



Green Key

ERLÄUTERUNGEN

ZU ALLEN GREEN KEY-KRITERIEN

01.10.2026 – 31.12.2031



Green Key™ wird in Deutschland vertreten durch :

Deutsche Gesellschaft für Umwelterziehung e.V.

Goethestraße 64

99096 Erfurt – Deutschland

VR Erfurt 163211 - USt-IdNr. DE327021619

Kontakt

Robert Lorenz

Telefon: +49 178 4402955

info@greenkeywelt.de

www.greenkeywelt.de



INHALTSVERZEICHNIS

I - EINLEITUNG	-----	3
II - OBLIGATORISCHE UND RICHTKRITERIEN	-----	3
III - ERLÄUTERUNGEN ZU DEN KRITERIEN	-----	4
 1. NACHHALTIGES MANAGEMENT	-----	4
Umweltstrategie & Managementbeteiligung	-----	4
Soziale Verantwortung des Unternehmens	-----	9
Team Engagement	-----	32
 2. BEWUSSTSEIN UND EINBEZIEHUNG DER GÄSTE	-----	37
Einbeziehung der Gäste	-----	37
Verantwortungsvoller Tourismus	-----	43
 3. WASSER	-----	47
Wassermanagement	-----	47
Wasserverschmutzung	-----	62
 4. ENERGIE UND CO2	-----	65
Energiemanagement	-----	65
Heizung, Lüftung, Klimatechnik, Geräte und Beleuchtung	-----	77
Treibhausgas	-----	89
 5. ABFALL	-----	91
Abfallmanagement	-----	91
Abfallvermeidung	-----	103
 6. BESCHAFFUNG	-----	110
Verwaltung & Sonstige Beschaffung	-----	110
Lebensmittel & Getränke	-----	122
Waschen und Reinigen	-----	136
 7. LEBENSUMFELD	-----	144
Innenraumklima	-----	144
Schutz der biologischen Vielfalt	-----	151



I - EINLEITUNG

Green Key bietet ein unabhängiges Zertifizierungssystem durch eine dritte Partei für Tourismus- und Beherbergungsbetriebe, das die Überprüfung der Einhaltung festgelegter Nachhaltigkeitskriterien ermöglicht. Das Programm stellt sicher, dass diese Betriebe strenge Nachhaltigkeitsstandards in den folgenden 7 Bereichen erfüllen: Nachhaltiges Management, Sensibilisierung und Einbindung der Gäste, Wasser, Energie und CO₂, Abfall, Beschaffung und Lebensumfeld.

Green Key gilt für bestimmte Arten von Betrieben, die unten mit ihren Definitionen und Zulassungsbedingungen aufgeführt sind: :

HH	Hotels und Hostels	Die Kriterien von Green Key gelten für Hotels und Jugendherbergen mit mehr als 15 Zimmern.
CHP	Campingplätze und Ferienparks	Die Kriterien für Campingplätze und Ferienparks von Green Key gelten für Campingplätze, Öko-Camps, Wüstencamps usw. sowie für Ferienparks.
SA	Kleine Unterkünfte	Die Green Key-Kriterien für kleine Unterkünfte gelten für kleine Hotels, Gasthäuser und Pensionen, B&Bs, Ökolodges, Öko-Bauernhöfe usw. mit maximal 15 Zimmern.
CC	Konferenzzentren	Die Kriterien für Konferenzzentren von Green Key gelten für Konferenzzentren, die sich an Orten ohne Unterkünfte befinden.
R	Restaurants & Cafés	Die Green Key-Kriterien für Restaurants gelten für Restaurants und Cafés, die nicht Teil eines Hotels oder einer anderen Art von Unterkunft sind.
A	Attraktionen	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.

II - OBLIGATORISCHE UND RICHTKRITERIEN

Mit **(I)** gekennzeichnete Kriterien sind verbindliche Kriterien, während mit **(G)** gekennzeichnete Kriterien Richtkriterien sind. Der Antragsteller muss alle verbindlichen Kriterien sowie eine steigende Anzahl an anwendbaren Richtkriterien erfüllen, die sich nach der Anzahl der Jahre richtet, in denen das Zertifikat bereits besteht, gemäß der folgenden Tabelle:

Zertifizierungszeitraum	Jahr	Anteil an den verbindlichen Kriterien	Anteil der gesamten Richtlinienkriterien
Erster	1–2	100 %	0 %
Zweiter	3–4	100 %	10 %
Dritter	5–6	100 %	20 %
Vierter	7–8	100 %	30 %
Fünfter	9–10	100 %	40 %
Sechster und folgende	11–12 und danach	100 %	50 %



1. NACHHALTIGES MANAGEMENT

Umweltstrategie & Einbindung des Managements,
soziale Verantwortung des Unternehmens, Engagement des Teams

Umweltstrategie & Managementbeteiligung:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
1.1	Die Geschäftsleitung ist eingebunden und ernennt aus den Reihen der Mitarbeiter des Betriebs einen Green Key-Betriebsbeauftragten . (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Ernennung eines Green Key-Betriebsbeauftragten trägt dazu bei, die Koordination, Kontinuität und Kommunikation bei allen Nachhaltigkeitsbemühungen sicherzustellen. Erwartungen an die Umsetzung Die Betriebsleitung ist an der Verwaltung der Nachhaltigkeitsinitiativen beteiligt und ernennt aus den Reihen der Mitarbeiter einen Green Key-Betriebsbeauftragten. Um die Kontinuität bei Abwesenheit oder Urlaub des Green Key-Betriebsbeauftragten zu gewährleisten, ernennt die Betriebsleitung zudem einen namentlich benannten Stellvertreter. Die Namen und Kontaktdaten sowohl des Green Key-Betriebsbeauftragten als auch des Stellvertreters werden Green Key im Rahmen des Bewerbungsverfahrens sowie bei jeder Änderung mitgeteilt. Der Green Key-Betriebsbeauftragte ist ein festangestellter Mitarbeiter des Betriebs. Zu den Hauptaufgaben des Green Key-Betriebsbeauftragten gehören: • als primärer Ansprechpartner für alle Nachhaltigkeitsangelegenheiten gegenüber der Geschäftsleitung, den Mitarbeitern, Lieferanten sowie Green Key, dem Auditor und den Entscheidungsträgern zu fungieren; • Anleitung und Unterstützung anderer Mitarbeiter in Nachhaltigkeitsfragen (siehe Kriterium 1.20); • Koordinierung der mit Nachhaltigkeit verbundenen Schulungen für das Personal (siehe Kriterium 1.21); • Sicherstellung, dass alle für den Green Key-Antrag erforderlichen Leistungs- und Betriebsdaten (einschließlich Reinigungschemikalien/Reinigungspläne, Abfall sowie der effiziente Einsatz von Energie und Wasser) erfasst und übermittelt werden; • Überwachung der Umsetzung der strategischen Nachhaltigkeitsziele (siehe Kriterium 1.2) und des jährlichen Aktionsplans (siehe Kriterium 1.3) des Betriebs; • Erfassung und Bearbeitung von Nachhaltigkeitsinitiativen, die von Mitarbeitern und Gästen vorgeschlagen werden; • die Kommunikation im Zusammenhang mit der Bewerbung oder der erneuten Bewerbung für Green Key zu überwachen; und • Sicherstellung, dass der Green Key-Beauftragte des Betriebs, sofern er nicht zur Geschäftsleitung gehört, regelmäßig an Management-Sitzun-



		gen teilnimmt, um über Entwicklungen im Bereich Nachhaltigkeit zu berichten. Es wird dringend empfohlen, dass die Einrichtung ein „Green Committee“ mit Vertretern aus allen Abteilungen bildet. Das „Green Committee“ überwacht in Zusammenarbeit mit dem Green-Key-Betriebsbeauftragten die Umsetzung von Nachhaltigkeitsinitiativen und -strategien und hält die Mitarbeiter auf dem Laufenden. Die letztendliche Verantwortung für die Green Key-Zertifizierung liegt bei der Geschäftsleitung oder der Führungsebene des Betriebs. Auditnachweis Während der Sichtprüfung wird durch ein Interview bestätigt, dass der/die Green Key-Betriebsvertreter Fragen zur Arbeit des Betriebs in Bezug auf allgemeine Nachhaltigkeitsaspekte und die Green Key-Kriterien beantworten können.
1.2	Die Einrichtung formuliert strategische Nachhaltigkeitsziele. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Formulierung strategischer Nachhaltigkeitsziele bietet einen soliden und zielorientierten Rahmen für die Nachhaltigkeitsarbeit des Betriebs. Sie gewährleistet die Abstimmung, die kontinuierliche Verbesserung und die Integration von Nachhaltigkeit in die Kerngeschäftsprozesse. Erwartungen an die Umsetzung Die Leitung und die Mitarbeiter der Einrichtung (z. B. unter Aufsicht des Green Key-Beauftragten) formulieren strategische Nachhaltigkeitsziele, die über die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften hinausgehen und als Verpflichtung zur kontinuierlichen Verbesserung, zur Fortschrittsverfolgung/Überwachung sowie als Leitfaden für die Entscheidungsfindung dienen. Die Ziele konzentrieren sich auf die langfristige Ausrichtung und nicht auf konkrete Maßnahmen oder deren Umsetzung (dies wird in Kriterium 1.3 behandelt). Strategische Nachhaltigkeitsziele legen einen Zeitplan für die Überprüfung fest, werden für einen Zeitraum von maximal 6 Jahren formuliert und in jedem Zertifizierungszeitraum (alle 2 Jahre) bewertet, um ihre fortdauernde Relevanz und Ambition sicherzustellen. Die Ziele stehen in direktem Zusammenhang mit dem jährlichen Aktionsplan (Kriterium 1.3) und dienen der Bewertung des Erfolgs des Aktionsplans sowie der allgemeinen Nachhaltigkeitsleistung des Betriebs. Für Betriebe mit mehr als 50 Mitarbeitern werden mindestens 4 strategische Ziele und für Betriebe mit weniger als 50 Mitarbeitern mindestens 2 strategische Ziele formuliert. Die Einrichtungen können wählen, auf welche Bereiche sie sich konzentrieren möchten, vorausgesetzt, die Ziele decken mindestens zwei verschiedene Bereiche ab, zum Beispiel Energie, Wasser, Abfall, soziale Nachhaltigkeits /CSR (z. B. Gleichstellung der Mitarbeiter, Inklusion, Engagement in der Gemeinschaft usw.), Schutz der biologischen Vielfalt, nachhaltige Beschaffung, Risiko- und Krisenmanagement usw.



	Die Ziele basieren auf tatsächlichen Leistungsdaten oder Bewertungen aus einem klar definierten Basiszeitraum und gehen direkt auf identifizierte Probleme, Risiken oder Verbesserungsbereiche ein. Beispiele für zugrunde liegende Daten sind Energie-, Wasser-, Abfall- oder CO₂-Daten; Bewertungen von Wasserrisiken oder der Biodiversität; oder Feedback von Gästen und Mitarbeitern zur CSR-Leistung (z. B. aus den Kriterien 3.1, 4.1, 5.6, 7.12). Sofern verfügbar, wird empfohlen, regionale Benchmarks zu berücksichtigen, um Relevanz und Ambition sicherzustellen. Erstbewerber, die möglicherweise noch nicht über vollständige Jahresdaten verfügen, sollten ihre Ziele auf die genauesten und repräsentativsten verfügbaren Daten stützen (beispielsweise auf der Grundlage der mindestens 3 Monate an Daten, die für andere Kriterien eingereicht werden müssen). Beispiele für strategische Ziele sind: a) Reduzierung der Treibhausgasemissionen (Scope 1 und 2) um mindestens 20 % bis 20XX im Vergleich zum Basisjahr 20XX, was einer jährlichen Reduzierung von etwa 5 % im Einklang mit dem Pariser Abkommen entspricht; b) Wiederherstellung von mindestens 20 % der Flächen (nach Fläche) zu natürlichen oder naturnahen Lebensräumen bis 20XX (weitere Beispiele siehe Kriterium 7.11) oder andere Biodiversitätsziele, beispielsweise gemäß dem Ansatz der „Nature Positive Tourism“- , der den Schutz der lokalen oder internationalen Biodiversität zum Ziel hat; c) Senkung des Energieverbrauchs für Heizung und Kühlung um 15 % bis 20XX im Vergleich zum Basisjahr 20XX; d) Beseitigung aller Einweg-Kunststoffartikel bis Ende 20XX; e) Senkung des Gesamtwasserverbrauchs pro Übernachtung um 10 % bis 20XX im Vergleich zu den Leistungsdaten des Basisjahres 20XX; f) Erreichung eines ausgewogenen Geschlechterverhältnisses in Führungspositionen (mindestens 40 % Frauen) bis 20XX; g) Durchführung jährlicher Schulungen zum Thema Belästigungsprävention und Schutzmaßnahmen für alle Mitarbeiter, mit besonderem Schwerpunkt auf dem Schutz von Kindern, Frauen und schutzbedürftigen Gruppen; h) mindestens 1 % des Jahresgewinns oder -umsatzes für lokale Gemeinschaftsprojekte oder Partnerschaften bereitzustellen; und/oder i) Festlegung eines Ziels für die lokale Personalbeschaffung: Sicherstellung, dass mindestens 60 % der festangestellten Mitarbeiter aus der Region stammen. Strategische Nachhaltigkeitsziele werden gemeinsam von der Geschäftsleitung und den Mitarbeitern entwickelt, um sicherzustellen, dass beide Gruppen zur Festlegung und Priorisierung der Nachhaltigkeitsziele beitragen. Die Geschäftsleitung ist für die Richtigkeit der Ziele, deren Umsetzung und Nachverfolgung verantwortlich. Wird ein Ziel nicht erreicht, erfolgt eine kritische Reflexion über die Gründe für die Nichterreichung, und sofern gerechtfertigt, kann die Einrichtung im nächsten Zeitraum weiter an demselben Ziel arbeiten. Die Ziele werden den Mitarbeitern mitgeteilt (z. B. während der Einarbeitung) und können gegebenenfalls auch den Gästen
--	--



		zugänglich gemacht werden (z. B. auf der Website, in der Lobby oder in den Zimmern). Um die lokale Relevanz zu stärken, wird empfohlen, sie gemeinsam mit anderen relevanten Interessengruppen wie Mitgliedern der Gemeinde zu erarbeiten. Bei der Ausarbeitung der strategischen Nachhaltigkeitsziele können die Green-Key-Kriterien als Inspiration dienen. Es wird empfohlen, dass die Einrichtung auch eine Nachhaltigkeitsvision und ein Leitbild formuliert. Die Ziele sollten diese langfristige Ausrichtung unterstützen und mit ihr im Einklang stehen. Gehört die Einrichtung zu einer Kette, können gemeinsame strategische Ziele auf Kettenebene als Inspiration dienen, sofern diese in konkrete individuelle/lokale Ziele umgesetzt werden. Werden sie unverändert übernommen, muss die Einrichtung deren Relevanz begründen (z. B. Zeitrahmen, Schwerpunkt, prozentuale Ziele). Kettenweite Dokumente können als Nachweis akzeptiert werden, wenn die Einrichtung nachweist, dass die Maßnahmen in ihrer Einrichtung umgesetzt werden und für deren strukturellen, geografischen und kulturellen Kontext geeignet sind. Auditnachweise Während des Audits legt das Unternehmen seine schriftlichen, datierten strategischen Nachhaltigkeitsziele vor. Es wird überprüft, ob diese: • intern kommuniziert wurden und den Mitarbeitern zur Verfügung stehen; • mindestens zwei der oben aufgeführten Bereiche abdecken; • weniger als zwei Jahre alt sind; und • von den Mitarbeitern und der Geschäftsleitung entwickelt wurden. Der Green Key-Betriebsvertreter trägt darüber hinaus die Verantwortung für die Richtigkeit und die Nachverfolgung.
1.3	Die Einrichtung erstellt einen Aktionsplan, der auf ihre strategischen Nachhaltigkeitsziele abgestimmt ist. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um die strategischen Nachhaltigkeitsziele der Einrichtung (Kriterium 1.2) in messbare und zielgerichtete Maßnahmen umzusetzen, ist ein Aktionsplan erforderlich. Er gewährleistet die praktische Umsetzung strategischer Ziele und bietet einen Rahmen für die Fortschrittsverfolgung und kontinuierliche Verbesserung. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung formuliert einen Aktionsplan, der konkrete Schritte zur Umsetzung ihrer strategischen Nachhaltigkeitsziele (Kriterium 1.2) umreißt. Der Aktionsplan ist ein zentrales operatives Instrument des Nachhaltigkeitsmanagementsystems der Einrichtung, das die Relevanz für den spezifischen Kontext der Immobilie widerspiegelt. Ist beispielsweise Wasserknappheit ein regionales Problem, legt der Aktionsplan einen größeren Schwerpunkt auf Wassersparinitiativen. Der Aktionsplan deckt den gesamten Zertifizierungszeitraum (24 Monate) ab, wobei die Maßnahmen klar nach Jahren gegliedert sind, um Fortschritte zu



	verfolgen und jährliche Aktualisierungen zu ermöglichen. Für Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten umfasst der Plan mindestens 4 Maßnahmen pro Zertifizierungszeitraum. Für Betriebe mit weniger als 50 Beschäftigten sind mindestens 2 Maßnahmen pro Zertifizierungszeitraum vorgesehen. Die Maßnahmen decken mindestens 2 Green Key-Bereiche ab, zum Beispiel Energie, Wasser, Abfall, soziale Nachhaltigkeit/CSR (z. B. Gleichstellung der Mitarbeiter, Inklusion, Engagement in der Gemeinschaft usw.), Schutz der biologischen Vielfalt, nachhaltige Beschaffung, Risiko- und Krisenmanagement usw., und jede Maßnahme bezieht sich auf mindestens 1 strategisches Nachhaltigkeitsziel. Wird der Plan im Rahmen von Kriterium 1.2. entwickelt, spiegelt er auch die Vision, die Mission und die thematischen Prioritäten der Ziele wider und gewährleistet so einen kohärenten und zielorientierten Ansatz. Bei der Erstellung des jährlichen Aktionsplans wird empfohlen, sich an den Green Key-Kriterien zu orientieren, sowohl hinsichtlich der Konformität mit noch nicht umgesetzten Richtlinienkriterien als auch zur weiteren Verbesserung der Umsetzung bereits umgesetzter zwingender und richtungsweisender Kriterien. Bereits erfüllte Maßnahmen werden nicht in den jährlichen Aktionsplan aufgenommen, und die Auflistung eines Green Key-Richtlinienkriteriums als Maßnahme reicht nicht aus. Es ist jedoch zulässig, unterstützende Maßnahmen aufzunehmen, die zur zukünftigen Umsetzung eines Richtlinienkriteriums beitragen (z. B. die Durchführung einer Machbarkeitsstudie zur Vorbereitung auf die Erfüllung eines bestimmten Richtlinienkriteriums). Alle Maßnahmen sind messbar (z. B. Anzahl, Prozentsatz, Menge oder abgeschlossene Aufgabe). Für jede Maßnahme wird Folgendes klar dokumentiert: • eine Beschreibung der Maßnahme, ihres Zeitplans und des beabsichtigten Ergebnisses; • die zuständige Abteilung oder die zuständigen Mitarbeiter; und • der Bezug zu den strategischen Nachhaltigkeitszielen, die sie unterstützt. Die Maßnahmen werden gemeinsam von der Geschäftsleitung und den Mitarbeitern entwickelt (z. B. unter Aufsicht des Green Key-Betriebsbeauftragten), um sicherzustellen, dass beide Gruppen zur Identifizierung und Priorisierung der Maßnahmen beitragen. Die Geschäftsleitung ist für die Richtigkeit der Maßnahmen, deren Umsetzung und Nachverfolgung verantwortlich. Wurde eine Maßnahme nicht erfüllt, legt der Betrieb eine klare und dokumentierte Begründung vor, in der die Gründe (z. B. finanzielle, strukturelle, kontextbezogene oder zeitliche Einschränkungen) erläutert werden, und präsentiert einen konkreten Aktionsplan, um entweder dieselbe Maßnahme im nächsten Zertifizierungszeitraum abzuschließen oder sie durch eine besser umsetzbare Alternative zu ersetzen. Gehört die Einrichtung zu einer Kette, können gemeinsame Maßnahmen auf
--	---



		Kettenebene als Inspiration dienen, sofern diese in konkrete individuelle/lokale Maßnahmen umgesetzt werden. Werden sie unverändert übernommen, begründet die Einrichtung deren Relevanz. Kettenweite Maßnahmen/Dokumente können als Nachweis akzeptiert werden, wenn die Einrichtung nachweist, dass die Maßnahmen in ihrer Einrichtung umgesetzt werden und für ihren strukturellen, geografischen und kulturellen Kontext geeignet sind. Auditnachweise Während des Audits legt der Betrieb den schriftlichen jährlichen Aktionsplan für den kommenden Zertifizierungszeitraum vor. Es wird überprüft, ob der Plan: • mindestens 4 Maßnahmen (für Betriebe mit mehr als 50 Mitarbeitern) oder 2 Maßnahmen (für Betriebe mit weniger als 50 Mitarbeitern) pro Zertifizierungszeitraum enthält; • Maßnahmen enthält, die mit einem oder mehreren strategischen Nachhaltigkeitszielen verknüpft sind ; • Zeitpläne und zuständige Abteilungen oder Mitarbeiter enthält; und • intern kommuniziert wird und den Mitarbeitern zur Verfügung steht. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei erneuter Bewerbung Nachweise über den Fortschritt oder den Abschluss des vorherigen Aktionsplans vor. Dazu können Berichte, Fotos, Verträge, Partnerschaftsvereinbarungen, Schulungs- Aufzeichnungen oder andere überprüfbare Unterlagen gehören. Beispiele hierfür sind: a) eine Einladung zu oder Aufzeichnungen über eine Nachhaltigkeitsveranstaltung für Mitarbeiter (z. B. Freiwilligenarbeit, Sensibilisierung); b) einen Vertrag, eine Partnerschaftsvereinbarung oder eine Absichtserklärung mit einer NGO oder einer Nachhaltigkeitsorganisation; c) Nachweis der Mitgliedschaft in einer nachhaltigen oder sozialen Initiative im Zusammenhang mit einer Nachhaltigkeitsmaßnahme; und/oder d) Berichte, Protokolle oder Aktivitätsaufzeichnungen im Zusammenhang mit der Maßnahme. Wurden Maßnahmen nicht erfüllt, ist bei Wiederbewerbern eine dokumentierte Begründung sowie ein Plan vorzulegen, aus dem hervorgeht, ob die nicht erfüllten Maßnahmen im nächsten Zertifizierungszeitraum umgesetzt werden (und wie) oder warum sie für den Betrieb als nicht durchführbar angesehen werden.
Soziale Verantwortung des Unternehmens:		
1.4	Das Unternehmen gewährleistet faire Arbeitsbedingungen, darunter schriftliche Arbeitsverträge, gleichen Lohn für gleiche Arbeit sowie eine Vergütung in	Relevanz Die Gewährleistung fairer Arbeitspraktiken ist unerlässlich, um das Wohlergehen der Mitarbeiter zu sichern, Gleichberechtigung zu fördern und verantwortungsbewusstes unternehmerisches Handeln zu stärken. In einer vielfältigen Belegschaft tragen transparente und gesetzeskonforme Beschäftigungsbedingungen dazu bei, Ungleichheiten abzubauen und einen sicheren, respektvollen Arbeitsplatz zu fördern.



Höhe des existenzsichernden Lohns oder darüber für alle Mitarbeiter und Leiharbeitskräfte. (II) HH, CHP, SA, CC, R, A	Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb gewährleistet faire Arbeitsbedingungen für alle Beschäftigten (einschließlich Leiharbeitskräfte, ausgelagerte Mitarbeiter und vor Ort tätige Dienstleister). Dazu gehören schriftliche Verträge, gleicher Lohn für gleiche Arbeit sowie eine Vergütung in Höhe des existenzsichernden Lohns oder darüber für alle Beschäftigten und Leiharbeitskräfte. Um dieses Kriterium zu erfüllen, muss der Betrieb: • sicher, dass alle Beschäftigten mindestens den gesetzlichen Mindestlohn pro Stunde erhalten oder, falls kein gesetzlicher Richtwert existiert, einen existenzsichernden Mindestlohn, der gemäß den Grundsätzen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) zur Berechnung des existenzsichernden Lohns ermittelt wurde; • stellt für alle Mitarbeiter schriftliche Arbeitsverträge bereit, die Angaben zu Gehalt, Arbeitszeiten (oder gegebenenfalls zur Anzahl der Arbeitstage pro Jahr) und Stellenbeschreibungen enthalten. Die Verträge werden in einer Sprache oder einem Format erläutert, das der Mitarbeiter versteht, wobei bei Bedarf Übersetzungen oder mündliche Unterstützung bereitgestellt werden. Die Mitarbeiter erhalten darüber hinaus Gehaltsabrechnungen, aus denen die Anzahl der geleisteten Arbeitsstunden oder angerechneten Tage, das erhaltene Gehalt sowie etwaige Überstunden oder Ausgleichsurlaub hervorgehen; • gewährleistet gleichen Lohn für gleiche Arbeit, unabhängig von Geschlecht, ethnischer Zugehörigkeit oder Behinderung, und sorgt dafür, dass die Lohnskalen transparent sind (sofern die nationale Gesetzgebung nichts anderes vorschreibt). Eine dokumentierte Lohnstruktur (z. B. Gehaltsmatrix, Lohnskala oder Vergütungsrahmen), die Faktoren wie Erfahrung und Betriebszugehörigkeit berücksichtigt, wird empfohlen; und • verlangt Verträge mit allen intern verwalteten Subunternehmern, die bestätigen, dass die gleichen Lohn- und fairen Arbeitsgrundsätze eingehalten werden. Werden Einrichtungen extern verwaltet, informiert die Einrichtung diese formell schriftlich und fordert sie auf, die gleichen Standards einzuhalten. Prüfungsnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Belege vor, die die Einhaltung fairer Arbeitspraktiken nachweisen. Während der Sichtprüfung führt der Prüfer Stichproben der Belege durch, indem er eine Stichprobe von 3 Arbeitsverträgen im Vergleich zu Unterlagen zur Lohnabrechnung und Gehaltsstruktur (z. B. Lohnübersicht, Gehaltsmatrix, Gehaltsskala oder Vergütungsrahmen) überprüft, um sicherzustellen, dass für alle Mitarbeiter schriftliche Verträge vorliegen, die Gehaltsniveaus den gesetzlichen Mindestlohn- oder existenzsichernden Lohnanforderungen entsprechen und dass gleicher Lohn für gleiche Arbeit gewährleistet ist (Methodik C). Falls erforderlich, können die Dokumente in anonymisierter Form vorgelegt werden. Unter bestimmten Umständen, wenn Subunternehmer oder ausgelagerte Mitarbeiter vor Ort tätig sind, führt der Prüfer Stichproben der Belege durch, indem er eine Stichprobe von drei schriftlichen Vereinbarungen überprüft, um
--	--



		zu bestätigen, dass diese denselben Lohn- und Arbeitsgrundsätzen entsprechen (Methodik C). Stellt der Prüfer Unstimmigkeiten fest oder vermutet er Unregelmäßigkeiten, wird mindestens ein anonymes Interview mit ausgewählten Mitarbeitern und Leiharbeitern durchgeführt, um die Einhaltung der gesetzlichen Mindestlohnanforderungen und der Richtwerte für existenzsichernde Löhne zu bestätigen.
1.5	Der Betrieb setzt keine Kinderarbeit ein und akzeptiert diese nicht und gewährleistet den Schutz von Minderjährigen am Arbeitsplatz. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Verhinderung von Kinderarbeit und der Schutz von Minderjährigen am Arbeitsplatz sind wesentliche Aspekte verantwortungsvollen unternehmerischen Handelns und der Sorgfaltspflicht im Bereich der Menschenrechte. Die Gewährleistung, dass keine Kinder beschäftigt werden und junge Arbeitnehmer geschützt sind, unterstützt die soziale Nachhaltigkeit, steht im Einklang mit internationalen Arbeitsübereinkommen und trägt zum Schutz und Wohlergehen von Kindern in lokalen Gemeinschaften bei. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen stellt sicher, dass keine Kinder unter 14 Jahren beschäftigt werden und dass jede Beschäftigung von Minderjährigen unter 18 Jahren am Arbeitsplatz streng geregelt, schützend gestaltet und mit nationalen und internationalen Kinderschutzstandards vereinbar ist. Das Unternehmen stellt ferner sicher, dass keine Lieferanten beauftragt werden, die Kinderarbeit einsetzen. Der Betrieb: • unter keinen Umständen Kinder unter 14 Jahren beschäftigt; • hält sich an die nationale Gesetzgebung und, sofern diese nicht existiert oder schwächer ist als die Kriterien, an die UN-Kinderrechtskonvention sowie die ILO-Übereinkommen Nr. 138 (Mindestalter) und Nr. 182 (Schlimmste Formen der Kinderarbeit); und • respektiert die Rechte von Kindern und schützt Kinder vor allen Formen der Ausbeutung, einschließlich sexueller Ausbeutung. Werden Personen unter 18 Jahren beschäftigt (z. B. im Rahmen von Praktika, Lehrstellen, bezahlten oder unbezahlten Stellen), stellt das Unternehmen sicher, dass: • eine schriftliche Einwilligung eines Elternteils oder Erziehungsberechtigten vorliegt; oder eine schriftliche Vereinbarung mit der Bildungseinrichtung besteht, in der die Art der Aufgaben und die Arbeitszeiten festgelegt sind; und • alle geltenden Arbeitsgesetze eingehalten werden, einschließlich derjenigen in Bezug auf maximale Arbeitszeiten, Mindestruhezeiten und Pausen, freie Tage und Jahresurlaub, Vergütung und Versicherung (falls erforderlich). In Ermangelung nationaler Rechtsvorschriften werden die ILO-Leitlinien befolgt.



		Prüfungsnachweise Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • eine unterzeichnete Erklärung, die bestätigt, dass keine Kinder unter 14 Jahren beschäftigt sind. Die Sichtprüfung bestätigt dies zusätzlich; und • die schriftliche Einwilligung der Erziehungsberechtigten oder Vereinbarungen mit Bildungseinrichtungen (falls zutreffend), Aufzeichnungen, aus denen die Einhaltung der geltenden Arbeitsgesetze für alle in der Einrichtung beschäftigten Personen unter 18 Jahren hervorgeht. Die Dokumente können in anonymisierter Form vorgelegt werden, eine Anonymisierung ist jedoch nicht erforderlich, da keine Kopien angefertigt werden; die Überprüfung erfolgt rein visuell.
1.6	Der Betrieb stellt zugängliche und vor Vergeltungsmaßnahmen geschützte Beschwerdemechanismen und Whistleblower-Möglichkeiten zur Meldung von Ausbeutung, Diskriminierung und Belästigung bereit. (I) HH, CHP, CC, R, A	Relevanz Wirksame Beschwerde- und Whistleblower-Systeme sind unerlässlich für den Schutz der Menschenrechte, die Integrität am Arbeitsplatz und ethisches Verhalten. Die Einrichtung stellt sicher, dass alle Mitarbeiter (einschließlich Leiharbeitskräfte) und Gäste Zugang zu einem sicheren, vertraulichen Mechanismus haben, um Ausbeutung, Diskriminierung und Belästigung ohne Angst vor Vergeltungsmaßnahmen zu melden. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen führt ein einfaches, klares und zugängliches System zur Meldung von Bedenken ein. Das Unternehmen verfügt mindestens über: • ein schriftliches Beschwerde- und Whistleblower-Verfahren, das erklärt, wie ein Anliegen gemeldet wird, wer es entgegennimmt, welche Schritte zur Nachverfolgung und Untersuchung erfolgen, welche Fristen zu erwarten sind und welche Garantien für Vertraulichkeit und Schutz vor Vergeltungsmaßnahmen bestehen; • mindestens einen vertraulichen oder anonymen Meldekanal, wie z. B. den Zugang zu einem unabhängigen externen Whistleblower-Netzwerk (z. B. der FEE-Whistleblower-Plattform) oder einem gleichwertigen Kanal eines Dritten; • Informationen für das Personal zur Nutzung des Systems, um sicherzustellen, dass alle Mitarbeiter (einschließlich Leiharbeitnehmer) wissen, wo sie Bedenken melden können, und ihre Rechte auf eine sichere, vertrauliche Meldung verstehen. Die Informationen sind für alle Mitarbeiter zugänglich und verständlich; und • Meldemöglichkeiten für Gäste, die es Besuchern ermöglichen, jede Form von Ausbeutung oder Fehlverhalten, die sie beobachten, vertraulich zu melden. Diese Informationen sind in den Materialien für Gäste verfügbar (z. B. in Informationsbroschüren, auf digitalen Willkommenseiten, auf Beschilderungen usw.). Dieses Kriterium gilt für Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten. Betriebe mit weniger als 50 Beschäftigten werden dazu angehalten, andere, der Größe angemessene Meldemöglichkeiten zu entwickeln (z. B. vereinfachte interne Meldung, Personalvertreter, offene Meldemöglichkeiten).



		Prüfungsnachweise Im Rahmen des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • das schriftliche Beschwerde- und Whistleblower-Verfahren, einschließlich der Meldewege, der benannten Verantwortlichen, der Vertraulichkeitsmaßnahmen und der Bestimmungen zum Schutz vor Vergeltungsmaßnahmen; • Nachweis der Kommunikation mit den Mitarbeitern (z. B. Einführungsunterlagen, interne Mitteilungen, Schulungsunterlagen), aus dem hervorgeht, dass die Mitarbeiter über das Meldesystem informiert sind und wissen, wie sie darauf zugreifen können; • den Nachweis eines anonymen oder vertraulichen Meldekanals, z. B. einen Link zu einer externen Whistleblower-Plattform oder die Dokumentation eines gleichwertigen Mechanismus eines Dritten; und • Materialien für Gäste, aus denen hervorgeht, wie Besucher über verfügbare Meldemechanismen informiert werden (z. B. Screenshots, Fotos, ausgedruckte Seiten). Während der Sichtprüfung führt der Prüfer mindestens ein Gespräch mit Mitarbeitern durch, die während des Audits anwesend sind, um zu bestätigen, dass diese die Mechanismen kennen und sich in der Lage fühlen, diese ohne Angst vor Vergeltungsmaßnahmen zu nutzen.
1.7	Die Einrichtung verfügt über Verfahren, um ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld zu gewährleisten. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Ein sicheres und unterstützendes Arbeitsumfeld ist für die Gesundheit, Zufriedenheit und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter unerlässlich und bildet die Grundlage für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Geschäftstätigkeit. Durch die Gewährleistung solider Arbeitsschutzpraktiken und die Förderung des Wohlbefindens der Mitarbeiter trägt der Betrieb dazu bei, Arbeitsunfälle und Stress zu vermeiden, und fördert eine positive Unternehmenskultur, die sowohl den Mitarbeitern als auch der Servicequalität zugutekommt. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung gewährleistet die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz für alle Mitarbeiter durch: • schriftliche Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien sowie Notfallverfahren bereitstellt, die für alle Mitarbeiter zugänglich sind und klar kommuniziert werden; und • sicherzustellen, dass Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen nicht nur in schriftlichen Unterlagen, sondern auch im praktischen Tagesgeschäft zum Tragen kommen. Prüfungsnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • schriftliche Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien sowie Notfallpläne, die allen Mitarbeitern zugänglich sind; und • Nachweise dafür, dass diese Verfahren im praktischen Tagesbetrieb kommuniziert und umgesetzt werden (z. B. Beschilderung im Personalbereich).



1.8	Der Betrieb arbeitet aktiv mit einer festgelegten Anzahl relevanter externer Interessengruppen bei Initiativen zur ökologischen oder sozialen Gemeindeentwicklung zusammen. (I) HH, CHP, SA, R, A, CC	Relevanz Um eine sinnvolle Einbindung der Einrichtung in die umliegende Gemeinschaft zu fördern, zielt dieses Kriterium darauf ab, eine messbare, langfristige Zusammenarbeit mit externen Interessengruppen zu fördern, um Umweltbildung, das lokale Kulturerbe und die nachhaltige Entwicklung des Reiseziels zu unterstützen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung arbeitet aktiv mit relevanten externen Interessengruppen bei Fragen der nachhaltigen Entwicklung zusammen, wie z. B. in den Bereichen Umwelt, Soziales, Kultur, Bildung, Wirtschaft, Qualität, Menschenrechte, Gesundheit sowie Risiko- und Krisenmanagement. Gegebenenfalls wird die Zusammenarbeit mit Interessengruppen gefördert, die sich für den Schutz und die Aufwertung lokal historischer, archäologischer, kultureller und spirituell bedeutender Stätten und Traditionen einsetzen. Es wird dringend empfohlen, Kooperationspartner auf der Grundlage des lokalen Kontexts oder der in Kriterium 1.2 identifizierten Themen, Risiken oder Verbesserungsbereiche auszuwählen. Für Einrichtungen mit mehr als 50 Beschäftigten bestehen mindestens 2 aktive Kooperationen mit relevanten Interessengruppen. Einrichtungen mit weniger als 50 Beschäftigten unterhalten mindestens 1 aktive Partnerschaftskooperation mit einer relevanten Interessengruppe. Mindestens eine Kooperation konzentriert sich auf das Umfeld des Betriebs (regional/lokal); sind zwei Partnerschaften erforderlich, könnte sich die zweite Kooperation auf die Unterstützung von Projekten in anderen geografischen Gebieten konzentrieren. Kooperationen können sich auf Umweltbildung oder Sensibilisierung, sozio-kulturelle Zusammenarbeit oder nachhaltige regionale Entwicklung konzentrieren. Zu den relevanten Interessengruppen zählen (unter anderem) Nichtregierungsorganisationen, lokale Gemeindegruppen, lokale Behörden, Anwohner, lokale Schulen, Verwaltungsbehörden von Schutzgebieten, Kulturerbe-Einrichtungen oder auf Nachhaltigkeit ausgerichtete zivilgesellschaftliche Organisationen usw. Um genehmigt zu werden, muss es sich um eine aktive, wechselseitige Zusammenarbeit zwischen der Einrichtung und den relevanten Interessengruppen handeln, die beiden Seiten Vorteile bietet. Eine aktive Zusammenarbeit ist eine für beide Seiten vorteilhafte Beziehung, die während des Zertifizierungszeitraums mindestens eine Form der Interaktion umfasst, wie zum Beispiel: die gemeinsame Organisation einer Veranstaltung oder einer öffentlichen Initiative; die gemeinsame Entwicklung und Umsetzung von Bildungs- oder gemeindebasierten Projekten; ehrenamtliches Engagement von Mitarbeitern während der Arbeitszeit; gemeinsame Spendenaktionen oder Sachleistungen, die über einmalige Spenden hinausgehen. Passive Unterstützung, wie reine Spenden ohne Interaktion, der alleinige Kauf von Produkten oder einseitige Kommunikation, gilt nicht als aktive Zusammenarbeit. Wenn die Einrichtung Teil einer Kette ist, können Kooperationen mit den strategischen Kooperationen der gesamten Kette im Einklang stehen, sofern
-----	--	--



		sie auf die spezifische antragstellende Einrichtung zugeschnitten sind. Beispiele für aktive Kooperationen sind: a) Schutz von natur- und kultursensiblen Gebieten; b) Projekte, die sich mit den Auswirkungen des Klimawandels befassen; c) Schaffung von Infrastruktur im Freien (Einrichtung umweltfreundlicher Bootsanlegestellen, Naturlehrpfade), die auch von der Öffentlichkeit genutzt werden kann; d) Aktivitäten mit Schulen oder Gemeinden, die sich für Umwelt- oder Bildungsinitiativen engagieren; e) Aktivitäten mit Menschen mit besonderen Bedürfnissen (schutzbedürftige und/oder ressourcenarme Gruppen); f) Aktivitäten zur Förderung von sozialer Gerechtigkeit und Gleichberechtigung; g) Bereitstellung von Grundversorgung mit Lebensmitteln, Wasser und Energie sowie von Gesundheits- und Sanitärdienstleistungen in Gemeinden; h) Unterstützung von Museen zur Förderung des lokalen Kulturerbes; und/oder i) Zusammenarbeit mit lokalen Gemeindegruppen/Destination-Management-Organisationen/Behörden bei der Planung und dem Management von nachhaltigem Tourismus am Reiseziel, bei lokalen Infrastrukturprojekten und Projekten zur sozialen Gemeindeentwicklung (z. B. Sanitärversorgung). Kooperationen, die ausschließlich auf dem Kauf lokaler Produkte oder der Unterstützung eigenständiger Aktivitäten zum Schutz der biologischen Vielfalt beruhen, erfüllen dieses Kriterium nicht (Letzteres wird unter Kriterium 7.11 behandelt). Nachweis Während des Audits legen Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten Nachweise für mindestens 2 aktive Kooperationen vor. Betriebe mit weniger als 50 Beschäftigten legen Nachweise für 1 aktive Kooperation vor. (z. B. Sitzungsprotokolle, Tätigkeitsberichte, gemeinsam entwickelte Materialien). Die vorgelegten Nachweise (z. B. Sitzungsprotokolle, Tätigkeitsberichte, gemeinsam entwickelte Materialien) belegen die aktive Zusammenarbeit mit relevanten Interessengruppen, definiert als eine für beide Seiten vorteilhafte Beziehung, die mindestens eine dokumentierte Interaktion während des Zertifizierungszeitraums umfasst. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstantragstellern die Kooperationsverträge/-vereinbarungen und geplanten Maßnahmen vor.
1.9	Der Betrieb zeigt in seinem Betrieb und seinen Darstellungen Respekt gegenüber indigenen Völkern. (I)	Relevanz Tourismus- und Gastgewerbebetriebe können indigenen Völkern unbeabsichtigt Schaden zufügen, indem sie kulturelle Traditionen stören, den Zugang zu Land oder Ressourcen einschränken oder indigene Rechte und Wissenssysteme missachten. Wo indigene Völker präsent sind, sind ein



HH, CHP, SA, CC, R, A	respektvoller Umgang und fundierte Entscheidungsfindung unerlässlich, um Schaden zu verhindern, kulturelle Aneignung zu vermeiden und den Schutz des kulturellen Erbes, des traditionellen Wissens und des Wohlergehens der Gemeinschaft zu unterstützen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt sicher, dass ihre Betriebsabläufe, Entwicklungen und Gästeerlebnisse indigene Völker respektieren und gleichzeitig deren Rechte sowie den Zugang zu lebenswichtigen Ressourcen und kulturell bedeutsamen Stätten schützen. Dazu gehört ein Bekenntnis zu kultureller Integrität, gerechter Gewinnverteilung und dem Schutz des sozialen und ökologischen Wohlergehens. Um dieses Kriterium zu erfüllen, prüft der Betrieb, ob sich indigene Völker in einem Umkreis von 100 km um den Betrieb befinden. Bei der Prüfung der Anwesenheit indigener Völker kann sich der Betrieb auf öffentlich zugängliche oder lokal anerkannte Informationen stützen, darunter: • anerkannte indigene Völker oder Gebiete in der Region; • indigene kulturelle, historische, archäologische oder spirituelle Stätten, Routen, Traditionen oder Praktiken; und • UNESCO-Welterbe- oder immaterielles Kulturerbe-Status, die mit indigenen Völkern in Verbindung stehen. Wenn die Prüfung bestätigt, dass innerhalb dieses Radius keine indigenen Völker oder indigenen Kulturgüter vorhanden sind, gilt dieses Kriterium als nicht anwendbar (N/A). Werden indigene Völker identifiziert, stellt die Einrichtung sicher, dass ihre gastbezogenen Aktivitäten, die Standortverwaltung und Entwicklungsentscheidungen die Rechte, die Kultur und den Zugang zu Ressourcen der indigenen Völker respektieren. Das bedeutet, dass die Einrichtung sicherstellt, dass: • alle Darstellungen indigener Völker (z. B. Gästeinformationen, Aufführungen, Kunsthandwerk, Geschichtenerzählen, Dekoration) in Absprache mit den betroffenen indigenen Völkern entwickelt werden. Dies umfasst eine schriftliche Einwilligung und gegebenenfalls eine angemessene Entschädigung; • die Authentizität und das Wesen indigener Rituale, Tänze oder Zeremonien, die mit Touristen geteilt werden, bewahrt und im Einklang mit den von der Gemeinschaft genehmigten Praktiken präsentiert werden, einschließlich derjenigen, die als immaterielles Kulturerbe der UNESCO anerkannt sind; • jede Neugestaltung von Gemeinschaftsräumen oder Initiativen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt (z. B. Schaffung von Grünflächen, Anpflanzung einheimischer Arten, Wiederherstellung von Lebensräumen, naturbasierte Tourismuserlebnisse) traditionelles oder indigenes ökologisches Wissen einbezieht und Konsultationen umfasst, um Risiken kultureller oder sozialer Degradation (z. B. Vertreibung, Verlust von Traditionen) zu identifizieren und zu mindern;
-----------------------	---



	• der Zugang zu grundlegenden Dienstleistungen und Ressourcen (z. B. Nahrung, Wasser, Gesundheitsversorgung, sanitäre Einrichtungen, Bildung, Lebensgrundlagen, natürliche Ressourcen oder kulturell bedeutsame Stätten) wird durch den Betrieb der Einrichtung nicht eingeschränkt oder beeinträchtigt; • gegebenenfalls wird für die Nutzung oder den Erwerb von Land- und Wasserressourcen eine freie, vorherige und informierte schriftliche Zustimmung (FPIC) eingeholt, und die lokalen Vorschriften zu Flächennutzung, Kulturerbe und Umweltschutz werden strikt eingehalten; und • wesentliche Dienstleistungen vor Ort (z. B. medizinische Einrichtungen) werden mit den umliegenden Gemeinden geteilt, wenn solche Dienstleistungen anderweitig nicht verfügbar sind. Prüfungsnachweise Während des Audits legt die Einrichtung eine Übersicht über die Bewertung vor, in der indigene Völker, Kulturgüter und Kulturerbestätten identifiziert werden, oder eine begründete Erklärung, falls die Bewertung ergibt, dass keine vorhanden sind. Unter bestimmten Umständen und abhängig vom Ergebnis der Bestandsaufnahme legt die Einrichtung Folgendes vor: • Beispiele für gastorientierte Materialien (z. B. Gästebroschüren, Erzählelemente, Dekoration), die genehmigte indigene Inhalte korrekt wiedergeben und die Träger des kulturellen Wissens oder die Urheber würdigen; • falls zutreffend, einen Nachweis darüber, wie die Essenz traditioneller Rituale, Tänze oder Zeremonien bewahrt wird, z. B. Belege für die Konsultation indigener Völker wie Sitzungsprotokolle, schriftliche Vereinbarungen oder Einverständniserklärungen; • falls zutreffend, Lagepläne, Unterlagen zur Einhaltung von Flächennutzungsvorschriften und Vereinbarungen (FPIC) mit indigenen Völkern, die bestätigen, dass der Betrieb der Einrichtung den Zugang indigener Völker zu lebenswichtigen Ressourcen und kulturell bedeutsamen Stätten nicht verhindert. Stellt der Prüfer Unstimmigkeiten fest oder vermutet er Unregelmäßigkeiten, wird mindestens ein anonymes Interview mit indigenen Völkern durchgeführt, um zu überprüfen, ob keine Anzeichen für aktive Streitigkeiten, rechtliche Beschwerden oder dokumentierte Konflikte im Zusammenhang mit dem Zugang vorliegen; • gegebenenfalls bei der Neugestaltung von Gemeinschaftsräumen oder bei Initiativen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt: Dokumentation aller Initiativen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt oder auf Gemeinschaftsebene (z. B. Entwürfe, Projektbeschreibungen), die die Einbeziehung traditionellen ökologischen Wissens und inklusiver Planungsprozesse belegen; und/oder • sofern relevant, die Bestätigung, dass öffentlich zugängliche Einrichtungen (z. B. medizinische Einrichtungen, Geschäfte) für indigene Bevölkerungsgruppen zugänglich sind.
--	---



