.), die Nutzung von Elektrofahrzeugen, Fahrgemeinschaften, Shuttlebussysteme für Mitarbeiter usw.</p> <p>Der Betrieb kann die Nutzung umweltfreundlicher Verkehrsmittel durch mündliche oder schriftliche Kommunikation fördern. Der Betrieb kann geeignete Einrichtungen bereitstellen (sichere und gute Fahrradabstellplätze, Ladestationen für Elektroautos usw.) und/oder finanzielle Anreize bieten (z. B. Fahrkarten für die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel, keine Kosten für das Parken/Laden von Elektroautos, kostenloser Shuttlebus, Unterstützung von Initiativen für Fahrgemeinschaften usw.).</p> <p>Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass sie das Personal zur Nutzung umweltfreundlicher Verkehrsmittel ermutigt. umweltfreundliche Verkehrsmittel zu nutzen. Wenn möglich, wird die Einhaltung der Vorschriften während der Sichtprüfung überprüft Inspektion.</p>