1.10	Die Einrichtung verfügt über Verfahren, die sich entweder auf eine gerechte Personalauswahl oder eine gerechte Entwicklung konzentrieren, unabhängig von ethnischer Zugehörigkeit, Geschlechtsidentität, Behinderung, Alter, sexueller Orientierung, Religion oder sozioökonomischem Hintergrund. (I/G) HH, CHP, CC, A (I) SA, R (G)	Relevanz Ein gerechter Zugang zu Einstellungs- und Entwicklungsmöglichkeiten fördert eine gesunde Arbeitsplatzkultur und verringert das Risiko von Ausgrenzung oder Voreingenommenheit. Faire Aufstiegsmöglichkeiten tragen zudem dazu bei, das Wohlbefinden der Mitarbeiter und die Widerstandsfähigkeit der Organisation zu stärken. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung wählt einen Schwerpunktbereich aus – entweder gerechte Personalbeschaffung oder gerechte Personalentwicklung – und integriert entsprechende Verfahren in ihre allgemeinen Einstellungs- oder Beschäftigungsrichtlinien, um Fairness unabhängig von ethnischer Zugehörigkeit, Geschlechtsidentität, Behinderung, Alter, sexueller Orientierung, Religion oder sozioökonomischem Hintergrund zu gewährleisten, auch in Führungspositionen. Die Einrichtung führt darüber hinaus mindestens eine dokumentierte Maßnahme im Zusammenhang mit dem ausgewählten Schwerpunktbereich durch. Die umgesetzten Maßnahmen werden dokumentiert, sind auf den Kontext der Einrichtung zugeschnitten (z. B. Standort, Zusammensetzung der Belegschaft) und alle vier Jahre evaluiert oder überprüft. Für den Schwerpunktbereich „gerechte Personalbeschaffung“ wendet die Einrichtung faire und diskriminierungsfreie Einstellungsverfahren an, die Voreingenommenheit bei Stellenanzeigen, der Vorauswahl und Vorstellungsgesprächen minimieren. Für den Schwerpunktbereich „gerechte Personalentwicklung“ gewährleistet die Einrichtung einen fairen Zugang zu Fortbildungen, Qualifizierungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, wobei Entscheidungen über Beförderungen und Vergünstigungen ausschließlich auf der Grundlage von Fähigkeiten, Leistung und Erfahrung getroffen werden. Dieses Kriterium gilt für alle Beschäftigungsebenen, einschließlich des Aufstiegs in Führungs- und Managementpositionen. Der ausgewählte Schwerpunktbereich wird durch eine schriftliche Richtlinie zur Chancengleichheit unterstützt, die eine Null-Toleranz-Politik gegenüber Diskriminierung festlegt und Mechanismen zur Gewährleistung von Inklusion in den relevanten Prozessen umreißt. Die Richtlinie kann ein eigenständiges einseitiges Dokument sein oder Teil eines anderen internen Dokuments (z. B. Verhaltenskodex) sein, wird an relevante Mitarbeiter (z. B. Geschäftsleitung, Personalabteilung) weitergegeben, von der Geschäftsleitung formell genehmigt und mindestens alle vier Jahre überprüft. Beispiele für zulässige Maßnahmen: a) blinde Einstellungsverfahren wie die anonyme Sichtung von Lebensläufen in der ersten Runde, bei der identifizierende Angaben wie Name, Geschlecht, ethnische Zugehörigkeit oder Adresse entfernt werden, um Voreingenommenheit bei der Vorauswahl zu verringern. <i>(gilt für gerechte Personalbeschaffung);</i> b) Festlegung inklusiver Einstellungsziele (sofern gesetzlich zulässig) oder Entwicklungsziele oder nicht sensible Überwachungssysteme (z. B. Geschlechterverhältnis in der Geschäftsleitung, lokale vs. nicht-lokale Mitarbeiter usw.). <i>(gilt für gerechte Personalbeschaffung);</i>
------	---	---



	c) Förderung und Unterstützung des Abschlusses der Grundbildung bei allen Mitarbeitern (gilt nur für Mitarbeiter ohne abgeschlossene formale Ausbildung). <i>(gilt für gerechte Entwicklung);</i> d) interne Mentoren- oder Karriereentwicklungsprogramme, die auf unterrepräsentierte Gruppen abzielen, mit messbaren Ergebnissen wie Beförderungen oder beruflichem Aufstieg. <i>(gilt für gerechte Entwicklung);</i> und/oder e) obligatorische jährliche DEI-Schulungen (Diversity, Equity and Inclusion) für den Green Key-Betriebsvertreter oder relevante HR-Mitarbeiter, die Themen wie Nichtdiskriminierung und Prinzipien der inklusiven Personalbeschaffung, Abbau von Vorurteilen (z. B. unbewusste Vorurteile), inklusive Führung und Arbeitsplatzkultur umfassen. <i>(Gilt für beide Schwerpunktbereiche.)</i> Die Erhebung numerischer Daten zu Geschlecht, lokaler Beschäftigung, Behinderung oder ethnischer Zusammensetzung wird nur empfohlen, sofern dies gesetzlich zulässig, ethisch angemessen und auf freiwilliger Basis erfolgt. Die Daten müssen aggregiert und anonymisiert bleiben. Dieses Kriterium ist für Unternehmen mit mehr als 50 Mitarbeitern zwingend. Für Unternehmen mit weniger als 50 Mitarbeitern gilt dieses Kriterium als Richtlinie. Prüfungsnachweise Im Rahmen des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, wie sie für Gleichbehandlung bei der Personalbeschaffung oder der beruflichen Weiterentwicklung sorgt. Die Unterlagen umfassen: • die schriftliche Richtlinie (als eigenständiges Dokument oder als Teil der CSR-Richtlinien/des Verhaltenskodex, sofern vorhanden); und • Nachweis über mindestens eine umgesetzte Maßnahme. Je nachdem, welche der aufgeführten Maßnahmen ausgewählt wurde, könnte dieser Nachweis Folgendes umfassen: a) Nachweis über den Abschluss einer DEI-Schulung und ergriffene Maßnahmen; b) Nachweis der Förderung und Unterstützung des Abschlusses der Grundschulbildung unter den Mitarbeitern; c) Einstellungs- oder Personalunterlagen, die faire Verfahrensmechanismen belegen, z. B. anonymisierte Auswahlvorlagen, Partnerschaften mit lokalen Gruppen (falls als 1 Maßnahme ausgewählt); d) Schulungs- und Karriereentwicklungsunterlagen (z. B. Schulungskalender, Teilnahmeunterlagen oder Berichte zu Mentorenprogrammen), um nachzuweisen, dass alle Mitarbeiter gleichen Zugang zu Schulungen, Aufstiegsmöglichkeiten und Feedback haben (falls als eine Maßnahme ausgewählt); oder e) Anzahl der Beförderungen oder der beruflichen Weiterentwicklung von Mitarbeitern aufgrund des umgesetzten Karriereentwicklungsprogramms.
--	--



1.11	Die Einrichtung gewährleistet den Zugang für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen, indem sie sich auf mindestens eine definierte Barrierefreiheitskategorie konzentriert und die für diese Kategorie erforderlichen Mindestmaßnahmen umsetzt. (I/G) HH, CC, A (I) SA, CHP, R (G)	Relevanz Die Bereitstellung eines inklusiven Zugangs für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen trägt dazu bei, physische, sensorische und kognitive Barrieren zu beseitigen, sodass alle Gäste uneingeschränkt und selbstständig an Dienstleistungen und Erlebnissen teilnehmen können. Dies fördert die soziale Nachhaltigkeit und steht im Einklang mit internationalen Menschenrechtsgrundsätzen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet Zugang für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen. In der Erkenntnis, dass Einrichtungen möglicherweise nicht alle Arten von Behinderungen abdecken können, konzentriert die Einrichtung ihre Verbesserungen der Barrierefreiheit auf mindestens eine bestimmte Kategorie von Bedürfnissen: körperliche Mobilität, Sehbehinderung oder kognitive/Hörbehinderung. Um die Konformität zu erreichen, sind bei der Fokussierung auf die physische Barrierefreiheit die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit gegeben: • mindestens 1 barrierefreier Eingang mit Rampe oder ebenerdigem Zugang (der den Standards für Neigung und Breite entspricht); • mindestens 1 barrierefreie Toilette in öffentlichen/gemeinsamen Bereichen; • mindestens 1 barrierefreies Gästezimmer einschließlich Badezimmer (sofern Unterkünfte angeboten werden); • barrierefreie Sitzplätze im Restaurant oder im gemeinsamen Speisebereich; und • 1 barrierefreier Tagungs-/Konferenzraum, falls vorhanden. Es wird darüber hinaus empfohlen, für Gäste mit eingeschränkter Mobilität in längeren Fußgängerbereichen Ruhepunkte (z. B. Bänke) bereitzustellen. Die Neigung und Breite von Eingängen, die Beschilderung sowie die Verfügbarkeit von Handläufen werden gemäß den nationalen Barrierefreiheitsrichtlinien oder, sofern vorhanden, den Barrierefreiheitsempfehlungen der UN/WHO überprüft. Um die Konformität zu erreichen, sind die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit zu erfüllen, wenn der Schwerpunkt auf der visuellen Barrierefreiheit liegt: • kontrastreiche Beschilderung und/oder taktile Bodenmarkierungen und/oder angemessene Beleuchtung und Blendschutz in Schlüsselbereichen (z. B. Eingang, Rezeption, Toiletten, Flure) entsprechend den Bedürfnissen von Menschen mit Sehbehinderungen; • mindestens 1 barrierefreie Toilette in öffentlichen/gemeinsamen Bereichen; • mindestens 1 barrierefreies Gästezimmer einschließlich Badezimmer (sofern Unterkünfte angeboten werden); • barrierefreie Sitzplätze im Restaurant; Rezeption oder Serviceschalter sowie entweder akustische Signale oder verbale Anweisungen oder Menükarten/Informationsbroschüren in Brailleschrift/Großdruck; und • 1 barrierefreier Tagungs-/Konferenzraum, falls zutreffend.
------	--	--



	Für kognitive Behinderungen oder Hörbeeinträchtigungen sind die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit vorhanden, um die Konformität zu erreichen: • einen Barrierefreiheitsplan, der darlegt, wie kognitive oder sensorische Bedürfnisse (Hörbeeinträchtigungen) berücksichtigt werden; und • mindestens 2 umgesetzte konkrete Maßnahmen, die sich entweder auf kognitive Behinderungen und/oder Hörbeeinträchtigungen konzentrieren: ◦ Beispiele für Maßnahmen mit Schwerpunkt auf kognitiver Barrierefreiheit sind vereinfachte und piktogrammbasierte Anweisungen in Schlüsselbereichen (Rezeption, Speisesaal, Sicherheitshinweise); ruhiger Check-in oder warteschlangenfreier Service für Gäste, die dies benötigen; Mitarbeiterschulungen mit Schwerpunkt auf der Sensibilisierung für die Bedürfnisse von Menschen mit kognitiven Behinderungen; Verfügbarkeit von sensorisch ansprechenden Karten oder einfachen Orientierungshilfen; vorhersehbare Abläufe für Aktivitäten, die den Gästen klar kommuniziert werden. ◦ Beispiele für Maßnahmen bei Hörbeeinträchtigungen sind die Verfügbarkeit von tragbaren Hörschleifen an der Rezeption oder in Tagungsräumen; Videos mit Untertiteln und visuelle Alarmer in wichtigen Bereichen (sofern machbar); Mitarbeiterschulungen mit Schwerpunkt auf der Sensibilisierung für die Bedürfnisse von Menschen mit Hörbeeinträchtigungen (z. B. Schulung in internationaler Gebärdensprache). Damit die Maßnahmen genehmigt werden, müssen die Verbesserungen wesentlich, funktional und im Barrierefreiheitsplan klar dokumentiert sein. Die Einrichtung informiert zudem auf ihrer Website über die vorhandenen Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit. Auch wenn Haustiere in der Einrichtung generell nicht erlaubt sind, sind Assistenztiere (z. B. Blindenhunde) stets zugelassen. Dieser Aspekt wird von allen Mitarbeitern respektiert. Der Grad der Barrierefreiheit wird auf der Website der Einrichtung klar und genau kommuniziert. In den Beschreibungen werden barrierefreie Einrichtungen (z. B. Raumaufteilung, Haltegriffe, stufenloser Zugang, kontrastreiche Beschilderung, visuelle Alarmer usw.) sowie die Einhaltung spezifischer Standards (z. B. örtliche Bauvorschriften oder Barrierefreiheitszertifizierungen) angegeben. Die Einrichtung wird dazu angehalten, bei der Planung von Barrierefreiheitsmaßnahmen nationale oder lokale Behindertenorganisationen zu konsultieren oder deren Zustimmung einzuholen. Während der Einarbeitung werden alle Mitarbeiter geschult und über die Barrierefreiheitsvorkehrungen, Vorschriften und die Rechte von Gästen mit Behinderungen informiert. Das Management und andere Mitarbeiter mit Gästekontakt erhalten zusätzliche Nachschulungen bezüglich der in der Einrichtung verfügbaren Ausrüstung.
--	---



		Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Nachweise vor für: • Sensibilisierung und Schulung des Personals in Bezug auf Barrierefreiheitsverfahren; und • Verfügbarkeit von Informationen zur Barrierefreiheit auf der Website. Unter bestimmten Umständen, wenn die Einrichtung Zugang für Menschen mit kognitiven Behinderungen oder Hörbeeinträchtigungen bietet, wird ein Barrierefreiheitsplan vorgelegt, in dem dargelegt wird, wie diesen Bedürfnissen Rechnung getragen wird. Während der Sichtprüfung überprüft der Prüfer das Vorhandensein und den Zustand der barrierefreien Infrastruktur (mindestens in den oben aufgeführten Bereichen). Zu diesem Zweck führt der Prüfer Stichproben in mindestens 1 öffentlichen Toilette, 1 Gemeinschaftsbereich/ Eingangsbereich, 1 Restaurant und 1 Tagungsraum sowie in Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch.
1.12	Pflanzen und Tiere sowie historische und archäologische Artefakte werden nur in Übereinstimmung mit dem Völkerrecht verkauft, gehandelt oder ausgestellt. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Der Handel und die Ausstellung bedrohter Arten und nicht autorisierter Artefakte tragen zum Verlust der biologischen Vielfalt, zum illegalen Handel mit Wildtieren und zur kulturellen Ausbeutung bei. Durch das Verbot solcher Praktiken tragen die Betriebe zum Schutz gefährdeter Arten und zur Bewahrung des kulturellen Erbes bei und demonstrieren verantwortungsbewusstes unternehmerisches und ökologisches Handeln. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung erntet, verkauft, handelt oder stellt keine Pflanzen- oder Tierarten oder deren Teile und Produkte aus, die auf der Roten Liste der bedrohten Arten der IUCN als <i>gefährdet</i> (d. h. gefährdet, stark gefährdet oder vom Aussterben bedroht) aufgeführt sind. Dies umfasst sowohl den regulierten als auch den nicht regulierten Handel sowie das unerlaubte Sammeln wildlebender Flora und Fauna. Das Verbot gilt für Artikel, die in allen Bereichen der Einrichtung verkauft oder ausgestellt werden (für Produkte wie Souvenirs, Dekorationsartikel, traditionelle Arzneimittel oder lebende Exemplare). Kommerzielle Aktivitäten mit <i>gefährdeten</i> Arten sind nicht gestattet, selbst wenn der Verkauf der Arten oder Produkte nach nationalem Recht zulässig ist, es sei denn, dies ist gemäß internationalen Naturschutzrichtlinien ausdrücklich erlaubt und dient ausschließlich Bildungs- oder Sensibilisierungszwecken. Zum Schutz des kulturellen Erbes dürfen historische und archäologische Artefakte zudem nicht verkauft, gehandelt oder ausgestellt werden, es sei denn, sie wurden rechtmäßig erworben und werden zu Bildungs- oder Kulturzwecken präsentiert. In solchen Fällen wird die Zusammenarbeit mit einschlägigen Institutionen (z. B. Museen, Naturschutzorganisationen oder indigenen Gruppen) empfohlen, um eine respektvolle und sinnvolle Interpretation zu



		gewährleisten. Nachweis im Rahmen des Audits Während des Audits legt die Einrichtung unter bestimmten Umständen (wenn Kulturgüter, historische und archäologische Artefakte ausgestellt werden) Unterlagen vor, die die rechtmäßige Herkunft belegen und erläutern, wie die Ausstellung zur Bildung oder zum Naturschutzbewusstsein beiträgt. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens einem öffentlichen Bereich wie Souvenirläden, Empfangsbereichen und dekorativen Bereichen durch, wobei er die im Glossar beschriebene Methodik A anwendet.
1.13	Die Einrichtung bietet keine Unterhaltung, Ausflüge oder Aktivitäten an, die die Ausbeutung oder das Leiden von Tieren beinhalten, und wirbt auch nicht dafür oder unterstützt diese. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Der Einsatz von Tieren zur Unterhaltung im Tourismus kann Praktiken beinhalten, die das Wohlergehen der Tiere beeinträchtigen und deren Ausbeutung fördern. Durch das Verbot solcher Aktivitäten gewährleisten die Betriebe eine ethische Behandlung der Tiere, richten sich nach globalen Tierschutzstandards aus und fördern den Respekt vor der Natur bei den Gästen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet keine Unterhaltung, Ausflüge oder Aktivitäten an, wirbt nicht dafür und ermöglicht diese auch nicht, die mit der Ausbeutung oder dem Leiden von Tieren verbunden sind. Dies gilt sowohl für Aktivitäten vor Ort als auch für Anbieter oder externe Aktivitäten, die von der Einrichtung empfohlen, verkauft/vermittelt oder organisiert werden. Die Nutzung von Wildtieren zu Unterhaltungszwecken, zum Anfassen oder zur engen Interaktion ist strengstens untersagt. Dies umfasst unter anderem: • Tiershows oder -vorführungen; • inszenierte Fototermine; • direkten Kontakt mit oder Fütterung von in Gefangenschaft lebenden Wildtieren; • Tierkämpfe, -rennen oder -ritte, die das Wohlergehen der Tiere beeinträchtigen (z. B. Elefantenritte, Rentierrennen, Rodeos); und • Veranstaltungen oder Attraktionen außerhalb des Geländes, von denen bekannt ist, dass sie Tieren Schaden zufügen (z. B. Stierkämpfe, Zirkusse mit Wildtieren, Jagdsafaris). Die Einrichtung bewertet externe Lieferanten und Aktivitäten, die sie bewirbt oder mit Dritten vertraglich vereinbart, um sicherzustellen, dass diese keine der genannten Praktiken beinhalten. Haustiere dürfen an tierschutzorientierten, pädagogischen oder kulturell verwurzelten Aktivitäten teilnehmen (z. B. interaktive Bauernhöfe, Husky-Safaris, Reiten), unabhängig davon, ob diese vor Ort angeboten oder außerhalb des Geländes beworben/durchgeführt werden. Tiere vor Ort werden stets unter Bedingungen untergebracht, die den Tierschutzvorschriften und -standards entsprechen, einschließlich der in Kriterium 1.14 dargelegten.



		Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung unter bestimmten Umständen (wenn tierbezogene Aktivitäten angeboten, beworben oder ermöglicht werden) Folgendes vor: • eine schriftliche Erklärung, eine Standardarbeitsanweisung (SOP) oder eine Richtlinie, die bestätigt, dass keine Unterhaltung, Ausflüge oder Aktivitäten angeboten, beworben oder ermöglicht werden, die die Ausbeutung von Tieren beinhalten; und/oder • falls vorhanden, den hauseigenen Unterhaltungsplan für die Gäste. Gegebenenfalls bestätigt eine Sichtprüfung das Vorhandensein von Tieren vor Ort, bewertet anhand der oben beschriebenen pädagogischen Standards
1.14	Die Tierschutzrichtlinien werden eingehalten, wenn die Einrichtung Tiere auf ihrem Gelände hält. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Gewährleistung hoher Tierschutzstandards im Tourismus verhindert Leiden, schützt die Artenvielfalt und fördert ethische Gästelerlebnisse. Durch die Einhaltung anerkannter Tierschutzrahmenwerke und nationaler Gesetzgebung sichern die Betriebe das körperliche und emotionale Wohlbefinden der Tiere auf ihrem Gelände und demonstrieren gleichzeitig verantwortungsbewusste und nachhaltige Praktiken. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb befolgt Tierschutzrichtlinien, wenn Tiere auf seinem Gelände gehalten werden. Dies umfasst die vollständige Einhaltung der nationalen Tierschutzgesetze und mindestens die Befolgung des Fünf-Domänen-Modells für Tierschutz, wie es in den Global Welfare Guidance for Animals in Tourism der ABTA definiert ist. Die fünf Bereiche konzentrieren sich auf das körperliche und emotionale Wohlbefinden der Tiere. Dazu gehören: • gewährleistete positive Bedingungen: • gute Fütterung: Die Tiere haben ständigen Zugang zu sauberem Wasser und erhalten ausreichend Futter, das ihren Ernährungsbedürfnissen und ihrem natürlichen Fressverhalten entspricht; • angenehme Lebensbedingungen: Tiere leben in einer ihrer Art entsprechenden Umgebung, die ihnen Platz, Schutz, angemessene Temperaturen und Möglichkeiten zur Bereicherung bietet (z. B. natürliche Materialien, Schatten, Badestellen); • gesunde Körper: Die Tiere erhalten die richtige Pflege, um körperlich gesund zu bleiben, und Verletzungen oder Krankheiten werden schnell behandelt; • die Freiheit, sich natürlich zu verhalten: Tiere können sich frei bewegen und je nach Art normale Verhaltensweisen (wie Sozialisieren, Graben, Fliegen, Klettern oder Spielen) ausleben; und • positive Erfahrungen und emotionales Wohlbefinden: Die Tiere fühlen sich sicher, wohl, angeregt und zufrieden. • Negative Zustände, die vermieden werden:



		• Hunger oder Durst: Den Tieren werden weder Futter noch Wasser vor- enthalten; • schlechte Lebensbedingungen: schmutzige, überfüllte oder übermäßig raue Umgebungen sind inakzeptabel; • Krankheit oder Verletzung: Kranke oder verletzte Tiere werden nicht un- behandelt gelassen; • Einschränkung des Verhaltens: Das Anketten, Einsperren oder die Ver- hinderung, dass sich Tiere normal bewegen oder verhalten, ist nicht er- laubt; und • Leiden oder Stress: Praktiken, die Schmerzen, Angst, Langeweile, Fru- stration oder seelische Belastung verursachen, werden vermieden. Mindestens einmal jährlich wird eine tierärztliche Untersuchung durchgeführt, um die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere zu bestätigen. Auditnachweise Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • eine schriftliche Bestätigung, dass es die Tierschutzpraktiken auf der Grundlage der neuesten ABTA-Richtlinien und in Übereinstimmung mit den nationalen Tierschutzgesetzen gelesen, verstanden und befolgt hat (z. B. durch Vorlage der Tierschutzverpflichtung des Betriebs oder der schriftlichen Standardarbeitsanweisung (SOP) für die Haltung und Pflege der Tiere, einschließlich einer Checkliste auf der Grundlage der fünf Be- reiche); und • Aufzeichnungen über jährliche tierärztliche Untersuchungen, die die Ge- sundheit und das Wohlergehen der Tiere bestätigen. Soweit möglich, bestätigt eine Sichtprüfung, dass die vor Ort anwesenden Tiere keine der in den „Five Domains“ beschriebenen negativen Zustände aufweisen.
1.15	Die Einrichtung erarbeitet und setzt einen Verhaltenskodex um. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz <i>Der Verhaltenskodex ist ein grundlegender Bestandteil des Rahmens für die soziale Verantwortung des Unternehmens und trägt dazu bei, einen ethischen, rechtmäßigen und verantwortungsvollen Betrieb in der gesamten Organisation sicherzustellen, Vertrauen bei den Stakeholdern aufzubauen und die langfristige soziale Nachhaltigkeit zu fördern.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Die Einrichtung entwickelt und implementiert einen Verhaltenskodex. Dabei handelt es sich um ein datiertes, internes Dokument, das alle folgenden Schlüsselbereiche abdeckt:</i> • <i>Richtlinien und Unternehmenskultur: Wie die Organisation ethisches Ge- schäftsverhalten und eine von Integrität geprägte Unternehmenskultur fördert;</i> • <i>Korruptionsbekämpfung und Bestechung: Richtlinien, die mit internatio- nalen Rahmenwerken (z. B. der UN-Konvention gegen Korruption) im Einklang stehen, sowie die Identifizierung von risikobehafteten Funktio- nen;</i> • <i>Geschäftsethik: Wahrung der Werte Fairness, Transparenz und Integrität;</i> • <i>Unternehmensführung: Strukturen, die Entscheidungsfindung, Rechen-</i>



		schaftspflicht und Kontrolle definieren; • Menschenrechte und soziale Schutzmaßnahmen: Bekenntnis zur Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte und zur UN-Konvention über die Rechte des Kindes, einschließlich Schutzmaßnahmen gegen Missbrauch, Ausbeutung und Belästigung (unter besonderer Berücksichtigung schutzbedürftiger Gruppen); und • Tierschutz: gegebenenfalls Richtlinien zum Tierschutz vor Ort. Der Verhaltenskodex ist: • von der Geschäftsleitung offiziell genehmigt und datiert; • mindestens alle vier Jahre überprüft; und • allen Mitarbeitern zugänglich gemacht (z. B. über Einführungsmaßnahmen, Handbücher, Schulungen) und auf Anfrage öffentlich zugänglich gemacht. Ein kettenweiter Verhaltenskodex kann verwendet werden, sofern nachweislich für den antragstellenden Betrieb gilt (relevante Marke, Land, Objekttyp); die Mitarbeiter des Betriebs ihn kennen und Zugang dazu haben; und der Betrieb nachweisen kann, wie der Verhaltenskodex in der Praxis auf Objektebene umgesetzt wird. Kettenweite Dokumente allein reichen nicht aus; der Betrieb muss während des Audits dennoch das Bewusstsein und die Umsetzung nachweisen. Auditnachweis Während des Audits legt das Unternehmen ein datiertes und vom Management genehmigtes Dokument zum Verhaltenskodex vor, das alle erforderlichen Aspekte abdeckt. Gegebenenfalls überprüft der Auditor außerdem: • Nachweise für die Sensibilisierung und Schulung des Personals (z. B. Einarbeitungsunterlagen); und • Gespräche mit der Geschäftsleitung und den Mitarbeitern, falls der Auditor Zweifel an der Umsetzung oder dem Verständnis hat.
1.16	Der Betrieb fördert aktiv das körperliche und geistige Wohlbefinden der Mitarbeiter, indem er mindestens eine konkrete Initiative pro Jahr umsetzt oder dauerhafte, kostenlose oder subventionierte Einrichtungen unterhält, die das Wohlbefinden der Mitarbeiter unterstützen. (G)	Relevanz Das Wohlbefinden der Mitarbeiter trägt zu einer gesunden Arbeitsplatzkultur, verbesserter Leistung und langfristiger Mitarbeiterzufriedenheit bei. Die Förderung der körperlichen und geistigen Gesundheit der Mitarbeiter hilft, Stress abzubauen, Burnout zu verhindern und ein positives und widerstandsfähiges Arbeitsumfeld zu schaffen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung führt mindestens eine Initiative pro Jahr durch oder unterhält dauerhafte Einrichtungen oder Dienste, die das körperliche oder geistige Wohlbefinden der Mitarbeiter fördern. Beispiele für akzeptable Initiativen zum Wohlbefinden sind: a) Teambuilding-Veranstaltungen, Anerkennungsaktionen oder Wellness-Tage;



	HH, CHP, CC, R, A	b) kostenloser oder subventionierter Zugang zu Sporteinrichtungen, Sportaktivitäten oder Wellness-Geräten während oder nach der Arbeitszeit; c) Schulungen, Workshops oder Informationsveranstaltungen zu psychischer Gesundheit, Stressbewältigung, Resilienz, emotionalem Wohlbefinden oder Work-Life-Balance; d) Aufklärungskampagnen oder Workshops zu Substanzkonsum, Ernährung, Arbeitsmedizin oder gesundheitsbezogenen Risiken; e) präventive Gesundheitsinitiativen wie regelmäßige Gesundheitsuntersuchungen (soweit möglich), Grippeimpfungen oder ergonomische Begutachtungen; f) Einrichtungen, die das Wohlbefinden der Mitarbeiter fördern, wie Stillräume, Ruheräume oder Gebetsräume; g) Herausforderungen oder Wettbewerbe, die gesunde Gewohnheiten fördern (z. B. Schritt-Challenge, „Mit dem Fahrrad zur Arbeit“-Monat); und/oder h) familienfreundliche Initiativen, wie z. B. die Möglichkeit für Mitarbeiter, ihre Kinder unter sicheren und angemessenen Bedingungen mit zur Arbeit zu bringen, oder der Zugang zu ausgewiesenen Kinderbetreuungsräumen, Kinderclubs oder Partnerschaften mit nahegelegenen Kinderbetreuungsanbietern. i) Prüfungsnachweis Während des Audits legt die Einrichtung entweder Folgendes vor: • Unterlagen, die die umgesetzten Initiativen zum Wohlbefinden belegen, wie z. B. Mitteilungen der Personalabteilung, Programmbeschreibungen, Fotos von Einrichtungen, Veranstaltungszusammenfassungen, Teilnahmeaufzeichnungen oder Vereinbarungen mit externen Partnern; oder • Nachweise über vorhandene Einrichtungen im Rahmen einer Sichtprüfung, sofern zutreffend (z. B. Stillräume, Bewegungsbereiche, Ruheräume, Kinderbetreuungsräume). a) Während der Sichtprüfung kann der Prüfer Befragungen mit Mitarbeitern durchführen, um deren Kenntnis der Wohlfühlinitiative(n) zu bestätigen.
1.17	Die Einrichtung bietet Praktika sowie Teilzeit- oder flexible Beschäftigungsmöglichkeiten für Langzeitarbeitslose oder Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit an. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Das Angebot von Beschäftigungsmöglichkeiten für Personen aus sozial und wirtschaftlich benachteiligten Verhältnissen, Menschen mit Behinderungen oder solche, die bei der Suche nach einer herkömmlichen Beschäftigung auf Hindernisse stoßen, trägt zur sozialen Gerechtigkeit und zum Wohlergehen der Gemeinschaft bei. Es hilft, Ungleichheiten abzubauen, fördert den Aufbau von Kompetenzen und die Integration in den Arbeitsmarkt und schafft eine integrativere und unterstützendere Arbeitskultur. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung hat während des letzten Zertifizierungszeitraums (2 Jahre) oder während der letzten 12 Monate bei Erstantragstellern mindestens eine der folgenden Initiativen umgesetzt: a) ein mindestens 3-monatiges Praktikum oder eine Ausbildung für Langzeitarbeitslose;



	b) aktive Förderung der Einstellung, Bindung und Entwicklung von Mitarbeitern mit Behinderungen; c) Teilzeit- oder flexible Arbeitsverträge für Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit, da manche Personen möglicherweise nicht in der Lage sind, Vollzeit zu arbeiten (z. B. aufgrund von Behinderungen, Alter oder gesundheitlichen Einschränkungen) und flexible Regelungen ihre Integration in die Arbeitswelt unterstützen; d) Beschäftigungs- oder Ausbildungsmöglichkeiten für Personen mit begrenzten Sprachkenntnissen oder aus sozial schwachen Verhältnissen (z. B. Migranten, Opfer von Gewalt, Alleinerziehende oder wirtschaftlich benachteiligte Personen); und/oder e) aktive Zusammenarbeit mit Programmen oder Partnerschaften, die benachteiligten Gruppen den Übergang von der Schule oder aus sozialen Unterstützungsmaßnahmen in die Beschäftigung erleichtern. Insgesamt fördert die Einrichtung die Inklusion am Arbeitsplatz und die Gleichbehandlung, indem sie Aufgaben, Arbeitszeiten oder Arbeitsbedingungen an die Fähigkeiten und Bedürfnisse der einzelnen Personen anpasst (z. B. flexible Arbeitszeiten oder angepasste Aufgabenbereiche). Prüfungsergebnisse Während des Audits legt der Betrieb Nachweise vor, die den umgesetzten Maßnahmen entsprechen. Zu den akzeptierten Nachweisen gehören, je nach den ausgewählten Maßnahmen: a) Beschäftigungs- oder Praktikumsunterlagen (z. B. Verträge, Anwesenheitslisten, Abschlusszeugnisse oder Personalberichte, sofern gesetzlich zulässig), aus denen eine Dauer von mindestens 3 Monaten innerhalb des letzten Zertifizierungszeitraums (oder bis zu 12 Monaten bei Erstantragstellern) hervorgeht. Es können auch Unterlagen über die Zusammenarbeit mit Arbeitsagenturen oder Sozialdiensten vorgelegt werden; b) Aufzeichnungen über angemessene Vorkehrungen (z. B. angepasste Arbeitsplätze oder flexible Aufgaben), Schulungsunterlagen für Mitarbeiter zur Förderung der Inklusion von Menschen mit Behinderung oder Unterlagen über die Zusammenarbeit mit Organisationen zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung, Arbeitsämtern oder NGOs; c) Arbeitsverträge, aus denen Teilzeit-, flexible oder angepasste Arbeitszeiten hervorgehen; Personalübersichten, aus denen die Anzahl der Mitarbeiter hervorgeht, die von solchen Regelungen profitieren; interne Richtlinien, in denen flexible Arbeitsmöglichkeiten dargelegt sind; oder Aufzeichnungen über die Teilnahme an Programmen zur Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt oder sozialen Beschäftigungsprogrammen, sofern zutreffend; d) Nachweise über Arbeits- oder Ausbildungsverträge (ggf. anonymisiert), Unterlagen zu Sprachunterstützung oder Schulungsprogrammen, Aufzeichnungen über Praktika, Einstiegsschulungen oder Mentoring-Möglichkeiten sowie Vereinbarungen oder Nachweise der Zusammenarbeit mit NGOs, Migrantenhilfsorganisationen oder Sozialdienstleistern, die das Engagement in solchen Initiativen belegen; und/oder
--	--



	a)	e) Kooperationsvereinbarungen, Partnerschaftsverträge, Teilnahmeaufzeichnungen oder Projektbeschreibungen mit relevanten Institutionen. Während der Sichtprüfung kann der Prüfer Gespräche mit der Geschäftsleitung führen, um die Umsetzung einer der aufgeführten Initiativen und die für diese Mitarbeiter bereitgestellten Unterstützungsmaßnahmen zu bestätigen.
1.18	Die Einrichtung gewährleistet den Zugang für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen, indem sie sich auf mindestens zwei definierte Barrierefreiheitskategorien konzentriert und die für diese Kategorien erforderlichen Mindestmaßnahmen umsetzt. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Bereitstellung eines inklusiven Zugangs für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen trägt dazu bei, physische, sensorische und kognitive Barrieren zu beseitigen, sodass alle Gäste uneingeschränkt und selbstständig an Dienstleistungen und Erlebnissen teilnehmen können. Dies fördert die soziale Nachhaltigkeit und steht im Einklang mit internationalen Menschenrechtsgrundsätzen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet Zugang für Menschen mit zusätzlichen Barrierefreiheitsbedürfnissen. In der Erkenntnis, dass Einrichtungen möglicherweise nicht alle Arten von Behinderungen abdecken können, konzentriert die Einrichtung ihre Verbesserungen der Barrierefreiheit auf mindestens zwei spezifische Bedarfskategorien: körperliche Mobilität, Sehbehinderung oder kognitive/Hörbehinderung. Um die Konformität zu erreichen, sind bei der Fokussierung auf die physische Barrierefreiheit die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit gegeben: • mindestens 1 barrierefreier Eingang mit Rampe oder ebenerdigem Zugang (der den Standards für Neigung und Breite entspricht); • mindestens 1 barrierefreie Toilette in öffentlichen/gemeinsamen Bereichen; • mindestens 1 barrierefreies Gästezimmer einschließlich Badezimmer (sofern Unterkünfte angeboten werden); • barrierefreie Sitzplätze im Restaurant oder im gemeinsamen Speisebereich; und • 1 barrierefreier Tagungs-/Konferenzraum, falls vorhanden. Es wird darüber hinaus empfohlen, für Gäste mit eingeschränkter Mobilität in längeren Fußgängerbereichen Ruhepunkte (z. B. Bänke) bereitzustellen. Die Neigung und Breite von Eingängen, die Beschilderung sowie die Verfügbarkeit von Handläufen werden gemäß den nationalen Barrierefreiheitsrichtlinien oder, sofern vorhanden, den Barrierefreiheitsempfehlungen der UN/WHO überprüft. Um die Konformität zu erreichen, sind die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit zu erfüllen, wobei der Schwerpunkt auf der visuellen Barrierefreiheit liegt: • kontrastreiche Beschilderung und/oder taktile Bodenmarkierungen und/oder angemessene Beleuchtung und Blendschutz in Schlüsselberei-



	chen (z. B. Eingang, Rezeption, Toiletten, Flure) entsprechend den Bedürfnissen von Menschen mit Sehbehinderungen; • mindestens 1 barrierefreie Toilette in öffentlichen/gemeinsamen Bereichen; • mindestens 1 barrierefreies Gästezimmer einschließlich Badezimmer (sofern Unterkünfte angeboten werden); • barrierefreie Sitzplätze im Restaurant; Rezeption oder Serviceschalter sowie entweder akustische Signale oder verbale Anweisungen oder Menükarten/Informationsbroschüren in Brailleschrift/Großdruck; und • 1 barrierefreier Tagungs-/Konferenzraum, falls zutreffend. Für kognitive Behinderungen oder Hörbeeinträchtigungen sind die folgenden Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit zu erfüllen: • einen Barrierefreiheitsplan, der darlegt, wie kognitive oder sensorische Bedürfnisse (Hörbeeinträchtigungen) berücksichtigt werden; und • mindestens 2 umgesetzte konkrete Maßnahmen, die sich entweder auf kognitive Behinderungen und/oder Hörbeeinträchtigungen konzentrieren: ◦ Beispiele für Maßnahmen mit Schwerpunkt auf kognitiver Barrierefreiheit sind vereinfachte und piktogrammbasierte Anweisungen in Schlüsselbereichen (Rezeption, Speisesaal, Sicherheitshinweise); ruhiger Check-in oder warteschlangenfreier Service für Gäste, die dies benötigen; Mitarbeiterschulungen mit Schwerpunkt auf der Sensibilisierung für die Bedürfnisse von Menschen mit kognitiven Behinderungen; Verfügbarkeit von sensorisch ansprechenden Karten oder einfachen Orientierungshilfen; vorhersehbare Abläufe für Aktivitäten, die den Gästen klar kommuniziert werden. ◦ Beispiele für Maßnahmen bei Hörbeeinträchtigungen sind die Verfügbarkeit von tragbaren Hörschleifen an der Rezeption oder in Tagungsräumen; Videos mit Untertiteln und visuelle Alarmer in wichtigen Bereichen (sofern machbar); Mitarbeiterschulungen mit Schwerpunkt auf der Sensibilisierung für die Bedürfnisse von Menschen mit Hörbeeinträchtigungen (z. B. Schulung in internationaler Gebärdensprache). Damit die Maßnahmen genehmigt werden, müssen die Verbesserungen wesentlich, funktional und im Barrierefreiheitsplan klar dokumentiert sein. Die Einrichtung informiert zudem auf ihrer Website über die vorhandenen Mindestanforderungen an die Barrierefreiheit. Auch wenn Haustiere in der Einrichtung generell nicht erlaubt sind, sind Assistenztiere (z. B. Blindenhunde) stets zugelassen. Dieser Aspekt wird von allen Mitarbeitern respektiert. Der Grad der Barrierefreiheit wird auf der Website der Einrichtung klar und genau kommuniziert. In den Beschreibungen werden barrierefreie Einrichtungen (z. B. Raumaufteilung, Haltegriffe, stufenloser Zugang, kontrastreiche Beschilderung, visuelle Alarmer usw.) sowie die Einhaltung spezifischer Standards (z. B. örtliche Bauvorschriften oder Barrierefreiheitszertifizierungen) angegeben.
--	--



		Gegebenenfalls wird die Einrichtung dazu angehalten, bei der Planung von Barrierefreiheitsmaßnahmen nationale oder lokale Behindertenorganisationen zu konsultieren oder deren Zustimmung einzuholen. Während der Einarbeitung werden alle Mitarbeiter geschult und über die Barrierefreiheitsvorkehrungen, Vorschriften und die Rechte von Gästen mit Behinderungen informiert. Das Management und andere relevante Mitarbeiter mit Gästekontakt erhalten zusätzliche Nachschulungen bezüglich der in der Einrichtung verfügbaren Ausrüstung. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Nachweise vor für: • das Bewusstsein und die Schulung der relevanten Mitarbeiter in Bezug auf Barrierefreiheitsverfahren; und • Verfügbarkeit von Informationen zur Barrierefreiheit auf der Website. Unter bestimmten Umständen, wenn die Einrichtung Zugang für Menschen mit kognitiven Behinderungen oder Hörbeeinträchtigungen bietet, wird ein Barrierefreiheitsplan vorgelegt, in dem dargelegt wird, wie diesen Bedürfnissen Rechnung getragen wird. Während der Sichtprüfung überprüft der Prüfer das Vorhandensein und den Zustand der barrierefreien Infrastruktur (mindestens in den oben aufgeführten Bereichen). Zu diesem Zweck führt der Prüfer Stichproben in mindestens 1 öffentlichen Toilette, 1 Gemeinschaftsbereich/ Eingangsbereich, 1 Restaurant und 1 Tagungsraum sowie in Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch.
1.19	Die Einrichtung bietet lokalen Kleinst- oder Kleinunternehmern die Möglichkeit, nachhaltige Produkte zu verkaufen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um die lokale Wirtschaft zu stärken, das kulturelle Erbe zu bewahren und die mit langen Lieferketten verbundenen Umweltauswirkungen zu verringern, unterstützen die Betriebe lokale Kleinst- oder Kleinunternehmer. Indem sie eine Plattform für nachhaltig hergestellte, lokal relevante Produkte bieten, fördern die Betriebe die lokale soziokulturelle und wirtschaftliche Entwicklung und schaffen ein Bewusstsein für ihre soziale Unternehmensverantwortung. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet lokalen Kleinst- oder Kleinunternehmern die Möglichkeit, nachhaltige Produkte zu verkaufen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren. Dies kann in Form eines kleinen Ladens oder Standes auf dem Gelände der Einrichtung geschehen. Alternativ kauft die Einrichtung solche lokalen Produkte ein und bietet sie ihren Gästen an. Der Schwerpunkt dieses Kriteriums liegt auf Produkten und Dienstleistungen, die den Gästen angeboten werden und nicht Teil des regulären Betriebsablaufs sind (z. B. der Standard-Restaurantservice), sondern einen Mehrwert durch die Präsentation der lokalen Kultur, des Handwerks oder des kulturellen Erbes bieten. Produkte, die in einem Umkreis von 100 km um die Einrichtung hergestellt werden, gelten als lokal produziert.



		Die Definition von lokalen Kleinst- oder Kleinunternehmen folgt nationalen Standards. Falls diese nicht existieren, gilt eine der folgenden Bedingungen: a) Kleinstunternehmen: weniger als 10 Mitarbeiter; oder b) Kleinunternehmen: weniger als 50 Mitarbeiter. a) Nachhaltige Produkte und Dienstleistungen sind definiert als solche, die: • auf eine Weise hergestellt werden, die den Grundsätzen der ökologischen, sozialen und kulturellen Nachhaltigkeit entspricht; • auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren; • ohne die Verwendung international anerkannter bedrohter oder geschützter Arten hergestellt werden; und • frei von nicht langlebigen, nicht nachhaltigen Materialien wie Einwegkunststoffen oder anderen Einwegmaterialien sind. Prüfungsnachweise Während des Audits legt der Betrieb Vereinbarungen mit lokalen Kleinst- oder Kleinunternehmen vor, deren Produkte vom oder über den Betrieb verkauft werden. Eine Sichtprüfung bestätigt, dass lokale Kleinst- oder Kleinunternehmer Produkte verkaufen können oder dass ihre Produkte den Gästen innerhalb des Betriebs angeboten werden.
Team Engagement:		
1.20	Die Geschäftsleitung informiert das Personal mindestens zweimal pro Jahr über die Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Regelmäßige Kommunikation und Einbindung der Mitarbeiter sind unerlässlich, da sie so ihre Rolle im Bereich Nachhaltigkeit verstehen, selbstbewusst auf Gästeanfragen reagieren und einen sinnvollen Beitrag zu ökologischen und sozialen Initiativen leisten können. Erwartungen an die Umsetzung Die Geschäftsleitung, der Green Key-Betriebsvertreter und/oder das Green Committee sorgen für einen konsistenten Informationsfluss und binden die Mitarbeiter aktiv in die Nachhaltigkeitsbemühungen ein. Die Mitarbeiter werden über laufende und neue Nachhaltigkeitsinitiativen informiert, damit sie ihre Rolle und die Auswirkungen ihres Handelns verstehen. Die Unterrichtung erfolgt entweder persönlich (z. B. im Rahmen von Mitarbeiterversammlungen), schriftlich oder per E-Learning. Zu den Themen gehören in der Regel Bereiche des Umweltmanagements wie Wasser, Energie, Abfall, Reinigungspraktiken, Lebensmittel und Getränke (F&B) sowie Prinzipien der Kreislaufwirtschaft (Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln) und andere Nachhaltigkeitsthemen wie lokale Biodiversität und gesellschaftliches Engagement. Außerdem werden Informationen zum Green-Key-Programm vermittelt. Die Geschäftsleitung informiert die Mitarbeiter mindestens zweimal pro Jahr. Es wird darauf geachtet, auch Saisonmitarbeiter einzubeziehen, um eine breite Beteiligung sicherzustellen. Dieses Kriterium gilt sowohl für interne als



		auch für ausgelagerte Mitarbeiter , die vor Ort tätig sind. Betriebe, die saisonal arbeiten und/oder 5 oder weniger Mitarbeiter beschäftigen, informieren das Personal mindestens einmal pro Jahr. Bei Erstantragstellern muss vor dem Audit mindestens eine Einweisung stattgefunden haben. Nachweis für das Audit Während des Audits legt der Betrieb schriftliche Nachweise vor (z. B. Dokumente, Präsentationen oder Screenshots/Exporte aus digitalen Plattformen), aus denen hervorgeht: • welche Themen behandelt wurden; • die beteiligten Abteilungen (z. B. die Reinigungsabteilung); und • das Datum der Bereitstellung. Während der Sichtprüfung führt der Prüfer mindestens ein zufälliges Interview mit Mitarbeitern durch, um deren Kenntnis der Nachhaltigkeitsinitiativen zu überprüfen und sicherzustellen, dass eine regelmäßige Kommunikation stattgefunden hat. Unter bestimmten Umständen können in Betrieben mit weniger als 5 Mitarbeitern die Informationen zu Nachhaltigkeitsinitiativen mündlich bereitgestellt werden. In diesem Fall ist keine Dokumentation erforderlich, und das Wissen der Mitarbeiter wird weiterhin durch Interviews überprüft.
1.21	Die Mitarbeiter erhalten eine jährliche Nachhaltigkeitsschulung. (U) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Bereitstellung von rollenspezifischen und relevanten Schulungen zu Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen stellt sicher, dass die Mitarbeiter effektiv zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie und des täglichen Betriebs des Betriebs beitragen. Erwartungen an die Umsetzung Hotels und Hostels (HH) sowie Campingplätze und Ferienparks (CHP) bieten jährlich eine allgemeine Nachhaltigkeitsschulung für festangestellte Mitarbeiter sowie mindestens eine abteilungs- oder funktionspezifische (z. B. Housekeeping, Küche usw.) Nachhaltigkeitsschulung an. Kleine Unterkünfte (SA), Restaurants/Cafés (R), Sehenswürdigkeiten (A), Konferenzzentren (CC) und saisonale Betriebe bieten mindestens eine Nachhaltigkeitsschulung pro Jahr für ihre Mitarbeiter an. Vorgeschlagene Schulungsthemen sind unter anderem: a) Abfallsortierung und -reduzierung (einschließlich gefährlicher Abfälle); b) nachhaltige Praktiken im Bereich Food & Beverage (F&B); c) umweltfreundliche Reinigung und Einsatz von Chemikalien; d) Prinzipien der Kreislaufwirtschaft (Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln);



		e) Klimawandel; f) Erhaltung der biologischen Vielfalt; g) Engagement in der Gemeinschaft; h) Sensibilisierung und Kommunikation mit den Gästen; und/oder i) Menschenrechte, Gleichberechtigung und Nichtdiskriminierung. Jährliche Nachhaltigkeitsschulungen zeigen eine schrittweise Weiterentwicklung und stellen sicher, dass die Mitarbeiter ihr Wissen jedes Jahr erweitern oder vertiefen, anstatt immer wieder dieselben Schulungsinhalte zu erhalten. Die Schulungen finden vor Ort oder online (z. B. schriftliche Module, E-Learning) statt und werden intern oder extern durchgeführt. Neue Mitarbeiter erhalten in der Regel innerhalb der ersten vier Wochen nach ihrer Einstellung eine Schulung. Es wird dringend empfohlen, dass auch ausgelagerte Mitarbeiter und Saison e an denselben Schulungen teilnehmen. Green Key stellt ein Standard-Berichtsformat für den Schulungsplan zur Verfügung, das die Betriebe an die lokalen betrieblichen Anforderungen anpassen können. Nachweis im Audit Während des Audits legt der Betrieb ein Dokument vor, in dem Folgendes detailliert aufgeführt ist: • welche Schulungsthemen behandelt wurden; • welche Abteilungen geschult wurden (unter Angabe der Rolle bestimmter Mitarbeiter, falls die Schulung nicht für die gesamte Abteilung durchgeführt wurde); • das Datum bzw. die Daten der Durchführung und die Dauer der Schulung (ein Tag, monatlich usw.); sowie • die Form der Schulung (intern/extern, online usw.). Unter bestimmten Umständen legt die Einrichtung bei Erstantragstellern einen schriftlichen Entwurf des Schulungsplans vor und verpflichtet sich, diesen innerhalb des ersten Zertifizierungszeitraums (24 Monate) umzusetzen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor mindestens ein Interview mit einem ausgewählten festangestellten Mitarbeiter durch, der während des Audits anwesend ist, um dessen Teilnahme an den Schulungssitzungen sowie dessen Verständnis der allgemeinen und der abteilungs-/funktionsspezifischen Schulungen zu überprüfen.
1.22	Der Reinigungsdienst kennt und wendet die Verfahren zum Wechsel von Handtüchern und Bettwäsche an. (I) HH, CHP, SA	Relevanz Die Reduzierung der Häufigkeit des Handtuch- und Bettwäschewechsels trägt dazu bei, den Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauch zu senken. Das Housekeeping-Personal versteht die Verfahren, die es den Gästen ermöglichen, Handtücher und Bettwäsche wiederzuverwenden, und wendet diese korrekt an, wodurch der ökologische Fußabdruck des Betriebs verringert wird.



		Erwartungen an die Umsetzung Zusätzlich dazu, dass das Haus den Gästen die Möglichkeit bietet, Handtücher und Bettwäsche wiederzuverwenden (siehe Kriterium 6.21), ist das Housekeeping-Personal über die entsprechenden Verfahren informiert und setzt diese um. Die Einrichtung stellt dem Housekeeping-Personal klare und leicht zugängliche Anweisungen und Leitlinien zu den Verfahren zur Wiederverwendung von Handtüchern und Bettwäsche zur Verfügung. Wird der Reinigungsdienst ausgelagert, stellt die Einrichtung sicher, dass Schulungen zu den Verfahren zur Wiederverwendung von Handtüchern und Bettwäsche in der Vereinbarung mit dem beauftragten Reinigungsunternehmen enthalten sind. Nachweis Während der Sichtprüfung führt der Prüfer mindestens ein Interview mit einem Mitglied des Reinigungspersonals durch, um zu überprüfen, ob dieses die Verfahren zum Wechseln von Handtüchern und Bettwäsche kennt.
1.23	In den Personalbereichen wird Informations- und Aufklärungsmaterial ausgehängt, um verantwortungsbewusstes Verhalten zu fördern. (I) HH, CHP, CC, R, A	Relevanz Das Auslegen von Informations- und Aufklärungsmaterial in den Personalbereichen trägt dazu bei, das Bewusstsein und das Engagement der Mitarbeiter für Nachhaltigkeitsbemühungen zu stärken. Es ermutigt die Mitarbeiter zu umwelt- und sozialverträglichem Verhalten und unterstützt die tägliche Umsetzung der Nachhaltigkeitspraktiken des Betriebs. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt in den Personalbereichen Informations- und Aufklärungsmaterial bereit, das das Verständnis der Mitarbeiter für Nachhaltigkeitsbemühungen fördert und ihre Beteiligung daran unterstützt. Das Material ermutigt die Mitarbeiter, Ressourcen sinnvoll zu nutzen (z. B. Licht und Wasserhähne ausschalten, weniger Papier verbrauchen usw.) und unterstützt den effizienten Einsatz von Geräten und Maschinen (z. B. Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger usw.). Gegebenenfalls behandelt das Material auch Themen wie den Schutz der lokalen Artenvielfalt und soziale Verantwortung (z. B. wie man Diskriminierung meldet). Das Kommunikationsmaterial ist informativ, visuell ansprechend und wird auf dem neuesten Stand gehalten. Informations- und Aufklärungsmaterial kann in Form von Mitarbeiter-Pinnwänden, Postern, Aufklebern, Broschüren, Newslettern, digitalen Bildschirmen oder Apps vorliegen und sich an Einzelpersonen, Gruppen, Abteilungen oder alle Mitarbeiter richten. Auditnachweis Während der Sichtprüfung vergewissert sich der Prüfer, dass Informations- und Aufklärungsmaterial in den Mitarbeiterbereichen ausliegt und den oben genannten Anforderungen entspricht.



1.24	Die Einrichtung bietet ihren Mitarbeitern die Möglichkeit, ihre ökologische und soziale Leistung jährlich zu bewerten, und verfügt über ein Verfahren, um auf dieses Feedback zu reagieren. (G) HH, CHP, CC, R, A	Relevanz Die Möglichkeit für das Personal, die ökologische und soziale Leistung des Betriebs zu bewerten, fördert die aktive Beteiligung und kontinuierliche Verbesserung. Außerdem hilft dies dabei, Stärken, Herausforderungen und Chancen zur Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistung auf Standortebene zu identifizieren. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung führt einen jährlichen, strukturierten Feedback-Prozess durch, in dessen Rahmen die Mitarbeiter die ökologische und soziale Leistung der Einrichtung bewerten. Das Feedback wird gesammelt, analysiert und als Grundlage für Maßnahmen oder Verbesserungen genutzt. Der Prozess dient nicht nur der Sammlung von Vorschlägen, sondern auch der Beobachtung von Trends in der Wahrnehmung und Zufriedenheit der Mitarbeiter in Bezug auf Nachhaltigkeit und das Engagement der Geschäftsleitung. Die Ergebnisse werden den Mitarbeitern mitgeteilt, und die Reaktionen auf das Feedback werden innerhalb von zwei Monaten formuliert und kommuniziert. Das Feedback wird durch regelmäßige Umfragen, Feedback-Gespräche oder digitale/physische Vorschlagsboxen gesammelt, die vom Green Key-Betriebsbeauftragten oder einer anderen verantwortlichen Person verwaltet werden. Das Feedback kann anonym erfolgen, und es werden verschiedene Formate angeboten, um Inklusivität zu gewährleisten. Green Key stellt eine standardisierte Mitarbeiterbefragung zur Verfügung (verfügbar in der Green Key Toolbox), die verwendet oder in den Feedback-Prozess integriert werden kann. Bei Erstantragstellern beschreibt ein schriftlicher Plan, wie der Mitarbeiter-Feedback-Prozess umgesetzt wird und wie die Ergebnisse überprüft und zur Unterstützung von Verbesserungen genutzt werden. Auditnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • Nachweise, dass ein Mitarbeiter-Feedback-System vorhanden ist (d. h. wie Feedback gesammelt wird); • Nachweise für die regelmäßige Nutzung (z. B. Daten, Teilnahmequoten); • Unterlagen zur Analyse der Ergebnisse der letzten Feedbackrunde, in denen wichtige Erkenntnisse und Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt werden; und • eine Zusammenfassung der Maßnahmen, die als Reaktion auf das Mitarbeiter-Feedback ergriffen wurden und die mit dem Nachhaltigkeitsaktionsplan der Einrichtung verknüpft sein können (siehe Kriterium 1.3). Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstantragstellern einen schriftlichen Plan vor, in dem beschrieben wird, wie der Mitarbeiter-Feedback-Prozess umgesetzt wird und wie die Ergebnisse überprüft und zur Unterstützung von Verbesserungen genutzt werden.
------	--	---



		Während der Sichtprüfung wird mindestens ein bei der Prüfung anwesender Mitarbeiter befragt, um zu bestätigen, dass er über den Feedback-Prozess informiert ist, mit diesem zufrieden ist und wie er die Reaktion der Geschäftsleitung auf seine Beiträge wahrnimmt.
--	--	--



2. BEWUSSTSEIN UND EINBEZIEHUNG DER GÄSTE

Gästebeteiligung, verantwortungsvoller Tourismus

Einbeziehung der Gäste:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
2.1	Das Green Key-Zertifikat und Informationen über das Programm sind an einer gut sichtbaren und häufig frequentierten Stelle angebracht. (1) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Aushang des Green Key-Zertifikats und der Standardinformationen an stark frequentierten Orten trägt dazu bei, das Vertrauen der Gäste zu stärken, die Transparenz zu erhöhen und die Sichtbarkeit des Green Key-Zertifikats als Symbol für Nachhaltigkeit zu verbessern. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung präsentiert das Green Key-Zertifikat und das Standard-Informationsmaterial zum Programm an einem stark frequentierten und für Gäste zugänglichen Ort, wie beispielsweise an der Rezeption oder am Haupteingang. Zusätzliche Kopien des Zertifikats können in internen Mitarbeiterbereichen, wie der Kantine oder am Schwarzen Brett, ausgestellt werden, um das interne Bewusstsein zu fördern. Die Standardinformationen zu Green Key enthalten dieselben Kernpunkte wie die offizielle Vorlage, die in der Green Key Toolbox verfügbar ist, lassen jedoch eine Anpassung des Designs an die Markenrichtlinien der Einrichtung zu. Das Green Key-Logo im gemeinsamen und offiziell genehmigten Format wird als Teil der Informationen angezeigt. Wenn neben den Standardinformationen zusätzliche Inhalte enthalten sind, stellt die Einrichtung sicher, dass alle Kommunikationsmaterialien zum Thema Nachhaltigkeit (ob gedruckt, gesprochen oder digital) die aktuellen Praktiken genau widerspiegeln und keine übertriebenen Behauptungen enthalten. Informationen über Green Key können auch an weiteren Gästekontaktpunkten bereitgestellt werden, darunter öffentliche Bereiche (z. B. Lobby, Aufzüge), Gäste- oder Tagungsräume, Fernsehbildschirme, digitale Bildschirme, gedruckte Broschüren und/oder Gäste-Apps. Wird das Green Key-Zertifikat des Betriebs ausgesetzt, entzogen oder nicht verlängert, werden das Zertifikat und die Informationen über Green Key unverzüglich aus der öffentlichen Präsentation entfernt, um irreführende Kommunikation zu verhindern.



		Nachweis im Audit Während des Audits zeigt die Einrichtung den Ort auf, an dem das Green Key-Zertifikat für den aktuellen Zertifizierungszeitraum und die Standardinformationen an einer prominenten, gut sichtbaren und für Gäste zugänglichen Stelle ausgestellt sind. Es wird überprüft, ob die Ausstellung aktuell und in gutem Zustand ist (z. B. nicht verblasst oder beschädigt). Der Auditor bestätigt, dass die ausgestellten Informationen mit den offiziellen Inhalten aus der Green Key Toolbox übereinstimmen, gut sichtbar und zugänglich sind. Falls der Betrieb zusätzliche Informationen hinzugefügt hat, überprüft der Auditor, ob die Angaben objektiv sind und nur das enthalten, was derzeit vor Ort umgesetzt wird. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstantragstellern einen schriftlichen Entwurf der Standardinformationen vor und gibt den vorgeschlagenen Standort für die künftige Aushang des Zertifikats und der Informationen an.
2.2	Informationen über Green Key sind auf der Website des Betriebs verfügbar. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Veröffentlichung von Informationen zur Green Key-Zertifizierung auf der Website des Betriebs erhöht die Transparenz, stärkt das Vertrauen der Gäste und fördert das Engagement für die Nachhaltigkeitsziele des Betriebs. Durch den Verweis auf offizielle Quellen wird zudem die Glaubwürdigkeit des Green Key-Zertifikats gestärkt. Erwartungen an die Umsetzung Die Website des Betriebs enthält kurze Informationen über seine Green Key-Zertifizierung. Links zur internationalen Green Key-Website (www.greenkey.global) und/oder zur nationalen Green Key-Website sind enthalten. Das Green Key-Logo wird in dem gemeinsamen und offiziell genehmigten Format angezeigt. Die Informationen können in Übereinstimmung mit den Branding-Richtlinien des Betriebs präsentiert werden und sind gut sichtbar, d. h. sie sind an einer Stelle platziert, an der Gäste sie wahrscheinlich sehen und mit ihnen interagieren (z. B. Buchungsseite, Startseite). Es wird empfohlen, dass die Einrichtung zusätzlich zu den Informationen auf ihrer Website auch über ihre Social-Media-Kanäle über Green Key informiert. Die Einrichtung stellt sicher, dass die gesamte Kommunikation über Green Key die aktuellen Praktiken der Einrichtung korrekt widerspiegelt, keine übertriebenen Behauptungen enthält und die offizielle Green-Key-Website als primäre Quelle nutzt, um sicherzustellen, dass die Informationen korrekt und aktuell bleiben. Auditnachweis Während des Audits präsentiert die Einrichtung die Informationen über Green Key auf ihrer Website. Der Auditor bestätigt, dass die Kommunikation korrekt, relevant, gut platziert und, wo angemessen, mehrsprachig ist.



		Unter bestimmten Umständen, beispielsweise bei Erstantragstellern, legt die Einrichtung einen schriftlichen Entwurf der Website-Informationen vor und veröffentlicht die Informationen innerhalb von 6 Monaten nach Erhalt der Zertifizierung.
2.3	Der Betrieb hält die Gäste über seine Nachhaltigkeitsinitiativen auf dem Laufenden und fördert aktiv deren Beteiligung. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Eine klare und zugängliche Kommunikation über Nachhaltigkeitsbemühungen hilft den Gästen, die Bemühungen des Betriebs um einen verantwortungsvolleren Betrieb zu verstehen, zu unterstützen und sich daran zu beteiligen. Sie schafft Vertrauen, fördert verantwortungsbewusstes Verhalten und verstärkt die Gesamtwirkung der Initiativen des Betriebs. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen präsentiert genaue, klare und leicht verständliche Informationen über seine Nachhaltigkeitsinitiativen. Diese Informationen werden einheitlich an verschiedenen, für Gäste zugänglichen Kontaktpunkten angezeigt, darunter öffentliche Bereiche (z. B. Lobby, Aufzüge), Gäste- oder Tagungsräume, Fernsehbildschirme, QR-Codes, digitale Bildschirme, gedruckte Broschüren und/oder Gäste-Apps. „Sichtbar“ bedeutet, dass die Informationen vor Ort platziert sind, wo Gäste sie wahrscheinlich sehen und mit ihnen interagieren (z. B. an Check-in-Schaltern, in Willkommensmappen auf den Zimmern oder in mobilen Buchungsbestätigungen). Neben der Beschreibung von Nachhaltigkeitsrichtlinien und -erfolgen laden die Materialien die Gäste klar dazu ein und ermutigen sie, sich an konkreten Nachhaltigkeitsmaßnahmen zu beteiligen. Dazu können Wassereinsparung und Energieeffizienz, Mülltrennung und Recycling, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen, die Unterstützung lokaler Biodiversitätsinitiativen oder Spenden an soziale oder ökologische Wohltätigkeitsorganisationen gehören. Der Aufruf zum Handeln ist klar und motivierend und beschreibt einfache Schritte, die Gäste unternehmen können, sowie die positiven Auswirkungen, die sie damit erzielen können. Es wird empfohlen, die Informationen je nach Gästestruktur in mehr als einer Sprache bereitzustellen und sie in einem visuell ansprechenden Format zu präsentieren, das Aufmerksamkeit erregt und leicht verständlich ist. Um das Engagement weiter zu fördern, kann das Unternehmen zudem ein Belohnungs- oder Punktesystem einführen, das Gäste belohnt, die sich während ihres Aufenthalts an den verantwortungsvollen Praktiken des Unternehmens beteiligen, vorausgesetzt, die Anreize selbst sind nachhaltig und fördern keinen übermäßigen Konsum. Die Einrichtung stellt sicher, dass die gesamte Kommunikation zum Thema Nachhaltigkeit (ob in gedruckter, mündlicher oder digitaler Form) die aktuellen Praktiken korrekt widerspiegelt, keine übertriebenen Behauptungen enthält und auf dem neuesten Stand gehalten wird. Auditnachweise Während des Audits legt das Unternehmen die Informationen über Nachhaltigkeitsmaßnahmen vor, die den Gästen zur Verfügung gestellt



		werden, einschließlich Materialien, die die Gäste zur Teilnahme an Nachhaltigkeitsinitiativen ermutigen. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstantragstellern den Entwurf der Informationen für die Gäste vor.
2.4	Das Personal mit Gästekontakt ist in der Lage, Gäste über Green Key und die aktuellen Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs zu informieren. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Das Gäste- spielt eine Schlüsselrolle bei der Vermittlung der Nachhaltigkeitswerte des Betriebs. Wenn sichergestellt wird, dass das Personal gut über Green Key und betriebsspezifische Initiativen informiert ist, trägt dies dazu bei, das Vertrauen der Gäste zu stärken, das Engagement zu steigern und die Integrität der Zertifizierung zu wahren. Erwartungen an die Umsetzung Alle Mitarbeiter mit Gästekontakt sind in der Lage, klar zu erklären, was Green Key ist, und die wichtigsten Nachhaltigkeitsinitiativen zu beschreiben, die in der Einrichtung umgesetzt werden. Die Mitarbeiter sind in der Lage, Folgendes zu vermitteln: • eine grundlegende Erklärung von Green Key und dessen Zielen; • die wichtigsten standortspezifischen Nachhaltigkeitsinitiativen und -richtlinien (z. B. Richtlinie zur Wiederverwendung von Handtüchern, lokale Beschaffung, Energiesparmaßnahmen usw.); und • wie Gäste während ihres Aufenthalts zu diesen Initiativen beitragen können. Es wird dringend empfohlen, beim Check-in eine kurze mündliche oder schriftliche „Willkommensbotschaft zur Nachhaltigkeit“ zu übermitteln. Diese kann eine kurze Erklärung enthalten, wie zum Beispiel: „Diese Einrichtung ist von Green Key für ihr Engagement im Bereich Nachhaltigkeit zertifiziert. Sie können mehr über unsere nachhaltigen Maßnahmen erfahren, indem Sie diesen QR-Code scannen, oder fragen Sie uns gerne nach Aktivitäten, Wassersparrichtlinien oder anderen Initiativen.“ Es wird dringend empfohlen, dass die Einrichtung die standardisierten und anpassbaren Kommunikationsmaterialien nutzt, die von Green Key über die Green Key Toolbox bereitgestellt werden. Diese Materialien sind an den lokalen Kontext angepasst und so gestaltet, dass sie visuell klar und leicht verständlich sind. Die Einrichtung stellt sicher, dass alle Informationen über ihre Nachhaltigkeitsmaßnahmen korrekt, klar und leicht verständlich sind. Das Personal mit Gästekontakt übertreibt die Nachhaltigkeitsleistung der Einrichtung nicht und stellt sie nicht falsch dar. Auditnachweis Während der Sichtprüfung führt der Auditor ein Gespräch mit mindestens einem während des Audits anwesenden Mitarbeiter mit Gästekontakt, um zu überprüfen, ob dieser in der Lage ist, grundlegende Informationen über Green Key und die wichtigsten Nachhaltigkeitsmaßnahmen des Betriebs



		korrekt und souverän zu vermitteln. Die Antworten sind korrekt, klar und leicht verständlich.
2.5	Die Einrichtung informiert die Gäste und ermutigt sie, nachhaltige Transportalternativen zu nutzen. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Ermutigung der Gäste zur Nutzung nachhaltiger Verkehrsmittel trägt dazu bei, CO₂-Emissionen, Luftverschmutzung und Ressourcenverbrauch zu reduzieren. Durch die Bereitstellung klarer und leicht zugänglicher Informationen können Gäste während ihres Aufenthalts fundierte, umweltfreundliche Reiseentscheidungen treffen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung informiert und ermutigt Gäste, nachhaltige Transportalternativen zu nutzen, sofern dies machbar und sicher ist, anstatt Privatwagen oder Taxis zu verwenden. Zu den alternativen Transportmitteln gehören: a) lokale öffentliche oder private Verkehrsmittel (z. B. Bus, Zug, U-Bahn, Straßenbahn, Boot usw.); b) Mitfahrtaxis oder Minibusse; c) Taxis, die von Unternehmen mit einem Umwelts betrieben werden (z. B. mit Elektroautos); d) vom Betrieb bereitgestellte Shuttlebusse; und/oder e) andere Verkehrsmittel, darunter E-Scooter, Fahrräder und E-Bikes. Die bereitgestellten Informationen sind korrekt, klar formuliert und visuell ansprechend. Sie sind auf der Website der Einrichtung und/oder in der Willkommens-E-Mail verfügbar, in der die Adresse und die Verkehrsmittel zur Erreichung der Einrichtung angegeben sind. Die Informationen können auch in für Gäste zugänglichen Materialien an der Rezeption, in Mappen im Zimmer oder auf digitalen Bildschirmen/QR-Codes enthalten sein. Die Richtigkeit der Informationen wird mindestens zweimal pro Jahr überprüft, um sicherzustellen, dass sie aktuell bleiben. Informationen über lokale Transportmöglichkeiten können zusätzlich mündlich vom Gästekontaktpersonal weitergegeben werden. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung die Kommunikationsmaterialien vor, die verwendet werden, um Gäste über nachhaltige Transportalternativen zu informieren, einschließlich Beispielen für physische und/oder digitale Anzeigen, Check-in-Skripte oder Vorlagen. Es wird überprüft, ob die Informationen korrekt, klar, visuell ansprechend, leicht verständlich und aktuell sind.
2.6	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsleistung zu bewerten. (G)	Relevanz <i>Das Feedback der Gäste ist unerlässlich, um die Qualität und Nachhaltigkeit des Betriebs eines Unternehmens zu verstehen und zu verbessern. Es erhöht die Transparenz, schafft Vertrauen und unterstützt die kontinuierliche Verbesserung der ökologischen und sozialen Praktiken.</i>



	HH, CHP, CC, R, A	Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung führt einen strukturierten Feedback-Prozess ein, über den Gäste die Nachhaltigkeitsleistung der Einrichtung bewerten und Kommentare oder Verbesserungsvorschläge abgeben können. Das Feedback wird aktiv gesammelt, analysiert und zur Bewertung und Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistung der Einrichtung genutzt. Im Rahmen dieses Prozesses ermittelt die Einrichtung Trends in der Wahrnehmung und Zufriedenheit der Gäste in Bezug auf die Nachhaltigkeitsleistung und führt notwendige Verbesserungen durch. Wenn das Feedback Probleme aufzeigt, die Korrekturmaßnahmen erfordern, geht die Einrichtung diese, soweit möglich, umgehend an. Die Gäste werden eingeladen, während ihres Aufenthalts, beim Ein- oder Auschecken, persönlich oder auf digitalem Wege (z. B. per E-Mail, QR-Code, App) am Feedback-Prozess teilzunehmen. Green Key stellt eine standardisierte Gästebefragung zur Verfügung (verfügbar in der Green Key Toolbox), die verwendet oder in den Feedback-Prozess integriert werden kann. Auditnachweis Im Rahmen des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • Nachweise dafür, dass ein Gäste-Feedback-System eingeführt wurde (d. h. wie Feedback gesammelt wird); • ein Dokument, in dem die Ergebnisse der letzten Feedbackrunde analysiert und wichtige Erkenntnisse sowie Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt werden; und • Unterlagen über Maßnahmen, die als Reaktion auf das Gästefeedback umgesetzt wurden und die mit dem Aktionsplan des Betriebs verknüpft sein können (siehe Kriterium 1.3). Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstanträgen einen schriftlichen Plan vor, in dem beschrieben wird, wie Gästefeedback gesammelt, geprüft und genutzt wird.
2.7	Die Einrichtung kommuniziert aktiv ihre Nachhaltigkeitspraktiken und beteiligt sich an Green-Key-Aktivitäten in den digitalen Medien. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die öffentliche Bekanntmachung von Nachhaltigkeitsbemühungen schärft das Bewusstsein der Gäste, stärkt die Glaubwürdigkeit und fördert die breitere Einführung verantwortungsbewusster Praktiken im gesamten Tourismussektor. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung kommuniziert aktiv ihre Nachhaltigkeitspraktiken, Fortschritte und ihr Engagement für Green Key über ihre eigenen digitalen Medienkanäle. Dazu können Social-Media-Kanäle, die Website der Einrichtung, Newsletter oder andere von der Einrichtung verwaltete digitale Medien gehören. Die Kommunikation wird zu wichtigen Zeitpunkten im Zertifizierungszyklus geplant und umgesetzt, darunter:



		• die Veröffentlichung des Green Key-Zertifikats; und • mindestens 1 Zwischenbericht. Die Einrichtung wird dazu ermutigt, sich in den sozialen Medien mit Green Key zu vernetzen, indem sie den offiziellen Green-Key-Kanälen (z. B. LinkedIn, Instagram) folgt, relevante Inhalte teilt, an Green-Key-Sensibilisierungsinitiativen teilnimmt und Nachhaltigkeitsbotschaften verbreitet. Während jedes Zertifizierungsjahres reicht der Betrieb mindestens eine verifizierte bewährte Praxis bei Green Key International oder dessen nationalem Betreiber zur möglichen Förderung und zum gegenseitigen Lernen ein. Es wird darüber hinaus empfohlen, dass der Betrieb den Green-Key-Kalender zur Sensibilisierung für Nachhaltigkeit (verfügbar in der Green-Key-Toolbox) sowie internationale Kampagnen-materialien als Inspiration für Inhalte und zur Abstimmung nutzt. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung eine Zusammenfassung ihrer Kommunikationsaktivitäten vor, einschließlich Links oder Screenshots von Social-Media-Beiträgen.
Verantwortungsvoller Tourismus:		
2.8	Informationen über nahegelegene Parks, Strände und andere ökologisch sensible Naturgebiete stehen den Gästen zur Verfügung. (I/G) HH, CHP, SA, A (I) CC, R (G) ①	Relevanz Die Bereitstellung von Informationen über nahegelegene Naturgebiete fördert das Umweltbewusstsein, unterstützt verantwortungsbewusstes touristisches Verhalten und stärkt das Nachhaltigkeitsprofil der Einrichtung. Durch die Förderung naturbezogener Freizeitaktivitäten und Bildung hilft die Einrichtung den Gästen, eine Verbindung zu den lokalen Ökosystemen aufzubauen, und fördert gleichzeitig deren Schutz und langfristige Erhaltung. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt schriftliche Informationen über nahegelegene Naturgebiete wie Parks, Landschaften, Naturschutzgebiete, Strände und andere ökologisch sensible Gebiete zur Verfügung. Die Informationen werden zusammen mit den gemäß Kriterium 2.9 erforderlichen Materialien bereitgestellt. Dieses Informationsmaterial ermutigt Gäste, zur Bewusstseinsbildung und für ihr persönliches Wohlbefinden an Outdoor- oder naturbezogenen Aktivitäten teilzunehmen, wie z. B. Spaziergehen, Joggen, Radfahren, Schwimmen, Segeln, Kanufahren, Vogelbeobachtung, Picknicken oder den Besuch von Spielplätzen im Freien. Die Informationen enthalten die Aufforderung, internationale und nationale bewährte Praktiken sowie lokale Empfehlungen zu befolgen, um negative Auswirkungen zu minimieren und sowohl den lokalen Nutzen als auch das Gästelerlebnis zu verbessern. Aktivitäten werden so beworben, dass Schäden an der biologischen Vielfalt vermieden werden und, wo möglich, ein positiver Beitrag zu deren Schutz geleistet wird.



		Die Informationen sind gut sichtbar, für das Gästelerlebnis relevant und visuell ansprechend (um Aufmerksamkeit zu erregen) und werden in für Gäste zugänglichen Bereichen platziert, beispielsweise an der Rezeption oder am Concierge-Schalter, in einer Umwelt-Ecke in der Lobby, über TV-Bildschirme in öffentlichen oder Konferenzbereichen, in Gäste- oder Konferenzraumordnern, über QR-Codes und/oder Gäste-Apps. Es wird empfohlen, die Informationen je nach typischem Gästeprofil in mehr als einer Sprache bereitzustellen. Obwohl sich die Informationen in erster Linie an Gäste richten, wird empfohlen, dass die Einrichtung dem Personal ähnliches Material zur Verfügung stellt, um Gäste zu unterstützen und das Bewusstsein zu schärfen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In den Niederlanden ist dieses Kriterium für alle Kategorien von Einrichtungen zwingend vorgeschrieben. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung die Informationen vor, die den Gästen über nahegelegene Naturgebiete bereitgestellt werden. Dazu gehören alle informativen Inhalte, Besucherhinweise und Verhaltensregeln. Es wird überprüft, ob das Material korrekt, deutlich sichtbar, gegebenenfalls mehrsprachig und optisch ansprechend ist.
2.9	Den Gästen werden Informationen zur Förderung eines verantwortungsvollen touristischen Verhaltens am Reiseziel bereitgestellt. (I/G) HH, CHP, SA, A (I) CC, R (G)	Relevanz Die Förderung verantwortungsbewussten Verhaltens der Besucher trägt dazu bei, Overtourismus zu verhindern, Störungen der lokalen Gemeinschaften zu minimieren und den Respekt vor der lokalen Kultur und den Traditionen zu fördern. Indem die Einrichtung die Gäste über angemessenes Verhalten und lokale Richtlinien informiert, unterstützt sie einen sozial nachhaltigen Tourismus und positive Beziehungen zur Gastgemeinde. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt den Gästen schriftliche Informationen zur Verfügung, die verantwortungsbewusstes Verhalten am Reiseziel fördern. Die Informationen enthalten, soweit angemessen, Verweise auf nationale oder lokale Verhaltensrichtlinien für Touristen, einschließlich solcher von Tourismusministerien oder lokalen Tourismusbehörden. Es wird empfohlen, bei der Erstellung der Inhalte die offiziellen nationalen, regionalen oder kommunalen Websites zu konsultieren. Beispiele für behandelte Verhaltensweisen sind: a) allgemeine Normen, die dazu beitragen, Overtourismus zu verhindern ; b) Richtlinien für respektvolles Verhalten gegenüber lokalen Gemeinschaften und der lokalen Umwelt; c) Verhaltensregeln für Besichtigungen; d) empfohlenes Verhalten beim Besuch religiöser und historischer Einrichtungen/Orte; und/oder e) Hinweise zur Vermeidung von Vermüllung und zum Schutz öffentlicher Räume.



		Die Informationen sind klar, präzise, visuell ansprechend, aktuell und für Gäste leicht zugänglich, beispielsweise an der Rezeption, in den Gästezimmern, auf digitalen Plattformen oder in Buchungsbestätigungs-E-Mails. Anpassbare Kommunikationsvorlagen sind in der Green Key Toolbox verfügbar. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung die Materialien vor, die den Gästen zur Verfügung gestellt werden und ein verantwortungsbewusstes touristisches Verhalten fördern. Es wird überprüft, ob diese Materialien die oben genannten Anforderungen erfüllen und den spezifischen lokalen Kontext widerspiegeln.
2.10	Die Einrichtung bietet mindestens vier Sensibilisierungsmaßnahmen für Gäste an, die sich auf nachhaltige Entwicklung, die Umwelt und die lokale Gemeinschaft konzentrieren, und wirbt aktiv dafür. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz <i>Das Anbieten und aktive Bewerben von Sensibilisierungsmaßnahmen für Gäste fördert das Verständnis für nachhaltige Entwicklung, regt zu verantwortungsbewusstem Verhalten an und stärkt das Engagement für Umwelt- und Sozialthemen, die für das Reiseziel und die lokale Gemeinschaft relevant sind.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Die Einrichtung führt pro Zertifizierungszeitraum mindestens 4 Sensibilisierungsinitiativen durch und fördert diese aktiv (z. B. 2 Aktivitäten pro Kalenderjahr). Dazu gehören:</i> • 1 Initiative mit Schwerpunkt auf Umweltfragen (z. B. Tag der Erde, Aufräumaktionen, Erhaltung der Artenvielfalt); und • 1 Initiative mit Schwerpunkt auf sozialen Aspekten (z. B. Wohltätigkeitsinitiativen, öffentliche Gedenkfeiern, Spendenaktionen). <i>Zu den Sensibilisierungsaktivitäten gehören die Beteiligung und das Engagement der Gäste, wie zum Beispiel:</i> a) Teilnahme an Veranstaltungen, zum Beispiel Earth Hour, Earth Day, Energiesparwoche, Abfallvermeidungswoche, Welternährungstag, Weltvegantag, Weltvegetariertag, Weltumwelttag usw.; b) Förderung autofreier Aktivitäten, geführte Naturführungen auf dem Gelände oder in dessen Nähe, Teilnahme an Baumpflanzaktionen oder anderen Klimaschutzinitiativen; c) Einrichtung von bestäuberfreundlichen Grünflächen, Aktivitäten zum Schutz der lokalen Flora und Fauna; d) Ernte- und Sammelaktionen; und/oder e) Strandreinigungsaktionen, Bildungsaktivitäten mit Schulen, Wohltätigkeitsveranstaltungen. <i>Alle Aktivitäten, einschließlich Ernte- und Sammelaktivitäten, werden als regulierte Aktivitäten durchgeführt, sind nachhaltig und entsprechen den lokalen, nationalen und internationalen Gesetzen.</i> <i>Die Beteiligung der Gäste wird aktiv sichergestellt und dokumentiert.</i>



		Aktivitäten, an denen nur Mitarbeiter teilnehmen, erfüllen dieses Kriterium nicht. Regelmäßige Aktionstage (z. B. Earth Hour) sind zulässig, sofern die Beteiligung der Gäste dokumentiert wird. Es wird empfohlen, dass die Einrichtung auch den Green-Key-Kalender zur Sensibilisierung für Nachhaltigkeit (verfügbar in der Green-Key-Toolbox) und internationale Kampagnenmaterialien (z. B. Good Practices) als Inspiration für Inhalte und zur Angleichung nutzt. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor, aus denen die im letzten vollen Kalenderjahr durchgeführten Sensibilisierungsaktivitäten sowie die für die kommenden zwei Kalenderjahre geplanten Aktivitäten hervorgehen. Zu den akzeptierten Nachweisen gehören: a) eine datierte Liste der Aktivitäten (einschließlich Ort und ungefähre Teilnehmerzahl); b) Kommunikationsmaterialien; und/oder c) Fotos mit Zeitstempel sowie alle Materialien, die zur Förderung der Gästebeteiligung verwendet wurden.
2.11	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, nicht motorisierte Fortbewegungsmittel zu mieten, oder erleichtert ihnen den Zugang dazu. (G) HH, CHP, SA, CC, A ①	Relevanz Die Förderung oder Bereitstellung von Fahrrädern und/oder anderen Formen nicht motorisierter Fortbewegungsmittel (z. B. Kanus, Tretschlitten, Schneeschuhe oder Langlaufski) reduziert Treibhausgasemissionen, unterstützt nachhaltige Mobilität und fördert die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste. Die Bereitstellung oder Erleichterung des Zugangs zu Fahrrädern ermöglicht umweltfreundliche Fortbewegung innerhalb der Destination und trägt zu einem umweltfreundlicheren Gästelerlebnis bei. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet den Gästen Zugang zu nicht motorisierten Fortbewegungsmitteln oder erleichtert diesen. Dies umfasst entweder: a) die Möglichkeit, Fahrräder oder andere Formen nicht motorisierter Fortbewegungsmittel (z. B. Kanus, Tretschlitten, Schneeschuhe, Langlaufski) direkt in der Einrichtung auszuleihen oder zu mieten; oder b) die Vermittlung eines zuverlässigen externen Verleihs, falls eine direkte Bereitstellung nicht möglich ist. Elektrofahrräder und Elektroroller erfüllen dieses Kriterium nicht (siehe Kriterium 2.5). Informationen über verfügbare nicht motorisierte Fortbewegungsmittel sind für Gäste in Bereichen wie der Rezeption, dem Concierge-Schalter, der Umwelt-Ecke, auf TV-Bildschirmen, über Gäste-Apps, QR-Codes oder in Ordnern in den Gäste-/Tagungsräumen zugänglich. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE ist dieses Kriterium zwingend.



		Nachweis <i>Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor mindestens eines der folgenden Elemente:</i> a) die Verfügbarkeit nicht motorisierter Transportmittel und die Werbung für diesen Service; oder b) das Vorhandensein klar kommunizierter Informationen, die Gäste auf externe Verleihdienste hinweisen.
--	--	--



3. WASSER

Wassermanagement, Wasserverschmutzung

Wassermanagement:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
3.1	Der Gesamtwasser- verbrauch wird mindestens einmal im Monat erfasst. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um Umweltauswirkungen und Betriebskosten effektiv zu steuern und zu reduzieren, überwachen, erfassen und analysieren Betriebe ihren Wasserverbrauch. Die monatliche Erfassung des Wasserverbrauchs ermöglicht die frühzeitige Erkennung von Ineffizienzen oder Leckagen, unterstützt datengestützte Entscheidungsfindung und entspricht bewährten Praktiken in der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb erfasst seinen Gesamtwasserverbrauch mindestens einmal pro Monat. Es wird empfohlen, dass der Betrieb den Gesamtwasserverbrauch häufiger als einmal pro Monat erfasst und/oder die Wasserverbrauchsintensität (pro Übernachtung/Fläche/Besucher usw.) erfasst, da dies eine bessere Nachverfolgung von Effizienz- und Leistungstrends ermöglicht. Die Ablesungen erfolgen systematisch und werden in einem rückverfolgbaren Format gespeichert. Die Methodik der Datenerhebung ist dokumentiert (z. B. Daten aus Versorgungsrechnungen, Unterzählern, automatisierten Online- oder manuellen Ablesungen). Die Quelle und die Verwendungszwecke des Wassers sind angegeben (z. B. kommunale Versorgung mit oder ohne Zähler, Entnahme vor Ort usw.). Dies ermöglicht es dem Betrieb, zwischen Veränderungen des Verbrauchsniveaus und der Wasserquelle zu unterscheiden. Wird das Wasser nicht von einem öffentlichen Versorger geliefert, verfügt der Betrieb über Unterlagen, die bestätigen, dass seine Wasserversorgung rechtlich genehmigt ist und den lokalen oder nationalen Anforderungen entspricht. In Regionen oder Zeiträumen, in denen Wasserknappheit,



	Wassermangel oder Entnahmebeschränkungen von lokalen oder nationalen Behörden offiziell ausgerufen werden, stellt der Betrieb zudem sicher, dass seine Wasserentnahme oder -nutzung von der zuständigen lokalen Behörde genehmigt ist und keine nachteiligen Auswirkungen auf die Umwelt oder die lokale Versorgung hat. Sind monatliche Daten nicht direkt verfügbar (z. B. aufgrund struktureller Einschränkungen, Einschränkungen bei den Versorgungsunternehmen, Standorte ohne Messinfrastruktur oder gemeinsam genutzte Gebäude), legt der Betrieb eine möglichst genaue monatliche Schätzung vor. Zu den akzeptablen Schätzmethode n gehören: a) Aufteilung nach Geschossfläche, Belegung oder vergleichbaren Referenzwerten; b) Schätzungen auf der Grundlage der Tankkapazität und der Nachfüllhäufigkeit; oder c) Pumpprotokolle oder Lieferaufzeichnungen. In solchen Fällen wird dringend empfohlen, dass der Betrieb separate Wasserzähler installiert, um die Datengenauigkeit im Laufe der Zeit zu verbessern. Sollten größere Änderungen an d en oder ein erhöhter Wasserverbrauch auftreten, muss der Betrieb unverzüglich die möglichen Ursachen untersuchen und Korrekturmaßnahmen ergreifen. Die im Rahmen dieses Kriteriums erhobenen Wasserverbrauchsdaten können als Basisdaten zur Untermauerung der Nachhaltigkeitsziele des Betriebs gemäß Kriterium 1.2 und Kriterium 1.3 herangezogen werden. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • monatliche Wasserverbrauchsaufzeichnungen für die letzten 2 Kalenderjahre für jede genutzte Wasserquelle (Erstbewerber oder neu eröffnete Betriebe legen Daten aus dem vorangegangenen vollen Kalenderjahr vor oder Daten für mindestens 3 Monate, falls keine historischen Daten verfügbar sind); und • Begleitdokumente, die die verwendete Datenerfassungsmethode beschreiben (z. B. Versorgungsrechnungen, manuelle Protokolle, automatisierte Online-Ablesungen, Fotos der Zähler, auf denen der Verbrauch ersichtlich ist, wenn keine Protokolle verfügbar sind). Der Auditor führt Stichproben der Begleitdokumente durch, indem er eine Stichprobe von 3 relevanten Dokumenten überprüft (Methodik C). Sind mehrere Wasserquellen, Jahre, Standorte oder Systeme betroffen, wählt der Auditor die Stichprobe so aus, dass diese Streuung widerspiegelt wird. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb Folgendes vor: • Unterlagen, aus denen hervorgeht, dass die Wasserversorgung rechtlich genehmigt ist und den lokalen oder nationalen Anforderungen entspricht, sofern das Wasser nicht von einem öffentlichen Versorger geliefert wird. Darüber hinaus fügt der Betrieb in Regionen oder Zeiträumen, in denen Wasserknappheit, Wassermangel oder Entnahmebeschränkun-
--	--



		gen von lokalen oder nationalen Behörden offiziell erklärt wurden, eine Genehmigung oder Erklärung der zuständigen lokalen Behörde bei, die bestätigt, dass die Wasserentnahme oder -nutzung keine nachteiligen Auswirkungen auf die Umwelt oder die lokale Versorgung hat; und/oder • die geschätzten Daten und die Schätzmethode, falls keine monatlichen Daten verfügbar sind.
3.2	Wasserauslässe werden aktiv überwacht und Leckagen umgehend repariert. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Tropfende und undichte Wasseranschlüsse (Wasserhähne, Duschen, Toiletten, Innen- und Außenpools usw.) in öffentlichen Bereichen, Gästezimmern und Personalbereichen erhöhen den Wasserverbrauch unnötig und wirken sich negativ auf den ökologischen Fußabdruck der Einrichtung aus. Erwartungen an die Umsetzung Das Haus überwacht Wasseranschlüsse aktiv und repariert Undichtigkeiten unverzüglich. Es wird eine schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) umgesetzt, die regelmäßige Kontrollen und Reparaturverfahren für sichtbar undichte Wasseranschlüsse festlegt. Die SOP legt die Häufigkeit der Kontrollen je nach Art und Nutzung der Wasserentnahmestelle wie folgt fest: • Wasseranschlüsse mit hoher Nutzung oder hohem Risiko (z. B. öffentliche Toiletten, Gästezimmer, Poolanlagen, Außenwasserhähne) werden mindestens bei jeder Reinigung des Bereichs überprüft; • Wasserstellen mit mittlerer Nutzung (z. B. Personaltoiletten, Küchen im Hinterhaus) werden mindestens einmal pro Woche überprüft; und • wenig genutzte oder selten benutzte Wasseranschlüsse (z. B. saisonale Außenduschen, Wartungswaschbecken) werden mindestens einmal pro Monat oder vor der erwarteten Nutzung überprüft. Wenn undichte Wasseranschlüsse festgestellt werden, ergreift die Einrichtung Korrekturmaßnahmen, um die Lecks zu beheben. Festgestellte Lecks und die entsprechenden Maßnahmen werden in einem Vorfallsprotokoll oder einem Wartungsprotokoll festgehalten. Das für die Inspektionen zuständige Personal (z. B. Hauswirtschaft, Techniker usw.) ist über die geltenden Verfahren informiert. Es wird empfohlen, ein automatisches Wasserleckererkennungssystem zu installieren, um Lecks schnell zu entdecken, und eine digitale Prüfcheckliste zu verwenden. Bei Außen- oder Innenpools kann die Überwachung Sichtkontrollen rund um den Pool umfassen, eine bessere Lösung ist jedoch die Installation eines separaten Wasserzählers zur Überwachung des Wasserverbrauchs des Pools (siehe Kriterium 3.8) oder eines Wasserleckdetektors. Auditnachweis Während des Audits legt die Einrichtung die schriftlichen SOP en zur Überprüfung der Wasserauslässe gemäß der oben genannten Häufigkeit vor. Unter bestimmten Umständen, wenn undichte Wasserauslässe festgestellt wurden, legt die Einrichtung das Vorfallprotokoll und die



		Korrekturmaßnahmen vor, die nach Feststellung der Undichtigkeiten ergriffen wurden. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Probenahmen in mindestens 1 öffentlichen Bereich (z. B. Lobby/öffentliche Toilette), 1 Personal-/Backoffice-Bereich und in Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch. Werden Undichtigkeiten festgestellt, weist die Einrichtung nach, dass Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden.
3.3	Der Wasserdurchfluss in mindestens 80 % der Duschen überschreitet nicht 9 Liter pro Minute. (I) HH, CHP, SA ①	Relevanz Die Reduzierung des Wasserverbrauchs in Duschen trägt durch Wassereinsparung zur Verringerung der Umweltbelastung bei. Die Gewährleistung einer effizienten Wassernutzung ist besonders wichtig in Gästeeinrichtungen mit hohem täglichem Verbrauch. Erwartungen an die Umsetzung Der Wasserdurchfluss in mindestens 80 % der Duschen in Gästezimmern, öffentlichen Bereichen, Personalbereichen und anderen Bereichen, wie z. B. Spas oder Fitnessstudios, darf 9 Liter (oder 2,68 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten. In vielen Fällen könnte der Wasserdurchfluss in den Duschen noch weiter reduziert werden. Um dieses Kriterium zu erfüllen, kann die Einrichtung entweder Duschköpfe mit begrenztem Wasserdurchfluss verwenden oder Wasserbegrenzungsvorrichtungen am Ende der Schläuche anbringen. Der reduzierte Wasserdurchfluss wird häufig durch die Vermischung von Wasser mit Luft in Duschbelüftern erreicht. Eine kurzfristige Lösung kann auch darin bestehen, den Wasserdruck im Wasserverteilungssystem zu verringern. Bei Regenduschen, bei denen eine standardmäßige Durchflussbegrenzung technisch schwierig ist, können alternative Lösungen wie zertifizierte Regenduschköpfe mit geringem Durchfluss, hinter der Wand installierte Durchflussregelventile oder eine Wasserdruckregelung an der Quelle eingesetzt werden, um die Durchflussanforderung zu erfüllen. Bei einigen Duschmodellen mit geringem Durchfluss, insbesondere in stark frequentierten Bereichen wie Fitnessstudios oder Spas, können Anpassungen erforderlich sein, um den Komfort für die Nutzer und die Sauberkeit zu gewährleisten (z. B. um Ablagerungen oder Gerüche in den Abflüssen zu verhindern). Einrichtungen werden dazu angehalten, wassersparende Duschen mit nachgewiesener Leistung und Langlebigkeit auszuwählen und bei der Beschaffungs- und Installationsplanung alle notwendigen Wartungsmaßnahmen oder Anpassungen hinsichtlich der Benutzererfahrung zu berücksichtigen. Um das Wassersparen weiter zu fördern, wird empfohlen, dass die Einrichtung in Gäste- und Personalbereichen Beschilderungen anbringt oder Verhaltensanreize nutzt, um einen verantwortungsvollen Wasserverbrauch zu fördern, wie z. B. kürzere Duschzeiten. Sind sowohl Handbrausen als auch Regenduschen installiert, gilt das Kriterium für beide Arten. Badewannenarmaturen in Verbindung mit Duschen



		sind in diesem Kriterium nicht enthalten. Die Einrichtung führt eine dokumentierte Übersicht über die Gesamtzahl der Duschen. Vor dem Audit führt die Einrichtung Selbstkontrollen des Duschwasserflusses durch, um die Konformität nachzuweisen. Bei Erstantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 80 % der Gesamtzahl der Duschen durchgeführt, um nachzuweisen, dass diese Duschen 9 l/min nicht überschreiten. Bei Wiederantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 50 % der Duschen durchgeführt, die in der vorherigen 80%-Gruppe enthalten waren, um nachzuweisen, dass diese weiterhin 9 l/min nicht überschreiten. Alle Messungen werden in einem rückverfolgbaren Format dokumentiert und mindestens einmal innerhalb der letzten 6 Monate vor dem Audit aktualisiert. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE, DK, FI, MX, NL, NO, SE darf der Wasserdurchfluss bei mindestens 90 % der Duschen 9 Liter pro Minute nicht überschreiten. Nachweis aus dem Audit Während des Audits legt die Einrichtung eine Übersicht über die gemäß den oben genannten Anforderungen durchgeführten Selbstkontrollen vor. Während der Sichtprüfung führt der Prüfer Stichproben in mindestens 1 Dusche im öffentlichen Bereich, 1 Dusche für das Personal/im Backoffice sowie in Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um den Wasserdurchfluss der Duschen in jedem der aufgeführten Bereiche zu überprüfen (Methodik B).
3.4	Der Wasserdurchfluss an mindestens 80 % der Handwasch-armaturen beträgt nicht mehr als 8 Liter pro Minute. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Die Reduzierung des Wasserflusses an Wasserhähnen trägt zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks bei, indem Wasser in Bereichen mit häufiger und weniger häufiger Nutzung eingespart wird. Effiziente Armaturensysteme spielen eine entscheidende Rolle bei der täglichen Wassereinsparung in Gäste- und Personalbereichen. Erwartungen an die Umsetzung Der Wasserdurchfluss an mindestens 80 % der Handwascharmaturen (einschließlich sensorbetätigter Armaturen) in Gästezimmern, Personalbereichen und anderen öffentlichen Bereichen wie öffentlichen Toiletten, Wellnessbereichen oder Fitnessstudios/Fitnesszentren darf 8 Liter (oder 2,81 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten. In vielen Fällen könnte der Wasserdurchfluss an den Armaturen noch weiter reduziert werden. Um das Kriterium zu erfüllen, kann die Einrichtung entweder Wasserhähne mit begrenztem Durchfluss wählen oder wassersparende Vorrichtungen an den Wasserhähnen installieren lassen. Der reduzierte Durchfluss wird häufig durch die Vermischung von Wasser mit Luft in Wasserhahnbelüftern erreicht. Eine kurzfristige Lösung kann auch darin bestehen, den Wasserdruck im Wasserversorgungssystem zu verringern. Einige wassersparende Wasserhahnmodelle erfordern möglicherweise eine



		häufigere Reinigung oder Einstellung, um Hygiene und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten, insbesondere in stark frequentierten Bereichen. Einrichtungen werden dazu angehalten, Wasserhähne mit bewährter Leistung und einfacher Wartung auszuwählen und bei Beschaffungsentscheidungen den Reinigungsaufwand sowie den Benutzerkomfort zu berücksichtigen. Um wassersparendes Verhalten weiter zu fördern, wird empfohlen, dass die Einrichtung in Gästebädern und Personalbereichen in der Nähe der Wasserhähne Beschilderungen oder Verhaltenshinweise anbringt, die die Benutzer dazu anregen, den Wasserhahn nach Gebrauch zuzudrehen. Dieses Kriterium gilt nur für Handwascharmaturen und nicht für Küchen- oder Hauswirtschaftsarmaturen. Der Betrieb führt eine dokumentierte Übersicht über die Gesamtzahl der Handwascharmaturen (einschließlich Armaturen mit Sensoren). Vor dem Audit führt der Betrieb Selbstkontrollen des Wasserflusses an den Handwascharmaturen durch, um die Konformität nachzuweisen. Bei Erstantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 80 % der Gesamtzahl der Handwascharmaturen durchgeführt, um nachzuweisen, dass diese Armaturen 8 l/min nicht überschreiten. Bei Wiederantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 50 % der Wasserhähne durchgeführt, die in der vorherigen 80%-Gruppe enthalten waren, um nachzuweisen, dass diese weiterhin 8 l/min nicht überschreiten. Alle Messungen werden in einem rückverfolgbaren Format dokumentiert und mindestens einmal innerhalb der letzten 6 Monate vor dem Audit aktualisiert. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE, DK, FI, MX, NL, NO, PT, SE darf der Wasserdurchfluss bei mindestens 90 % der Handwascharmaturen 6 Liter pro Minute nicht überschreiten. Nachweis für das Audit Während des Audits legt die Einrichtung eine Übersicht über die gemäß den oben genannten Anforderungen durchgeführten Selbstkontrollen vor. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens 1 öffentlichen Bereich (Lobby/Toilette), 1 Personal-/Backoffice-Bereich und in Gästezimmern durch, wobei er die im Glossar beschriebene Methodik A anwendet, um den Wasserdurchfluss der Armaturen in jedem der aufgeführten Bereiche zu überprüfen (Methodik B).
3.5	Urinalen sind mit Sensoren oder Wassersparvorrichtungen ausgestattet oder wasserfrei. (1) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Urinale mit geringem Durchfluss, sensorgesteuerte oder wasserlose Urinale in der Einrichtung können durch die Senkung des Wasserverbrauchs zu einer Verringerung des ökologischen Fußabdrucks beitragen. Herkömmliche Urinale können durch ineffiziente Spülmechanismen große Mengen an Wasser verschwenden. Erwartungen an die Umsetzung Wo Urinale vorhanden sind, verfügen diese entweder über individuelle Sensoren, einen Druckknopf (mit einer Spülmenge von höchstens 3 Litern oder 0,79 US-Gallonen pro Spülgang) oder sind wasserfrei.



		Wo wasserlose Urinale verwendet werden, wird das System gemäß den Herstellerangaben gewartet. Einige wassersparende oder wasserlose Urinalmodelle erfordern möglicherweise eine häufigere Wartung oder Reinigung, um Hygiene und Geruchskontrolle zu gewährleisten, insbesondere in stark frequentierten öffentlichen Bereichen. Einrichtungen werden dazu angehalten, Urinale mit bewährter Leistung und Langlebigkeit auszuwählen und im Rahmen des Beschaffungs- und Installationsprozesses eine angemessene Wartungsplanung sowie Schulungen für das Personal einzubeziehen. Dieses Kriterium gilt für Urinale, die sich in öffentlichen Bereichen der Einrichtung (z. B. Lobbys, Restaurants, Gemeinschaftseinrichtungen) und in Personalbereichen befinden. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass die Urinale mit einzelnen Sensoren, druckknopfgesteuerten Spülsystemen mit begrenztem Durchfluss oder wasserfrei ausgestattet sind.
3.6	Neu angeschaffte Toiletten verfügen über ein Zweimengenspülsystem mit maximal 3/6 Litern pro Spülgang oder maximal 4,5 Litern bei sensorgesteuerten Spülsystemen. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Um die Umweltbelastung zu minimieren und den Wasserverbrauch zu senken, müssen neu installierte Toiletten hohe Wassereffizienzstandards erfüllen. Effiziente Sanitären spielen eine entscheidende Rolle bei der Schonung der Süßwasserressourcen und der Unterstützung eines verantwortungsvollen Gebäudemanagements. Erwartungen an die Umsetzung Toiletten, die in den letzten 24 Monaten (für Wiederbewerber) bzw. in den letzten 6 Monaten (für Erstbewerber) für Gästezimmer, öffentliche Bereiche und Personalbereiche angeschafft wurden, sind entweder: 1. Doppelspültoiletten mit maximal 3/6 Litern pro Spülgang (0,79/1,59 US-Gallonen); oder 2. Toiletten mit sensorgesteuerten Spülsystemen, die maximal 4,5 Liter pro Spülgang zulassen (1,19 US-Gallonen). Die erforderliche Wassereffizienz wird durch eine dauerhafte technische Spezifikation oder eine eingebaute Begrenzung erreicht, nicht durch eine vorübergehende, vom Benutzer einstellbare Einstellung. Andere wassersparende Modelle, die eine gleichwertige oder bessere Leistung erzielen, sind zulässig (z. B. Hochleistungs-Toiletten, vakuumunterstützte Modelle), sofern die technischen Spezifikationen belegen, dass der durchschnittliche Wasserverbrauch pro Spülzyklus bei Zweimengenspültoiletten 3/6 Liter oder weniger und bei sensorgesteuerten Modellen 4,5 Liter beträgt. Um wassersparende Praktiken bei älteren Modellen weiter zu unterstützen, wird empfohlen, nach Möglichkeit Vorrichtungen zu installieren, die das Spülvolumen reduzieren, und Beschilderungen oder Verhaltenshinweise in



		Betracht zu ziehen, um eine sparsame Nutzung zu fördern. Einige Toilettenmodelle mit geringem Spülvolumen erfordern unter Umständen eine häufigere Reinigung, um die Hygienestandards aufrechtzuerhalten, insbesondere in stark frequentierten öffentlichen Bereichen. Einrichtungen werden dazu angehalten, wassersparende Toiletten mit nachgewiesener Spülleistung auszuwählen und die Wartungsplanung als Teil der Beschaffungsentscheidung zu berücksichtigen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR und PT sind neu angeschaffte Toiletten mit einem Zweimengenspülsystem mit maximal 3/6 Litern pro Spülgang oder maximal 4,5 Litern bei sensorgesteuerten Spülsystemen ausgestattet. Darüber hinaus haben 50 % aller bestehenden Toiletten eine maximale Spülmenge von 6 Litern pro Spülgang. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Rechnungen für Toiletten vor, die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monaten (bei Erstantragstellern) gekauft wurden, wobei das Kaufdatum und das Spülvolumen jeder Einheit angegeben sind.
3.7	Neu angeschaffte Geschirrspüler und Waschmaschinen sind wassersparend. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Geschirrspüler und Waschmaschinen sind eine der Hauptursachen für den Wasserverbrauch im Gastgewerbe. Indem sichergestellt wird, dass alle neu angeschafften Modelle energieeffizient sind, lassen sich die Umweltbelastung und die Betriebskosten senken und gleichzeitig eine nachhaltige Beschaffung fördern. Anforderungen an die Umsetzung Geschirrspüler und Waschmaschinen, die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstbewerbern) angeschafft wurden, erfüllen die unten aufgeführten Anforderungen an einen geringen Wasserverbrauch, je nach Gerätetyp. Für Geschirrspüler: • professionelle Deckel- oder Tunnelgeschirrspüler dürfen 3,5 Liter (oder 0,92 US-Gallonen) pro Korb nicht überschreiten. Sind nur Verbrauchsdaten auf Programmebene verfügbar, muss der Betrieb nachweisen, dass der durchschnittliche Verbrauch 3,5 Liter pro Korbäquivalent nicht überschreitet; und • Haushalts- oder kleinere Geschirrspüler weisen einen geringen Wasserverbrauch pro Spülgang auf, der durch anerkannte internationale oder nationale Normen belegt ist (z. B. gehören sie zu einer der beiden höchsten auf dem Markt verfügbaren Effizienzklassen/-bewertungen, wobei gleichwertige internationale Normen wie die Wassereffizienzklasse des EU-Energieeffizienzlabels, die Wassereffizienzschwellenwerte von Energy Star oder andere nationale/regionale Effizienzlabels akzeptiert werden).



		Für Waschmaschinen: • professionelle oder gewerbliche Maschinen überschreiten nicht 7 l/kg Wäsche. Sind Modelle, die diesen Schwellenwert erfüllen, auf dem Markt nicht in angemessener Weise verfügbar, wird der strengste lokal verfügbare Effizienzschiwellenwert eingehalten; und • Haushalts- oder kleinere Maschinen weisen einen geringen Wasserverbrauch pro Waschgang auf, gestützt auf anerkannte nationale oder internationale Standards (z. B. gehören sie zu einer der beiden höchsten auf dem Markt verfügbaren Effizienzklassen/-bewertungen, wobei gleichwertige internationale Standards wie der Wasserverbrauch pro Waschgang des EU-Energieeffizienzlabels für das Programm „Eco 40–60“, die Wassereffizienzschiwellenwerte von Energy Star oder andere nationale/regionale Effizienzlabels akzeptiert werden). Sofern Daten zu Litern pro Kilogramm vorliegen, weist der Betrieb nach, dass die Leistung diesen hocheffizienten Modellen oder Kennzeichnungen entspricht. Der Betrieb stellt sicher, dass Gerätetyp und Kapazität dem Betriebsumfang des Betriebs entsprechen. Beispielsweise verwenden Großküchen gewerbliche Geschirrspüler, während kleinere Küchen, Wohnungen oder Situationen mit geringem Verbrauch (z. B. Bars mit minimalem Geschirrspülbedarf oder der Reinigung von Uniformen) den Einsatz von Haushaltsgeräten rechtfertigen können, sofern diese die Schwellenwerte für die Wassereffizienz erfüllen. Die ordnungsgemäße Nutzung und Wartung der Geräte (gemäß den Anweisungen des Herstellers) wird sichergestellt, um die beabsichtigte Wassereffizienz und Langlebigkeit der Geräte zu gewährleisten. Dieses Kriterium gilt für alle relevanten Bereiche der Einrichtung, einschließlich gemeinschaftlicher Küchen-/Wäschebereiche und Wohnungen. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • eine Liste der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstbewerbern) angeschafften Geräte; und • die entsprechenden Angaben zum Wasserverbrauch (z. B. technische Daten, Effizienzklassen/Labels oder Angaben des Lieferanten, aus denen der Verbrauch in Litern pro Waschgang oder pro kg Wäsche hervorgeht).
3.8	In Bereichen mit hohem Wasserverbrauch sind separate Wasserzähler installiert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um den Wasserverbrauch in den verschiedenen Bereichen der Einrichtung besser nachverfolgen zu können und sinnvolle Ziele zur Wassereinsparung zu unterstützen, ist eine detailliertere Überwachung erforderlich, insbesondere in Bereichen mit hohem Wasserbedarf. Die Unterzählermessung liefert wichtige Daten, die dazu genutzt werden können, Ineffizienzen zu identifizieren, Leckagen zu lokalisieren und Maßnahmen zu priorisieren. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung installiert mindestens 2 zusätzliche separate Wasserzähler (oder Geräte mit ähnlicher Funktionalität, die in nennenswertem Umfang ein-



		gesetzt werden, wie z. B. intelligente Duschköpfe, die den Verbrauch erfassen) in Bereichen mit einem hohen Wasserverbrauchs us oder dort, wo die Unterzählerung sinnvolle Ziele zur Reduzierung des Wasserverbrauchs unterstützt. Wenn es sich um eine große Einrichtung mit vielen Gäste- und Tagungsräumen handelt, könnten separate Wasserzähler für verschiedene Bereiche (oder jeden Raum) der Einrichtung installiert werden. Durch die Installation weiterer Wasserzähler wird der Verbrauch an jedem Wasserzähler erfasst und aufgezeichnet. Idealerweise wird der Wasserverbrauch der verschiedenen Zähler häufiger als einmal im Monat erfasst, da dies detailliertere Informationen liefert. Die Daten der Unterzähler werden in das übergeordnete Wassererfassungssystem (Kriterium 3.1) integriert, um eine umfassende Analyse zu ermöglichen. Durch die Bereitstellung genauerer Informationen über den Wasserverbrauch mittels zusätzlicher separater Wasserzähler kann die Einrichtung bessere Ziele für die Reduzierung des Wasserverbrauchs festlegen. Die im Rahmen dieses Kriteriums gesammelten Wassererfassungsdaten können auch als Basisdaten zur Unterstützung der Nachhaltigkeitsziele der Einrichtung gemäß Kriterium 1.2 verwendet werden. Auditnachweis Während der Sichtprüfung bestätigt der Auditor das Vorhandensein von Unterzählern und die zur Überwachung des Verbrauchs eingesetzte Methodik.
3.9	In den letzten 6 Jahren wurde eine dem lokalen Kontext und dem Betriebsumfang angemessene Wasserrisikobewertung durchgeführt. (G) HH, CHP, CC, A	Relevanz Eine nachhaltige Wasserbewirtschaftung erfordert ein Verständnis der lokalen wasserbezogenen Risiken, um den langfristigen Zugang, die Widerstandsfähigkeit der Gemeinschaft im Umgang mit gemeinsamen Ressourcen und den Umweltschutz zu gewährleisten. Eine umfassende Wasserrisikobewertung ermöglicht es der Einrichtung, Herausforderungen (wie Wasserknappheit, Verschmutzung oder Überschwemmungen) zu antizipieren und proaktive, evidenzbasierte Maßnahmen zu ergreifen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung führt eine Wasserrisikobewertung durch, die dem lokalen Kontext und dem Umfang ihrer Tätigkeit angemessen ist. Die Bewertung identifiziert potenzielle wasserbezogene Risiken auf dem Gelände, darunter unter anderem: Wasserknappheit oder Wasserstress (besonders relevant in städtischen oder trockenen Gebieten), Dürren, Überschwemmungen, Anfälligkeit der Infrastruktur und Probleme mit der Wasserqualität wie Verschmutzung oder Versalzung, Risiken im Zusammenhang mit Eis und Schnee sowie durch den Klimawandel verschärfte Risiken wie die zunehmende Häufigkeit extremer Wetterereignisse oder sich verändernde Niederschlagsmuster. Die Wasserrisikobewertung umfasst eine Analyse sowohl der aktuellen als auch der prognostizierten lokalen Wasserverhältnisse unter Berücksichtigung saisonaler Schwankungen, der regionalen Wasserbewirtschaftung und des Bedarfs der umliegenden Gemeinden oder Industrien, hochwassergefährdeter Gebiete sowie potenzieller Verschmutzungsquellen. Das Ergebnis ist ein



		Bericht, der die identifizierten Risiken, das Ausmaß der Gefährdung und Anfälligkeit sowie empfohlene Maßnahmen zur Risikominderung oder Anpassung darlegt. Werden bei der Bewertung wasserbezogene Risiken identifiziert, entwickelt oder passt der Betrieb in Zusammenarbeit mit anderen relevanten Interessengruppen (z. B. lokalen Behörden, Wasserversorgern, Gemeindegruppen usw.) einen Reaktionsplan an, der die empfohlenen Maßnahmen berücksichtigt. Die Ergebnisse fließen in Entscheidungen über die Wasserbeschaffung, Infrastrukturinvestitionen, Notfallvorsorge und Wasserschutzmaßnahmen ein. Die Bewertung wird von einer zuständigen und geeigneten Behörde oder einem externen Unternehmen (z. B. einem zertifizierten Beratungsunternehmen oder einer lokalen Wasserbehörde) durchgeführt oder intern von der Einrichtung, sofern das entsprechende Fachwissen und die Methodik verfügbar und dokumentiert sind (z. B. durchgeführt vom Green Key-Vertreter der Einrichtung, einem Ingenieur oder einem gleichwertigen Ausbildungs , unter Verwendung des Water Risk Filter des WWF, den WRI Aqueduct Water Risk Atlas, das CEO Water Mandate, ISO 14046:2014 und/oder gegebenenfalls nationale/regionale Bewertungen). Gegebenenfalls kann die Bewertung auf bestehende nationale oder regionale Rahmenwerke Bezug nehmen (z. B. Trinkwasser-Risikobewertungen, die durch geltende Vorschriften vorgeschrieben sind). In städtischen Gebieten, in denen Risiken für die Wasserversorgung und -qualität von öffentlichen Versorgungsunternehmen gemanagt werden, können offizielle Daten oder Berichte der örtlichen Wasserbehörde als Grundlage für die Bewertung dienen. Die Bewertung wird mindestens alle 6 Jahre überprüft und aktualisiert oder früher, wenn sich wesentliche Änderungen im lokalen Kontext, bei der Wasserverfügbarkeit oder im Standortbetrieb ergeben. Die im Rahmen dieses Kriteriums erhobenen Daten können als Basisdaten zur Untermauerung der Nachhaltigkeitsziele der Einrichtung gemäß Kriterium 1.2 und Kriterium 1.3 herangezogen werden. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb seine aktuelle Wasserrisikobewertung vor. Unter bestimmten Umständen, bei denen Risiken identifiziert wurden, legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, wie die Ergebnisse berücksichtigt wurden (z. B. ein aufgrund der identifizierten Risiken entwickelter Reaktionsplan).
3.10	Regenwasser und/oder Kondenswasser aus Klimaanlage wird gesammelt und für	Relevanz Das Sammeln und Wiederverwenden von Regenwasser und/oder Klimakondensat verringert den Bedarf an Trinkwasser und trägt langfristig zur Wassereinsparung bei. Diese Praxis ist besonders relevant und wird in Gebieten mit Wasserknappheit oder hohem Kühlbedarf dringend empfohlen, wo die Ver-



	geeignete Zwecke genutzt. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	ringerung der Abhängigkeit von Süßwasserressourcen für die langfristige Widerstandsfähigkeit entscheidend ist. Erwartungen an die Umsetzung Regenwasser und/oder Kondenswasser aus Klimaanlage wird mithilfe von Tanks, Zisternen oder offenen Systemen wie Teichen oder Stauseen gesammelt. Das gesammelte Regenwasser und/oder Kondenswasser aus Klimaanlage wird für folgende Zwecke genutzt: a) Bewässerung von Gärten und Grünflächen; b) Toilettenspülung; c) Reinigung von Fahrzeugen, Außenbereichen oder Oberflächen; d) Kühlsysteme; e) Wäschewaschen (sofern dies nach nationalen oder regionalen Vorschriften zulässig ist); und/oder f) menschlicher Verzehr nach ordnungsgemäßer Aufbereitung (sofern dies nach nationalen oder regionalen Vorschriften zulässig ist). Die Sammlung und Nutzung von Regenwasser und/oder Klimaanlagekondensat erfolgt sicher, unter ordnungsgemäßer Wartung und in Übereinstimmung mit dem vorgesehenen Verwendungszweck, wobei sichergestellt wird, dass keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gäste und das Personal der Einrichtung, die lokale Bevölkerung und die Umwelt entstehen. Es wird empfohlen, dass die Einrichtung, soweit möglich, einen Wasserzähler installiert, um die Menge des gesammelten und verwendeten Regenwassers und/oder des Kondenswassers aus Klimaanlage zu erfassen und die Verwendungszwecke des Regenwassers und/oder des Kondenswassers aus Klimaanlage zu dokumentieren. Auditnachweis Während der Sichtprüfung bestätigt der Auditor das Vorhandensein von Anlagen zur Sammlung von Regenwasser und/oder Kondenswasser aus Klimaanlage. Unter bestimmten Umständen, wenn das gesammelte Regenwasser und/oder das Kondenswasser aus Klimaanlage für den menschlichen Verzehr verwendet wird, legt der Betrieb Unterlagen der zuständigen Behörde vor, die bestätigen, dass das Wasser den geltenden Gesundheits- und Sicherheitsstandards entspricht.
3.11	Der Wasserdurchfluss an allen Handwascharmaturen beträgt maximal 5 Liter pro Minute. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Die Reduzierung des Wasserflusses an Wasserhähnen trägt zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks bei, indem Wasser in Bereichen mit häufiger und weniger häufiger Nutzung eingespart wird. Effiziente Armaturensysteme spielen eine entscheidende Rolle bei der täglichen Wassereinsparung in Gäste- und Personalbereichen. Erwartungen an die Umsetzung Der Wasserdurchfluss an allen Handwascharmaturen (einschließlich sensorbetätigter Armaturen) in Gästezimmern, öffentlichen Bereichen und Personalbe-



	reichen darf 5 Liter (oder 1,65 US-Gallonen) pro Minute nicht überschreiten. In einigen Fällen könnte der Wasserdurchfluss an den Armaturen noch weiter reduziert werden. Um das Kriterium zu erfüllen, kann die Einrichtung entweder Wasserhähne mit begrenztem Durchfluss wählen oder wassersparende Vorrichtungen an den Wasserhähnen installieren lassen. Der reduzierte Durchfluss wird häufig durch die Vermischung von Wasser mit Luft in Wasserhahnbelüftern erreicht. Eine kurzfristige Lösung kann auch darin bestehen, den Wasserdruck im Wasserverteilungssystem zu verringern. Einige wassersparende Wasserhahnmodelle, insbesondere solche mit sehr geringen Durchflussmengen oder sensorgesteuerten Systemen, erfordern unter Umständen eine häufigere Reinigung oder Einstellung, um Hygiene und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten, vor allem in stark frequentierten Bereichen. Einrichtungen werden dazu angehalten, Wasserhähne mit bewährter Leistung und einfacher Wartung auszuwählen und bei Beschaffungsentscheidungen den Reinigungsaufwand sowie den Benutzerkomfort zu berücksichtigen. Um wassersparendes Verhalten weiter zu fördern, wird empfohlen, dass die Einrichtung in Gästebädern und Personalbereichen in der Nähe der Wasserhähne Beschilderungen oder Verhaltenshinweise anbringt, die die Benutzer dazu anregen, den Wasserhahn nach Gebrauch zuzudrehen. Dieses Kriterium gilt nur für Handwascharmaturen und nicht für Küchen- oder Hauswirtschaftsarmaturen. Der Betrieb führt eine dokumentierte Übersicht über die Gesamtzahl der Handwascharmaturen (einschließlich Armaturen mit Sensoren). Vor dem Audit führt der Betrieb Selbstkontrollen des Wasserflusses an den Handwascharmaturen durch, um die Konformität nachzuweisen. Bei Erstantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 80 % der Gesamtzahl der Handwascharmaturen durchgeführt, um nachzuweisen, dass diese Armaturen 5 l/min nicht überschreiten. Bei Wiederantragstellern werden Selbstkontrollen an mindestens 50 % der Wasserhähne durchgeführt, die in der vorherigen 80%-Gruppe enthalten waren, um nachzuweisen, dass diese weiterhin 5 l/min nicht überschreiten. Alle Messungen werden in einem rückverfolgbaren Format dokumentiert und mindestens einmal innerhalb der letzten 6 Monate vor dem Audit aktualisiert. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE, DK, MX, NL, NO, PT, SE beträgt der Wasserdurchfluss an allen Handwascharmaturen maximal 4 Liter pro Minute. Nachweis für das Audit Während des Audits legt die Einrichtung eine Übersicht über die gemäß den oben genannten Kriterien durchgeführten Selbstkontrollen vor. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens 1 öffentlichen Bereich (Lobby/Toilette), 1 Personal-/Backoffice-Bereich und in
--	---



		Gästezimmern durch, wobei er die im Glossar beschriebene Methodik A anwendet, um den Wasserdurchfluss der Wasserhähne in jedem der aufgeführten Bereiche zu überprüfen (Methodik B).
3.12	Alle öffentlichen Handwascharmaturen sind mit automatischen Wasserabschaltsystemen ausgestattet. (G) HH, CHP, CC, R, A	Relevanz Öffentliche Toiletten sind häufige Ursachen für Wasserverschwendung, insbesondere wenn Wasserhähne versehentlich laufen gelassen werden. Die Installation von Handwascharmaturen mit automatischer Wasserabschaltung trägt dazu bei, den Wasserverbrauch deutlich zu senken, und fördert gleichzeitig die öffentliche Hygiene durch zeitgesteuerte oder berührungslose Bedienung. Dies ist besonders in großen Einrichtungen von Bedeutung. Erwartungen an die Umsetzung Alle Handwascharmaturen in öffentlichen Bereichen sind mit automatischen Wasserabschaltsystemen wie sensorbetätigten oder druckknopfgesteuerten Armaturen ausgestattet, die nur die pro Handwaschzyklus benötigte Wassermenge abgeben. Die Wasserhähne sind mit angemessenen voreingestellten Durchflusszeiten (z. B. 5–10 Sekunden pro Betätigung) konfiguriert, um Wassereffizienz zu gewährleisten, ohne die Benutzerfreundlichkeit zu beeinträchtigen. Die Einrichtungen sind für die regelmäßige Wartung verantwortlich, einschließlich Batteriewechsel und Sensorkalibrierung, um die kontinuierliche Funktionalität und Genauigkeit sicherzustellen. Dieses Kriterium gilt nicht für private Gästezimmer, Küchenspülen oder Bidet-Duschen. Nachweis Während der Sichtprüfung überprüft der Prüfer das Vorhandensein und die Funktionsfähigkeit automatischer Wasserabschaltsysteme an den entsprechenden öffentlichen Handwascharmaturen.
3.13	In keinem der Gästezimmer und Suiten sind Badewannen, Whirlpools/Spas oder private Pools vorhanden. (G) HH, SA, CHP	Relevanz Badewannen, Whirlpools, Spa-Wannen und private Schwimmbecken in Gästezimmern verbrauchen in der Regel große Mengen Wasser pro Nutzung. Eine einzelne Badewanne kann 150–250 Liter benötigen, während Whirlpools/Spas oder private Schwimmbecken erheblich mehr verbrauchen können. Wassersparende Duschen verbrauchen weniger als die Hälfte dieser Menge. In Tourismusbetrieben ist der Austausch von Badewannen, Whirlpools und Pools in den Zimmern durch wassersparende Duschen bei Renovierungsarbeiten eine der wirksamsten Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs pro Gast. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt in keinem der Gästezimmer und Suiten Badewannen, Whirlpools oder private Pools zur Verfügung.



		<i>Es gilt als akzeptabel, vorhandene Einrichtungen unbrauchbar zu machen (z. B. durch Entfernen der Stopfen oder Absperren der Wasserzufuhr).</i> Prüfungsnachweis <i>Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass es in keinem der Gästezimmer und Suiten betriebsbereite Badewannen, Whirlpools/Spas oder private Pools gibt, oder er verifiziert, dass es nicht möglich ist, ein Zimmer mit Badewanne, Whirlpool/Spa oder privatem Pool zu buchen.</i>
3.14	Für größere Wasserversorgungssysteme im Außenbereich wurden Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs getroffen. (G) HH, CHP, SA, A ①	Relevanz <i>Wasserverluste durch Verdunstung sind eine bedeutende und oft übersehene Verschwendungsquelle in offenen Wassersystemen. Die Reduzierung der Verdunstung verbessert die Wassereffizienz und ist besonders wichtig in Gebieten, die mit Dürre, hohen Temperaturen und Wind oder Wasserstress konfrontiert sind. Eine wirksame Verdunstungskontrolle zeugt von verantwortungsvollem Umgang mit Wasser und trägt zu den Bemühungen zur Klimaanpassung bei.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Die Einrichtung verfügt über Maßnahmen zur Minimierung der Verdunstung in größeren Wassersystemen im Außenbereich. Zu diesen Systemen gehören beispielsweise Schwimmbäder, Whirlpools, Spa-Wannen, Regenwasserspeicher, Teiche, Springbrunnen und Wasserfälle.</i> <i>Für jeden vorhandenen Anlagentyp wird mindestens eine Maßnahme zur Verringerung der Verdunstung angewendet, wie zum Beispiel:</i> <i>a) eine gut isolierte physische Abdeckung (manuell oder automatisch), die außerhalb der Betriebszeiten verwendet wird;</i> <i>b) ein alternatives System zur Verringerung der Verdunstung, wie z. B. eine Flüssigkeits- oder Gelbarriere;</i> <i>c) Windschutz, Isolierung oder Beschattungsvorrichtungen für exponierte Wasseranlagen; und/oder</i> <i>d) abgedichtete oder geschlossene Wasserspeichersysteme.</i> <i>Die ausgewählten Maßnahmen sind an die örtlichen Gegebenheiten angepasst, einschließlich Klima, Anlagentyp und standortspezifischer Sonneneinstrahlung, Wind- oder Hitzeeinwirkung.</i> ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE und NL ist dieses Kriterium zwingend. Prüfungsnachweis <i>Bei der Sichtprüfung bestätigt der Prüfer das Vorhandensein von mindestens einer Verdunstungskontrollmaßnahme für jeden vorhandenen Anlagentyp.</i>



Wasserverschmutzung:		
3.15	Das gesamte Abwasser wird behandelt. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die ordnungsgemäße Behandlung und sichere Ableitung von Abwasser sind entscheidend für die Verringerung des ökologischen Fußabdrucks des Betriebs, den Schutz von Gewässern und die Sicherheit der Gemeinden. Dies gewährleistet auch die Einhaltung gesetzlicher und ethischer Standards im Bereich Sanitär- und Umweltmanagement. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung ist entweder an ein bestehendes öffentliches Abwassersystem angeschlossen oder lässt das Abwasser in einem eigenen Abwassersystem behandeln. Zu den Vor-Ort-Behandlungssystemen gehören Klärgruben, Biogasanlagen, künstliche Feuchtgebiete oder andere biologische Behandlungssysteme. Dieses Kriterium umfasst Abwasser aus Gästezimmern, Küchen, Badezimmern, Wäschereien, Schwimmbädern, Tagungsräumen, Thermalbädern, Spa- oder Wellnesseinrichtungen und anderen Betriebsbereichen. Das gesamte Abwasser wird gemäß den nationalen und/oder (gegebenenfalls) lokalen Rechtsvorschriften behandelt. Liegen keine diesbezüglichen Rechtsvorschriften vor, wird das Abwasser nach dem fortschrittlichsten Verfahren behandelt, das im Kontext der Einrichtung technisch und wirtschaftlich machbar ist, wobei sichergestellt wird, dass wesentliche Schadstoffe (z. B. BSB, Krankheitserreger, Schwebstoffe) auf ein Niveau reduziert werden, das eine sichere Wiederverwendung oder Einleitung ermöglicht, d. h. ohne nachteilige Auswirkungen auf die lokale Bevölkerung und die Umwelt. Ist der Betrieb an ein Abwassersystem angeschlossen, legt er eine Genehmigung, eine schriftliche Bestätigung der zuständigen Behörde oder einen anderen Anschlussnachweis vor (z. B. Versorgungsrechnungen, Dienstleistungsverträge, Überprüfung durch Dritte). Wenn der Auditor Unregelmäßigkeiten vermutet oder wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist, weist der Betrieb zudem die Einhaltung der geltenden Anforderungen an die Abwasserableitung nach. Verwendet der Betrieb eine Vor-Ort-Anlage, legt er relevante Nachweise für die gesetzliche Genehmigung und den ordnungsgemäßen Betrieb vor, wie z. B. eine gültige Installations-/Betriebsgenehmigung, eine Lizenz oder eine schriftliche Bestätigung der zuständigen Behörde sowie Wartungsprotokolle. Wird eine solche Genehmigung von keiner Behörde ausgestellt, legt der Betrieb aktuelle Ergebnisse von Wasserqualitätsuntersuchungen (z. B. BSB, pH-Wert, Trübung) vor, die belegen, dass das System Abwasser wirksam und in Übereinstimmung mit nationalen oder internationalen Einleitungs- oder Wiederverwendungsstandards behandelt. Dieses Kriterium betrifft Grauwasser und Schwarzwasser. Regenwasser ist ausgenommen, es sei denn, es wird gesammelt und über dasselbe Abwassersystem abgeleitet.



		Nach der Behandlung wird das behandelte Abwasser, soweit möglich, wiederverwendet (siehe Kriterium 3.17). Nachweis Während des Audits legt der Betrieb die Genehmigung, sonstige angemessene Unterlagen und/oder relevante Nachweise wie oben beschrieben vor, aus denen die Einhaltung der Anforderungen an die Abwasserbehandlung, -ableitung und/oder -einleitung in das Kanalisationssystem hervorgeht. Soweit möglich, wird die Einhaltung der Anforderungen durch eine Sichtprüfung bestätigt.
3.16	In gewerblichen oder professionellen Küchen ist mindestens 1 Fettabscheider installiert. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Gut funktionierende Fettabscheider (auch als Fettabscheider bekannt) tragen zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks bei, indem sie Wasser und Chemikalien einsparen und verhindern, dass Fette, Öle und Schmierstoffe (FOG) die Abflüsse verstopfen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb verfügt über mindestens einen Fettabscheider, der alle relevanten Abflussstellen versorgt, an denen FOG wahrscheinlich eingeleitet wird, wie z. B. Spülbecken, Geschirrspüler oder Bodenabläufe in Bereichen der Lebensmittelzubereitung. Dies gilt nur für Betriebe mit einer professionellen oder gewerblichen Küchen. Fettabscheider werden gemäß den Herstellerangaben und den geltenden nationalen/lokalen Vorschriften geleert und gewartet. Sie werden in regelmäßigen Abständen gereinigt, um ihre Funktionsfähigkeit sicherzustellen und Gerüche oder Überlaufen zu verhindern (gemäß den nationalen Normen oder basierend auf dem Nutzungsvolumen). Gegebenenfalls können Warnsysteme oder Sensoren installiert werden. Die gesammelten FOG-Abfälle werden gemäß den Anforderungen in Kriterium 5.4 behandelt. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Aufzeichnungen oder Rechnungen für die Reinigung von Fettabscheidern aus den letzten zwei vollen Kalenderjahren vor (Erstbewerber legen Aufzeichnungen aus dem letzten vollen Kalenderjahr vor). Soweit möglich, wird durch eine Sichtprüfung das Vorhandensein gut funktionierender Fettabscheider in den Küchenabflüssen bestätigt. Es wird überprüft, ob die Systeme ausreichend dimensioniert, regelmäßig gewartet und funktionsfähig sind. Die Inspektion kann die Überprüfung von Bauteilen wie Dichtungen, Abdeckungen, Ein- und Auslassrohren sowie die Kontrolle auf Rost oder übermäßige organische Abfälle umfassen.



3.17	Der Betrieb verwendet aufbereitetes Abwasser aus betriebseigenen oder zugelassenen externen Systemen wieder und kann aufbereitetes Abwasser extern abgeben. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Wiederverwendung von behandeltem Abwasser trägt dazu bei, den Bedarf an Süßwasserressourcen zu senken und den ökologischen Fußabdruck des Betriebs zu minimieren. Wenn dies auf sichere Weise erfolgt, unterstützt diese Praxis den Wasserschutz und die Klimaresilienz, insbesondere in wasserarmen Regionen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb behandelt und verwertet Abwasser vor Ort oder nutzt behandeltes Abwasser von einem zugelassenen externen Versorger. Umgekehrt können Betriebe mit eigenen Aufbereitungsanlagen behandeltes Abwasser an ein kommunales oder zugelassenes Wiederverwertungssystem eines Dritten abgeben oder liefern. Das wiederverwendete Abwasser wird gemäß den nationalen oder regionalen Vorschriften und den geltenden Standards für die öffentliche Gesundheit und die Umweltsicherheit (z. B. nationale Standards für die Abwasserwiederverwendung, WHO-Richtlinien oder die EU-Verordnung über die Wiederverwendung von Wasser) aufbereitet und genutzt. Es wird ausschließlich für sichere, nicht trinkbare Zwecke verwendet, wie z. B. die Bewässerung von Grünflächen, die Toilettenspülung oder Kühlsysteme, und wird niemals für den menschlichen Verzehr oder den direkten Kontakt verwendet, einschließlich der Bewässerung von Nahrungsmittelkulturen oder Gärten mit essbaren Pflanzen. Schwarzwasser darf nur wiederverwendet werden, wenn der Betrieb über die erforderliche Genehmigung verfügt und die damit verbundenen Aufbereitungs- und Überwachungsbedingungen für die beabsichtigte nicht trinkbare Nutzung einhält. Die Systeme sind so ausgelegt und werden so gewartet, dass eine Kontamination von Trinkwassernetzen, die Exposition gegenüber Aerosolen oder andere Übertragungswege von Krankheitserregern verhindert werden. Das wiederverwendete Wasser wird sicher gehandhabt, ohne nachteilige Auswirkungen auf die lokale Bevölkerung oder die Umwelt. An Orten, an denen behandeltes Abwasser verwendet wird, sollten vorzugsweise klare Beschilderungen und Sicherheitsverfahren vorhanden sein. Es wird empfohlen, die wiederverwendete Menge an behandeltem Abwasser zu überwachen und zu erfassen (z. B. in Kubikmetern pro Monat mithilfe eines Wasserzählers). Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb technische Unterlagen und/oder ein schriftliches Protokoll vor, in dem beschrieben wird, wie das behandelte Abwasser gewonnen, vor Ort behandelt, wiederverwendet und/oder an ein System eines Dritten geliefert wird. Unter bestimmten Umständen, sofern gesetzlich vorgeschrieben oder verfügbar, legt der Betrieb eine Genehmigung oder Lizenz der zuständigen Behörde vor, die bestätigt, dass die Wiederverwendung gesetzlich zulässig ist. Diese Dokumentation ist für jede Wiederverwendung von Schwarzwasser obligatorisch.
------	--	--



		Soweit möglich, wird durch eine Sichtprüfung bestätigt, dass das System zur Behandlung von Abwasser in Betrieb ist und sicher funktioniert.
--	--	---



4. ENERGIE UND CO2

Energiemanagement, HLK, Geräte und Beleuchtung, Treibhausgase

Energiemanagement:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
4.1	Der Energieverbrauch nach Quellen wird mindestens einmal im Monat erfasst. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Erfassung des Energieverbrauchs nach Energiequellen hilft dabei, Umweltauswirkungen und Energiekosten zu steuern und zu reduzieren, ermöglicht die frühzeitige Erkennung von Ineffizienzen, unterstützt datengestützte Entscheidungen und steht im Einklang mit bewährten Praktiken der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung überwacht, erfasst und versteht ihren Energieverbrauch. Der Energieverbrauch wird mindestens einmal im Monat nach Energiequelle (z. B. Strom, Gas, Fernwärme, Brennstoff, erneuerbare Energiequellen) erfasst. Die Messwerte werden systematisch erhoben und in einem nachvollziehbaren Format gespeichert. Fotos oder Screenshots sind kein akzeptables Format, und das Green Key International/National Office kann ein bestimmtes Format für die Bereitstellung der Daten verlangen, wie in der Einleitung dieses Dokuments angegeben. Die Methodik der Datenerhebung wird dokumentiert (z. B. Daten aus Versorgungsrechnungen, Gebäudemanagementsystemen, Unterzählern oder manuellen Ablesungen). Wenn monatliche Daten nicht direkt verfügbar sind (z. B. aufgrund baulicher Einschränkungen, Einschränkungen seitens der Versorgungsunternehmen, Standorte ohne Messinfrastruktur oder gemeinsam genutzte Gebäude), liefert die Einrichtung eine möglichst genaue Schätzung ihres monatlichen Energieverbrauchs. Akzeptable Methoden umfassen die Aufteilung nach Geschossfläche, Belegung oder definierten Benchmarks. In solchen Fällen wird dringend empfohlen, dass die Einrichtung separate Energiezähler installiert, um die Datengenauigkeit im Laufe der Zeit zu verbessern. Die im Rahmen dieses Kriteriums erhobenen Energieverbrauchsdaten können als Basisdaten dienen, um die Nachhaltigkeitsziele des Betriebs gemäß Kriterium 1.2 und Kriterium 1.3 zu untermauern. Sollten größere Änderungen an den oder ein erhöhter Energieverbrauch auftreten, untersucht die Einrichtung unverzüglich die Ursache und ergreift Korrekturmaßnahmen.



		Sind in verschiedenen Bereichen des Gebäudes separate Energiezähler installiert, wird empfohlen, dass die Einrichtung diese Messwerte analysiert, um einen umfassenden Überblick über relevante Maßnahmen und die unter den Kriterien 1.2 und 1.3 festzulegenden Ziele zu erhalten. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • die monatlichen Aufzeichnungen des Energieverbrauchs der letzten zwei vollen Kalenderjahre für jede genutzte Energiequelle (Erstbewerber und neu eröffnete Einrichtungen legen Daten des letzten vollen Kalenderjahres vor oder Daten von mindestens drei Monaten, falls keine historischen Daten verfügbar sind); und • Begleitdokumente, in denen die Methodik der Datenerhebung dargelegt wird (z. B. Auszüge aus Versorgungsrechnungen, BMS-Ausgaben, manuelle Protokolle). Liegt kein Datenprotokoll vor, legt der Antragsteller Fotos der Zähler vor, auf denen der Verbrauch ersichtlich ist. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb die geschätzten Daten und die Schätzmethode vor, wenn keine monatlichen Daten verfügbar sind. Während der Sichtprüfung führt der Prüfer eine Stichprobenprüfung der Begleitdokumente durch, indem er eine Stichprobe von 3 Belegen (z. B. Daten aus Versorgungsrechnungen, Ausgabedaten des Gebäudemanagementsystems, Ablesungen von Unterzählern oder manuelle Protokolle) aus 3 verschiedenen Monaten innerhalb des Berichtszeitraums überprüft (Methodik C). Sind mehrere Energiequellen, Jahre, Standorte oder Systeme betroffen, wird die Stichprobe so ausgewählt, dass sie diese Variation widerspiegelt.
4.2	Der Betrieb legt eine Standardtemperatur für Kühlung und Heizung fest. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, sich an bewährten Praktiken der Energieeffizienz zu orientieren und das Energiemanagement zu verbessern, ist die Einhaltung angemessener Temperatursollwerte für Kühlung und Heizung unerlässlich. Die Festlegung von Standardtemperaturbereichen trägt dazu bei, den Komfort zu optimieren und gleichzeitig unnötigen Energieverbrauch sowie Treibhausgasemissionen zu reduzieren. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung legt eine Standardtemperatur für die Kühlung und Beheizung von Räumen fest, wobei der Schwerpunkt auf Gäste- und Tagungsräumen liegt. Für Restaurants/Cafés (R), Sehenswürdigkeiten (A) und Konferenzzentren (CC) gilt dies für den gesamten Bereich. Als allgemeine Richtlinie gilt: Liegt die Außentemperatur über 22 °C (72 °F), wird die Kühltemperatur im Raum auf nicht unter 22 °C (72 °F) eingestellt. Liegt die Außentemperatur unter 22 °C, wird die Heiztemperatur auf nicht über 22 °C eingestellt. Gegebenenfalls können lokale Energievorschriften oder Vorgaben für Klimazonen angepasste Grenzwerte erfordern. Die Temperatureinstellungen bleiben innerhalb akzeptierter Komfortbereiche (z.



		B. ISO 7730, ASHRAE 55), und die Verwendung eines Temperaturband- n Ansatzes wird empfohlen. Die Standardtemperatur (Sollwert) wird automatisch über ein zentrales System oder manuell in jedem Raum eingestellt. Gäste können die Temperatur in den Gäste- oder Tagungsräumen weiterhin manuell oder durch Kontaktaufnahme mit der Rezeption anpassen; es wird jedoch empfohlen, dass von Gästen vorgenommene Anpassungen auf eine maximale Abweichung von 3 °C (5 °F) vom Standard-Sollwert begrenzt werden. Der Einsatz dynamischer Steuerungssysteme wie programmierbarer Thermostate, Präsenzmelder oder Gebäudeenergiemanagementsysteme (BEMS) wird empfohlen, um die Energieeffizienz und den Gästekomfort zu verbessern. Der Betrieb wird aufgefordert, sich auf nationale Gebäudeenergiestandards oder -richtlinien zu beziehen, sofern diese existieren, um die Einhaltung der Vorschriften und die kontextuelle Relevanz sicherzustellen. Nachweis durch Audit Im Rahmen des Audits legt der Betrieb seine schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) zur Einstellung und Regelung der Temperatur vor (z. B. über Thermostate, zentrale Systeme oder eine Gästeschnittstelle). Unter bestimmten Umständen, bei denen lokale Standards oder klimatische Anpassungen gelten, wird dies dokumentiert und begründet. Während der Sichtprüfung: • führt der Auditor bei HH, CHP und SA gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A Messungen in mindestens einem Tagungsraum und in Gästezimmern durch, um die eingestellte Standardtemperatur zu bestätigen und sicherzustellen, dass etwaige Übersteuerungssteuerungen innerhalb des zulässigen Bereichs bleiben; und • führt der Auditor bei R, A und CC Stichproben in mindestens einem der jeweiligen öffentlichen Bereiche der gesamten Einrichtung durch, um die eingestellte Standardtemperatur zu bestätigen und sicherzustellen, dass etwaige Übersteuerungssteuerungen innerhalb des zulässigen Bereichs bleiben, gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A.
4.3	Die Einrichtung verfügt über ein automatisches oder manuelles Verfahren zum Ausschalten von Beleuchtung und Elektrogeräten, wenn Gästezimmer, Mietobjekte und Tagungsräume nicht belegt sind. (I)	Relevanz Um sicherzustellen, dass keine Energie für das Heizen, Kühlen oder den Betrieb ungenutzter Geräte verschwendet wird, führt die Einrichtung Verfahren ein, um Beleuchtung und Elektrogeräte in ungenutzten Zimmern und Tagungsräumen auszuschalten. Diese Praxis verbessert die Energieeffizienz, senkt die Betriebskosten und verringert die mit dem Stromverbrauch verbundenen CO₂-Emissionen, was zu umfassenderen Nachhaltigkeits- und Klimazielen beiträgt. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung verfügt über ein automatisches oder manuelles Verfahren



	HH, CHP, CC	zum Ausschalten unnötiger Elektrogeräte und Beleuchtung, wenn Gästezimmer, Mietobjekte und Tagungsräume unbesetzt sind. Handelt es sich um ein manuelles Verfahren, verfügt die Einrichtung über eine schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP), die den Prozess zur Steuerung des Energieverbrauchs in ungenutzten Räumen beschreibt. Die Verfahren umfassen: • Maßnahmen für kurzfristige Zimmerleerstände (z. B. bis zu 2 Nächte/Tage), die Energiesparmaßnahmen in vorübergehend ungenutzten Gäste- und Tagungsräumen beschreiben. Dazu gehören beispielsweise: das Ausschalten aller Beleuchtungen, Klimaanlage (Elektrogeräte) und Fernseher (einschließlich der Deaktivierung des Standby-Modus, sofern möglich); sowie • Maßnahmen zur Energieeinsparung während Zeiten geringer Auslastung (z. B. unter 75 % Auslastung), die zusätzliche Energiesparmaßnahmen während solcher Zeiträume definieren. Dies umfasst vorzugsweise Maßnahmen wie die Zusammenlegung von Gästen in bestimmten Bereichen der Anlage und die Sperrung ganzer Flügel oder Etagen, um den Energieverbrauch zu minimieren, und gilt sowohl für Gäste- als auch für Tagungsräume. Die SOP ist praxisorientiert, mitarbeiterfreundlich und wird entsprechend den betrieblichen Anforderungen und technischen Systemaktualisierungen überprüft. Bei Einsatz automatisierter Systeme umfassen akzeptable Lösungen: a) Anwesenheitssensoren; b) Bewegungs-/Körperwärmesensoren; c) Gästezimmer-Managementsysteme (GRMS) oder Gebäudeenergiemanagementsysteme (BEMS); und/oder d) mobile Zugangskontrollsysteme, die in das Internet der Dinge (IoT) und intelligente Automatisierungsplattformen integriert sind. Zwar sind in einigen Einrichtungen noch herkömmliche Schlüsselkartensysteme zu finden, die für die Zwecke dieses Kriteriums akzeptabel sind, doch werden moderne und effizientere Lösungen aufgrund ihrer überlegenen Leistung, Flexibilität und positiven Gästefahrung nachdrücklich empfohlen. Gegebenenfalls entspricht das ausgewählte System den nationalen/lokalen Anforderungen an die Energieeffizienz oder an intelligente Gebäude (z. B. EU-Energieeffizienzrichtlinie, lokale Vorschriften für intelligente Gebäude oder Einrichtungen). Nachweis im Rahmen des Audits Wird während des Audits festgestellt, dass manuelle Systeme verwendet werden, legt die Einrichtung eine Kopie der Standardarbeitsanweisung (SOP) für die Steuerung des Energieverbrauchs in Gäste- und Tagungsräumen vor, die für kurze Zeiträume (bis zu 2 Nächte/Tage) oder bei geringer Auslastung (z. B. <75 %) leer stehen, einschließlich etwaiger Verfahren für Teilschließungen oder Systemoptimierungen.
--	-------------	---



		In diesem Fall bestätigt eine Sichtprüfung die Energiesparmaßnahmen in ungenutzten Bereichen. Bei der Sichtprüfung führt der Prüfer, sofern automatische Systeme verwendet werden, Stichproben in mindestens 1 Mietobjekt, 1 Tagungsraum und Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um das Vorhandensein eines automatischen Systems zum Ausschalten von Beleuchtung und Elektrogeräten zu bestätigen.
4.4	Die Einrichtung erzeugt oder bezieht 50 % der für Heizung und Kühlung verwendeten Energie aus erneuerbaren Quellen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz <i>Um den ökologischen Fußabdruck und die Treibhausgasemissionen des Betriebs zu verringern, sollte die für Heizung, Kühlung, Warmwasserbereitung und Kochen verwendete Energie zunehmend aus erneuerbaren Quellen stammen. Der Übergang von fossilen Brennstoffsystemen zu erneuerbaren Energien unterstützt Klimaziele, stärkt die Energieunabhängigkeit und fördert die langfristige betriebliche Nachhaltigkeit.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Mindestens 50 % der in der Einrichtung für Heizung und Kühlung verwendeten Energie wird über einen ununterbrochenen Zeitraum von mindestens 3 Monaten aus erneuerbaren Quellen bezogen. Dieses Kriterium gilt auch für Energie, die für Warmwasser und Kochprozesse verwendet wird.</i> <i>Erneuerbarer Strom kann vor Ort erzeugt oder extern bezogen werden, vorzugsweise von einem nahegelegenen Anbieter.</i> <i>Akzeptable Alternativen zu fossilen und nuklearen Systemen sind:</i> a) Solarthermieanlagen (z. B. Sonnenkollektoren für Warmwasser oder Raumheizung); b) geothermische Anlagen und aerothermische Wärmepumpen (z. B. Erd- oder Luftwärmepumpen); c) Biogas und der biologisch abbaubare Anteil von Biomassebrennstoffen (z. B. Holzhackschnitzel, landwirtschaftliche Abfälle); d) Windenergie; e) Wasserkraft (sofern verfügbar und nachhaltig bewirtschaftet); f) Photovoltaik-betriebene elektrische Heiz- und Kühlsysteme (sofern der Strom aus zertifizierten erneuerbaren Quellen stammt); g) Luft- und Erdwärmepumpen, die mit Strom aus erneuerbaren Quellen betrieben werden; h) zertifizierter Strom aus erneuerbaren Quellen, einschließlich Strom aus Solar-PV, Windkraft, Wasserkraft oder anderen verifizierten erneuerbaren Quellen, der zur Stromversorgung von Klimatisierungssystemen verwendet wird; i) Fernwärme- oder Fernkältenetze, bei denen die Primärenergiequelle Geothermie und/oder zertifizierte Biomasse aus nachhaltiger Herkunft und/oder die Rückgewinnung von Industrieabwärme im Rahmen eines Systems für erneuerbare Energien ist; j) zertifizierte nachhaltige Biokraftstoffe (z. B. Biodiesel), die der EU-Richt-



		linie für erneuerbare Energien (RED II / RED III) oder weltweit anerkannten Zertifizierungssystemen (z. B. RSB, ISCC) entsprechen; k) effiziente Biomasseanlagen, wie moderne Holzpelletofen oder -kessel, die die Norm EN 303-5 (Klasse 5) oder gleichwertige Standards für Energieeffizienz und niedrige Emissionen erfüllen; und/oder l) zertifizierte Biomassebrennstoffe (z. B. Holzpellets, Hackschnitzel oder Briketts), die nach Systemen wie FSC, PEFC oder gleichwertigen Systemen verifiziert wurden. Torf gilt nicht als erneuerbare Energiequelle und trägt nicht zum erforderlichen Anteil von 50 % bei. Bei Hybridanlagen wird der Anteil erneuerbarer Energien als Prozentsatz des gesamten jährlichen Energiebedarfs für Heizung und Kühlung berechnet, wobei zuverlässige Daten (z. B. Stromrechnungen, intelligente Zähler oder Bewertungen durch Dritte) herangezogen werden. Prüfungsnachweise Während des Audits legt der Betrieb die folgenden aktuellen Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass er 50 % der für Heizung und Kühlung verwendeten Energie aus erneuerbaren Quellen erzeugt oder bezieht und nicht mehr als 50 % fossiler Brennstoffe für dieselben Zwecke verwendet werden: • Systemspezifikationen, Rechnungen oder Installationsbescheinigungen für alle im Betrieb verwendeten Heiz-, Kühl-, Warmwasser- und Kochgeräte; • Dokumente zur Offenlegung der Energiequellen, wie z. B. Verträge mit Energieversorgern, Rechnungen für Brennstofflieferungen oder Herkunftsnachweise für Biokraftstoffe oder Strom (bei Bezug der Energie von einem Lieferanten); • Nachhaltigkeitszertifikate oder Unterlagen zu technischen Standards für Biomasse- oder Biokraftstoffsysteme (sofern solche Systeme genutzt werden); • Unterlagen, aus denen die technischen Spezifikationen der Anlagen zur Nutzung erneuerbarer Energien sowie Daten zur Energieerzeugung (z. B. aus Zählern oder System-Dashboards) hervorgehen; und • Berechnungen, aus denen hervorgeht, dass mindestens 50 % des Heiz-/Kühlbedarfs durch vor Ort erzeugte erneuerbare Energie gedeckt werden (sofern Energie vor Ort erzeugt wird). Wird Energie vor Ort erzeugt, bestätigt eine Sichtprüfung das Vorhandensein und die Funktionsfähigkeit der Anlagen.
4.5	Die Einrichtung erzeugt oder bezieht die gesamte für Heizung und Kühlung verwendete Energie aus erneuerbaren Quellen. (G)	Relevanz Um den ökologischen Fußabdruck und die Treibhausgasemissionen des Betriebs zu verringern, sollte die für Heizung, Kühlung, Warmwasserbereitung und Kochen verwendete Energie zunehmend aus erneuerbaren Quellen stammen. Der Übergang von fossilen Brennstoffen zu erneuerbaren Energien unterstützt Klimaziele, stärkt die Energieunabhängigkeit und fördert die langfristige betriebliche Nachhaltigkeit.



HH, CHP, SA, CC, R, A		Erwartungen an die Umsetzung Die gesamte Energie, die in der Einrichtung für Heizung und Kühlung verwendet wird, wird aus erneuerbaren Quellen bezogen. Dieses Kriterium gilt auch für Energie, die für Warmwasser und Kochprozesse verwendet wird. Erneuerbarer Strom kann vor Ort erzeugt oder extern bezogen werden, vorzugsweise von einem nahegelegenen Anbieter. Akzeptable Alternativen zu Systemen auf Basis fossiler Brennstoffe und Kernenergie sind: a) Solarthermieranlagen (z. B. Sonnenkollektoren für Warmwasser oder Raumheizung); b) geothermische Anlagen und aerothermische Wärmepumpen (z. B. Erd- oder Luftwärmepumpen); c) Biogas und der biologisch abbaubare Anteil von Biomassebrennstoffen (z. B. Holzhackschnitzel, landwirtschaftliche Abfälle); d) Windenergie; e) Wasserkraft (sofern verfügbar und nachhaltig bewirtschaftet); f) Photovoltaik-betriebene elektrische Heiz- und Kühlsysteme (sofern der Strom aus zertifizierten erneuerbaren Quellen stammt); g) Luft- und Erdwärmepumpen, die mit Strom aus erneuerbaren Quellen betrieben werden; h) zertifizierter Strom aus erneuerbaren Quellen, einschließlich Strom aus Solar-PV, Windkraft, Wasserkraft oder anderen verifizierten erneuerbaren Quellen, der zur Stromversorgung von Klimatisierungssystemen verwendet wird; i) Fernwärme- oder Fernkältenetze, bei denen die Primärenergiequelle Geothermie und/oder zertifizierte Biomasse aus nachhaltiger Herkunft und/oder die Rückgewinnung von Industrieabwärme im Rahmen eines Systems für erneuerbare Energien ist; j) zertifizierte nachhaltige Biokraftstoffe (z. B. Biodiesel), die der EU-Richtlinie für erneuerbare Energien (RED II / RED III) oder weltweit anerkannten Zertifizierungssystemen (z. B. RSB, ISCC) entsprechen; k) effiziente Biomasseanlagen, wie moderne Holzpelletofen oder -kessel, die die Norm EN 303-5 (Klasse 5) oder gleichwertige Standards für Energieeffizienz und niedrige Emissionen erfüllen; und/oder l) zertifizierte Biomassebrennstoffe (z. B. Holzpellets, Hackschnitzel oder Briketts), die nach Systemen wie FSC, PEFC oder gleichwertigen Systemen verifiziert wurden. Torf gilt nicht als erneuerbare Energiequelle und trägt nicht zum erforderlichen Anteil von 100 % bei. Bei Hybridanlagen wird der Anteil erneuerbarer Energien als Prozentsatz des gesamten jährlichen Energiebedarfs für Heizung und Kühlung berechnet, wobei zuverlässige Daten (z. B. Stromrechnungen, intelligente Zähler oder Bewertungen durch Dritte) herangezogen werden.
------------------------------	--	--



		Nachweis Während des Audits legt der Betrieb die folgenden aktuellen Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass er die gesamte für Heizung und Kühlung verwendete Energie aus erneuerbaren Quellen erzeugt oder bezieht und keine fossilen Brennstoffe mehr für diese Zwecke verwendet: • Systemspezifikationen, Rechnungen oder Installationsbescheinigungen für alle in der Einrichtung verwendeten Heiz-, Kühl-, Warmwasser- und Kochgeräte; • Dokumente zur Offenlegung der Energiequellen, wie z. B. Verträge mit Energieversorgern, Rechnungen für Brennstofflieferungen oder Herkunftsnachweise für Biokraftstoffe oder Strom (beim Kauf der Energie von einem Lieferanten); • Nachhaltigkeitszertifikate oder Unterlagen zu technischen Standards für Biomasse- oder Biokraftstoffsysteme (sofern solche Systeme genutzt werden); • Unterlagen, aus denen die technischen Spezifikationen der Anlagen für erneuerbare Energien sowie Daten zur Energieerzeugung (z. B. aus Zählern oder System-Dashboards) hervorgehen; und • Berechnungen, die belegen, dass zumindest der gesamte Heiz-/Kühlbedarf durch vor Ort erzeugte erneuerbare Energie gedeckt wird (sofern Energie vor Ort erzeugt wird). Wird Energie vor Ort erzeugt, bestätigt eine Sichtprüfung das Vorhandensein und die Funktionsfähigkeit der Anlagen.
4.6	Der Betrieb erzeugt oder bezieht mindestens 50 % Strom aus erneuerbaren Energien und/oder mit Umweltzeichen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Dieses Kriterium fördert den Übergang zu saubereren Energiesystemen und zeigt das Engagement des Betriebs für den Klimaschutz, da Strom aus erneuerbaren Energien und mit Umweltzeichen die mit dem Energieverbrauch verbundenen Treibhausgasemissionen erheblich reduziert. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb deckt mindestens 50 % seines gesamten Stromverbrauchs mit Strom aus erneuerbaren Quellen (Sonnenkollektoren, Windkraft, Biomasse, Biogas aus organischen Abfällen, Wasserkraft oder geothermische Wärme usw.). Erneuerbarer Strom kann vor Ort erzeugt oder extern bezogen werden, vorzugsweise von einem Lieferanten in der Nähe. Akzeptable Alternativen zu fossilen und nuklearen Systemen sind unter anderem: a) Photovoltaikanlagen; b) Windenergie; c) Wasserkraft, sofern verfügbar und nachhaltig bewirtschaftet; d) Geothermie; e) Strom, der aus Biogas oder aus dem biologisch abbaubaren Anteil von Biomasse erzeugt wird; f) Strom, der aus zertifizierter, nachhaltig gewonnener Biomasse erzeugt



		wird; und/oder g) Strom, der im Rahmen zertifizierter Verträge über erneuerbaren Strom geliefert wird, einschließlich Solar-, Wind-, Wasser- oder anderer nachgewiesener erneuerbarer Quellen. Der Betrieb wird nachdrücklich dazu angehalten, sicherzustellen, dass sein gesamter Stromverbrauch aus erneuerbaren Quellen stammt; um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen jedoch mindestens 50 % des Stromverbrauchs des Betriebs aus erneuerbaren Quellen stammen. Sofern verfügbar, wird der Betrieb außerdem dazu angehalten, von Dritten verifizierten Strom mit anerkannten Nachhaltigkeitsanforderungen (z. B. Berücksichtigung der biologischen Vielfalt, Beitrag zur erneuerbaren Infrastruktur oder soziale Auswirkungen) zu beziehen, wie z. B. Strom mit internationalem oder nationalem Öko-Label. Diese Quellen weisen im Vergleich zu fossilen Brennstoffen deutlich geringere Treibhausgasemissionen auf und entsprechen den Definitionen der EU-Richtlinie über erneuerbare Energien (RED II/RED III) sowie gleichwertigen internationalen Rahmenwerken. Nachweis durch das Audit Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • Verträge, Zertifikate oder externe schriftliche Nachweise, aus denen der/die Stromversorger und der Anteil an Strom aus erneuerbaren Quellen oder von Dritten verifiziertem (z. B. mit einem Umweltzeichen versehenem) Strom hervorgehen; • die letzte Stromrechnung; und • Herkunftsnachweise (GOs) oder gleichwertige Nachverfolgungssysteme in anderen Regionen (z. B. RECs, I-RECs), die den Anteil erneuerbarer Energien dokumentieren.
4.7	Der Betrieb erzeugt oder bezieht ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energien und/oder mit Umweltzeichen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Dieses Kriterium fördert den Übergang zu saubereren Energiesystemen und zeigt das Engagement des Betriebs für den Klimaschutz, da erneuerbarer und mit einem Umweltzeichen versehener Strom die mit dem Energieverbrauch verbundenen Treibhausgasemissionen erheblich reduziert. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung deckt 100 % ihres gesamten Stromverbrauchs mit Strom aus erneuerbaren Quellen (Sonnenkollektoren, Windkraft, Biomasse, Biogas aus organischen Abfällen, Wasserkraft oder geothermische Wärme usw.). Der Strom aus erneuerbaren Quellen kann vor Ort erzeugt oder extern bezogen werden, vorzugsweise von einem Lieferanten in der Nähe. Akzeptable Alternativen zu fossilen und nuklearen Systemen sind unter anderem: a) Photovoltaikanlagen; b) Windenergie;



		c) Wasserkraft, sofern verfügbar und nachhaltig bewirtschaftet; d) Geothermie; e) Strom aus Biogas oder aus dem biologisch abbaubaren Anteil von Biomasse; f) Strom aus zertifizierter, nachhaltig gewonnener Biomasse; und/oder g) Strom, der im Rahmen zertifizierter Verträge über erneuerbaren Strom geliefert wird, einschließlich Solar-, Wind-, Wasser- oder anderer verifizierter erneuerbarer Quellen. Sofern verfügbar, wird der Betrieb zudem dazu angehalten, von Dritten verifizierten Strom mit anerkannten Nachhaltigkeitsanforderungen (z. B. Berücksichtigung der Biodiversität, Beitrag zur erneuerbaren Infrastruktur oder soziale Auswirkungen) zu beziehen, wie z. B. international oder national mit einem Öko-Label versehenen Strom. Diese Quellen weisen im Vergleich zu fossilen Brennstoffen deutlich geringere Treibhausgasemissionen auf und stehen im Einklang mit den Definitionen der EU-Richtlinie über erneuerbare Energien (RED II/RED III) und gleichwertigen internationalen Rahmenwerken. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In SE ist dieses Kriterium für alle Kategorien zwingend. In NO ist dieses Kriterium für H&H zwingend. Prüfungsnachweise Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • Verträge, Zertifikate oder externe schriftliche Nachweise, aus denen der/die Stromversorger und der Anteil an erneuerbarem oder von Dritten verifiziertem (z. B. mit einem Öko-Label versehenem) Strom hervorgehen; • die letzte Stromrechnung; und • Herkunftsnachweise (GOs) oder gleichwertige Nachverfolgungssysteme in anderen Regionen (z. B. RECs, I-RECs), die den Anteil erneuerbarer Energien dokumentieren.
4.8	75 % der Fenster sind energieeffizient und erfüllen einen höheren Standard als die nationalen/ lokalen Vorschriften. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Fenster können aufgrund von Wärmeverlusten im Winter und Wärmegewinnen im Sommer erheblich zum erhöhten Energieverbrauch in der Einrichtung beitragen, wodurch der Bedarf an Heizung oder Kühlung steigt. Schlecht isolierte oder einfach verglaste Fenster sind besonders ineffizient und führen zu einem höheren Energieverbrauch für die Aufrechterhaltung des Raumkomforts. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung verfügt über Fenster, die entsprechend den lokalen klimatischen Gegebenheiten so konzipiert oder nachgerüstet wurden, dass Wärmeverluste oder Wärmegewinne reduziert werden. Einrichtungen in Gebieten mit kaltem Klima sorgen für eine hohe Wärmedämmung (z. B. Dreifachverglasung), und Einrichtungen in Gebieten mit heißem Klima verfügen über Fenster, die auf andere Weise energieeffizient sind (z. B. sonnenreflektierendes Material an den Fenstern, Jalousien oder andere Arten von Sonnenschutz usw.). In Gebieten mit sehr heißem oder kaltem Klima kann



		die Einrichtung auch Einschränkungen hinsichtlich der Möglichkeit zum Öffnen von Fenstern vorsehen. Um dieses Kriterium zu erfüllen, müssen mindestens 75 % der Fenster vor Ort über eine angemessene Wärmedämmung oder energieeffiziente Lösungen verfügen, die die nationalen/lokalen gesetzlichen Standards übertreffen. Wo ein vollständiger Fensteraustausch nicht möglich ist, wird empfohlen, für nicht konforme Fenster Wärmedämmhilfen wie Vorhänge oder Isolierfolien anzubringen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In Frankreich verfügen 75 % der Fenster über Doppelverglasung oder eine höhere Energieeffizienz, und dieses Kriterium ist zwingend. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung ein zusammenfassendes Dokument vor, das Folgendes enthält: • eine Beschreibung der Wärmedämmung oder der energieeffizienten Eigenschaften aller Fenster (z. B. Verglasungsart, Reflexionsfolie, Beschattung oder Dämmhilfen für ältere Fenster); und • eine Erklärung (vorzugsweise von einem externen Experten, z. B. Architekt/Ingenieur/Berater), die bestätigt, dass mindestens 75 % der Fenster die nationalen/lokalen Standards übertreffen oder dass geeignete Ausgleichsmaßnahmen getroffen wurden. Während der Sichtprüfung führt der Prüfer Stichproben in mindestens 1 Lobby, 1 Restaurant, 1 Konferenzraum, 1 Flur, 1 Personalbereich sowie in Gästezimmern durch, wobei er die im Glossar beschriebene Methodik A anwendet, um die Fenstertypen zu bestätigen (Methodik B).
4.9	Mindestens alle 6 Jahre wird ein externes Energieaudit durchgeführt. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Durchführung regelmäßiger externer Energieaudits vermittelt ein umfassendes Verständnis darüber, wo und wie Energie innerhalb der Einrichtung verbraucht wird, und unterstützt so eine fundierte Entscheidungsfindung für Energiesparmaßnahmen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb führt mindestens alle 6 Jahre ein externes Energieaudit durch. Das Energieaudit zielt darauf ab, den Gesamtenergieverbrauch des Betriebs zu senken sowie den Anteil der genutzten erneuerbaren Energiequellen zu erhöhen. Das Energieaudit wird von einem externen qualifizierten Fachmann durchgeführt, beispielsweise einem unabhängigen Energieberater oder einem Fachberater von lokalen oder nationalen Behörden. Ein Energieausweis oder eine Energieerklärung allein erfüllt die Anforderungen dieses Kriteriums nicht. Das Energieaudit identifiziert Bereiche mit hohem Energieverbrauch in der Einrichtung. Der Auditbericht enthält zudem Empfehlungen und einen



		Aktionsplan mit Vorschlägen zur Senkung des Energieverbrauchs, den geschätzten Auswirkungen, den finanziellen Kosten und der erwarteten Amortisationszeit solcher Maßnahmen. Es wird außerdem dringend empfohlen, im Rahmen des Audits eine thermografische Untersuchung durchzuführen, um Temperaturunterschiede an den Oberflächen von Gebäuden festzustellen und spezifische Bereiche zu identifizieren, in denen Energie verloren geht (z. B. durch schlecht isolierte Wände, Fenster, Türen, Dächer oder im Bereich von HLK-Anlagen). Nachweis der Prüfung Während des Audits legt der Betrieb den Bericht des in den letzten 6 Jahren durchgeführten Energieaudits vor. Unter bestimmten Umständen, wenn sich der Betrieb in einem größeren Gebäude befindet und nur begrenzten Einfluss auf die gemeinsame Infrastruktur hat, kann sich das Audit auf den Energieverbrauch und die Systeme innerhalb des Betriebsbereichs des Betriebs beschränken.
4.10	Mindestens eine nachhaltige Dämmmaßnahme wird umgesetzt. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Eine verbesserte Wärmedämmung reduziert Wärmeverluste und unerwünschten Wärmegewinn, wodurch die Energieeffizienz und der thermische Komfort des Gebäudes erheblich gesteigert werden. Eine wirksame Dämmung senkt den Energieverbrauch für Heizung und Kühlung, senkt die Betriebskosten und trägt zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen bei. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung ergreift mindestens eine Dämmmaßnahme zur Verbesserung der thermischen Leistung des Gebäudes. Dazu können gehören: a) die Dämmung von Warmwasserleitungen oder Zu- und Abluftkanälen; b) Wärmedämmung in mindestens einem Bereich, z. B. Dachböden, Wänden, Böden oder Decken; und/oder c) Anbringung von wärmereflektierenden Platten hinter Heizkörpern. Vor der Auswahl oder Installation von Dämmstoffen führt der Betrieb eine fachliche Begutachtung durch oder befolgt dokumentierte fachliche Leitlinien (z. B. im Rahmen eines externen Energieaudits), um sicherzustellen, dass je nach Standort und/oder Eigenschaften des Gebäudes die wirksamsten Maßnahmen ergriffen werden. Es werden ausschließlich nachhaltige Dämmstoffe verwendet, wie z. B. Holzwolle, Kork, Hanf, Zellulosewatte oder andere emissionsarme, nachwachsende oder recycelte Materialien mit nachgewiesenen Umweltprofilen. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Nachweise über die Dämmarbeiten und die verwendeten Materialien vor. Zu den akzeptierten Unterlagen gehören Rechnungen, Installationsberichte, Produktspezifikationen oder Fotos. Außerdem werden Nachweise über eine fachliche Begutachtung oder



		Beratung vorgelegt.
4.11	An strategisch wichtigen Stellen werden separate Zähler zur Energieüberwachung installiert. (G) HH, CHP, CC, R, A	Relevanz Die Bereitstellung genauerer Informationen über die verschiedenen Energieverbrauchsstufen im Betrieb durch zusätzliche/separate Zähler ermöglicht es diesem, bessere Zielstrategien zur Senkung des Energieverbrauchs zu entwickeln. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung installiert zusätzliche oder separate Zähler für Strom, Gas oder andere lokal relevante Energiequellen (z. B. Fernwärme), insbesondere in Bereichen mit hohem Energieverbrauch (z. B. Küchen, beheizte Schwimmbäder, Fitness- und Wellnessbereiche, extern verwaltete Betriebe usw.). In Anbetracht der Tatsache, dass bestimmte Energiequellen, wie z. B. Gas, möglicherweise nicht in allen Ländern relevant sind oder häufig genutzt werden, liegt der Schwerpunkt auf den vor Ort geltenden Energiequellen, je nach Kontext des Betriebs. Werden zusätzliche Zähler installiert, müssen die Verbrauchsdaten jedes Zählers erfasst und aufgezeichnet werden. Können die Messwerte der verschiedenen Zähler häufiger als einmal im Monat erfasst werden, liefert dies detailliertere Informationen über den Verbrauch. Prüfungsnachweise Während der Sichtprüfung überprüft der Auditor das Vorhandensein von Unterzählern und die angewandte Methodik zur Verbrauchsüberwachung.
Heizung, Lüftung, Klimatechnik, Geräte und Beleuchtung:		
4.12	Es sind Steuerungssysteme für Lüftung, Komfortheizung und Komfortkühlung vorhanden. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Heizungs-, Kühlungs- und Lüftungssysteme gehören zu den größten Energieverbrauchern in Beherbergungsgebäuden. Eine effiziente Steuerung dieser Systeme senkt den Energieverbrauch und verringert die Treibhausgasemissionen. Intelligente Zoneneinteilung und reaktionsfähige Steuerungsmaßnahmen gewährleisten Komfort ohne unnötige Energieverschwendung. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung verfügt über ein System zur Steuerung der Lüftung, Komfortheizung und Komfortkühlung, um die Energieeffizienz zu verbessern. Die Einrichtung kann ein zentralisiertes oder dezentralisiertes, teilweise oder vollständig automatisiertes System (ein Gebäudemanagementsystem) nutzen, um die Lüftungs-, Heizungs- und Kühlungssysteme anzupassen oder abzuschalten und so Energie zu sparen. Zu den Steuerungsmaßnahmen können beispielsweise eine belegungsgesteuerte oder CO₂-gesteuerte Lüftung, reduzierte Betriebszeiten oder die Temperaturregelung von Heizung und Kühlung gehören. Wird ein teilweise computergesteuertes System verwendet, sind die Verfahren zur Verwaltung des Systems nachweisbar.



		Wird das Steuerungssystem manuell bedient, wendet die Einrichtung schriftliche Verfahren an, in denen beschrieben wird, wie Lüftung, Heizung und Kühlung für das zuständige Personal angepasst werden (z. B. Einstellen von Thermostaten in Gästezimmern oder Einstellen von Lüftungs-Timern in Konferenzräumen). Unterstützende Maßnahmen wie das Schließen von Vorhängen oder Jalousien zur Verringerung von Wärmegewinn oder -verlust können ebenfalls angewendet werden. Gegebenenfalls unterteilt die Einrichtung die Räumlichkeiten in separate Zonen (z. B. Gästezimmer, Konferenzräume, Wellnessbereiche), sodass Belüftung, Heizung und Kühlung für jeden Bereich unabhängig voneinander eingestellt werden können. Das Steuerungssystem berücksichtigt saisonale Schwankungen sowie Nutzungs- und Nichtnutzungsmuster in verschiedenen Bereichen der Einrichtung (z. B. Gästezimmer, Konferenzräume, Restaurantbereiche, sonstige öffentliche Bereiche usw.) im Einklang mit den in Kriterium 4.2 festgelegten Temperaturgrenzwerten. Nachweis Wird während des Audits festgestellt, dass manuelle Systeme verwendet werden, legt die Einrichtung die schriftlichen Verfahren zur Steuerung von Lüftung, Heizung und Kühlung vor, die dem zuständigen Personal bekannt sind. Bei der Sichtprüfung überprüft der Prüfer, ob ein automatisiertes oder manuelles Gebäudemanagementsystem vorhanden ist.
4.13	Lüftungs-, Komfortheizungs- und Kühlsysteme werden mindestens einmal jährlich überprüft und ordnungsgemäß gewartet. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Gut gewartete Lüftungs-, Heizungs- und Kühlsysteme senken den Energieverbrauch, verhindern unnötige Emissionen und gewährleisten die Raumluftqualität sowie den thermischen Komfort. Routinemäßige Überprüfungen verlängern zudem die Lebensdauer der Anlagen und tragen dazu bei, Ineffizienzen oder Kältemittellecks frühzeitig zu erkennen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb überprüft und wartet Lüftungs-, Heizungs- und Kühlsysteme mindestens einmal pro Jahr. Die Überprüfungen werden vorzugsweise von einem externen zertifizierten Fachmann durchgeführt; interne Überprüfungen sind jedoch zulässig, wenn der Betrieb über qualifiziertes Personal verfügt und die nationalen Vorschriften einhält. Die Überprüfung der Lüftungsanlage umfasst mindestens: • Filterwechsel; • Reinigung von Kanälen, Diffusoren und sichtbaren Lüftungsöffnungen; • Inspektion und Reinigung von Wärmetauschern sowie Zu- und Abluftsystemen; und • Überprüfung der Filterdichtheit und der korrekten Luftverteilung, sofern relevant. Die Überprüfung von Heiz- und Kühlsystemen (z. B. Heizkessel,



		Wärmepumpen, Fernwärmesysteme, Kältemaschinen, Klimaanlage) umfasst mindestens: • Inspektion der wichtigsten Komponenten (z. B. Druck, Ventile, Flüssigkeitsstände, Vibrationen); und • Reinigung oder Austausch von Filtern sowie Reinigung von Wärmetauschern. Manuelle Überprüfungen werden auch dann durchgeführt, wenn automatische Alarmer oder Überwachungssysteme vorhanden sind. Alle festgestellten Probleme (z. B. Undichtigkeiten, defekte Thermostate, verstopfte Kanäle) werden innerhalb von 2 Monaten behoben. Nachweis der Prüfung Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • ein Wartungsprotokoll oder eine schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP), in der die Systeme, die Häufigkeit der Kontrollen, das zuständige Personal und der Zeitrahmen für Reparaturen beschrieben sind; und • Berichte oder Checklisten aus den letzten 12 Monaten (intern oder extern).
4.14	Mindestens 80 % aller Glühlampen im Betrieb sind LED-Lampen oder weisen hinsichtlich Energieeffizienz, Lichtausbeute und Lebensdauer eine gleichwertige oder überlegene Leistung auf. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Der Einsatz energieeffizienter Beleuchtungstechnologien senkt den Stromverbrauch erheblich, verringert die Treibhausgasemissionen und reduziert die langfristigen Betriebskosten. Die Umstellung auf LEDs oder gleichwertige Hochleistungsbeleuchtung unterstützt ein nachhaltiges Energiemanagement und verbessert die Gesamteffizienz des Gebäudes. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt sicher, dass mindestens 80 % aller in Gästezimmern, öffentlichen Bereichen (einschließlich Lobbys, Restaurants, Konferenzräumen und Fluren) sowie in Personalbereichen verwendeten Leuchtmittel entweder LED-Lampen oder alternative Beleuchtungstechnologien sind, die in Bezug auf Energieeffizienz, Lichtausbeute (Lichtleistung pro Watt) und Nennlebensdauer den LEDs entsprechen oder diese übertreffen. Es wird empfohlen, dass die Einrichtung beim Kauf neuer Leuchtmittel diejenigen mit der höchsten auf dem Markt verfügbaren Energieeffizienz auswählt. Technologien wie Glühlampen, Halogenlampen oder Kompaktleuchtstofflampen (CFLs) erfüllen diesen Maßstab nicht und werden ausgemustert. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In DK, NL und PT sind mindestens 90 % aller Leuchtmittel in der Einrichtung LED-Leuchtmittel oder weisen hinsichtlich Energieeffizienz, Lichtausbeute und Lebensdauer eine gleichwertige oder überlegene Leistung auf. In FR sind mindestens 80 % aller Leuchtmittel in der Einrichtung LED-Leuchtmittel oder weisen hinsichtlich Energieeffizienz, Lichtausbeute und Lebensdauer eine gleichwertige oder überlegene Leistung auf und werden von den nationalen Behörden als energieeffizient eingestuft.



		Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen (z. B. eine Liste) mit der geschätzten Anzahl der installierten Glühbirnen vor, aus denen der Glühbirnentyp (z. B. LED, CFL) hervorgeht, oder Rechnungen, die die Einhaltung der 80-%-Schwelle belegen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens 1 Lobby, 1 Restaurant, 1 Konferenzraum, 1 Flur, 1 Personalbereich und in Gästezimmern durch, wobei er die im Glossar beschriebene Methodik A anwendet, um die Lampentypen zu bestätigen (Methodik B).
4.15	Die Außenbeleuchtung wird auf ein Minimum reduziert und/oder ist mit automatischen Abschaltensensoren ausgestattet. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Um den ökologischen Fußabdruck und die Betriebskosten zu reduzieren, verwaltet die Einrichtung die Außenbeleuchtung so, dass unnötiger Energieverbrauch minimiert wird. Eine verantwortungsvolle Lichtplanung trägt dazu bei, Lichtverschmutzung und deren negative Auswirkungen auf die lokale Biodiversität zu verringern, während Funktionalität und Sicherheit gewahrt bleiben. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung verfügt über ein System zur Reduzierung des Energieverbrauchs der Außenbeleuchtung. Die Einrichtung minimiert den Energieverbrauch der Außenbeleuchtung, indem sie entweder die Beleuchtung in bestimmten Nachtzeiten ausschaltet und/oder Sensoren installiert, die die Beleuchtung nur bei Bewegungserkennung einschalten. Die Beleuchtungssysteme sind an die spezifischen Funktions- und Sicherheitsanforderungen der verschiedenen Außenbereiche angepasst, wobei unnötiger Verbrauch minimiert wird. Die Einrichtung wird dazu angehalten, ihre Beleuchtungsstrategien an nationale und internationale Energieeffizienzstandards für Gebäude (z. B. die IEA-Richtlinien zur Energieeffizienz in Gebäuden) anzupassen, die anerkennen, dass digitale Steuerungen wie Zeitschaltuhren und intelligente Beleuchtung den Energieverbrauch um bis zu 40 % senken können. Besonderes Augenmerk wird auf eine biodiversitätsbewusste Lichtplanung gelegt, insbesondere in ökologisch sensiblen Bereichen, in denen Lichtverschmutzung durch folgende Maßnahmen gemindert wird: a) abgeschirmte Leuchten, die das Licht nach unten lenken; b) Einsatz von Beleuchtung mit geringer Intensität und warmer Farbtemperatur (<3000 K); c) Minimierung der Beleuchtung in der Nähe von natürlichen Lebensräumen oder Nistplätzen; d) sensorbasierte Straßenbeleuchtung; und/oder e) andere relevante Methoden. ① Anmerkung zur nationalen Anpassung: In Frankreich wird die Außenbeleuchtung tagsüber ausgeschaltet, sofern dies sicher und gesetzlich zulässig ist; dekorative Beleuchtung wird in den nächtlichen Nebenzeiten ausgeschaltet, und die Wegbeleuchtung wird gemäß den



		Sicherheitsanforderungen durch Sensoren oder Zeitschaltuhren geregelt. Prüfungsnachweise Bei der Sichtprüfung überprüft der Prüfer die eingesetzten Beleuchtungslösungen, einschließlich der Arten von Steuerungssystemen und deren Anordnung in Außenbereichen. Es wird überprüft, ob die gemeldeten Maßnahmen zur Reduzierung der Außenbeleuchtung umgesetzt wurden.
4.16	Neu angeschaffte elektronische Geräte in der Einrichtung werden gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem als energieeffizient eingestuft. (I/G) HH, CHP, SA (I) CC, A, R (G) ①	Relevanz Elektronische Geräte wie Fernseher, Wasserkocher, Klimaanlage und Ventilatoren sind weit verbreitet und können erheblich zum Energieverbrauch beitragen. Die Wahl energieeffizienter Modelle verringert den ökologischen Fußabdruck und die Betriebskosten von Beherbergungsbetrieben. Erwartungen an die Umsetzung Wenn die Einrichtung in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) elektronische Geräte angeschafft hat, werden diese Geräte gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem (z. B. EU-Energieeffizienzlabel, Energy Star, südkoreanisches EHS usw.) als energieeffizient eingestuft. Wenn für einen bestimmten Gerätetyp kein Label oder keine Energieeffizienzklasse existiert, wählt die Einrichtung auf der Grundlage eines Vergleichs von mindestens drei vergleichbaren Modellen eine der energieeffizientesten Optionen aus, die auf dem lokalen Markt erhältlich sind. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In den Niederlanden ist dieses Kriterium für alle Kategorien zwingend vorgeschrieben. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • eine Liste oder Rechnungen der innerhalb der letzten 24 Monate (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monate (bei Erstantragstellern) gekauften elektronischen Geräte, einschließlich Kaufdatum, Marke/Modell, Standort (z. B. Zimmernummer oder Block); und • technische Datenblätter oder Energieetiketten, aus denen der tägliche Energieverbrauch in kWh/Tag oder die Einstufung in einem anerkannten nationalen Energieeffizienzlabel-System hervorgeht. Unter bestimmten Umständen, wenn kein Energieeffizienzlabel verfügbar ist, legt der Betrieb einen kurzen Marktvergleich von mindestens drei vergleichbaren Produkten vor, aus dem hervorgeht, dass das ausgewählte Modell einen geringeren oder gleichen Energieverbrauch aufweist als andere zum Zeitpunkt des Kaufs verfügbare vergleichbare Produkte.
4.17	Neu angeschaffte Minibars dürfen einen Energieverbrauch von 0,6 kWh/Tag	Relevanz Dieses Kriterium zielt darauf ab, den ökologischen Fußabdruck und die Betriebskosten zu verringern, indem unnötiger Energieverbrauch durch Geräte in Gästezimmern minimiert wird. Minibars und Kompaktkühlschränke verbrauchen kontinuierlich Energie, und die Einschränkung ihrer Nutzung



nicht überschreiten oder müssen gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem als energieeffizient eingestuft sein. (I) HH ①	oder die Auswahl hocheffizienter Modelle senkt den Gesamtstrombedarf und die Emissionen erheblich. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung vermeidet vorzugsweise den Einsatz von Minibars oder Kompaktkühlschränken in den Gästezimmern. Wenn die Einrichtung in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) Minibars oder Kompaktkühlschränke in den Gästezimmern installiert hat, dürfen diese einen maximalen täglichen Energieverbrauch von 0,6 kWh/Tag oder weniger aufweisen, basierend auf den technischen Spezifikationen des Herstellers oder Lieferanten, oder sie müssen gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienzlabel-System (z. B. EU-Energieeffizienzlabel, Energy Star, südkoreanisches EHS usw.). Es wird dringend empfohlen, dass die neuen Geräte natürliche Kältemittel (z. B. R600a, R290) oder Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) unter 100 verwenden. In Ländern, in denen solche Kennzeichnungssysteme nicht gelten oder in denen Produkte keine Kennzeichnung tragen, legt der Betrieb technische Unterlagen vor, aus denen der Energieverbrauch des Produkts in kWh/Tag hervorgeht, sowie Unterlagen, die belegen, dass das ausgewählte Gerät auf der Grundlage eines Vergleichs von mindestens drei vergleichbaren Modellen eine der energieeffizientesten Optionen auf dem lokalen Markt darstellt. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR, NL, NO, SE dürfen neu gekaufte Minibars einen Energieverbrauch von 0,3 kWh/Tag nicht überschreiten oder müssen gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem als energieeffizient eingestuft sein. Nachweis im Rahmen des Audits Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • eine Liste der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monaten (bei Erstantragstellern) gekauften Minibar-Geräte, einschließlich Kaufdatum, Marke/Modell, Standort (z. B. Zimmernummer oder Block); und • technische Datenblätter oder Energieetiketten, aus denen der tägliche Energieverbrauch in kWh/Tag oder die Einstufung in einem anerkannten nationalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem hervorgeht. Unter bestimmten Umständen, wenn kein Energieeffizienzlabel verfügbar ist, einen kurzen Marktvergleich von mindestens 3 vergleichbaren Produkten, aus dem hervorgeht, dass das ausgewählte Modell einen geringeren oder gleichen Energieverbrauch aufweist als andere zum Zeitpunkt des Kaufs verfügbare vergleichbare Produkte. Wenn der Prüfer während der Sichtprüfung Unstimmigkeiten feststellt oder bei der Dokumentenprüfung Unregelmäßigkeiten vermutet, führt er Stichproben in den Gästezimmern nach der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um das Modell im Zimmer zu überprüfen.
--	---



4.18	Kühl- und Heizgeräte werden regelmäßig gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und den Empfehlungen des Herstellers gewartet. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Kühlschränke, Kühl-/Gefriergeräte, Öfen und Wärmeschränke sind im Dauerbetrieb und stellen in Gastronomiebetrieben eine erhebliche Energielast dar. Regelmäßige Wartung (einschließlich Dichtheitsprüfungen und Abtauen) gewährleistet optimale Leistung, unterstützt die Lebensmittelsicherheit und verringert die Umweltbelastung. Ordnungsgemäße Verfahren, die den nationalen Rechtsvorschriften und den Empfehlungen der Hersteller entsprechen, sind für die Gewährleistung von Sicherheit, Compliance und Nachhaltigkeit unerlässlich. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb führt mindestens einmal jährlich (vorzugsweise häufiger) eine regelmäßige Wartung aller Kühlschränke, Kühl- und Gefriergeräte, Wärmeschränke und Öfen durch. Im Rahmen der regelmäßigen Wartung stellt der Betrieb sicher, dass: die Geräte über intakte Türdichtungen verfügen, die ordnungsgemäß schließen und keine Anzeichen von Beschädigungen oder Verformungen aufweisen, kein überschüssiges Eis in den Gefriergeräten vorhanden ist und defekte Türdichtungen sofort repariert oder ersetzt werden. Die Wartungsmaßnahmen entsprechen den nationalen Vorschriften in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Energieeffizienz und Arbeitssicherheit und richten sich nach den Wartungs- und Instandhaltungsempfehlungen des Herstellers für die jeweiligen Gerätetypen. Nachweis im Rahmen des Audits Während des Audits legt der Betrieb Nachweise für die Umsetzung vor, wie z. B. Wartungsprotokolle oder Checklisten, aus denen Dichtungsprüfungen und im letzten Jahr durchgeführte Abtaumaßnahmen hervorgehen, sowie Rechnungen oder Serviceberichte für durchgeführte Reparaturen oder Austauscharbeiten. Während der Sichtprüfung führt der Auditor in mindestens einer Küche eine Stichproben nach der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um zu überprüfen, ob die Türdichtungen an einer Stichprobe von mindestens zwei Geräten (ein Kühl- und ein Heizgerät, falls zutreffend) intakt sind und in mindestens einem Gefriergerät kein übermäßiger Eisbefall vorliegt, oder um ein automatisches Abtausystem zu überprüfen (Methodik B).
4.19	Neu angeschaffte Kühl-, Lüftungs-, Heiz- und Kühlgeräte verwenden Kältemittel, die frei von HCFCs oder CFCs sind. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Der Ausstieg aus ozonabbauenden und stark treibhauswirksamen Kältemitteln wie HCFCs und CFCs reduziert Treibhausgasemissionen und unterstützt die Einhaltung internationaler Umweltprotokolle. Die Auswahl von Geräten, die sichere, umweltschonende Kältemittel verwenden, trägt zum Klimaschutz und zu einem nachhaltigen Betrieb bei. Erwartungen an die Umsetzung Keines der Geräte für Kühlung, Lüftung, Heizung und Klimatisierung (z. B. Kältemaschinen, Wärmepumpen, Split-Systeme, gewerbliche Kühl- und Gefriergeräte), die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder



		6 Monaten (bei Erstantragstellern) von der Einrichtung angeschafft wurden, dürfen keine HCFC-Verbindungen (Fluorchlorkohlenwasserstoffe) enthalten, einschließlich Übergangskältemitteln wie R-22 und R-123, da diese Treibhausgase sind und zum Ozonabbau beitragen. Wenn gebrauchte Geräte angeschafft werden, dürfen diese keine FCKW-Kältemittel enthalten. Alle Geräte entsprechen den nationalen und lokalen Rechtsvorschriften bezüglich des Ausstiegs aus Kältemitteln und der Umweltsicherheit. Nachweis durch das Audit Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor (z. B. technische Datenblätter, Kaufbelege, Systemspezifikationen), die bestätigen, dass alle in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monaten (bei Erstantragstellern) erworbenen Kälte-, Heizungs-, Kühl- und Lüftungsanlagen den oben aufgeführten Anforderungen entsprechen.
4.20	Für Systeme, die Kältemittel enthalten, wird eine jährliche Dichtheitsprüfung durchgeführt, und Kältemittelnachfüllungen aus dem letzten vollen Kalenderjahr werden erfasst. (I) HH, KWK, CC, R, A	Relevanz Kältemittel sind starke Treibhausgase. Die Nachverfolgung von Nachfüllvorgängen hilft bei der Identifizierung von Leckagen, unterstützt die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und ermöglicht genaue Berechnungen der Klimaauswirkungen. Dies ist ein wichtiger Schritt zur Emissionsreduzierung und zum Übergang zu klimafreundlichen Alternativen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb führt eine jährliche Dichtheitsprüfung für alle kältemittelhaltigen Anlagen durch und dokumentiert alle Kältemittel-Nachfüllungen des letzten vollen Kalenderjahres. Für jede Kältemittel-Nachfüllung erfasst der Betrieb mindestens: • die Art des verwendeten Kältemittels (z. B. R404A, R134a, R600a, R290) und • die Menge des nachgefüllten Kältemittels, ausgedrückt in Kilogramm (kg) oder CO₂e. Diese Dokumentation wird von einem zertifizierten Techniker oder autorisiertem internem Personal unterzeichnet, in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für den Umgang mit F-Gasen und Eingriffen in Kältemittelkreisläufe. Jede Kältemittel-Nachfüllung wird zudem als Leckageereignis erfasst und in der CO₂-Bilanz oder Klimabilanz des Betriebs berücksichtigt (siehe Kriterium 4.27). Wenn im vorangegangenen Kalenderjahr keine Kältemittelnachfüllung stattgefunden hat, legt der Betrieb eine schriftliche Erklärung eines zertifizierten Technikers oder eines autorisierten internen Experten vor, dass kein Leck festgestellt wurde und keine Nachfüllung erforderlich war. Systeme mit einer Kältemittelfüllmenge unter 5 Tonnen CO₂-Äquivalent und hermetisch geschlossene Systeme mit einer Füllmenge unter 10 tCO₂e sind von den Anforderungen zur Dichtheitsprüfung ausgenommen. Eine vorbeugende Wartung wird jedoch dringend empfohlen.



		Gegebenenfalls wird dem Betrieb dringend empfohlen, Anlagen mit natürlichen Kältemitteln wie R600a (Isobutan), R290 (Propan) oder anderen mit einem GWP unter 100 den Vorzug zu geben. Nachweis aus dem Audit Während des Audits legt der Betrieb Kältemittelprotokolle oder Berichte vor, aus denen Art und Menge der im Vorjahr nachgefüllten Kältemittel hervorgehen. Unter bestimmten Umständen, wenn keine Nachfüllungen stattfanden, legt der Betrieb einen offiziellen Nachweis vor, der die Inspektion und die Einhaltung der Vorschriften bestätigt.
4.21	Ein Wärme- oder Kälterückgewinnungssystem ist installiert. (G) HH, CHP, CC, R, A, SA	Relevanz Wärme- oder Kälterückgewinnungssysteme ermöglichen es Betrieben, überschüssige Wärme aufzufangen und wiederzuverwenden oder die von energieverbrauchenden Geräten erzeugte Kälte zu speichern, was zu erheblichen Energieeinsparungen und einer geringeren Umweltbelastung führt Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb installiert ein Wärme- oder Kälterückgewinnungssystem. Das Rückgewinnungssystem, in der Regel ein Wärmetauscher, gewinnt überschüssige Wärme oder Kälte aus großen energieverbrauchenden Systemen wie Lüftungsanlagen, Kühlgeräten oder Schwimmbädern zurück. Die zurückgewonnene Energie wird für mindestens einen der folgenden Zwecke wiederverwendet: a) Vorwärmung der einströmenden Lüftungsluft in kälteren Klimazonen; b) Vorkühlung der einströmenden Lüftungsluft in wärmeren Klimazonen; c) Erwärmung von Brauchwasser; und/oder d) Raumheizung in Bereichen wie z. B. Parkhäusern. Nachweis im Rahmen des Audits Während des Audits legt der Betrieb technische Spezifikationen oder eine Betriebskarte des Systems vor, aus der hervorgeht, dass ein Wärme- oder Kälterückgewinnungssystem vorhanden ist.
4.22	Lüftung, Heizung und/oder Kühlung sind bedarfsgesteuert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Bedarfsgesteuerte Systeme stellen sicher, dass Heizung, Kühlung und Lüftung nur dann und dort bereitgestellt werden, wo sie benötigt werden, wodurch die Umweltbelastung und die Betriebskosten erheblich reduziert werden. Dies ist besonders wichtig im Gastgewerbe, wo die Zimmerauslastung und die Nutzungsmuster häufig schwanken. Erwartungen an die Umsetzung Die Lüftungs-, Heizungs- und/oder Kühlsysteme werden durch Sensoren automatisch an den aktuellen Bedarf angepasst, um den Energieverbrauch zu optimieren.



		Bei der bedarfsgesteuerten Lüftung könnte die Steuerung auf folgenden Faktoren basieren: a) Erhöhung des Luftstroms, wenn der Kohlendioxid (CO₂) -Gehalt 1200 ppm überschreitet; b) Anpassung der Lüftung bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von über 70 %; und/oder c) der Anwesenheit von Personen in den Räumen (z.B. Bewegungssensoren). Bei bedarfsgesteuerter Heizung oder Kühlung basiert die Regelung auf der Aufrechterhaltung von Temperaturen innerhalb von +/- 3 °C des Standard-Sollwerts für die jeweilige Klimazone und Jahreszeit. Eine rein zeitgesteuerte Regelung (z. B. feste Ein-/Ausschaltzeiten) wird nicht akzeptiert, da zeitgesteuerte Regelungen auf vorausschauenden, festen Annahmen beruhen, während bedarfsgesteuerte Systeme auf die tatsächliche Raumbelastung und Luftqualität in Echtzeit reagieren, was zu einer genaueren Regelung, größeren Energieeinsparungen und besserem Komfort führt. Nachweis im Rahmen des Audits Während des Audits legt die Einrichtung Systemprotokolle oder gleichwertige Unterlagen vor (z. B. Übersichts-Screenshots aus dem Gebäudemanagementsystem (GMS), die den Systembetrieb unter verschiedenen Lastbedingungen (hohe und niedrige Belegung) der letzten 12 Monate zeigen).
4.23	Heizungs-, Kühl- und Lüftungssysteme schalten sich in allen Räumen automatisch ab, wenn Fenster und/oder Türen geöffnet sind. (G) HH, CC, R	Relevanz Ein erheblicher Teil der Energie von Heizungs-, Kühl- und Lüftungssystemen (HLK) wird verschwendet, wenn diese bei geöffneten Fenstern und Türen in Betrieb sind, da das System dann zusätzliche Energie aufwenden muss, um die Temperatur auf den eingestellten Wert anzupassen. Erwartungen an die Umsetzung Die Heizungs-, Kühlungs- und Lüftungssysteme in Gäste- und Tagungsräumen (sowie im Hauptspeiseraum für die Kategorie „Restaurant“ (R)) sind mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet, wenn Fenster und/oder Türen geöffnet werden Das Kriterium gilt nicht für Räume mit Fenstern und/oder Türen, die dauerhaft versiegelt sind und nicht geöffnet werden können. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor (z. B. technische Spezifikationen, Übersichten über Sensorsysteme, Liste der konformen Bereiche), aus denen hervorgeht, dass in allen Gäste- und Tagungsräumen oder im Speiseraum der Kategorie „Restaurant (R)“ die Heizungs-, Kühlungs- und Lüftungssysteme automatisch abgeschaltet werden, wenn Fenster und/oder Türen geöffnet werden. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens einem Tagungsraum sowie in Gästezimmern gemäß der im Glossar



		beschriebenen Methodik A und im Hauptspeisesaal für die Kategorie „Restaurant (R)“ durch, um zu überprüfen, ob sich das System in jedem der aufgeführten Bereiche entsprechend abschaltet, wenn Fenster/Türen geöffnet sind (Methodik B).
4.24	Alle Beleuchtungskörper in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen sind mit Bewegungsmeldern oder Zeitschaltuhren ausgestattet oder werden gedimmt, wenn die Räume nicht belegt sind. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Dieses Kriterium reduziert unnötigen Stromverbrauch, indem sichergestellt wird, dass die Beleuchtung in öffentlichen Bereichen und Personalräumen nur dann in Betrieb ist, wenn die Räume genutzt werden. Durch die Beschränkung des Beleuchtungsbetriebs auf den tatsächlichen Bedarf werden die damit verbundenen Treibhausgasemissionen gesenkt und ein effizienteres Energiemanagement gefördert. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung nutzt automatisierte Beleuchtungssteuerungen in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen (Lobby, Flure, Toiletten, Personalräume, Küchen, Hinterzimmer, Lagerräume usw.), sofern dies sicher und rechtlich zulässig ist, sodass die Beleuchtung ausgeschaltet oder gedimmt werden kann, wenn keine Personen anwesend sind. Alle Beleuchtungskörper (nicht flächendeckend) in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen der Einrichtung sind mit Bewegungsmeldern, Zeitschaltuhren oder automatischen Dimm-/Dämpfungssteuerungen ausgestattet. Dies kann durch passive Infrarotsensoren (PIR), Ultraschallsensoren, Dual-Technologie-Sensoren, intelligente Steuerungssysteme oder zeitgesteuerte Zeitschaltuhren erreicht werden. Eine alternative Lösung besteht darin, dass die Beleuchtung in öffentlichen Bereichen gedimmt oder die Beleuchtungsstärke reduziert wird, wenn keine Personen anwesend sind. Die Einrichtung wird dazu angehalten, bewegungsgesteuerte oder intelligente Beleuchtungssteuerungssysteme schrittweise auf weitere Bereiche außerhalb des Geltungsbereichs dieses Kriteriums auszuweiten. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In Frankreich ist dieses Kriterium für HH, CHP und R in öffentlichen Fluren, öffentlichen Treppenhäusern und öffentlichen Toiletten zwingend vorgeschrieben, sofern dies sicher, rechtlich zulässig sowie technisch und finanziell möglich ist. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor, aus denen Folgendes hervorgeht: • die Art der installierten Steuerung (Bewegungssensor, Zeitschaltuhr, Dimmer oder Dauerbetrieb); und • die verwendete Steuerungstechnologie (z. B. PIR, Ultraschall, Zeitschaltuhr, intelligentes System). Während der Sichtprüfung führt der Prüfer Stichproben in mindestens einem öffentlichen Bereich und einem Personalbereich durch, wobei er der im Glossar beschriebenen Methodik A folgt.



4.25	In mindestens 90 % der Gästezimmer sind keine Minibars oder Minikühlschränke vorhanden. (G) HH ①	Relevanz Minibars und Minikühlschränke in Gästezimmern tragen zum Gesamtenergieverbrauch der Einrichtung bei. Die Reduzierung oder der Verzicht auf diese Geräte senkt den Stromverbrauch und die damit verbundenen Emissionen, während alternative zentralisierte Angebote (z. B. an der Rezeption, im Restaurant oder im Café) die Bedürfnisse der Gäste effizienter erfüllen können. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung beschränkt die Ausstattung der Gästezimmer mit Minibars oder Minikühlschränken und bietet stattdessen Snacks und Getränke aus zentralen Verkaufsautomaten, an der Rezeption oder im Restaurant/Café an. Um die Anforderungen zu erfüllen, dürfen mindestens 90 % aller Gästezimmer keine Minibar oder keinen Minikühlschrank enthalten. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE, DK, FI, FR, NL, PT sind Minibars oder Minikühlschränke in allen Gästezimmern nicht vorhanden. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung eine Übersicht über die Gästezimmer vor, einschließlich Zimmernummern und zugehöriger Etage oder Gebäudeflügel, aus der hervorgeht, dass in mindestens 90 % der Zimmer keine Minibars oder Minikühlschränke vorhanden sind. Im Rahmen der Sichtprüfung führt der Prüfer in den Gästezimmern Stichproben nach der im Glossar beschriebenen Methode A durch, um sicherzustellen, dass keine Minibars vorhanden sind.
4.26	Die Einrichtung bietet die Möglichkeit, Elektrofahrzeuge aufzuladen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Bereitstellung von Lademöglichkeiten für Elektrofahrzeuge unterstützt nachhaltige Mobilität, reduziert verkehrsbedingte Emissionen und entspricht den wachsenden Erwartungen der Gäste an klimafreundliche Reisemöglichkeiten. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung bietet Zugang zu Lademöglichkeiten für Elektrofahrzeuge. Die Ladestationen befinden sich auf dem Gelände der Einrichtung oder, wenn die Einrichtung über weniger als zehn eigene Parkplätze verfügt, können sich die Ladestationen in einem Umkreis von 200 Metern um das Gelände befinden, sofern sie für Gäste der Einrichtung zugänglich sind. Einrichtungen mit zehn oder mehr Parkplätzen verfügen über mindestens eine Ladestation für Elektrofahrzeuge auf dem Gelände. Die Einrichtung stellt sicher, dass die Ladeinfrastruktur den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften entspricht und sowohl von den Gästen der Einrichtung als auch vom Personal genutzt werden kann (siehe Kriterium 6.9). Es wird darauf geachtet, dass die Ladegeräte mit mehreren Fahrzeugmarken kompatibel sind.



		Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor das Vorhandensein der EV-Ladestationen.
Treibhausgas:		
4.27	Die Einrichtung berechnet ihre Treibhausgasemissionen (THG) der Scope-1- und Scope-2-Kategorien unter Verwendung eines CO₂-Messsystems, das mit dem international anerkannten GHG-Protokoll übereinstimmt. (I/G) HH, CHP, CC, A (I) SA, R (G)	Relevanz Dieses Kriterium unterstützt den Klimaschutz, indem es dem Betrieb hilft, seine Treibhausgasemissionen zu ermitteln, zu berechnen und zu überwachen. Die Schätzung des jährlichen CO₂-Fußabdrucks ermöglicht es dem Betrieb, Schwankungen im Zeitverlauf zu verfolgen und auf Emissionsminderungen hinzuarbeiten. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb ermittelt seine THG-Emissionsquellen und nutzt seinen gemessenen jährlichen Energieverbrauch sowie andere THG-Emissionsquellen, um eine Schätzung seines gesamten jährlichen CO₂-Fußabdrucks für Scope 1 und 2 vorzunehmen. Der CO₂-Fußabdruck wird mithilfe eines CO₂-Messinstruments berechnet, das mit dem GHG Protocol übereinstimmt. Der Betrieb berechnet die Emissionen sowohl für das letzte vollständige Berichtsjahr als auch für das vorangegangene Berichtsjahr. Erstbewerber berechnen die Emissionen für das letzte vollständige Berichtsjahr. Mindestens die folgenden Informationen werden jährlich gemeldet: • verwendete Berechnungsmethode; • Gesamtemissionen (jährlich, Dezimalwert); • Emissionen des Scope 1 (jährlich, Dezimalwert); und • Scope-2-Emissionen (jährlich, Dezimalwert). Sofern verfügbar, werden für die Berechnung herstellerspezifische Emissionsfaktoren (EFs) verwendet, die von unabhängigen Stellen verifiziert wurden. Prüfungsnachweise Während des Audits legt der Betrieb die vollständige Berechnung des CO₂-Fußabdrucks für das letzte volle Berichtsjahr und das vorangegangene Berichtsjahr vor, einschließlich der Ergebnisse, aller Eingabedaten und der verwendeten Berechnungsmethode oder des verwendeten Berechnungstools. Dazu gehören Verbrauchsnachweise, Stromrechnungen, Emissionsfaktoren und Schätzmethoden, damit der Auditor die Datengenauigkeit und die Qualität der Berechnung überprüfen kann. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb bei Erstantragstellern die Berechnung für das letzte volle Berichtsjahr vor.
4.28	Der Betrieb berechnet und meldet seine Scope-3-Treibhausgas-	Relevanz Um eine vollständige Klimarechenschaftspflicht zu gewährleisten und indirekte Emissionen entlang der Wertschöpfungskette zu erfassen, bewertet und meldet der Betrieb seine wesentlichen Scope-3-THG-Emissionen.



	emissionen unter Verwendung eines CO₂-Messsystems, das mit dem international anerkannten GHG Protocol übereinstimmt. (G) HH, CHP, CC, A	Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb bewertet und berichtet seine wesentlichen Scope-3-THG-Emissionen gemäß dem GHG Protocol Corporate Value Chain (Scope 3) Accounting and Reporting Standard. Die Scope-3-Bewertung: • erfasst und berücksichtigt alle relevanten Kategorien, die im GHG Protocol definiert sind (z. B. eingekaufte Waren und Dienstleistungen, Pendelverkehr der Mitarbeiter, anfallende Abfälle, Nutzung verkaufter Produkte usw.); • basiert auf der eigenen Wesentlichkeitsbewertung des Unternehmens, welche Kategorien für dessen Betrieb von Bedeutung sind; • enthält eine Beschreibung der verwendeten Methodik (z. B. ausgabenbasiert, aktivitätsbasiert, lieferantenspezifisch); und • nutzt die technischen Leitlinien des GHG-Protokolls zur Berechnung von Scope-3-Emissionen als Referenz für Emissionsfaktoren und Schätzmethoden. Dem Betrieb wird dringend empfohlen: • Reduktionsziele für wesentliche Scope-3-Emissionen festzulegen (siehe Kriterium 1.2); • Lieferanten und Partner in die Verbesserung der Emissionstransparenz und -leistung einzubeziehen; und • Daten zu Scope-3-Emissionen in Klimaschutzpläne und die Berichterstattung zu integrieren. Auditnachweis Während des Audits legt die Einrichtung die vollständige Berechnung des CO₂-Fußabdrucks für das letzte volle Berichtsjahr und, sofern berechnet, für das vorangegangene Berichtsjahr vor, einschließlich der Ergebnisse, aller Eingabedaten und der verwendeten Berechnungsmethode oder des verwendeten Berechnungstools. Dazu gehören Verbrauchsnachweise, relevante Rechnungen und Schätzmethoden, damit der Auditor die Datengenauigkeit und die Qualität der Berechnung überprüfen kann.
4.29	Der Betrieb legt ein konkretes Ziel zur Reduzierung seines CO₂-Fußabdrucks fest, überprüft dieses jährlich und identifiziert Maßnahmen zu dessen Erreichung. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Dieses Kriterium ermutigt die Einrichtung, proaktive Maßnahmen zur Verringerung ihrer Klimaauswirkungen zu ergreifen, indem sie klare, messbare Ziele zur CO₂-Reduzierung auf der Grundlage ihres berechneten CO₂-Fußabdrucks festlegt. Regelmäßige Überprüfungen und strategische Planung fördern die Rechenschaftspflicht und kontinuierliche Verbesserung. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen nutzt seinen berechneten CO₂-Fußabdruck als Grundlage für die Formulierung eines Ziels, die CO₂-Emissionen um einen bestimmten Prozentsatz weiter zu reduzieren. Der Standort legt das Basisjahr und das Zieljahr mit den entsprechenden Werten, den einbezogenen Emissionsbereichen und der Zieleinheit fest. Das Ziel wird jährlich aktualisiert und überprüft und sollte interne Reduzierungen der Scope-1- und Scope-2-Emissionen priorisieren, bevor Maßnahmen zur Bekämpfung von Scope-3-



		<i>Emissionen in Betracht gezogen werden.</i> <i>Der Betrieb legt außerdem die Maßnahmen fest, die zur Erreichung des Ziels erforderlich sind, z. B. Senkung des Energieverbrauchs, Steigerung der Energieeffizienz und/oder Installation von Anlagen für erneuerbare Energien vor Ort. Kettenweite Maßnahmen oder Dokumente können als Nachweis akzeptiert werden, wenn der Betrieb nachweist, dass die Maßnahmen auf Objektebene umgesetzt werden und für den jeweiligen baulichen, geografischen und kulturellen Kontext angemessen sind.</i> <i>Entnahmen oder vermiedene Emissionen werden nicht als Brutto-Treibhausgasreduktionen gezählt.</i> Nachweis im Rahmen des Audits <i>Während des Audits legt der Betrieb das jährliche CO₂-Reduktionsziel, die angewandten Methoden sowie die definierten Maßnahmen zur Erreichung dieses Ziels vor. Dies kann im jährlichen Aktionsplan enthalten sein (siehe Kriterium 1.3).</i>
--	--	---



5. ABFALL

Abfallmanagement, Abfallvermeidung

Abfallmanagement:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
5.1	Die Einrichtung trennt Abfälle gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und in jedem Fall in mindestens drei recycelbare Kategorien; das Personal erhält klare Anweisungen zur Abfallentsorgung. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Eine effektive Abfalltrennung fördert das Recycling, die Wiederverwendung und den verantwortungsvollen Umgang mit Materialien und verringert den ökologischen Fußabdruck der Abfallbehandlung. Sie unterstützt zudem die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft und hilft den Betrieben, nationale und lokale Abfallvorschriften einzuhalten, während sie gleichzeitig eine Kultur der Nachhaltigkeit unter Mitarbeitern und Gästen fördert. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen trennt Abfälle gemäß den nationalen (einschließlich lokalen) Rechtsvorschriften und in jedem Fall in mindestens drei recycelbare Kategorien. Zu den Abfalltrennungskategorien können Papier, Pappe, Metall, Dosen, Glas, Kunststoff, Pfandflaschen, Bioabfälle, Gartenabfälle, Speiseöl, Holz, Textilien, Elektronikschrott usw. gehören. Restmüll, sonstige Abfälle und gefährliche Abfälle gelten nicht als eigene Kategorie (gefährliche Abfälle werden in Kriterium 5.4 behandelt). Wenn die nationale Gesetzgebung vorschreibt, dass mehrere Abfallarten in einem einzigen Behälter gesammelt und außerhalb des Betriebsgeländes getrennt werden müssen, zählt diese Sammlung nur als eine recycelbare Kategorie.



	Der gesamte Abfall wird gemäß den einschlägigen nationalen und lokalen Rechtsvorschriften sicher gelagert, und Ordnung und Sauberkeit im Abfallbereich sind zwingend vorgeschrieben. Die Sortierstationen sind für das Personal leicht zugänglich und deutlich mit Anweisungen und Beschilderungen gekennzeichnet, die aufzeigen, wie Abfall ordnungsgemäß getrennt wird. Dazu gehören sowohl schriftliche Erläuterungen als auch Symbole oder Abbildungen, um das Verständnis zu erleichtern. Es wird empfohlen, die Erläuterungen auch in Brailleschrift bereitzustellen. Vor dem Audit sind Fotos von Abfallsortierstellen einzureichen, die deutlich zeigen, dass die Anforderungen der nationalen Gesetzgebung erfüllt sind und in allen Fällen mindestens 3 recycelbare Kategorien mit entsprechenden Etiketten, Beschilderungen und Anweisungen vorhanden sind, die das tatsächlich genutzte System widerspiegeln. Zusätzlich zu den Hauptsortierstationen ist das Personal in der Lage, Abfälle in mindestens 3 der gleichen Kategorien in einem weiteren Backoffice-Bereich zu trennen. Es wird empfohlen, Sortierstationen in allen Bereichen mit hohem Abfallaufkommen einzurichten. Für Betriebe mit Küchen wird als Standort für diese zusätzliche Sortierstelle die Küche selbst oder deren unmittelbare Umgebung vorgeschlagen. Wenn Gäste zudem in den Gästezimmern Abfall sortieren können, ist das Housekeeping-Personal ebenfalls in der Lage, in den Gästezimmern anfallenden Abfall zu trennen (z. B. durch dafür vorgesehene Fächer oder Behälter an ihren Reinigungswagen). Wenn die örtliche Infrastruktur die Möglichkeit einschränkt, alle Abfallströme zu trennen, analysiert die Einrichtung, welche Abfallarten unter Umwelt- und Kontextgesichtspunkten am relevantesten zu trennen sind (unter Berücksichtigung von Faktoren wie der Auswirkung des Materials auf die Natur, der lokalen Ressourcenknappheit oder der für den Transport von Ersatzmaterialien erforderlichen Entfernung), und nutzt diese Analyse, um Prioritäten bei den Trennmaßnahmen zu setzen und Personal sowie Gäste zu informieren. Soweit möglich, priorisiert die Einrichtung die Abfalltrennung zur Wiederverwendung gegenüber dem Recycling, indem sie Möglichkeiten identifiziert, Materialien wie Pappe, Glas oder Behälter von Dritten zur direkten Wiederverwendung, zum Weiterverkauf oder für Rücknahmesysteme abholen zu lassen. Dieses Kriterium umfasst hauptsächlich die Abfalltrennung vor Ort, während die Handhabung und der Transport von Abfällen nach der Trennung in Kriterium 5.2 behandelt werden. Wenn aufgrund nationaler oder lokaler Rechtsvorschriften bestimmte Abfallarten in einem Behälter gesammelt und anschließend von den Abfallentsorgungsanlagen getrennt werden, ist die Trennung dieser Kategorien vor Ort nicht verpflichtend. Das Personal muss jedoch weiterhin Schulungen zu Abfallentsorgungspraktiken erhalten. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In DK trennt der Betrieb Abfälle gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und in jedem Fall in mindestens 10 recycelbare Kategorien. In FR trennt der Betrieb Abfälle gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und in jedem Fall in mindestens 6 recycelbare Kategorien.
--	---



		Prüfungsnachweise Bei der Sichtprüfung der Abfallsortieranlagen bestätigt der Auditor, dass: • der Abfall gemäß den nationalen (einschließlich lokalen) Rechtsvorschriften korrekt getrennt wird und in allen Fällen in mindestens 3 recycelbare Abfallkategorien unterteilt wird, wie aus den vorgelegten Fotos der Abfallsortierstellen hervorgeht; • das Personal in der Lage ist, Abfälle zusätzlich zur Hauptsortierstation in mindestens 3 (bzw. 6 in FR) derselben Kategorien in einem weiteren Backoffice-Bereich zu trennen; • klare und leicht verständliche Anweisungen oder Beschilderungen vorhanden sind; und • der Abfall gemäß diesen Anweisungen korrekt getrennt wird (dies wird durch das Öffnen der Behälter zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Trennung überprüft). Wird eine falsche Sortierung festgestellt, ist ein Nachschulungs s für das Personal zu den Grundsätzen der Abfallwirtschaft erforderlich. Zu diesem Zweck können Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen, Schulungsunterlagen für das Personal oder ähnliche Nachweise als Belege dienen. Unter bestimmten Umständen, in denen bestimmte Abfallarten aufgrund nationaler oder lokaler Rechtsvorschriften in einem Behälter gesammelt und anschließend von den Abfallentsorgungsanlagen getrennt werden, legt der Betrieb eine schriftliche Bestätigung (z. B. ein Schreiben der zuständigen Behörde) vor, die die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften bestätigt.
5.2	Alle getrennten Abfallkategorien werden individuell von den lokalen oder nationalen Abfallentsorgungsanlagen, von einem privaten Unternehmen oder in den eigenen Anlagen des Betriebs behandelt. (1) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die korrekte Handhabung von getrenntem Abfall (z. B. die Wahrung der Materialreinheit und die Vermeidung von Verunreinigungen) als Teil von Kriterium 5.1 ist für ein qualitativ hochwertiges Recycling unerlässlich und unterstützt die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb stellt sicher, dass alle vor Ort getrennten Abfallfraktionen nach der Sammlung individuell und angemessen behandelt werden. Die anschließende Abfallbehandlung umfasst (sofern angemessen) weitere Sortierung/Trennung, Recycling und Entsorgung und wird entsprechend der jeweiligen Abfallfraktion angemessen durchgeführt. Für die Sammlung und die anschließende Behandlung von getrenntem Abfall kann der Betrieb eine Vereinbarung mit öffentlichen nationalen/lokalen Abfallwirtschaftsbehörden und/oder privaten Unternehmen treffen. Der Betrieb kann auch über eigene Anlagen zur Behandlung bestimmter Arten von getrenntem Abfall verfügen (z. B. Kompostierung von organischen Abfällen oder Gartenabfällen, siehe Kriterium 5.7) oder Geräte zur Volumenreduzierung des Abfalls vor der Sammlung einsetzen, wie z. B. Kartonpressen. Wird der Abfall von einer öffentlichen Einrichtung entsorgt, sind Rechnungen oder Verträge vorzulegen, aus denen hervorgeht, dass die Abfallfraktionen



	von dieser Einrichtung getrennt gesammelt und befördert werden. Wird der Abfall von einem privaten Unternehmen entsorgt, sind Rechnungen zusammen mit einem der folgenden Dokumente vorzulegen: a) ein Vertrag, der bestätigt, dass die Abfallkategorien zur weiteren Behandlung getrennt gesammelt und transportiert werden; oder b) eine schriftliche Bestätigung der privaten Abfallentsorgungsstelle, dass der Abfall gemäß den Umwelt- und Gesundheitsstandards gesammelt und entsorgt wird. Wenn der Betrieb die Abfälle vor Ort behandelt, muss er alle geltenden Rechtsvorschriften einhalten. Sind bestimmte Anforderungen nicht gesetzlich geregelt, stellt der Betrieb sicher, dass: • eine Risikobewertung durchgeführt wurde, um sicherzustellen, dass keine nachteiligen Auswirkungen auf Umwelt oder Gesundheit bestehen; und • die Abfälle tatsächlich ordnungsgemäß recycelt oder verwertet werden. Die Verantwortung dafür, dass Abfälle getrennt gesammelt und transportiert werden, gilt auch für alle Abfälle, die ins Ausland verbracht werden, sei es vom Entstehungsort im Betrieb oder über eine Abfallentsorgungsanlage. In Fällen, in denen die Möglichkeiten der Abfallbewirtschaftung begrenzt sind (aufgrund der Lage der Immobilie oder fehlender lokaler Infrastruktur) und sofern dies nicht gesetzlich verboten ist, wird empfohlen, dass die Einrichtung alternative Lösungen prüft, wie z. B. die Behandlung vor Ort, die Zusammenarbeit mit Privatpersonen zur Abholung oder Partnerschaften mit anderen Organisationen zur Entwicklung eines gemeinsamen Abfallentsorgungssystems. Für Kooperationen mit Privatpersonen oder anderen Organisationen erstellt die Einrichtung eine Vereinbarung, die die Rechte der beteiligten Parteien festlegt und finanzielle Erstattungen/Vereinbarungen, Unterlagen zur Verwendung der gesammelten Abfälle sowie sonstige strukturelle Regelungen der Zusammenarbeit enthält. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Nachweise vor, die bestätigen, dass alle Abfallkategorien getrennt gesammelt und transportiert sowie gegebenenfalls ordnungsgemäß behandelt werden. Je nach Art der Abfallentsorgungsvereinbarung überprüft der Auditor die folgenden Nachweise: a) Für von einer öffentlichen Stelle gesammelte Abfälle: Es werden Rechnungen oder Verträge aus den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monaten (bei Erstantragstellern) vorgelegt, aus denen hervorgeht, dass die getrennten Abfallfraktionen getrennt gesammelt und transportiert werden; b) Für Abfälle, die von einem privaten Unternehmen gesammelt werden: Es werden eine Rechnung sowie entweder ein Vertrag, der bestätigt, dass die Abfallfraktionen zur weiteren Behandlung getrennt gesammelt und transportiert werden, oder eine schriftliche Bestätigung des privaten Abfallentsorgungsunternehmens vorgelegt, dass die Abfälle gemäß den Umwelt- und Gesundheitsstandards der letzten 24 Monate (für Wiederbewerber) oder 6 Monate (für Erstbewerber) gesammelt und be-
--	--



		handelt werden; oder c) Für Abfälle, die vor Ort vom Betrieb behandelt werden: Eine Risikobewertung, die bestätigt, dass keine nachteiligen Auswirkungen auf Umwelt oder Gesundheit bestehen, sowie Unterlagen, aus denen hervorgeht, dass die Abfälle ordnungsgemäß recycelt oder verarbeitet werden (z. B. Standardarbeitsanweisung (SOP), Kompostierungsverfahren). Die Anlagen werden darüber hinaus während des Audits einer Sichtprüfung unterzogen. Eine Sichtprüfung der Behälter bestätigt, dass die Abholhäufigkeit und die Anzahl der Behälter ausreichen, um das gesamte Volumen an sortiertem Abfall aufzunehmen (z. B. müssen bei überquellenden Behältern die Abholhäufigkeit oder die Anzahl der Behälter angepasst werden).
5.3	Der Betrieb bietet seinen Gästen praktische Möglichkeiten, ihren Abfall in mindestens 3 Kategorien zu trennen. (I) HH, CHP, SA, CC, A ①	Relevanz Um das Bewusstsein der Gäste für Abfalltrennung und Recycling zu schärfen, tragen sichtbare und leicht zugängliche Sortiermöglichkeiten dazu bei, verantwortungsbewusstes Verhalten und die Beteiligung an den Umweltbemühungen des Betriebs zu fördern. Die Mitwirkung der Gäste bei der ordnungsgemäßen Abfalltrennung unterstützt das gesamte Abfallmanagementsystem, verbessert die Recyclingqualität und reduziert die Deponieabfälle. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen bietet den Gästen eine klare und praktische Möglichkeit, ihren Abfall zu trennen. Der von den Gästen sortierte Abfall wird ordnungsgemäß gesammelt und schließlich in die entsprechenden Abfallbehälter an den Abfallentsorgungsstationen entsorgt. Es ist unerlässlich, dass das für die Gäste sichtbare System mit den allgemeinen Abfallentsorgungspraktiken des Unternehmens übereinstimmt (Kriterium 5.1). Die Möglichkeit zur Abfalltrennung wird in mindestens einem strategisch wichtigen öffentlichen Bereich angeboten, z. B. in der Lobby, im Konferenzbereich/-raum, in den Fluren oder in den Restaurants. Es müssen mindestens 3 Abfallkategorien zur Trennung zur Verfügung stehen, wobei der Restmüll eine dieser Kategorien sein muss. Die Abfalltrennung kann durch separate Behälter für verschiedene Abfallarten oder durch einen Behälter mit Unterteilung für verschiedene Abfallarten erfolgen. Die Behälter müssen deutlich mit Text und Piktogrammen oder Abbildungen beschriftet sein, die die verschiedenen Behälter/Fächer für die unterschiedlichen Abfallarten kennzeichnen. Es wird außerdem empfohlen, Möglichkeiten zur Abfalltrennung in den Gästezimmern sowie in weiteren öffentlichen Bereichen wie öffentlichen Toiletten oder Parkplätzen bereitzustellen. Alternativ ist es möglich, ein System einzurichten, bei dem Gäste den getrennten Abfall an bestimmten Stellen in den Gästezimmern entsorgen (z. B. Papier und Zeitungen auf dem Tisch, Flaschen und Dosen neben dem Behälter und sonstigen Abfall im Behälter). Bei solchen Systemen muss den Gästen jedoch klar sein, wo welcher Abfall hingehört, und (sofern gesetzlich zulässig) überprüft das Personal zudem, ob der Abfall korrekt getrennt wurde, bevor er in die Hauptbehälter entsorgt wird. Bei höherem Abfallaufkommen durch Gäste (z. B. in Selbstversorger-Einhei-



		ten wie Ferienhäusern oder Apartments mit Gästeküchen) wird eine Sortierung im Zimmer angeboten. Die Informationen für Gäste über die Möglichkeiten der Abfalltrennung sind in den Informationen über die allgemeinen Umweltmaßnahmen der Einrichtung enthalten (über die Gästezimmerordner, Fernsehbildschirme in Gästezimmern oder öffentlichen Bereichen, Informationen in öffentlichen Bereichen oder Konferenzräumen usw.) (siehe Kriterium 2.3). Die Einrichtung stellt sicher, dass die Kommunikationsmaterialien korrekt, klar und leicht verständlich sind. ① Anmerkung zur nationalen Anpassung: In DK und FR müssen Betriebe laut Gesetz mehr als drei (3) Abfallkategorien trennen; den Gästen werden daher die gleichen Trennungsmöglichkeiten angeboten. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass: • in mindestens einem öffentlichen Bereich ein für Gäste zugängliches Abfalltrennsystem vorhanden ist; • es den Gästen möglich ist, mindestens 3 Kategorien (einschließlich Restmüll) zu trennen; • die Behälter ordnungsgemäß beschriftet sind und die Hinweisschilder klar und verständlich sind (Text und Piktogramme); • in Ferienhäusern oder Ferienwohnungen mit Gästeküchen ein Abfalltrennsystem in den Zimmern vorhanden ist; und • das den Gästen angebotene Sortiersystem mit dem gesamten Abfallsorgungssystem der Einrichtung übereinstimmt.
5.4	Gefährliche Chemikalien und Abfälle werden sicher verwaltet, gelagert und zu einer zugelassenen Annahmestelle transportiert. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Gefährliche Stoffe und Abfälle (ob flüssig oder fest) stellen erhebliche Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt dar, wenn sie nicht ordnungsgemäß gelagert, gehandhabt und entsorgt werden. Im Tourismusbereich kann eine unsachgemäße Handhabung zur Exposition des Personals, zu Leckagen, Verschüttungen, Boden- und Wasserverschmutzung sowie zu langfristigen Umweltschäden führen. Eine verantwortungsvolle Handhabung und Entsorgung schützt Menschen, verringert Risiken und gewährleistet die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt eine Liste der Arten von gefährlichen Abfällen bereit, die sie typischerweise erzeugt, und stellt sicher, dass: • alle gefährlichen Chemikalien und Abfälle mit besonderer Sorgfalt und in Übereinstimmung mit den nationalen/lokalen Rechtsvorschriften sowie den Sicherheitsempfehlungen in ihren Sicherheitsdatenblättern (MSDS) gehandhabt werden; • gefährliche Abfälle in verschlossenen, eindeutig gekennzeichneten Behältern oder Behältern aus geeigneten Materialien gelagert, nach Art getrennt, um unerwünschte Reaktionen zu verhindern, und gegebenenfalls auf Auffangwannen oder sekundären Auffang-/Rückhaltebehältern



	platziert werden. Je nach Chemikalie und örtlichen Vorschriften können diese im Innen- oder Außenbereich aufgestellt werden, sofern sie so ausgelegt sind, dass eine Umweltverschmutzung verhindert wird; • Behälter und Lagerbereiche werden regelmäßig (gemäß internen Vorgaben) auf Undichtigkeiten oder Beschädigungen überprüft, wobei bei Bedarf Korrekturmaßnahmen ergriffen werden. Diese Inspektionen können im Rahmen der allgemeinen Standardarbeitsanweisung (SOP) des Betriebs unter „2“ für Sicherheit/Wartung dokumentiert werden. • Es wird dringend empfohlen, gefährliche Chemikalien und Abfälle in einem verschlossenen, gut belüfteten Raum unterzubringen, der von anderen Materialien/Abfällen getrennt ist, um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für das Personal beim Betreten des Raums zu vermeiden. Es wird empfohlen, auf nicht überdachten Parkplätzen Kohlenwasserstoffabscheider zu installieren, um eine Kontamination durch abfließendes Wasser zu verhindern; und • gefährliche Chemikalien und Abfälle werden unter Einhaltung nationaler/lokaler Vorschriften sicher zu einer zugelassenen Annahmestelle transportiert. Der Transport der gefährlichen Abfälle zur nächstgelegenen geeigneten Annahmestelle sollte vorzugsweise von Behörden oder privaten Unternehmen durchgeführt werden, die für den Transport gefährlicher Abfälle zugelassen sind. Alternativ kann der Betrieb den Transport der gefährlichen Abfälle selbst überwachen, sofern dies auf umwelt- und gesundheitsverträgliche Weise unter Einhaltung der nationalen/lokalen Vorschriften für den Transport gefährlicher Abfälle erfolgen kann. In der Gastronomie- und Tourismusbranche sind gängige Beispiele für gefährliche Chemikalien Reinigungsmittel wie Waschmittel, Desinfektionsmittel oder Ofenreiniger, die Ammoniak oder Bleichmittel enthalten; Schwimmbadchemikalien wie Chlor und andere Desinfektionsmittel; Pestizide zur Schädlingsbekämpfung in und um Einrichtungen (nur in Ausnahmefällen zulässig; siehe Kriterium 7.8); Poliermittel, Wachse und Lufterfrischer, die häufig flüchtige organische Verbindungen enthalten; Farben und Lösungsmittel, einschließlich Verdünnern und Entferner; flüssige FOGs wie Speiseöl, Benzin, Diesel und Schmiermittel; sowie alle anderen Chemikalien, die mit einem „Gefahr“-Symbol gekennzeichnet sind, das auf ihre Gefährlichkeit hinweist. Typische Beispiele für gefährliche feste Abfälle in Tourismus- und Gastgewerbebetrieben sind gebrauchte Batterien (z. B. aus Fernbedienungen, Taschenlampen, Gästeartikeln); Leuchtstoffröhren; gebrauchte Toner und Druckertinten (können giftige Rückstände und Mikroplastik enthalten); feste FOGs (wie Abfälle aus Grills, Abflüssen oder Fettabscheidern, sowie Altöl und ÖlfILTER); Elektronikschrott, der gefährliche Stoffe enthält (z. B. ausrangierte Geräte, die Batterien enthalten); pharmazeutische Abfälle (z. B. abgelaufene oder unbenutzte Medikamente, die vor Ort gelagert werden); Lack- und Kleberrückstände, Sprühdosen, Lösungsmittel; imprägniertes Holz. Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Listen nicht vollständig sind und auf der Grundlage nationaler/lokaler Vorschriften sowie der spezifischen Betriebsabläufe der Einrichtung überprüft werden sollten.
--	---



	In bestimmten Ländern, in denen aufgrund lokaler Einschränkungen potenzielle Arten von gefährlichen Abfällen, z. B. Glühbirnen, nach der Abholung nicht von anderen Abfallarten getrennt werden, legt der Betrieb Nachweise für diese lokalen Einschränkungen vor und belegt darüber hinaus, dass die erforderlichen Anstrengungen unternommen wurden, um andere bestehende Optionen zu ermitteln. Darüber hinaus wird eine sichere Lagerung vor der Entsorgung gewährleistet, und der Betrieb hält sich aktiv über neue Entwicklungen auf dem Markt auf dem Laufenden. Es ist dem Betrieb möglich, mit anderen Betrieben beim gemeinsamen Transport von getrenntem Sondermüll zusammenzuarbeiten, sofern dies sicher und ohne Beeinträchtigung der anschließenden Behandlung dieses Abfalls erfolgt. Es wird dringend empfohlen, alternative, nachhaltigere Lösungen für gefährliche Produkte zu prüfen (z. B. Batterien mit Umweltzeichen, flüssige Chemikalien, Toner und Tinten). Die Betriebe werden ferner dazu angehalten, regelmäßig die Arten und Mengen der verwendeten gefährlichen Chemikalien und der anfallenden Abfälle zu bewerten, um Möglichkeiten zur Vermeidung, zum Ersatz durch weniger schädliche Alternativen oder zur Verringerung der Entsorgungshäufigkeit durch effizientere Nutzung zu ermitteln. Auditnachweis Der Betrieb legt eine Liste der gefährlichen Abfälle vor, die er typischerweise erzeugt. Darüber hinaus wird einer der folgenden Nachweise vorgelegt, aus dem hervorgeht, wie gefährliche Abfälle zu einer zugelassenen Annahmestelle transportiert werden: a) Wenn der gefährliche Abfall von Behörden oder zugelassenen privaten Unternehmen transportiert wird, die für den Umgang mit solchen Abfällen zugelassen sind: Verträge oder Bestätigungen von zugelassenen Entsorgungsunternehmen; b) In Ländern, in denen der Umgang mit gefährlichen Chemikalien nicht durch nationale Umweltgesetze geregelt ist: ein Standardarbeitsanweisung, aus dem hervorgeht, dass der Transport der gefährlichen Abfälle zur nächstgelegenen zugelassenen Annahmestelle sicher erfolgt. Der Betrieb legt darüber hinaus die Behandlungsmethode und die in der Endbehandlungsanlage getroffenen Umweltschutzmaßnahmen dar; oder c) Wenn der Betrieb für den Transport seiner eigenen gefährlichen Chemikalien und Abfälle verantwortlich ist (z. B. zu einer öffentlichen Sammelstelle wie einem Lebensmittelgeschäft oder einem örtlichen Depot): ein Dokument, aus dem die Adresse und die Art der Abgabestelle (z. B. Sammelstelle, Recyclingzentrum usw.) hervorgeht, oder Genehmigungen für den Eigentransport von Gefahrgut, um die vollständige Einhaltung der nationalen und lokalen Vorschriften für den Transport von gefährlichen Abfällen nachzuweisen. Eine Sichtprüfung bestätigt die Eignung und Haltbarkeit der separaten Behälter für die verschiedenen Arten gefährlicher fester/flüssiger Chemikalien und Abfälle sowie die Dichtheit dieser Behälter. Werden während des Audits Undichtigkeiten oder Bedenken festgestellt, kann der Auditor Einsicht in die entsprechenden Verfahren und Aufzeichnungen über regelmäßige Dichtheitsprüfungen verlangen.
--	--



5.5	In der Nähe jeder Toilette steht ein Abfallbehälter zur Verfügung. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Das Herunterspülen von Hygieneartikeln kann zu Verstopfungen im Abwassersystem führen, die Abwasser-Behandlungsinfrastruktur beschädigen und zur Verschmutzung natürlicher Gewässer beitragen. Diese Produkte können Kunststoff oder andere synthetische Materialien enthalten, die nicht biologisch abbaubar und umweltschädlich sind. Erwartungen an die Umsetzung Um eine sichere und diskrete Entsorgung von Hygiene- und Gesundheitsartikeln zu gewährleisten, steht in Reichweite (nicht mehr als 1 Meter) jeder Toilette ein Abfallbehälter zur Verfügung. Dies gilt für Toiletten, die sich im Badezimmer oder in separaten Toiletten in den Gästezimmern, in den Personaltoiletten und in öffentlichen Toiletten befinden. Es wird dringend empfohlen, in der Nähe der Toilette ein Schild anzubringen oder im Zimmer- oder Toilettenbereich klare Informationen bereitzustellen, die die Nutzer darauf hinweisen, Hygieneabfälle oder andere nicht spülbare Gegenstände nicht in die Toilette zu werfen. Stattdessen sollten solche Abfälle in den nahegelegenen Abfallbehälter entsorgt werden. Auditnachweis Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens 1 öffentlicher Toilette, 1 Personaltoilette und in Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um das Vorhandensein eines Abfallbehälters in Reichweite (nicht mehr als 1 Meter) von jeder Toilette zu bestätigen (Methodik B).
5.6	Der Betrieb erfasst die Gesamtmenge an Abfall, Rest-/Mischabfall und Lebensmittelabfall. (I/G) HH, CHP, CC, R, A (I) SA (G) ①	Relevanz Die Nachverfolgung der Abfallerzeugung nach Abfallströmen hilft dabei, Umweltauswirkungen zu steuern und zu reduzieren, ermöglicht die frühzeitige Erkennung von Unregelmäßigkeiten, verbessert die Recyclingqualität, unterstützt datengestützte Entscheidungen und steht im Einklang mit bewährten Praktiken in der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Die im Rahmen dieses Kriteriums erhobenen Daten zur Abfallnachverfolgung können auch als Basisdaten dienen, um die Nachhaltigkeitsziele und -maßnahmen des Betriebs gemäß den Kriterien 1.2 und 1.3 zu unterstützen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung verfügt über monatliche und jährliche Aufzeichnungen über die Gesamtabfallmenge (alle erfassten Abfallströme zusammen), Rest-/Mischabfälle (nicht recycelbare Abfälle) und Lebensmittelabfälle. Es wird darüber hinaus empfohlen, die monatlichen und jährlichen Daten für alle anderen Abfallarten zu erfassen, für die eine Trennung und Sammlung praktiziert wird (basierend auf Kriterium 5.1) und/oder die im jeweiligen Land gesetzlich vorgeschrieben sind (z. B. Glas, Papier, Pappe, Metall, Kunststoffe). Die gemeldete „Gesamtabfallmenge“ gibt eindeutig an, welche Abfallströme in die Berechnung einbezogen wurden. Die Erfassung von gefährlichen Abfällen ist nicht verpflichtend, wird jedoch dringend empfohlen. Die Abfalldaten werden für jeden erfassten Abfallstrom unter Verwendung einer einheitlichen Maßeinheit erfasst, entweder nach Gewicht (z. B. Kilogramm



	oder Tonnen) oder nach Volumen (z. B. Liter oder Kubikmeter). Es sind mindestens monatliche und jährliche Aufzeichnungen der Abfalldaten aus den letzten beiden vollen Kalenderjahren für die Gesamtabfallmenge, Rest-/Mischabfälle und Lebensmittelabfälle vorzulegen (Erstbewerber reichen Daten aus dem letzten vollen Kalenderjahr oder Daten für mindestens drei Monate ein, falls keine historischen Daten verfügbar sind). In Fällen, in denen Abfallentsorger monatliche oder vierteljährliche Daten bereitstellen, müssen diese Daten verwendet werden. Sind monatliche Daten nicht direkt verfügbar (z. B. aufgrund struktureller Einschränkungen, Einschränkungen seitens der Entsorger, gemeinsam genutzter Gebäude oder mit Nachbarn geteilter Sammelstellen), liefert der Betrieb auf der Grundlage der verfügbaren Daten eine möglichst genaue Schätzung. Zu den akzeptablen Methoden gehören: a) vierteljährliche Daten des Entsorgungsunternehmens, geteilt durch 3 Monate; b) Schätzung auf der Grundlage von „Erfassungswochen“ (1 Woche pro Quartal), bei der die tatsächlichen Abfallmengen gemessen und hochgerechnet werden. Dies beinhaltet die Erfassung und Messung der tatsächlichen Abfalldaten während einer repräsentativen Woche pro Quartal und die Hochrechnung der Ergebnisse. Das bedeutet, dass es pro Jahr mindestens 4 dokumentierte „Erfassungswochen“ gibt, eine pro Quartal, auf denen die Schätzungen basieren; oder c) Erfassung nach Anzahl der Abholungen pro Abfallstrang. Ist keine dieser Optionen möglich und lädt der Betrieb Unterlagen des Auftragnehmers hoch, die bestätigen, dass keine monatlichen oder vierteljährlichen Zahlen vorliegen, können stattdessen jährliche Daten vorgelegt werden. Die Verwendung von Schätzungen, wie beispielsweise die einfache Division einer bekannten Jahresgesamtmenge durch 12 zur Ermittlung monatlicher Zahlen, ist nicht ausreichend. In Situationen, in denen Gäste den Abfall selbst zu Sammelstellen bringen, die mit anderen Unternehmen oder Haushalten geteilt werden, wie beispielsweise auf bestimmten Campingplätzen oder in Ferienparks, ist der Betrieb dennoch für die Erfassung des auf seinem eigenen Gelände anfallenden Betriebsabfalls verantwortlich. Dazu gehören beispielsweise Küchenabfälle, Abfälle aus dem Personalbereich, Wartungsabfälle und Reinigungsabfälle. Es wird dringend empfohlen, dass Betriebe damit beginnen, den Verbrauch von Produkten mit hohem Verbrauchsvolumen (wie Müllsäcke, Frischhaltefolie, Reinigungsmittelbehälter, Einweg-Hausschuhe oder Einweg-Wasserflaschen) auf Artekelebene zu erfassen. Die Erfassung anhand der jährlich gekauften Einheiten mit entsprechenden Gewichts- und Kostendaten ermöglicht es dem Betrieb, zu ermitteln, welche Artikel den Gesamtverbrauch bestimmen, und Maßnahmen entsprechend zu priorisieren. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR, PT, FI und DK erfasst der Betrieb die Gesamtmenge an Abfall, Rest-/Mischabfall, Lebensmittelabfall und wiederverwertbaren Abfällen. In DK und FI führt der Betrieb zusätzlich jede Fraktion/Art von wiederverwertbaren Abfällen detailliert auf.
--	--



		Auditnachweise Während des Audits legt der Betrieb monatliche und jährliche Abfalldaten für den Gesamtabfall (alle erfassten Abfallströme zusammen), Rest-/Mischabfall (nicht recycelbare Abfälle) und Lebensmittelabfälle vor, aus denen klar hervorgeht, wie die Gesamtabfallmenge berechnet wurde. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb Folgendes vor: • eine schriftliche Bestätigung des Abfallentsorgers, aus der hervorgeht, welche Daten bereitgestellt werden können (nur jährlich oder nur vierteljährlich), wenn keine monatlichen oder vierteljährlichen Daten verfügbar sind; • eine Dokumentation der verwendeten Methode (vierteljährliche/3-Monats-Zuweisung oder Nachverfolgungswochen), einschließlich Aufzeichnungen über Nachverfolgungswochen, sofern relevant, wenn Schätzungen verwendet werden; und/oder • Daten für mindestens 3 Monate für neu eröffnete oder erstmals antragstellende Betriebe, die nur begrenzt Zugang zu früheren Leistungsdaten haben. Gegebenenfalls bestätigt eine Sichtprüfung die Abfallerfassungs- und -messverfahren vor Ort.
5.7	Organische Abfälle werden kompostiert oder für andere Zwecke verwendet. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz <i>Organische Abfälle machen einen erheblichen Anteil des Gesamtabfallaufkommens in Gastronomiebetrieben aus. Bei sachgemäßer Bewirtschaftung können sie in eine wertvolle Ressource umgewandelt werden, die die Bodengesundheit fördert, Methanemissionen aus Deponien reduziert und zu Lösungen der Kreislaufwirtschaft wie Kompost, Tierfutter oder Biogas beiträgt. Die Trennung und Wiederverwertung organischer Abfälle verringert den ökologischen Fußabdruck eines Betriebs und verbessert die betriebliche Nachhaltigkeit.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Der Betrieb verfügt über ein System zur Trennung und Wiederverwertung organischer Abfälle. Zu den organischen Abfällen zählen Speisereste und Gartenabfälle sowie andere biologisch abbaubare Materialien wie Kaffeesatz, Gemüse- und Obstschalen, Teeblätter und kompostierbare Verpackungen, sofern zutreffend. Um sicherzustellen, dass Speise- und Gartenabfälle nicht verunreinigt werden und für ihre jeweiligen Verwertungswege geeignet bleiben, sorgt der Betrieb für eine klare Trennung der organischen Abfallquellen, bevor er sich für eine der aufgeführten Verwertungsmethoden (z. B. Kompostierung, Biogas, externe Sammlung) entscheidet.</i> <i>Der Betrieb wendet mindestens einen der folgenden Ansätze zur Bewirtschaftung organischer Abfälle an:</i> a) <i>Organische Abfälle werden vor Ort kompostiert: Die Kompostierung vor Ort wird gefördert und umfasst alle Lebensmittel- und Gartenabfälle, die für die Kompostierung geeignet sind. In diesem Fall benennt der Betrieb eine verantwortliche Person für den Kompostierungsprozess. Diese Person hat eine angemessene Schulung oder Anleitung zu Kom-</i>



	postierungsverfahren und -sicherheit erhalten, und die Schulung sollte dokumentiert werden. Der Betrieb erläutert, wie der Kompost verwendet wird, beispielsweise in der Landschaftsgestaltung, im Gartenbau oder in der lokalen Landwirtschaft. Die Verwendung von Kompost als Dünger für die Grünflächen oder Gemüsegärten vor Ort wird dringend empfohlen; b) Organische Abfälle werden von einem externen Dienstleister zur Kompostierung, Biogasgewinnung oder anderen Formen der umweltverträglichen Verarbeitung abgeholt. Dazu können Kompostieranlagen, anaerobe Vergärungsanlagen oder industrielle Verarbeitungsbetriebe gehören, die aus den organischen Stoffen Energie oder Düngemittel gewinnen. Wird diese Methode gewählt, legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen der Name des Dienstleisters, die Art der angenommenen organischen Abfälle (z. B. Lebensmittelabfälle, Gartenabfälle, biologisch abbaubare Verpackungen) und die Endverwendung oder Verarbeitungsmethode (z. B. Kompostierung, Biogas, landwirtschaftliche Nutzung) hervorgehen; und/oder c) Speisereste und andere geeignete organische Abfälle werden gesammelt und an lokale landwirtschaftliche Betriebe zur Verwendung als Tierfutter verteilt. Diese Praxis ist nur zulässig, wenn nationale oder lokale Rechtsvorschriften die Verwendung von Speiseabfällen für den Verzehr durch Tiere erlauben. In solchen Fällen hält der Betrieb alle geltenden Hygiene-, Lagerungs- und Transportvorschriften ein und legt Unterlagen vor, die die Einhaltung dieser Vorschriften belegen. Ist diese Praxis gesetzlich eingeschränkt oder verboten, hält sich der Betrieb an diese gesetzlichen Anforderungen. Bei der Kompostierung vor Ort werden lokale und nationale Gesetze/Vorschriften sowie die folgenden Praktiken befolgt: • ein Gleichgewicht zwischen stickstoffreichen („grünen“) und kohlenstoffreichen („braunen“) Materialien herstellen, um eine effektive Zersetzung zu gewährleisten; • regelmäßige Belüftung des Komposts (gemäß interner Definition), um den Sauerstoffgehalt aufrechtzuerhalten; • Überwachung des Feuchtigkeitsgehalts, um anaerobe Bedingungen oder Austrocknung zu vermeiden; • Schutz des Komposts vor Schädlingen und starken Regenfällen durch geeignete Abdeckungen oder Auffangsysteme; und • Der Kompost wird so gelagert und verwaltet, dass unangenehme Gerüche vermieden werden und Gäste- oder Personalbereiche nicht beeinträchtigt werden. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR ist dieses Kriterium zwingend. Nachweis im Audit Während des Audits legt der Betrieb je nach gewählter Option Folgendes vor: a) Bei Kompostierung vor Ort: die Kompostieranlage (Komposthaufen, -behälter oder -system) bei der Sichtprüfung; den Namen und den Ausbildungshintergrund der verantwortlichen Person; eine klare Erläuterung, wie der Kompost verwendet wird;
--	--



		b) Bei externer Verarbeitung: einen Dienstleistungsvertrag oder eine Vereinbarung mit dem externen Anbieter; Unterlagen, aus denen hervorgeht, welche Art von Abfällen gesammelt und wie diese behandelt werden (z. B. zur Biogas- oder Kompostproduktion); oder c) Bei der Verteilung als Tierfutter: Unterlagen, die bestätigen, dass diese Praxis nach nationalem/lokalem Recht zulässig ist, sowie Aufzeichnungen über den Prozess und etwaige Kooperationen mit lokalen landwirtschaftlichen Betrieben. In allen Fällen überprüft der Auditor während der Sichtprüfung das Vorhandensein eines quellenbezogenen Systems zur Trennung organischer Abfälle und bewertet, ob die Praxis mit dem gewählten Ansatz im Einklang steht.
Abfallvermeidung:		
5.8	Für den hauseigenen Gastronomiebetrieb werden keine Einwegartikel verwendet. (II) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Einwegartikel für den Gastronomiebereich sind ressourcenintensiv, tragen erheblich zur Abfallerzeugung in Tourismus- und Gastgewerbebetrieben bei und werden selten effektiv recycelt. Ihr Verzicht verringert die Umweltbelastung und fördert den Übergang zu nachhaltigeren und kreislaufwirtschaftlichen Konsummustern. Die Priorisierung von Wiederverwendung gegenüber Einwegartikeln steht auch im Einklang mit umfassenderen Strategien zur Abfallreduzierung und zum Klimaschutz. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb verwendet keine Einwegartikel für den Gastronomiebereich (d. h. alle Einwegartikel, die für den hauseigenen Food & Beverage (F&B)-Service verwendet werden), wie z. B. Tassen/Gläser, Teller, Besteck, Strohhalme, Kaffeerührer usw. Dies umfasst unter anderem alle Einwegartikel für den Gastronomiebereich, die in Restaurants, Bars, Konferenzbereichen, Snackbars, beim Zimmerservice, an Wasserspender, in Gästezimmern, Badezimmern, Tee-/Kaffeestationen oder in anderen Bereichen verwendet werden, in denen Einwegartikel angeboten werden könnten. Einwegartikel dürfen nur für das Take-away angeboten werden (z. B. Kaffee/Tee/Speisen zum Mitnehmen, Frühstücksbeutel, für Stehbuffets mit mehr als 100 Gästen sowie in Ausnahmefällen, in denen Sicherheitsbedenken oder örtliche Sicherheitsvorschriften deren Verwendung erfordern (z. B. im Poolbereich, in hygienekritischen Bereichen)). Diese für F&B-Produkte bestimmten Einwegartikel bestehen nicht aus herkömmlichem Kunststoff. Stattdessen verwendet der Betrieb zertifizierte biologisch abbaubare oder kompostierbare Kunststoffalternativen (überprüft durch eine externe oder unabhängige Zertifizierungsstelle) oder nicht-plastische Materialien wie Papier (vorzugsweise ohne Kunststoffbeschichtung), Pappe, Holz, Maisstärke oder andere pflanzliche Materialien. Es wird empfohlen, dass alle verwendeten alternativen Materialien ebenfalls als biologisch abbaubar oder kompostierbar zertifiziert sind. Einwegartikel zum Mitnehmen werden nicht als Standard- oder einzige Option angeboten; der Betrieb minimiert deren Verwendung aktiv, beispielsweise durch den Verzicht auf die offene



		Präsentation von Einwegbechern oder -deckeln. Für Artikel zum Mitnehmen oder wenn Einwegartikel für den Gastronomiebereich aus Sicherheitsgründen unvermeidbar sind, wird dem Betrieb darüber hinaus empfohlen, quantitative Nachverfolgungs- und Überwachungsmechanismen einzuführen, darunter: • eine jährliche Reduzierung der Stückzahlen von Einwegartikeln für den Gastronomiebereich; • die schrittweise Abschaffung aller Einwegartikel, auch der kompostierbaren, als langfristiges Ziel; und • Überwachung von Ausnahmen (z. B. Dokumentation, wie viele Einwegartikel noch in Poolbereichen oder ähnlichen Bereichen verwendet werden). ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In SE und FR werden keine zertifizierten biologisch abbaubaren oder kompostierbaren Kunststoffalternativen (auch nicht, wenn diese von einer externen oder unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft wurden) verwendet. Artikel zum Mitnehmen bestehen ausschließlich aus nicht-plastischen Materialien wie Papier (vorzugsweise ohne Kunststoffbeschichtung), Pappe, Holz, Maisstärke oder anderen pflanzlichen, biologisch abbaubaren Materialien. Auditnachweis Während der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass in allen Gästebereichen (z. B. Gästezimmern, Restaurants, Bars, Konferenzbereichen usw.) keine Einwegartikel für den Gastronomiebereich verwendet werden. Der Auditor führt Stichproben in mindestens einem Lagerbereich gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um die Konformität weiter zu überprüfen. Unter bestimmten Umständen, z. B. bei Speisen zum Mitnehmen, bei Buffets mit mehr als 100 Gästen oder wenn Einwegartikel aufgrund von Sicherheitsanforderungen unvermeidbar sind, überprüft der Auditor, dass: • keine Einwegartikel aus Kunststoff verwendet werden und • alle bereitgestellten Einwegartikel aus zertifizierten biologisch abbaubaren oder kompostierbaren Kunststoffalternativen oder aus nicht-plastischen Materialien wie Papier (vorzugsweise ohne Kunststoffbeschichtung), Pappe, Holz, Maisstärke oder anderen pflanzlichen, biologisch abbaubaren Materialien bestehen. Falls erforderlich, kann der Auditor Produktzertifikate oder das Sicherheitsdatenblatt (SDB) anfordern, um die Kompostierbarkeit oder biologische Abbaubarkeit des Materials sowie die erforderlichen Bedingungen zu bestätigen.
5.9	Pro Catering-Angebot dürfen nicht mehr als 5 Arten von Lebensmittel- und Getränkeprodukten	Relevanz Einzel verpackte Lebensmittel und Getränke in Einzelportionen tragen erheblich zum Verpackungsmüll bei und untergraben die Bemühungen zur Förderung der Nachhaltigkeit. Die Begrenzung ihrer Verwendung unterstützt die Abfallvermeidung, verringert den ökologischen Fußabdruck von Catering-



in einzeln verpackten Einzelportionen enthalten sein. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Dienstleistungen und fördert den Übergang zu wiederverwendbaren und ressourceneffizienteren Alternativen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb begrenzt die Verwendung von einzeln verpackten F&B-Einzelportionen in seinen Hauptgastronomiebereichen. Pro Catering-Angebot werden nicht mehr als 5 Arten von F&B-Produkten in einzeln verpackten Einzelportionen angeboten. Dieses Kriterium gilt für alle Bereiche wie Restaurants, Cafés, Bars, Mitarbeiterkantinen und Zimmerservice (einschließlich Kaffeestationen in den Gästezimmern). Dieses Kriterium gilt nicht für Take-away-Services, Kioske oder Minibars, obwohl das Unternehmen dazu angehalten wird, die Verwendung von Einwegprodukten auch in diesen Bereichen zu minimieren. Zu den F&B-Produkten gehören Milch/Sahne, Zucker, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt, Käse, Salz/Pfeffer, Tee, Saucen wie Ketchup, Mayonnaise usw. Die folgenden Produkte, die derselben Funktionskategorie angehören, können als 1 Typ gezählt werden: Kaffee (alle Sorten); Marmelade (alle Sorten); Tee (alle Sorten); Salz/Pfeffer (alle Sorten); Zucker (alle Sorten). Die folgenden Produkte sind von diesem Kriterium ausgenommen und müssen daher nicht in die Berechnung der maximal 5 Produkttypen einbezogen werden: im Handel abgefüllte Getränke, die in ihren original versiegelten Behältern verkauft werden, wie z. B. Limonaden, Bier oder Weinflaschen, Produkte, die aufgrund von Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten angeboten werden, z. B. gluten- oder laktosefreie Artikel, bei einem Caterer bestellte Tablettmahlzeiten sowie verzehrfertige Snacks wie Eiscreme, Desserts für Kinder usw. Darüber hinaus können Einwegartikel für den Zimmerservice akzeptiert werden, wenn kein 24/7-Küchenservice vorhanden ist und/oder die Küche geschlossen ist. Alle Produkte, die den Gästen ohne weitere Verarbeitung zu einem anderen Produkt oder Gericht angeboten werden, fallen unter dieses Kriterium. Produkte dürfen nicht in Einwegportionen im Betrieb ankommen und dann zur Verwendung durch die Gäste in wiederverwendbare Behälter umgefüllt werden. Es wird dringend empfohlen, alle einzeln verpackten Einzelpportionen zu ersetzen. Stattdessen kann der Betrieb Einzelpportionen in wiederverwendbaren Behältern anbieten, z. B. in kleinen Gläsern. Von der Verwendung von Einwegkunststoffen (SUPs) wird abgeraten, es sei denn, dies ist aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen ausdrücklich erforderlich. In solchen Fällen legt der Betrieb Nachweise für die behördliche Vorschrift vor, die deren Verwendung erforderlich macht. Für alle Arten von Produkten, die einzeln verpackt sind, wird dringend empfohlen, das Recycling der Verpackungen sicherzustellen. Es wird dem Betrieb außerdem empfohlen: • sich zum Ziel setzt, alle Einweg-Lebensmittel- und Getränkeprodukte im Laufe der Zeit aus dem Sortiment zu nehmen; und • eine quantitative Nachverfolgung einführt, um die jährliche Reduzierung der Stückzahlen von Einwegprodukten und die Fortschritte bei der schrittweisen Abschaffung von Einwegartikeln zu überwachen.
---	---



		① Hinweis zur nationalen Anpassung: In den Niederlanden dürfen zusätzlich zu den oben aufgeführten Anforderungen die folgenden fünf Arten von Lebensmittel- und Getränkeprodukten nicht in einzeln verpackten Einwegportionen angeboten werden: Müsli, Cornflakes, Käse, Fleischprodukte (z. B. Schinken), Kaffeemilch, Milch und Joghurt. Prüfungsnachweis Bei der Sichtprüfung stellt der Prüfer sicher, dass pro Gastronomieangebot in der Einrichtung nicht mehr als 5 Arten von einzeln verpackten Einweg-Lebensmitteln und -Getränken vorhanden sind.
5.10	Seife, Shampoo, Haarspülung und Duschgel werden in Spendern bereitgestellt. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Einzeln verpackte Seife, Shampoo, Haarspülung und Duschgel verursachen erhebliche Mengen an Plastik- und Produktabfällen, was den ökologischen Fußabdruck der Gästerausstattung erhöht. Nachfüllbare Spender reduzieren Einwegverpackungen drastisch und fördern einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen bei gleichzeitiger Einhaltung der Hygienestandards. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt Seife, Shampoo, Haarspülung und Duschgel in nachfüllbaren Spendern anstelle von einzeln verpackten Reisegrößen bereit. Dies gilt für Badezimmer in Gästezimmern, Toiletten in öffentlichen Bereichen sowie Toiletten/Duschen in Personalbereichen. Es dürfen keine zusätzlichen, einzeln verpackten Toilettenartikel in Reisegröße desselben Produkttyps in den Gästezimmern angeboten werden. Ein nachfüllbarer Spender ist eine fest installierte Vorrichtung oder ein nicht fest installierter Behälter, der dafür ausgelegt ist, mehrfach nachgefüllt zu werden, entweder durch die Einrichtung oder durch den Produkthersteller. Soweit möglich, wird empfohlen, mit Produktlieferanten zusammenzuarbeiten, um diese Spender zu sammeln, zu reinigen, wiederzuverwenden und nachzufüllen. Einweg- oder halbwiederverwendbare Großbehälter in größeren Größen (z. B. in Fäßen, in denen wiederbefüllbare Spender gesetzlich nicht zulässig sind), die nach Aufbrauchen des Produkts entsorgt werden (einschließlich Behälter, die Spender und Verpackung in einer Einheit kombinieren, die entsorgt wird), gelten nur dann als akzeptable Spender, wenn Folgendes zutrifft: • Der Betrieb recycelt die Materialien; • die schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) der Hauswirtschaft legt fest, dass Flaschen erst dann entsorgt werden dürfen, wenn sie vollständig leer sind; und • wenn Produktlieferanten einen Service zur Abholung, Wiederverwendung und Wiederbefüllung ihrer Spender anbieten, legt die Einrichtung Unterlagen vor, die belegen, dass die Spender vom Hersteller wiederverwendet/wiederbefüllt werden (z. B. Rechnungen, Vereinbarungen, Nachverfolgungsunterlagen).



		Feste Seifenstücke sind nur zulässig, wenn sie in Karton oder Papier verpackt sind und der Betrieb eine aktive Zusammenarbeit oder einen Plan zum Recycling der Seifenreste vorweisen kann (gilt nur in Ländern, in denen die Wiederverwendung von Seife erlaubt ist). Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor das Vorhandensein eines Spenders und überprüft Folgendes: • Es werden entweder nachfüllbare Spender oder halbwiederverwendbare Großbehälter in größeren Größen verwendet. Werden letztere verwendet, legt der Betrieb Nachweise dafür vor, dass die Großbehälter recycelt werden, und die schriftlichen SOP en der Hauswirtschaft enthalten die Information, dass Flaschen erst dann entsorgt werden dürfen, wenn sie vollständig leer sind; • Nachweis der Einhaltung nationaler Vorschriften, sofern zutreffend; und • es werden keine zusätzlichen Einweg-Toilettenartikel derselben Art bereitgestellt: Der Auditor führt Stichproben in mindestens einem Lagerbereich sowie in den Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch.
5.11	Toilettenartikel-Sets und andere Einweg-Annehmlichkeiten für Gäste sind nur in maximal 50 % der Gästezimmer verfügbar. (I) HH, CHP, SA ①	Relevanz Die Bereitstellung von Toilettenartikeln und anderen Einweg-Annehmlichkeiten für Gäste nur auf Anfrage reduziert unnötigen Verbrauch und Verpackungsmüll erheblich. Dieser Ansatz steht im Einklang mit nachhaltigen Praktiken im Gastgewerbe und unterstützt die Aufklärung der Gäste über einen bewussten Umgang mit Ressourcen. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung stellt in mindestens 50 % der Gästezimmer keine Toilettenartikel und andere Einweg-Gästeartikel bereit, eine vollständige Einhaltung wird jedoch für das gesamte Haus dringend empfohlen. Diese Artikel dürfen nur auf Anfrage an der Rezeption oder einer anderen zentralen Anlaufstelle zur Verfügung gestellt werden. In der schriftlichen Standardarbeitsanweisung (SOP) ist klar angegeben, welche Gästezimmer mit Toilettenartikeln und anderen Einweg-Gästeartikeln ausgestattet sind und welche nicht. Die Liste der unter dieses Kriterium fallenden Artikel umfasst unter anderem Duschhauben, Kämme, Rasierer, Zahnbürsten, Zahnpasta, Wattestäbchen, Make-up-Entferner-Pads, Nagelfeilen, Zahnseidenstäbchen, Feuchtigkeitscremes, Schuhputzmittel, Hausschuhe, Nähsets, Rasier-Sets, Zahnpflege-Sets, Damenhygiene-Sets und ähnliche Einweg-Annehmlichkeiten. Damit das Kriterium als erfüllt gilt, wird keine Kombination aus teilweiser Konformität akzeptiert (z. B. wenn ein Artikel auf Anfrage erhältlich ist, während andere im Zimmer verfügbar bleiben). Es wird empfohlen, dass: • die für diese Artikel verwendeten Materialien möglichst kein Plastik enthalten. Bevorzugt werden Alternativen aus recyceltem Plastik, Holz, Papier oder zertifizierten, mit einem Umweltzeichen versehenen oder biologisch abbaubaren Materialien;



		• die Einrichtung die Gästeanfragen nach diesen Artikeln erfasst, um die Nachfrage zu überwachen und Möglichkeiten zur weiteren Abfallreduzierung zu identifizieren; • die Einrichtung die Gäste über den bewussten Umgang mit Ressourcen im Zusammenhang mit Toilettenartikeln und anderen Einweg-Annehmlichkeiten informiert; und • soweit möglich, stattdessen wiederverwendbare Artikel angeboten werden (z. B. Hausschuhe, die gewaschen und in den Gästezimmern wiederverwendet werden). Es wird empfohlen, das Angebot solcher Produkte im Laufe der Zeit vollständig einzustellen. Betriebe, die keine der genannten Toilettenartikel oder andere Einweg-Annehmlichkeiten anbieten, erfüllen dieses Kriterium automatisch (dies wird vom Auditor bei der Sichtprüfung überprüft). ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE sind Toilettenartikel und andere Einweg-Annehmlichkeiten für Gäste in keinem Gästezimmer verfügbar. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung die schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) vor, aus der eindeutig hervorgeht, welche Gästezimmer mit Toilettenartikeln und anderen Einweg-Annehmlichkeiten für Gäste ausgestattet sind und welche nicht. Während der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass in 50 % (bzw. 100 % in BE) der Gästezimmer keine Toilettenartikel oder andere Einweg-Annehmlichkeiten vorhanden sind und dass diese nur auf Anfrage erhältlich sind. Der Auditor führt Stichproben in den Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um zu überprüfen, ob die Angaben in der SOP korrekt sind. Unter bestimmten Umständen, in denen die Klassifizierung der Einrichtung verlangt, dass Toilettenartikel und andere Einweg-Annehmlichkeiten in allen Gästezimmern angeboten werden, legt die Einrichtung Nachweise vor, wie z. B. einen Auszug aus der Klassifizierungsscheckliste in Verbindung mit einem Nachweis über die Klassifizierungsgenehmigung.
5.12	Für Speisen und Getränke zum Mitnehmen bietet das Haus den Gästen die Möglichkeit, eigene Behälter mitzubringen oder Mehrwegbehälter zu verwenden. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz <i>zum Mitnehmen Dienstleistungen im Bereich Speisen und Getränke (F&B) sind eine der Hauptquellen für Einwegverpackungsabfälle, von denen ein Großteil, sobald er das Gelände verlässt, nicht recycelt oder unsachgemäß entsorgt wird. Das Angebot von wiederverwendbaren oder Mehrwegbehältern reduziert den Abfall erheblich, fördert Kreislaufwirtschaftspraktiken und motiviert Gäste zu nachhaltigerem Verhalten.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Sofern nicht gesetzlich verboten, bietet das Unternehmen eine der folgenden Optionen für wiederverwendbare oder Mehrwegbehälter für Speisen und Getränke zum Mitnehmen innerhalb und außerhalb der Räumlichkeiten an:</i>



		a) Gästen das Mitbringen und die Verwendung ihrer eigenen wiederverwendbaren Mitnahmebehälter zu gestatten; oder b) Bereitstellung eines Systems wiederverwendbarer Behälter auf Pfandbasis (z. B. Gläser, Edelstahlboxen oder andere langlebige Materialien). Der Betrieb informiert sichtbar über diese Option über geeignete Kanäle wie Plakate, Speisekarten und digitale Plattformen. Während dieses Kriterium besonders relevant für All-inclusive-Hotels, Campingplätze und Ferienparks mit Kiosken oder Food Courts ist, wo Speisen zum Mitnehmen üblich sind und das Volumen an Verpackungsabfällen hoch sein kann, gilt es generell für alle Betriebe, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen innerhalb oder außerhalb der Räumlichkeiten anbieten. Um die Beteiligung der Gäste zu fördern, wird empfohlen, dass der Betrieb Pfandsysteme einrichtet, Partnerschaften mit Netzwerken für Mehrwegbehälter eingeht oder den Gästen, die ihre eigenen Behälter mitbringen, einen kleinen Rabatt gewährt. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR und NL ist dieses Kriterium zwingend. Nachweis Während des Audits stellt der Betrieb das vorhandene System für Mehrweg- oder Pfandbehälter vor. Der Auditor prüft Kommunikationsmaterialien (z. B. Schilder, Hinweise auf der Speisekarte, Angaben auf der Website) und kann die Verfügbarkeit von Pfandbehältern vor Ort überprüfen.
5.13	Bettwäsche und Handtücher sind nicht zum Einmalgebrauch bestimmt und werden nicht in Plastik verpackt geliefert. (G) HH, CHP, SA	Relevanz Einwegprodukte aus Kunststoff und Einwegmaterialien tragen erheblich zur weltweiten Abfallerzeugung, zur Ressourcenverknappung und zur Umweltverschmutzung in allen Bereichen bei. Durch den Verzicht auf Einwegverpackungen aus Kunststoff und Einwegwäsche unterstützen Betriebe aktiv den Übergang zu einer kreislaufwirtschaftlichen und nachhaltigen Wirtschaft. Erwartungen an die Umsetzung Sofern nicht spezifische lokale Gesundheitsvorschriften dieses Kriterium unanwendbar machen, verwendet oder bietet die Einrichtung keine Einweg-Bettwäsche oder -Badwäsche an. Dazu gehören Einweg-Laken, Kissenbezüge und Unterlaken, Matratzenschoner, Bettbezüge, Handtücher (außer Handtüchern) und Badematten. Darüber hinaus wird Wäsche, die extern gewaschen wird (z. B. gemietete Wäsche), nicht in Einwegplastik verpackt geliefert. Stattdessen kommen wiederverwendbare Alternativen zum Einsatz, wie beispielsweise abgedeckte Transportwagen oder wiederverwendbare Stofftaschen. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung der Lagerbereiche vergewissert sich der Auditor, dass keine Einwegwäsche verwendet wird. Der Auditor überprüft zudem den Lieferprozess, um sicherzustellen, dass extern gewaschene Wäsche nicht in Ein-



		wegplastik verpackt ist. Wenn der Prüfer Unstimmigkeiten feststellt oder Unregelmäßigkeiten vermutet, führt er zudem Stichproben in den Gästezimmern gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A durch, um die Konformität sicherzustellen. Unter bestimmten Umständen, in denen während des Audits keine Lieferung von Bett- und Badwäsche visuell beobachtet werden kann, legt die Einrichtung Bestätigungen von Lieferanten (z. B. Fotos) oder Dienstleistungsverträge vor, aus denen hervorgeht, dass die Wäschelieferungen plastikfrei sind. Falls die Einrichtung geltend macht, dass lokale Gesundheitsvorschriften dieses Kriterium unanwendbar machen, werden Belege zur Untermauerung dieser Behauptung vorgelegt, und der Auditor überprüft die Konformität, indem er die Anwendbarkeit der angeführten Gesundheitsvorschriften prüft.
--	--	--



6. BESCHAFFUNG

Verwaltung/Sonstige Beschaffung, Speisen & Getränke, Wäsche & Reinigung

Verwaltung & Sonstige Beschaffung:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
6.1	Die Einrichtung setzt eine Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung um und befolgt diese, die als Leitfaden für die Auswahl von Waren, Dienstleistungen und Lieferanten auf der Grundlage ökologischer, sozialer und kultureller Nachhaltigkeit dient. (1) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Nachhaltige Beschaffung spielt eine entscheidende Rolle bei der Minimierung der mit dem Tourismusbetrieb verbundenen ökologischen und sozialen Schäden und bei der Beeinflussung der gesamten Lieferkette hin zu verantwortungsvollen Praktiken. Durch die Ausrichtung von Beschaffungsentscheidungen an Nachhaltigkeitsprinzipien können Betriebe dazu beitragen, den Ressourcenverbrauch, die Umweltverschmutzung und Verpackungsabfälle zu reduzieren, faire Arbeitsbedingungen zu unterstützen, den Tierschutz zu fördern und das kulturelle Erbe zu schützen. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen entwickelt und implementiert eine Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung, die klare Leitlinien dafür enthält, wie ökologische, soziale, kulturelle und wirtschaftliche Nachhaltigkeitsaspekte in alle Beschaffungsentscheidungen einbezogen werden. Die Richtlinie gilt für die Beschaffung von: • Investitionsgütern; • Lebensmittel- und Getränkeprodukten (F&B); • Gebrauchsgütern, einschließlich Möbeln, Teppichen, Geschirr usw. (z. B. Kauf von gebrauchten Möbeln und Einrichtungsgegenständen); • Baumaterialien und baubezogene Dienstleistungen;



		• aller Drittanbieter und Lieferanten, die am Betrieb, der Renovierung oder dem Bau der Einrichtung beteiligt sind; • sonstige für die Dienstleistungen der Einrichtungen relevante Produkte wie Reinigungsmittel; und • Dienstleistungen wie Wäscheservice. Die Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung umfasst: • konkrete Verpflichtungen zur Minimierung des Abfallaufkommens, z. B. die Auswahl von Produkten und Lieferanten, die unnötige Verpackungen und Einwegkunststoffe reduzieren; • Verweise auf Tierschutzstandards, wo dies angemessen ist (z. B. beim Einkauf von Lebensmitteln, bei der Materialbeschaffung); • klare Erwartungen hinsichtlich der Einhaltung nationaler und internationaler Arbeitsgesetze, insbesondere während Bau- oder Renovierungsarbeiten; • klare Erwartungen an Lieferanten, beispielsweise in Bezug auf Menschenrechtspraktiken; und • Leitlinien, die angemessene Ruhe- und Arbeitsbereiche für Arbeitnehmer vorschreiben und die Beschäftigung lokaler Arbeitskräfte fördern, wo dies möglich ist. Darüber hinaus werden die in der Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung formulierten Erwartungen an Lieferanten mindestens alle zwei Jahre an alle Lieferanten verteilt (z. B. über ein Lieferanten-Kommunikationsformular, Vertragsklauseln oder schriftliche Anforderungen). Die Richtlinie ist formell dokumentiert, wird allen relevanten Mitarbeitern und der Geschäftsleitung mitgeteilt, mindestens alle vier Jahre überprüft und bei Bedarf überarbeitet, um sich ändernden Nachhaltigkeitszielen oder Veränderungen im Beschaffungskontext Rechnung zu tragen. Ist die Einrichtung Teil einer Kette, kann eine konzernweite Beschaffungsrichtlinie verwendet werden, sofern diese an den lokalen Kontext angepasst und auf die einzelne Einrichtung anwendbar ist. Auditnachweise Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • eine datierte Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung, die von der Geschäftsleitung formell genehmigt wurde. Ein Nachtrag oder eine Ergänzung zur Richtlinie wird als gleichwertiger Nachweis akzeptiert; und • Unterlagen, aus denen hervorgeht, dass alle Lieferanten mindestens alle zwei Jahre über die an sie gestellten Erwartungen informiert wurden, beispielsweise in Bezug auf Menschenrechtspraktiken (z. B. unterzeichnete Lieferantenformulare, E-Mails oder Vertragsklauseln).
6.2	Der Betrieb informiert alle auf seinem Gelände ansässigen, von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen über	Relevanz Um einen einheitlichen Nachhaltigkeitsansatz im gesamten Betrieb zu gewährleisten, werden alle auf dem Gelände befindlichen, von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen in die Green Key-Bemühungen einbezogen. Diese Unternehmen haben einen erheblichen Einfluss auf das Gästelerlebnis und den ökologischen Fußabdruck des Betriebs.



seine Nachhaltigkeitsinitiativen und Green Key und ermutigt sie, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne zu gestalten. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Erwartungen an die Umsetzung Alle von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen werden regelmäßig über die ökologischen und sozialen Nachhaltigkeitsinitiativen der Einrichtung informiert, einschließlich Informationen über Green Key. Zu den von Dritten betriebenen Geschäften und Unternehmen gehören beispielsweise Friseure, Cafés, Kneipen, Restaurants, Fitnessstudios, Wellnesseinrichtungen, Reise- und Tourismusagenturen, Souvenirläden, Bekleidungsgeschäfte, Kioske, Fahrradverleihe usw. Die Einrichtung stellt sicher, dass Informationen über Nachhaltigkeitsinitiativen und Green Key mindestens alle zwei Jahre an diese von Dritten betriebenen Unternehmen weitergegeben werden. Die Informationen können schriftlich, im Rahmen gemeinsamer Besprechungen usw. bereitgestellt werden. Alle Geschäfte und Unternehmen von Drittanbietern werden dazu angehalten, die gleichen Nachhaltigkeitsprinzipien wie Green Key zu befolgen, wobei klare Beispiele genannt werden: Abfallvermeidung (z. B. Minimierung von Einwegkunststoffen); Energieeffizienz (z. B. Einsatz von LED-Beleuchtung, energiesparenden Geräten); Wassereinsparung (z. B. wassersparende Armaturen); nachhaltige Beschaffung (z. B. Vermeidung schädlicher Materialien, Angebot von Produkten mit Umweltzeichen) usw. Soweit möglich, erhalten Mitarbeiter in von Dritten betriebenen Geschäften und Betrieben eine Schulung, genau wie das Personal des antragstellenden Betriebs. Für Dienstleistungen oder Einrichtungen, die von derselben Einrichtung wie der antragstellenden Einrichtung verwaltet werden und sich in deren Besitz befinden; oder die im Rahmen eines Vertrags betrieben werden, wobei die Leitung der antragstellenden Einrichtung die Kontrolle über die Dienstleistung behält; enthält der Mietvertrag oder die Vereinbarung eine Klausel, die das Unternehmen verpflichtet, die geltenden Green Key-Kriterien einzuhalten. Die Klausel legt fest, dass vom Unternehmen erwartet wird, auf Green Key-konforme Nachhaltigkeitsziele hinzuarbeiten, und kann einer bestehenden Vereinbarung hinzugefügt werden, falls bereits eine vorliegt. Nachweis durch Audit Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • Informationen über von Dritten betriebene Geschäfte und Unternehmen auf seinem Gelände; und • Unterlagen (z. B. Sitzungsprotokolle oder E-Mail-Korrespondenz, Vereinbarungen usw.), aus denen hervorgeht, dass die von Dritten betriebenen Geschäfte und Betriebe regelmäßig (mindestens alle zwei Jahre) über die Umwelt- und Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs informiert und dazu angehalten werden, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne gemäß den Green Key-Kriterien zu gestalten. Unter bestimmten Umständen legt die Einrichtung für Dienstleistungen oder Einrichtungen, die von derselben Stelle verwaltet werden und sich in deren Besitz befinden wie die antragstellende Einrichtung oder die im Rahmen eines Vertrags betrieben werden (wobei die Leitung der antragstellenden
---	--



		Einrichtung die Kontrolle über die Dienstleistung behält), die Mietverträge vor, die eine Verpflichtung zur Einhaltung der Green-Key-Standards enthalten. Ein Nachtrag oder eine Ergänzung zum Vertrag wird als gleichwertiger Nachweis akzeptiert.
6.3	Mindestens 75 % des neu angeschafften Druckpapiers, der Briefumschläge und der gedruckten Materialien auf Papierbasis, die von der Einrichtung hergestellt oder bestellt werden, tragen ein Umweltzeichen. (U) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Papier mit Umweltzeichen und Recyclingpapier verringert die Abholzung, den Wasserverbrauch, die chemische Verschmutzung und die Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit der Papierherstellung und fördert gleichzeitig eine verantwortungsvolle Waldbewirtschaftung und einen nachhaltigen Konsum. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung legt Wert auf den Kauf und die Verwendung von international und national anerkanntem, mit einem Umweltzeichen versehenem Druckpapier, Briefumschlägen und bedruckten Materialien auf Papierbasis. Mindestens 75 % des Druckpapiers, der Umschläge und der bedruckten Materialien auf Papierbasis (z. B. Speisekarten, Schlüsselkartenhüllen, Broschüren und Verpackungen für Markenartikel oder personalisierte Annehmlichkeiten), die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) gekauft oder bestellt wurden, tragen ein Umweltzeichen. Das Kriterium umfasst Büropapier (z. B. Kopierpapier, Briefköpfe, gedruckte Gästeabrechnungen, Verwaltungsdokumente und Formulare, die an der Rezeption oder in den Back-of-House-Bereichen verwendet werden). Die Einhaltung des Kriteriums wird anhand der Mengen (d. h. der Anzahl der Einheiten, wie z. B. Artikel, Kartons, Pakete usw.) an Druckpapier, Umschlägen und bedruckten Materialien auf Papierbasis nachgewiesen, die in den letzten 24 oder 6 Monaten (je nach Zertifizierungsjahr) hergestellt oder bestellt wurden, wobei die Kaufbelege als Berechnungsgrundlage dienen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In DK und NL sind mindestens 90 % des neu gekauften Druckpapiers, der Umschläge und der gedruckten Materialien auf Papierbasis, die von der Einrichtung hergestellt oder bestellt werden, mit einem Umweltzeichen versehen. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (Liste oder Rechnungen) vor, aus denen Folgendes hervorgeht: • die Gesamtzahl der Einheiten an Druckpapier, Briefumschlägen und bedruckten Materialien auf Papierbasis, die in den letzten 24 oder 6 Monaten (je nach Zertifizierungsjahr) hergestellt oder bestellt wurden; und • welches Material ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen trägt (und welches), um die Einhaltung der 75%-Schwelle nachzuweisen. Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Zufallsstichprobe von 3 aufgeführten Druckpapieren, Briefumschlägen oder gedruckten Papierartikeln aus und überprüft, ob die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Materialien vorhanden sind (Methodik C).



6.4	Der Betrieb ergreift mindestens zwei Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs an der Rezeption, in den Büros und/oder in den Gäste- und Tagungsräumen. (I) HH, CHP, SA, CC, A ①	Relevanz Die Reduzierung des Papierverbrauchs senkt den Energiebedarf, den Rohstoffabbau und das Abfallaufkommen, die mit der Papierherstellung und -entsorgung verbunden sind. Durch die Minimierung des unnötigen Papierverbrauchs senken die Betriebe Kosten, verringern ihren ökologischen Fußabdruck und fördern nachhaltigere Betriebsabläufe. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen entwickelt einen Aktionsplan, der Reduzierungsmöglichkeiten aufzeigt und die umzusetzenden Initiativen umreißt. Im Aktionsplan ergreift das Unternehmen mindestens zwei Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs an der Rezeption, in Büros, Gästezimmern und/oder Tagungsräumen: a) Beispiele für Maßnahmen in Gäste- und Tagungsräumen: • Begrenzung der Papierverfügbarkeit (z. B. kleineres Format wie A5, weniger Blätter oder nur auf Anfrage erhältlich); • Bereitstellung von Papier nur an einem zentralen Tisch in Tagungsräumen; und/oder • Bereitstellung von Stiften und Papier nur auf Anfrage. b) Beispiele für Maßnahmen an der Rezeption: • Ausstellung von Rechnungen und Quittungen nur auf Anfrage; und/oder • Verzicht auf die Verwendung von Umschlägen für Drucksachen. c) Beispiele für Maßnahmen in Büros und hinter den Kulissen: • Förderung des doppelseitigen Druckens; • Einstellung der Drucker auf standardmäßige Eco-Einstellungen; • Wiederverwendung von Papier für Notizen; und/oder • unnötiges Drucken durch die digitale Weitergabe von Dokumenten einschränken. Als ersten Schritt wird empfohlen, dass die Einrichtung eine Bestandsaufnahme darüber durchführt, wo und wie Papier verwendet wird (z. B. an der Rezeption, in Gästezimmern, für die Backoffice-Verwaltung oder in Tagungsräumen), um die vielversprechendsten Möglichkeiten zur Reduzierung zu ermitteln. Diese Bestandsaufnahme kann auf derselben Liste oder demselben Format basieren, die bzw. das für Kriterium 6.3 verwendet wird. Der Betrieb wird außerdem dazu ermutigt, ein freiwilliges Reduktionsziel festzulegen. Beispielsweise eine Reduzierung der Einkaufsmengen um 10–15 % über einen Zeitraum von 24 Monaten im Vergleich zum vorherigen Zertifizierungszeitraum (für Wiederbewerber). Die Mitarbeiter aller relevanten Abteilungen werden über den Plan zur Papierreduzierung und die Maßnahmen informiert und in deren Umsetzung einbezogen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In den Niederlanden ergreift die Einrichtung mindestens 6 Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs an der Rezeption, in Büros und/oder in Gäste- und Tagungsräumen.
-----	---	--



		Auditnachweis Während des Audits legt die Einrichtung einen Aktionsplan vor, in dem die ausgewählten Initiativen zur Papierreduzierung beschrieben werden. Unter bestimmten Umständen wird bei Wiederbewerbern durch eine Sichtprüfung bestätigt, dass mindestens 2 Maßnahmen zur Reduzierung des Papierverbrauchs an der Rezeption, in Büros und/oder in Gäste-/Tagungsräumen ergriffen wurden.
6.5	Mindestens eine Produktkategorie der neu gekauften oder gemieteten Textilien ist sozial oder ökologisch zertifiziert. (I/G) HH (I) CHP, SA, CC, R (G)	Relevanz Textilien gehören zu den ressourcenintensivsten Produktgruppen im Gastgewerbe, mit erheblichen Auswirkungen durch den Anbau von Fasern, den Einsatz von Chemikalien, den Wasser- und Energieverbrauch sowie die Arbeitspraktiken in den Lieferketten. Durch die Beschaffung von Textilien mit anerkannten Umwelt- oder Sozialzertifizierungen reduzieren Betriebe ihren ökologischen Fußabdruck, fördern faire Arbeitsbedingungen und sorgen für eine verantwortungsvollere Produktion und Nutzung. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb stellt sicher, dass mindestens eine Produktkategorie von Textilien (z. B. Handtücher, Bettlaken, Kissenbezüge, Bettbezüge, Tischdecken, Stoffservietten, Hauswirtschaftsuniformen, Küchen-/Gastronomieuniformen, Uniformen für den Servicebereich, Vorhänge, sonstige Textilprodukte), die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) gekauft oder gemietet wurden, über eine international oder national anerkannte Produktzertifizierung verfügt, die entweder ökologische oder soziale Nachhaltigkeitsaspekte abdeckt. Die Zertifizierungen gelten für die Textilprodukte selbst (nicht nur für die Fabrik oder den Produktionsstandort) und decken einen oder mehrere der folgenden Aspekte ab: a) Rohstoffe (z. B. biologisch, recycelt, Fair Trade); b) Produktionsprozess (z. B. reduzierter Energie- oder Chemikalienverbrauch); und/oder c) Arbeitsbedingungen (z. B. ethische Arbeitsstandards). Im Rahmen eines verantwortungsvollen Textilmanagements berücksichtigt der Betrieb den gesamten Lebenszyklus von Textilien: Beschaffung (z. B. hohe Qualität und Langlebigkeit), Nutzungsphase (z. B. Waschbeständigkeit, Färbabruch) und Entsorgungsmöglichkeiten (z. B. einfache Recyclingfähigkeit, sofern vor Ort Entsorgungsmöglichkeiten bestehen). Der Betrieb vermeidet zudem Textilien, die mit schädlichen chemischen Ausrüstungen (z. B. Flammschutzmitteln) behandelt wurden, sofern diese nicht gesetzlich vorgeschrieben sind. Ist eine solche Behandlung erforderlich, werden von Natur aus flammhemmende Fasern oder zertifizierte, umweltschonende Behandlungen bevorzugt. Gebrauchte, aufgearbeitete oder wiederverwendete Textilien werden für diese Anforderung ebenfalls akzeptiert, sofern sie sicher und zweckmäßig sind und die langfristigen Umweltauswirkungen nicht erhöhen.



		Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Kauf- oder Mietbelege aus den letzten 24 oder 6 Monaten (je nach Zertifizierungsjahr) vor, aus denen hervorgeht, dass mindestens eine Produktkategorie von Textilien über eine anerkannte Zertifizierung verfügt. Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Stichprobe von 3 Textilartikeln aus der betreffenden Textilkategorie aus und überprüft, ob die entsprechenden Zertifizierungen auf den ausgewählten Artikeln vorhanden sind (Methodik C).
6.6	Mindestens 50 % der Lieferanten des Betriebs sind ökologisch zertifiziert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Da das Unternehmen eng mit Lieferanten von Waren und Dienstleistungen zusammenarbeitet, hat es die Möglichkeit und die Verantwortung, höhere Umwelt- und Sozialstandards in seiner gesamten Lieferkette zu fördern. Dieses Kriterium ermutigt Unternehmen, vorrangig mit Lieferanten zusammenzuarbeiten, die in nachhaltigkeitsbezogenen Bereichen offiziell zertifiziert sind. Erwartungen an die Umsetzung Mindestens 50 % der Lieferanten des Betriebs verfügen über eine anerkannte Öko-Zertifizierung durch eine unabhängige Stelle auf Lieferanten- oder Unternehmensebene (nicht nur für einzelne Produkte). Dies gilt für alle Lieferanten, mit denen der Betrieb während des Zertifizierungszeitraums zusammenarbeitet. Lieferantenzertifizierungen beziehen sich auf überprüfbare Nachhaltigkeitsstandards. Zu den akzeptierten Zertifizierungskategorien gehören unter anderem: Umweltmanagementsysteme, faire Arbeitspraktiken und Menschenrechte; Tierschutzstandards; Zertifizierungen für nachhaltiges Wirtschaften usw. Produktspezifische Zertifizierungen (z. B. ein zertifiziertes Bio-Produkt) erfüllen dieses Kriterium nicht, es sei denn, das Lieferantenunternehmen selbst ist zertifiziert. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In NO sind mindestens 75 % der Lieferanten des Betriebs ökologisch zertifiziert. Nachweis durch Audit Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (z. B. eine Liste) vor, aus denen Folgendes hervorgeht: • alle während des Zertifizierungszeitraums genutzten Lieferanten; und • die Lieferanten, die über gültige Öko-Zertifizierungen verfügen, um nachzuweisen, dass zertifizierte Lieferanten mindestens 50 % der Gesamtzahl der Lieferanten ausmachen. Dies wird durch Nachweise ergänzt, z. B. Kopien von Zertifikaten, die bestätigen, dass die aufgeführten Lieferanten derzeit über eine anerkannte Öko-Zertifizierung verfügen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben der Unterlagen durch, indem er eine Stichprobe von 3 gültigen Kopien von Zertifikaten der



		aufgeführten Lieferanten überprüft (Methodik C).
6.7	Wird der Wäscheservice ausgelagert, muss der Anbieter entweder innerhalb von 100 km vom Betrieb entfernt sein oder über eine Öko-Zertifizierung verfügen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Zur Unterstützung der lokalen Wirtschaft und zur Verringerung des CO₂-Fußabdrucks, der durch den Transport von Wäsche entsteht, sowie der Umweltauswirkungen von Wäschereidienstleistungen durch den Einsatz von Chemikalien, Wasser- und Energieverbrauch und die Einleitung von Abwasser lagert der Betrieb Wäschereidienstleistungen nur an Unternehmen aus, die entweder innerhalb von 100 km vom Betrieb ansässig sind oder über eine gültige Umweltzertifizierung durch eine unabhängige Stelle verfügen Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung vergibt Wäschereidienstleistungen ausschließlich an einen externen Anbieter, der entweder innerhalb eines Umkreises von 100 km um die Einrichtung ansässig ist oder über eine Umweltzertifizierung verfügt. Wird der Anbieter aufgrund seiner nachgewiesenen Umweltleistung und nicht aufgrund der Entfernung ausgewählt, verfügt er über eine gültige Umweltzertifizierung durch eine unabhängige Stelle, die die Konformität mit anerkannten Umweltmanagementstandards in allen Betriebsbereichen nachweist. Die Zertifizierung ist aktuell und wurde von einer unabhängigen, akkreditierten Stelle ausgestellt. In dem seltenen Fall, dass aufgrund des Standorts der Einrichtung kein Anbieter im Umkreis von 100 km gefunden werden kann, wird der nächstgelegene Anbieter in Anspruch genommen. In solchen Fällen sind Nachweise darüber vorzulegen, dass es sich um den nächstgelegenen realisierbaren Anbieter handelt, sowie eine Begründung für diese Wahl (z. B. bergiges Gelände, Insellage, nationale Straßenbeschränkungen, Nichtverfügbarkeit von Dienstleistungen). Für Betriebe in Ländern mit einer Landfläche von mehr als 1 Million km² beträgt die allgemein zulässige Höchstentfernung 500 km. Auch wenn die Wäschereidienstleistungen ausgelagert werden, bleibt der Betrieb dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass die Umweltauswirkungen dieser Dienstleistungen minimiert werden, unter anderem durch kontinuierliche Überwachung und Neubewertung der Praktiken des Anbieters im Laufe der Zeit. Wenn ein Betrieb die gesamte Wäschereidienstleistung intern abwickelt, ist dieses Kriterium nicht anwendbar (N/A). ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE und PT muss sich der Wäscheservice, falls er ausgelagert wird, in einem Umkreis von 50 km um den Betrieb befinden. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen der Name, die Adresse sowie der Vertrag oder Rechnungen mit dem externen Wäschereidienstleister hervorgehen. Darüber hinaus wird einer der folgenden Nachweise vorgelegt:



		a) Nachweis, dass der Anbieter innerhalb von 100 km ansässig ist; b) eine Begründung, warum ein Anbieter außerhalb des 100-km-Radius ausgewählt wurde, einschließlich des Nachweises, dass keine näher gelegene Option existiert und der ausgewählte Anbieter die nächstgelegene Alternative ist (z. B. eine Karte, Korrespondenz mit lokalen Anbietern oder Transportbeschränkungen); oder c) eine Kopie des Umweltzertifikats des Wäschereidienstleisters.
6.8	Mindestens 75 % der Fahrzeuge und Transportmittel, die sich im Besitz des Betriebs befinden oder von diesem gemietet werden, sind Elektro- oder Lastenfahrräder. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Der motorisierte Verkehr trägt erheblich zu Treibhausgasemissionen, Luftverschmutzung und Energieverbrauch bei. Durch die Umstellung auf Elektrofahrzeuge oder Lastenfahrräder verringern die Betriebe ihren CO₂-Fußabdruck, reduzieren Lärm- und Luftverschmutzung und übernehmen eine Vorreiterrolle bei nachhaltiger Mobilität. Erwartungen an die Umsetzung Mindestens 75 % der Fahrzeuge und Transportmittel, die sich im Besitz des Betriebs befinden oder von diesem gemietet oder geleast werden, sind Elektrofahrzeuge oder Lastenfahrräder (einschließlich elektrischer und nicht motorisierter Lastenfahrräder). Das Kriterium gilt für alle Fahrzeuge, die sich im Besitz des Unternehmens befinden, von diesem gemietet, geleast oder anderweitig unter dessen operativer Kontrolle stehen, wie z. B. Autos, Motorroller, Golfwagen und andere Fahrzeuge, die für den internen Verkehr, den Transport von Gästen oder Mitarbeitern sowie für die Lieferung von Speisen und Getränken (F&B) genutzt werden. Dies gilt nicht für vertraglich vereinbarte Taxidienste, externe Shuttle-Betreiber oder öffentliche Verkehrsmittel, es sei denn, der Dienst wird ausschließlich vom Unternehmen im Rahmen eines wiederkehrenden Vertrags organisiert. In diesen Fällen wird der Betrieb jedoch dazu angehalten, nach Möglichkeit Anbietern den Vorzug zu geben, die emissionsarme oder emissionsfreie Flotten betreiben. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung eine schriftliche Übersicht über alle genutzten Fahrzeuge und Transportmittel (im Eigentum, gemietet oder geleast) vor, mit Angabe von Fahrzeugtyp, Energiequelle und Verwendungszweck. Im Rahmen der Sichtprüfung führt der Prüfer Stichproben an drei der aufgeführten Fahrzeuge und/oder Transportmittel durch. Die Stichprobe umfasst gegebenenfalls verschiedene Fahrzeugtypen, Energiequellen und Anwendungsfälle (Methodik C).
6.9	Der Betrieb fördert und unterstützt aktiv nachhaltige und gesundheitsbewusste Pendlermöglichkeiten	Relevanz Die Pendelgewohnheiten der Mitarbeiter können erheblich zur lokalen Luftverschmutzung und zu Treibhausgasemissionen beitragen. Durch die Förderung emissionsarmer und aktiver Verkehrsmittel verringern Einrichtungen ihren ökologischen Fußabdruck und fördern gleichzeitig die Gesundheit, Si-



n für die Mitarbeiter. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	cherheit und das allgemeine Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb ermutigt alle Mitarbeiter aktiv dazu, für den Arbeitsweg emissionsarme und gesundheitsbewusste Verkehrsmittel zu nutzen. Der Betrieb übernimmt eine aktive Rolle bei der Einbindung der Mitarbeiter, indem er diese Optionen durch Aufklärungskampagnen, Modernisierungen der Einrichtungen und/oder Anreizprogramme fördert. Beispiele für Unterstützungsmaßnahmen umfassen unter anderem: a) schriftliche Mitteilungen (einschließlich digitaler Kanäle wie E-Mail oder Mitarbeiterplattformen), die mindestens einmal alle 6 Monate versendet werden; b) anpassbare und visuell ansprechende Plakate, Infografiken oder digitale Materialien (vorzugsweise unter Verwendung von Standardvorlagen, die über die Green Key Toolbox verfügbar sind); c) physische Materialien, die an gut sichtbaren Stellen für das Personal platziert werden (z. B. Eingänge, Pausenräume, Umkleidebereiche); d) Bereitstellung von Infrastruktur (z. B. sichere und überdachte Fahrradabstellplätze, Ladestationen für Elektrofahrzeuge); und/oder e) finanzielle oder logistische Anreize (z. B. subventionierte Fahrkarten für öffentliche Verkehrsmittel, kostenlose Parkplätze/Lademöglichkeiten für Elektrofahrzeuge, Shuttle-Dienste oder Unterstützung bei der Organisation von Fahrgemeinschaften). In allen Kommunikationsmaßnahmen werden die doppelten Vorteile eines nachhaltigen Pendelns hervorgehoben: geringere Umweltbelastung und verbesserte Gesundheit der Einzelnen und der Gemeinschaft. Zu den nachhaltigen Mobilitätsoptionen für Mitarbeiter gehören aktiver Verkehr (z. B. zu Fuß, Fahrrad), öffentliche Verkehrsmittel (Bus, Bahn, Straßenbahn, U-Bahn, Schiff), Elektro- und Hybridfahrzeuge, Fahrgemeinschafts- und Mitfahrprogramme sowie vom Unternehmen organisierte Shuttlebusse. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE ist dieses Kriterium zwingend. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Nachweise für interne Kommunikation vor, die zu nachhaltigem Pendeln ermutigt (z. B. E-Mails, Plakate, Intranet-Meldungen), mit dem Nachweis, dass diese mindestens einmal alle 6 Monate verbreitet wurde. Unter bestimmten Umständen, wenn Option d) und/oder e) gewählt wird, legt die Einrichtung Unterlagen über etwaige umgesetzte Anreizprogramme, Unterstützungsmaßnahmen oder bereitgestellte Infrastruktur vor (z. B. Mitarbeitermitteilungen, Kauf- oder Installationsnachweise, Anreizrichtlinien). Die fotografischen oder physischen Nachweise der verwendeten visuellen Materialien belegen, dass diese informativ, ansprechend und für alle Mitarbeiter klar zugänglich sind.
--	--



6.10	Die Einrichtung ergreift Initiativen, um die Umweltauswirkungen von IT-Systemen zu verringern. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Digitale Systeme (einschließlich IT-Ausrüstung, Online-Dienste und Dateninfrastruktur) haben während ihres gesamten Lebenszyklus erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt. Dazu gehören Energieverbrauch, Rohstoffgewinnung und datenbezogene Emissionen (oft als digitale Umweltverschmutzung bezeichnet). Durch einen verantwortungsvollen Umgang mit IT können Einrichtungen sowohl ihren physischen als auch ihren digitalen ökologischen Fußabdruck verringern. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung ergreift Maßnahmen, um ihre digitalen Praktiken und IT-Geräte verantwortungsbewusst zu verwalten, mit dem Ziel, den Energieverbrauch zu senken, die Lebensdauer der Geräte zu verlängern und unnötige Datenübertragung und -speicherung zu reduzieren. Der Betrieb setzt je nach Anzahl der Beschäftigten eine Mindestanzahl an Maßnahmen um: • Betriebe mit weniger als 50 Mitarbeitern setzen mindestens 1 Maßnahme um; und • Betriebe mit ≥ 50 Mitarbeitern setzen mindestens 3 Maßnahmen um. Beispiele für Maßnahmen: a) Optimierung der digitalen Kommunikation durch Verringerung der Häufigkeit oder des Umfangs von Massen-E-Mails und Newslettern, Abmeldung von nicht genutzten Plattformen oder digitalen Diensten und Deaktivierung unnötiger Autoplay- oder automatischer Cloud-Synchronisierungsfunktionen; b) Wahl einer umweltschonenderen digitalen Infrastruktur durch die Auswahl von Datendiensten oder Webhosting-Anbietern, die geringere CO₂-Emissionen aufweisen oder Rechenzentren nutzen, die mit erneuerbaren Energien betrieben werden. Bevorzugt werden sollten Anbieter, die Umweltziele oder Nachhaltigkeitsberichte veröffentlichen; c) Beschaffung von IT-Geräten mit geringen Auswirkungen, wie z. B.: • energieeffiziente Modelle (z. B. Energy Star, EPEAT); • überholte oder gebrauchte Geräte in gutem Betriebszustand; und/oder • Geräte mit längerer Lebensdauer und Reparaturgarantien. d) Fördern Sie einen verantwortungsvollen Umgang mit digitalen Medien unter den Mitarbeitern durch Richtlinien oder interne Sensibilisierung zu Themen wie: • das Ausschalten von nicht genutzten Monitoren und Geräten; • Vermeidung unnötiger Streaming-Nutzung oder Verringerung der Videoauflösung; • Archivierung oder Löschung ungenutzter digitaler Dateien und E-Mails; • Verwendung energiesparender Einstellungen (z. B. Dunkelmodus, Eco-Modus); und/oder • verantwortungsbewusster Einsatz von KI-Tools. e) Begrenzung der digitalen Emissionen auf Gastseite, zum Beispiel durch: • keine emissionsintensiven Unterhaltungsdienste (z. B. Streaming-Plattformen) in Gästezimmern anzubieten; und/oder
------	---	--



		• die Bereitstellung von Eco-Modus- oder Energiespar-Einstellungen für Bildschirme auf öffentlichen Geräten. f) Sensibilisierungs- oder Schulungen für das Personal zu verantwortungsvollen digitalen Praktiken und den Umweltauswirkungen von IT-Systemen organisieren, optional unter Einbeziehung der Gäste (z. B. Beschilderung, E-Learning, digitale Leitfäden). Diese Veranstaltungen können Themen wie Ökodesign digitaler Dienste, ethische Datennutzung, Inklusion und Barrierefreiheit behandeln (Förderung einer Kultur der digitalen Verantwortung innerhalb der Einrichtung); und/oder g) den ökologischen Fußabdruck der digitalen Präsenz der Einrichtung verringern durch: • die Umweltleistung der Website nur dann zu bewerten oder zu zertifizieren, wenn die Einrichtung über die Instrumente oder internen Kapazitäten verfügt, diese zu verbessern; und/oder • die Website im Hinblick auf Energieeffizienz zu optimieren (z. B. schlankes Design, reduzierte Mediengröße, Hosting mit erneuerbarer Energie). Auditnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • eine kurze Beschreibung oder interne Richtlinie, in der die ausgewählten digitalen Nachhaltigkeitsmaßnahmen dargelegt sind (mindestens 1 für Unternehmen mit weniger als 50 Mitarbeitern; mindestens 3 für Unternehmen mit ≥50 Mitarbeitern); und • Beschaffungsunterlagen, Gerätebestandslisten, Schulungsunterlagen (sofern zutreffend) oder andere relevante Unterlagen zum Nachweis der Umsetzung. Während der Sichtprüfung kann der Prüfer Maßnahmen wie Bildschirmeinstellungen, Beschilderung oder die verwendete Ausrüstung durch eine Sichtprüfung oder Befragung des Personals bestätigen.
6.11	Möbel, Einrichtungsgegenstände und Verbrauchsmaterialien werden aufgearbeitet, upgecycelt oder gespendet, um ihre Nutzungsdauer zu verlängern. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Verlängerung der Lebensdauer von Möbeln, Einrichtungsgegenständen und anderen langlebigen Gütern verringert die Nachfrage nach Neuproduktionen, reduziert das Abfallaufkommen und minimiert die CO₂-Emissionen. Wenn Gegenstände vor Ort nicht mehr verwendet werden können, verlängert eine verantwortungsvolle Spende an gemeinnützige oder Wiederverwertungsorganisationen ihren Lebenszyklus weiter und fördert sowohl den ökologischen als auch den sozialen Wert. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung legt Wert darauf, die Lebensdauer von Gebrauchsgütern (Möbel, Einrichtungsgegenstände, Materialien und Verbrauchsmaterialien) zu verlängern durch: a) Renovierung oder Upcycling, durchgeführt intern oder durch einen Drittanbieter, wobei die Maßnahme die Lebensdauer des Gegenstands verlängert und den Kauf eines neuen gleichwertigen Artikels vermeidet; und/oder



		b) <i>Spende von Gegenständen, die intern nicht wiederverwendet werden können, an gemeinnützige oder Wiederverwertungsorganisationen, die eine weitere Nutzung ermöglichen (z. B. Weiterverkauf, Umverteilung, Wiederaufbereitung).</i> <i>Besondere Aufmerksamkeit gilt Gegenständen, die vor der Spende einer speziellen Behandlung oder Vorbereitung bedürfen (z. B. Datenlöschung bei technischen Spenden). Es wird dringend empfohlen, dass gespendete Gegenstände grundlegende Spendenbedingungen erfüllen, um sicherzustellen, dass sie sauber, sicher und in gutem Zustand sind, damit die Entsorgungslast nicht auf die Empfängerorganisationen verlagert wird.</i> <i>Lebensmittelspenden fallen unter Kriterium 6.15.</i> Prüfungsnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: a) <i>Unterlagen über Aufbereitungs- oder Upcycling-Aktivitäten, die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) durchgeführt wurden; und/oder</i> b) <i>Vereinbarungen, Spendenquittungen oder schriftlichen Korrespondenz mit den Empfängerorganisationen aus den letzten 6 Monaten.</i>
Lebensmittel & Getränke:		
6.12	Der Betrieb kauft verschiedene Kategorien von Lebensmitteln und Getränken ein und wirbt für diese, die entweder aus biologischem Anbau stammen und/oder ein Öko-Label und/oder ein Fairtrade-Label tragen und/oder lokal produziert wurden. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Dieses Kriterium fördert nachhaltige Lebensmittelsysteme durch reduzierte CO₂-Emissionen, verbesserten Tierschutz und die Unterstützung lokaler Wirtschaftssysteme und kleiner Produzenten. Die Bevorzugung zertifizierter oder lokaler Lebensmittel- und Getränkeprodukte trägt dazu bei, negative Umweltauswirkungen durch industrielle Landwirtschaft und intensive Lebensmittelproduktion zu verringern, die maßgeblich zur Land- und Bodendegradation, zur Verschmutzung durch Chemikalien und Pestizide sowie zum Verlust der biologischen Vielfalt beitragen. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb kauft und bewirbt F&B-Produkte, die entweder aus biologischem Anbau stammen und/oder ein Öko-Label und/oder ein Fairtrade-Label tragen und/oder lokal produziert werden. Hotels & Hostels (HH), Campingplätze und Ferienparks (CHP), kleine Unterkünfte (SA), Konferenzzentren (CC) und Attraktionen (A) kaufen mindestens 5 qualifizierte F&B-Produkte. Restaurants/Cafés (R) kaufen mindestens 10 qualifizierte Produkte ein. Diese Produkte werden in erheblichen Mengen und/oder täglich verwendet und decken mindestens 5 oder 10 verschiedene Produktkategorien ab (je nach Kategorie des Betriebs). Zu den qualifizierten Produktkategorien gehören: a) <i>Heiße Getränke (z. B. Kaffee, Tee, heiße Schokolade);</i> b) <i>kalte alkoholfreie Getränke (z. B. Säfte, Kombucha);</i> c) <i>alkoholische Getränke (z. B. Wein, Bier, Liköre);</i> d) <i>Milchprodukte (z. B. Milch, Joghurt, Käse, pflanzliche Alternativen);</i>



	e) Backwaren (z. B. Brot, Gebäck); f) Obst/Gemüse (einschließlich getrocknet/konserviert); g) Getreide und Stärke (z. B. Nudeln, Reis, Mehl, Kartoffeln); h) Wurstwaren, Fisch, Geflügel und Eier; und/oder i) Gewürze, Aufstriche und Süßungsmittel (z. B. Honig, Marmelade, Zucker, Saucen). Bio-, Öko- oder Fairtrade-Produkte sind von nationalen oder internationalen Behörden zertifiziert. Die Produkte werden, wann immer möglich, lokal hergestellt, um durch geringere Transportwege den ökologischen Fußabdruck zu verringern und die lokale Wirtschaft zu fördern. Lokal hergestellte Produkte werden in einem Umkreis von 100 km um den Betrieb produziert. Dazu gehören sowohl auf dem Gelände angebaute Produkte als auch wild gefangene oder wild geerntete Produkte innerhalb desselben Radius. Darüber hinaus müssen lokale Erzeuger gemäß der nationalen Standarddefinition als kleine oder mittlere Unternehmen (KMU) gelten. In dem seltenen Fall, dass aufgrund des Standorts des Betriebs keine Erzeuger im Umkreis von 100 km gefunden werden können, wird der nächstgelegene Erzeuger herangezogen. In solchen Fällen legt die Einrichtung eine schriftliche, unterzeichnete Begründung vor, warum dieser bestimmte Produzent herangezogen wurde (dies könnte z. B. aufgrund einer besonderen Nachhaltigkeitsmission des Produzenten der Fall sein). Für Einrichtungen in Ländern mit einer Landfläche von mehr als 1 Million km² beträgt die allgemein zulässige Höchstentfernung 500 km. Vorrang sollten zudem lokale Produzenten mit nachweisbaren nachhaltigen Praktiken, Tierschutzstandards oder Zertifizierungen erhalten. Gegebenenfalls sollten bei der Auswahl zertifizierter Produkte die Behandlung der Tiere, die Aufzucht, die Haltungsbedingungen und die Schlachtpraktiken berücksichtigt werden. Nachhaltige Praktiken oder Tierschutz allein reichen für dieses Kriterium jedoch nicht aus. Die Einrichtungen werden darüber hinaus dazu angehalten, die Produktauswahl auf der Grundlage der saisonalen Verfügbarkeit und der lokalen Erntezyklen zu planen. Es wird dringend empfohlen, deutlich anzugeben, welche Produkte entweder aus biologischem Anbau stammen und/oder ein Öko-Label und/oder ein Fair-Trade-Label tragen und/oder lokal produziert wurden (sofern dies nicht gesetzlich verboten ist). Dies kann auf der Speisekarte oder durch Schilder am Buffet erfolgen. Die Kennzeichnung erfolgt durch Symbole oder andere leicht verständliche Kommunikationsmittel. Es wird ferner empfohlen, bei Fisch- und Fleischprodukten stets die Herkunft anzugeben und Allergene auf der Speisekarte und am Buffet zu kennzeichnen. Es wird zudem dringend empfohlen, dass der Betrieb die Anzahl und den Umfang solcher Produkte im Laufe der Zeit schrittweise erweitert, mit dem Ziel, einen größeren Teil des gesamten Speisen- und Getränkeangebots abzudecken. Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf Speisen und Getränke bezieht, die den Gästen angeboten werden, wird empfohlen, es auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen. Fertiggerichte, die in einer Warmhalteküche zubereitet werden, sind von diesem Kriterium
--	---



		ausgenommen. Ist die Einhaltung dieses Kriteriums aufgrund nationaler Rechtsvorschriften oder auf nationaler Ebene geltender Beschränkungen nicht möglich, wird 6.12 als „Nicht anwendbar“ (N/A) gekennzeichnet und Kriterium 6.17 gilt als zwingendes Kriterium. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR, SE und NO gilt das Kriterium, verschiedene Kategorien von Bio-, Öko-zertifizierten, Fairtrade- und/oder lokal produzierten F&B-Produkten zu kaufen und zu fördern, für jedes Verpflegungsangebot innerhalb der Einrichtung, d. h. für jedes Frühstücksbuffet oder -menü, jedes Mittags- und Abendbuffet oder -menü sowie das Zimmerservice-Menü (außer wenn der Zimmerservice ausgelagert oder vorgefertigt ist). Kaffeestationen in Gästezimmern und Snackangebote sind nicht enthalten. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung eine Liste mit mindestens 5 oder 10 (je nach Kategorie der Einrichtung) zertifizierten oder lokal produzierten F&B-Produkten vor, die mindestens 5 oder 10 Produktkategorien abdecken. Die Liste enthält eindeutige Angaben zu Zertifizierungen, Umweltzeichen oder anderen Nachweisen, die bestätigen, dass die aufgeführten Produkte biologisch, mit einem Umweltzeichen, Fairtrade-zertifiziert und/oder lokal produziert sind. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb gegebenenfalls eine Begründung für die Beschaffung bei bestimmten lokalen Erzeugern vor, wenn diese außerhalb der 100-km-Grenze liegen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben im Lagerbereich oder im Restaurant des Betriebs durch, um die Konformität der aufgeführten Lebensmittel und Getränke gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A sicherzustellen. Stellt der Prüfer Unstimmigkeiten fest oder vermutet er Unregelmäßigkeiten, können Rechnungen, Bestellungen oder Verträge mit der Anschrift der Lieferanten angefordert werden, um zu bestätigen, dass die aufgeführten Produkte aus biologischem Anbau stammen, ein Öko-Label tragen, Fairtrade-zertifiziert und/oder lokal produziert sind (z. B. zur Überprüfung der von nationalen oder internationalen Stellen ausgestellten Zertifizierungsnachweise oder der geografischen Nähe der Lieferanten).
6.13	Der Betrieb kauft keinen Fisch, keine Meeresfrüchte und kein Fleisch von bedrohten oder geschützten Arten. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Der Verzehr von Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch von bedrohten oder geschützten Arten trägt direkt zum Verlust der biologischen Vielfalt und zur Zerstörung von Ökosystemen bei. Durch den Verzicht auf diese Produkte schützen Betriebe gefährdete Arten, unterstützen nachhaltige Beschaffungspraktiken und schließen sich internationalen Naturschutzbemühungen an.



	Erwartungen an die Umsetzung Im Rahmen der Einkaufspolitik kauft der Betrieb keine Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischprodukte, die von bedrohten Arten stammen oder von Arten, deren Handel gemäß internationalen oder nationalen Schutzvorschriften verboten oder eingeschränkt ist. Zur Überprüfung des Status von Arten wird empfohlen, die Rote Liste der bedrohten Arten der IUCN oder die Anhänge des CITES (Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten) heranzuziehen. Der Betrieb kauft keine Arten, die als „gefährdet“, „stark gefährdet“ oder „vom Aussterben bedroht“ eingestuft sind, sowie keine Arten, deren kommerzieller Handel verboten oder eingeschränkt ist. Zur Überprüfung des Status von Fisch und Meeresfrüchten wird empfohlen, einen (lokalen) Fisch- und Meeresfrüchte-Leitfaden zu verwenden (z. B. Good Fish Guide, Mr. Good Fish, Seafood Watch oder einen gleichwertigen anerkannten Leitfaden), wobei generell Arten mit der Bewertung „rot/vermeiden“ gemieden werden. Gegebenenfalls können auch globale Leitfäden wie die WWF-Meeresfrüchte-Leitfäden herangezogen werden. Darüber hinaus können anerkannte Öko-Labels für zertifizierte Aquakultur dabei helfen, Produkte zu identifizieren, die nicht von bedrohten Arten stammen und diese nicht enthalten. Produkte, die aus Praktiken stammen, die aufgrund ihrer direkten Zerstörung von Lebensräumen, hoher Beifangraten, ihres Beitrags zum Artenrückgang oder großflächiger Ökosystemumwandlung (z. B. Grundschleppnetzfischerei, Cyanidfischerei) von Natur aus schädlich für die biologische Vielfalt sind, werden strikt ausgeschlossen. Die für den Einkauf, die Speiseplanung und die Zubereitung von Speisen zuständigen Mitarbeiter (z. B. Einkäufer, Köche/Küchenleitung, Food & Beverage (F&B)-Manager) sind sich der Verpflichtung des Betriebs bewusst, keine bedrohten oder geschützten Arten zu kaufen. Sie haben Zugang zu einer aktuellen Referenzliste/einem aktuellen Leitfaden und wissen, wie diese zu nutzen sind, um den Status einer Art vor der Bestellung oder der Annahme von Lieferungen zu überprüfen. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • die zuletzt aktualisierte Speisekarte; und • eine zugehörige Liste, in der die für die Speisekartengerichte verwendeten Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischarten aufgeführt sind, gegebenenfalls zusammen mit Lieferantenrechnungen/Einkaufsbelegen (unter Angabe des Artnamens und etwaiger Zertifizierungen, falls zutreffend) aus den letzten 24 Monaten (für Wiederbewerber) oder 6 Monaten (für neue Bewerber). Eine Sichtprüfung des Kühlschranks, des Gefrierschranks und der Lagerbereiche bestätigt die Konformität.
--	---



6.14	Es werden mindestens 1 vegetarische Vorspeise, 1 vegetarisches Hauptgericht und entweder 1 vegane Vorspeise oder ein veganes Hauptgericht angeboten, und diese Optionen sind auf der Speisekarte/am Buffet deutlich gekennzeichnet. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Das Angebot vegetarischer und veganer Alternativen ist unerlässlich, um den ökologischen Fußabdruck von Gastronomiebetrieben zu verringern. Die industrielle Tierhaltung ist ein wesentlicher Treiber des Klimawandels, der Entwaldung, des Verlusts der Artenvielfalt, der Wasserverschmutzung und der Bodendegradation. Im Gegensatz dazu erfordern pflanzliche Mahlzeiten in der Regel weniger natürliche Ressourcen, verursachen weniger Treibhausgasemissionen und können regenerative und nachhaltige Ernährungssysteme unterstützen. Dieses Kriterium entspricht auch der steigenden Nachfrage nach gesunden, ethischen und umweltbewussten Ernährungsoptionen bei Gästen und Mitarbeitern. Erwartungen an die Umsetzung Mindestens 1 vegetarische Vorspeise, 1 vegetarisches Hauptgericht und entweder 1 vegane Vorspeise oder ein veganes Hauptgericht werden in allen Arten von Verpflegungsangeboten (z. B. Frühstück, Mittagessen, Abendessen) sowie in allen intern geführten Restaurants, Kiosken und Snackbars angeboten, und die Optionen sind auf der Speisekarte oder am Buffet deutlich gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung erfolgt durch Symbole oder andere leicht verständliche Kommunikationsmittel. Vegetarische und vegane Gerichte werden auf Anfrage auch in der Mitarbeiterkantine angeboten. In Restaurants mit Wochenmenüs werden täglich vegetarische/vegane Optionen angeboten, wobei die vegetarischen/veganen Gerichte wöchentlich wechseln, um Vielfalt und eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten. In Restaurants mit festem Menü, wie z. B. solchen, die Mehrgangmenüs anbieten, werden vegetarische Optionen angeboten und präsentiert. Alternative Menüsysteme werden gefördert, wie z. B. standardmäßig vegetarische Menüs mit optionalen Fleisch-/Fisch-Beilagen oder Gerichte, die sowohl in vegetarischer als auch in nicht-vegetarischer Version bestellt werden können. Restaurants werden dazu ermutigt, auf der Speisekarte einen kurzen Hinweis zu den ökologischen und gesundheitlichen Vorteilen pflanzlicher Ernährung aufzunehmen. Es wird ferner empfohlen, dass pflanzliche Gerichte den Richtlinien für ausgewogene Mahlzeiten entsprechen: etwa 1/3 Hülsenfrüchte oder andere Proteinquellen (z. B. Tofu, Tempeh, Bohnen, Linsen, Algen), 1/3 Vollkornprodukte oder Getreide und 1/3 Gemüse oder Obst. Die Verwendung von Vollwertkost und minimal verarbeiteten Zutaten wird nachdrücklich empfohlen, um ressourcenintensive Verarbeitungsprozesse zu reduzieren. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor Folgendes: • die erforderliche Anzahl und Art an vegetarischen und veganen Gerichten verfügbar ist und diese auf den Speisekarten/am Buffet in allen Arten von Verpflegungseinrichtungen und in allen intern geführten Restaurants deutlich gekennzeichnet sind (z. B. mit Symbolen, Schildern usw.); und • die Speisekarten wechseln die vegetarischen/veganen Angebote, um Wiederholungen zu vermeiden.
------	--	--



6.15	Der Betrieb ergreift Initiativen, um die Menge an Lebensmittelabfällen zu reduzieren. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Um den ökologischen Fußabdruck von Gastronomiebetrieben zu verringern und unnötige Kosten zu senken, ergreift der Betrieb proaktive Maßnahmen zur Reduzierung der anfallenden Lebensmittelabfälle. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermeidung von Lebensmittelabfällen („vorgelagert“), gefolgt von einem verantwortungsvollen Umgang mit Speiseresten durch Wiederverwendung oder Umverteilung („nachgelagert“) und erst als letzter Schritt durch Recycling oder Kompostierung. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb führt mindestens zwei Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch. Hotels und Hostels (HH), Campingplätze und Ferienparks (CHP), Konferenzzentren (CC), Restaurants/Cafés (R) und Sehenswürdigkeiten (A) erstellen und setzen darüber hinaus einen Plan zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen um. Dieser Plan identifiziert die Hauptquellen der in der Einrichtung anfallenden Lebensmittelabfälle und stellt konkrete Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in verschiedenen Phasen der Zubereitung und des Servierens von Speisen vor. Der Plan enthält sowohl vorgelagerte Präventionsmaßnahmen als auch nachgelagerte Strategien zur Wiederverwendung oder Umverteilung. Für kleine Beherbergungsbetriebe (SA) wird die Entwicklung eines solchen Plans empfohlen (ist jedoch nicht verpflichtend). Der Plan berücksichtigt eine Reihe von Aspekten, wie zum Beispiel: a) Können die Mengen und Arten der Speisen angepasst werden? b) Können die Teller kleiner sein oder können halbe Portionen zu einem niedrigeren Preis angeboten werden? c) Können die Lebensmittel besser gelagert und serviert werden, damit sie länger haltbar sind? d) Kann die Art des Servierens von Buffets (die ständig aufgefüllt werden) auf Portionen umgestellt werden? e) Wie können Essensreste wiederverwendet oder gespendet werden? Es wird empfohlen, dass der Plan ein Überwachungssystem enthält, das Menge, Art und Kosten der anfallenden Lebensmittelabfälle erfasst; dies sollte als Instrument zur Bewertung des Erfolgs bestimmter Maßnahmen dienen. Der Betrieb kann sich auf mindestens zwei der folgenden Beispiele für vor- oder nachgelagerte Maßnahmen konzentrieren: a) Strategien zur Portionskontrolle, wie z. B. die Verwendung kleinerer Teller oder das Angebot von halben Portionen zu einem niedrigeren Preis; b) Nachfrageprognosen unter Berücksichtigung von Auslastungsraten, vorzeitigen Gästechek-ins oder Gruppenbuchungen; c) verbesserte Menüplanung zur Optimierung der Verwendung verderblicher Zutaten und zur Vermeidung von Überproduktion; d) Lagerumschlagsysteme wie FIFO (First In, First Out), um Verderb zu reduzieren; und/oder e) Schulungen für das Personal zu Lagerung, Zubereitung und Bestandsmanagement von Lebensmitteln, einschließlich Modulen zur Planung von Menüs mit minimalem Abfall und zur kreativen Weiterverwendung
-------------	---	--



	von Zutaten. Es wird außerdem empfohlen, dass Küchenpersonal in Methoden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen geschult wird, einschließlich der Zubereitung von Gerichten aus Abschnitten und Resten, der korrekten Verpackung und intelligenter Bestandsverwaltungstechniken. Beispiele für akzeptierte nachgelagerte Maßnahmen sind: a) die Verwendung von übrig gebliebenen Zutaten oder gekochten Speisen in anderen Gerichten (z. B. Suppen, Eintöpfe oder Backwaren); b) Spenden von überschüssigen Lebensmitteln an externe Organisationen wie Tafeln oder Wohltätigkeitsorganisationen (im Einklang mit den lokalen Lebensmittelsicherheitsgesetzen); c) die Förderung von „Anti-Verschwendungs“-Gerichten aus überschüssigen Zutaten; d) das Anbieten von Rabatten am Ende des Service, um Kunden zum Kauf unverkaufter Gerichte zu animieren (z. B. Sandwiches aus Frühstücksresten); e) die Bereitstellung von Resten für das Personal, sofern angemessen; und/oder f) den Gästen die Möglichkeit bieten, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, wobei die Anforderungen von Kriterium 5.8 einzuhalten sind, sofern dies nach den Vorschriften zur Lebensmittelhygiene zulässig ist. Es wird dringend empfohlen, Gäste über das Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu informieren und sie in dieses Vorhaben einzubeziehen. Der Betrieb stellt klare, proaktive Kommunikationsmaterialien zur Verfügung, beispielsweise durch Schilder an Buffets, die Gäste dazu ermutigen, nur so viel zu nehmen, wie sie essen können; Informationen in Speisekarten, die Portionsgrößen oder Anti-Verschwendungs-Optionen hervorheben; Nachhaltigkeitsbotschaften in Gästezimmern oder Frühstücksbereichen, die die Bemühungen des Betriebs darlegen und Gäste einladen, Teil der Lösung zu sein. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In SE, FI und NL führt das Unternehmen mindestens 5 Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch. Nachweis Während des Audits legt das Unternehmen Nachweise für die umgesetzten Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen vor, darunter beispielsweise Schulungsprotokolle aus der Küche, fotografische Nachweise für Beschilderungen am Buffet oder Spendenbelege; und Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb für Hotels (HH), Campingplätze und Ferienparks (CHP), Konferenzzentren (CC), Restaurants/Cafés (R) und Attraktionen (A) den Plan zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen vor. Soweit möglich, werden die umgesetzten Maßnahmen auch durch eine Sichtprüfung bestätigt.
--	---



6.16	Sofern die Wasserqualität den Anforderungen entspricht, wird den Gästen Leitungswasser angeboten. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um den mit Wasser in Flaschen verbundenen ökologischen Fußabdruck (einschließlich Emissionen aus Transport, Herstellung und Entsorgung von Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Aluminium und Glas) zu verringern, bietet die Einrichtung den Gästen Leitungswasser an, sofern die örtliche Wasserqualität dies zulässt. Erwartungen an die Umsetzung Leitungswasser wird mindestens in Restaurants, Tagungsräumen und Personalbereichen angeboten, kann aber auch an der Rezeption, im Fitnessraum usw. angeboten werden. In den Gästezimmern bietet die Einrichtung entweder Leitungswasser in Behältern an, die direkt in der Einrichtung aufgefüllt werden, stellt Gläser in den Zimmern bereit oder informiert über die Trinkbarkeit von Leitungswasser durch Aufklärungsschilder, Informationen im Zimmer oder digitales Kommunikationsmaterial. Der Kauf und das Servieren jeglicher Art von extern abgefülltem Einweg-Wasser (einschließlich wiederverwendbarer Glasflaschen) erfüllt dieses Kriterium nicht. Die Möglichkeit, Leitungswasser anzubieten, hängt von dessen Qualität und der Leitungswasserversorgung in der Einrichtung ab. Wenn die Qualität des Leitungswassers es zulässt, kann es unverändert angeboten oder vor dem Servieren gefiltert werden. Wasser in Flaschen darf den Gästen nicht standardmäßig angeboten werden, kann jedoch auf Anfrage zum Kauf angeboten werden. Wenn die Qualität des Leitungswassers nicht den nationalen Trinkwassernormen entspricht (z. B. aufgrund von Pestizid- oder Schwermetallgehalten usw.), gilt dieses Kriterium als „nicht anwendbar“ (N/A). In diesen Fällen legt die Einrichtung dokumentierte Nachweise vor, wie z. B. eine aktuelle Wasserqualitätsanalyse oder einen Bericht einer zuständigen Behörde oder eines zertifizierten Wasserversorgers. Falls die nationalen Behörden festlegen, dass Hygienevorschriften im Widerspruch zu diesem Kriterium stehen, befolgt die Einrichtung die offiziellen nationalen Vorschriften. In Regionen, in denen das Wasser offiziell trinkbar ist, aber von Touristen aufgrund unterschiedlicher mikrobiologischer Profile möglicherweise schlecht vertragen wird, legt die Einrichtung eine zertifizierte Wasseranalyse vor, aus der hervorgeht, ob eine zusätzliche Filterung erforderlich ist. Wird das Wasser als ungeeignet zum Trinken eingestuft, gilt Folgendes: • Der Betrieb wird dazu angehalten, geeignete Wasserfiltersysteme (z. B. Aktivkohlefilter, Umkehrosmose) zu installieren, um die Wasserqualität zu verbessern und das Wasser für den Verzehr durch Gäste geeignet zu machen; • Der Betrieb führt darüber hinaus eine Bewertung durch, um die nachhaltigste Alternative zu ermitteln (z. B. wiederverwendbare Großwasserspender, länderspezifische Pfandsysteme). Die Begründung wird dokumentiert und berücksichtigt die lokale Infrastruktur (z. B. das Fehlen von Pfand-/Wiederverwendungssystemen); und
------	--	---



		• Die Verwendung kleiner Wasserflaschen wird nach Möglichkeit vermieden. Große wiederverwendbare Behälter (z. B. 10–20-Liter-Kanister oder Wasserspender) sind vorzuziehen. Falls der Betrieb nachweisen kann, dass seine Klassifizierung das Angebot von zusätzlichem kostenlosem Wasser in den Gästezimmern erfordert, wird dennoch Leitungswasser als erste Option angeboten. In diesem Fall stellt der Betrieb zudem eine Nachfüllstation oder Zugang zu sicherem Wasser zum Nachfüllen von Flaschen bereit und fördert die Verwendung von wiederverwendbaren Wasserflaschen (z. B. durch Verkauf oder Bereitstellung). Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Prüfer, dass Leitungswasser in allen erforderlichen Gäste- und Personalbereichen verfügbar ist. Unter bestimmten Umständen legt die Einrichtung Folgendes vor: • die oben genannten erforderlichen Nachweise vor, wenn das Unternehmen angibt, dass dieses Kriterium nicht anwendbar ist (N/A) (z. B. gesetzliche Ausnahmeregelung oder Wasseranalyse); und/oder • den Nachweis, dass die Klassifizierung des Betriebs verlangt, dass in den Gästezimmern zusätzliches kostenloses Wasser angeboten wird (z. B. Auszug aus der Klassifizierungsscheckliste in Kombination mit dem Nachweis der Klassifizierungsgenehmigung), falls der Betrieb nachweisen kann, dass seine Klassifizierung zusätzliches kostenloses Wasser erfordert. In diesem Fall bestätigt eine Sichtprüfung, dass eine Nachfüllmöglichkeit vorhanden ist und den Gästen mitgeteilt wird.
6.17	Mindestens 10 % aller im Betrieb verwendeten F&B-Produkte sind entweder biologisch und/oder mit einem Öko-Label und/oder einem Fair-Trade-Label versehen und/oder lokal produziert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz <i>Dieses Kriterium fördert nachhaltige Lebensmittelsysteme durch reduzierte CO₂-Emissionen, verbesserten Tierschutz und die Unterstützung lokaler Wirtschaftssysteme und kleiner Produzenten. Die Bevorzugung zertifizierter oder lokaler Lebensmittel- und Getränkeprodukte trägt zur Reduzierung von Transportemissionen bei, stärkt die regionale Lebensmittelinfrastruktur und unterstützt ethische und umweltbewusste Anbaumethoden.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Mindestens 10 % aller in den Hauptservicebereichen verwendeten F&B-Produkte, einschließlich Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Bar/Café und Zimmerservice (sofern intern verwaltet), sind entweder biologisch und/oder mit einem Öko-Label und/oder einem Fairtrade-Label versehen und/oder lokal produziert. Diese Produkte sollten vorzugsweise in erheblichen Mengen und/oder täglich verwendet werden. Wenn der Zimmerservice ausgelagert ist, gilt das Kriterium nicht für das Zimmerservice-Angebot.</i> <i>Der Schwellenwert von 10 % wird auf der Grundlage des Gesamtgewichts, des Gesamtvolumens und/oder des Gesamtwerts der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstbewerbern) gekauften F&B-Produkte berechnet. Um dieses Kriterium zu erfüllen, legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen das Gesamtgewicht, das</i>



	Gesamtvolumen und/oder der Gesamtwert der im relevanten Zeitraum gekauften Lebensmittel und Getränke hervorgeht, zusammen mit Rechnungen oder einer Liste, aus der das entsprechende Gewicht, das entsprechende Volumen und/oder der entsprechende Wert derjenigen Lebensmittel und Getränke hervorgeht, die entweder aus biologischem Anbau stammen, ein Öko-Label tragen, Fair-Trade-zertifiziert und/oder lokal produziert sind. Bio-, Öko- oder Fairtrade-Produkte müssen von nationalen oder internationalen Behörden anerkannt sein. Die Produkte werden, soweit möglich, lokal hergestellt, um durch geringere Transportwege den ökologischen Fußabdruck zu verringern und die lokale Wirtschaft zu fördern. Als lokal erzeugte Produkte gelten solche, die in einem Umkreis von 100 km um den Betrieb hergestellt werden. Dazu gehören sowohl auf dem Gelände angebaute Produkte als auch wild gefangene oder geerntete Produkte innerhalb desselben Radius. Darüber hinaus müssen lokale Erzeuger gemäß der nationalen Standarddefinition als kleine oder mittlere Unternehmen (KMU) gelten. In dem seltenen Fall, dass aufgrund des Standorts des Betriebs keine Produzenten im Umkreis von 100 km gefunden werden können, wird der nächstgelegene Produzent herangezogen. In solchen Fällen legt der Betrieb eine schriftliche, unterzeichnete Begründung vor, warum dieser bestimmte Produzent ausgewählt wurde (dies könnte z. B. aufgrund einer besonderen Nachhaltigkeitsmission des Produzenten der Fall sein). Für Betriebe in Ländern mit einer Landfläche von mehr als 1 Million km² beträgt die allgemein zulässige Höchstentfernung 500 km. Vorrang sollten zudem lokale Produzenten mit nachweisbaren nachhaltigen Praktiken, Tierschutzstandards oder Zertifizierungen erhalten. Die ausschließliche Fokussierung auf nachhaltige Praktiken oder Tierschutz reicht jedoch nicht aus, um dieses Kriterium zu erfüllen. Gegebenenfalls sollte bei der Auswahl zertifizierter Produkte die Behandlung der Tiere, die Aufzucht, die Haltungsbedingungen und die Schlachtpraktiken berücksichtigt werden. Die Betriebe werden darüber hinaus dazu ermutigt, die Produktauswahl auf der Grundlage der saisonalen Verfügbarkeit und der lokalen Erntezyklen zu planen. Es wird dringend empfohlen, dass der Betrieb die Anzahl und den Umfang solcher Produkte im Laufe der Zeit schrittweise erweitert, mit dem Ziel, einen größeren Teil des gesamten Speisen- und Getränkeangebots abzudecken. Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf Speisen und Getränke bezieht, die den Gästen angeboten werden, wird empfohlen, dieses Kriterium auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In SE ist dieses Kriterium zwingend. In DK müssen mindestens 15 % aller im Betrieb verwendeten Lebensmittel und Getränke aus biologischem Anbau stammen, was bedeutet, dass Produkte mit Öko-Siegel, Fairtrade-Siegel oder aus lokaler Produktion nicht als konform mit diesem Kriterium gelten. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (Liste oder Rechnungen) vor,
--	--



		aus denen Folgendes hervorgeht: • das Gesamtgewicht, das Gesamtvolumen und/oder den Gesamtwert der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstbewerbern) gekauften Lebensmittel- und Getränkeprodukte; und • die Lebensmittel und Getränke, die aus biologischem Anbau stammen, ein Öko-Label oder Fairtrade-Label tragen und/oder lokal produziert wurden, um die Einhaltung der 10-Prozent-Schwelle nachzuweisen. Gegebenenfalls legt der Betrieb eine Begründung für die Beschaffung bei bestimmten lokalen Erzeugern vor, wenn diese außerhalb der 100-km-Grenze liegen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor in mindestens einem Lagerbereich oder einem Restaurant Stichproben durch, um die Konformität der aufgeführten Lebensmittel und Getränke gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A sicherzustellen.
6.18	Mindestens 25 % aller im Betrieb verwendeten Lebensmittel und Getränke sind entweder biologisch und/oder mit einem Öko-Label und/oder einem Fair-Trade-Label versehen und/oder lokal produziert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Dieses Kriterium fördert nachhaltige Lebensmittelsysteme durch reduzierte CO₂-Emissionen, verbesserten Tierschutz und die Unterstützung lokaler Wirtschaftssysteme und kleiner Produzenten. Die Bevorzugung zertifizierter oder lokaler Lebensmittel- und Getränkeprodukte trägt zur Reduzierung von Transportemissionen bei, stärkt die regionale Lebensmittelinfrastruktur und unterstützt ethische und umweltbewusste Anbaumethoden. Erwartungen an die Umsetzung Um dieses Kriterium zu erfüllen, stellt die Einrichtung sicher, dass mindestens 25 % aller F&B-Produkte, die in den Hauptgastronomiebereichen verwendet werden, einschließlich Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Bar/Café und Zimmerservice (sofern intern verwaltet), entweder aus biologischem Anbau stammen und/oder ein Öko-Label und/oder ein Fairtrade-Label tragen und/oder lokal produziert sind. Diese Produkte sollten vorzugsweise in erheblichen Mengen und/oder täglich verwendet werden. Wird der Zimmerservice ausgelagert, gilt das Kriterium nicht für das Zimmerservice-Angebot. Der Schwellenwert von 25 % wird auf der Grundlage des Gesamtgewichts, des Gesamtvolumens und/oder des Gesamtwerts der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstbewerbern) gekauften F&B-Produkte berechnet. Um dieses Kriterium zu erfüllen, legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen das Gesamtgewicht, das Gesamtvolumen und/oder der Gesamtwert der im relevanten Zeitraum gekauften Lebensmittel und Getränke hervorgeht, zusammen mit Rechnungen oder einer Liste, aus der das entsprechende Gewicht, das entsprechende Volumen und/oder der entsprechende Wert derjenigen Lebensmittel und Getränke hervorgeht, die entweder aus biologischem Anbau stammen, ein Öko-Label tragen, Fair-Trade-zertifiziert und/oder lokal produziert sind.



	Bio-, Öko- oder Fairtrade-Produkte müssen von nationalen oder internationalen Behörden anerkannt sein. Die Produkte werden, wann immer möglich, lokal hergestellt, um den ökologischen Fußabdruck durch geringere Transportwege zu verringern und die lokale Wirtschaft zu fördern. Lokal produzierte Produkte sind definiert als Produkte, die in einem Umkreis von 100 km um den Betrieb hergestellt werden. Dazu gehören sowohl auf dem Gelände angebaute Produkte als auch wild gefangene oder wild geerntete Produkte innerhalb desselben Radius. Darüber hinaus müssen lokale Erzeuger gemäß der nationalen Standarddefinition als kleine oder mittlere Unternehmen (KMU) gelten. In dem seltenen Fall, dass aufgrund des Standorts des Betriebs keine Produzenten im Umkreis von 100 km gefunden werden können, wird der nächstgelegene Produzent herangezogen. In solchen Fällen legt der Betrieb eine schriftliche, unterzeichnete Begründung vor, warum dieser bestimmte Produzent ausgewählt wurde (dies könnte z. B. aufgrund einer besonderen Nachhaltigkeitsmission des Produzenten der Fall sein). Für Betriebe in Ländern mit einer Landfläche von mehr als 1 Million km² beträgt die allgemein zulässige Höchstentfernung 500 km. Vorrang sollten zudem lokale Produzenten mit nachweisbaren nachhaltigen Praktiken, Tierschutzstandards oder Zertifizierungen erhalten. Die ausschließliche Fokussierung auf nachhaltige Praktiken oder Tierschutz reicht jedoch nicht aus, um dieses Kriterium zu erfüllen. Gegebenenfalls sollte bei der Auswahl zertifizierter Produkte die Behandlung der Tiere, die Aufzucht, die Haltungsbedingungen und die Schlachtpraktiken berücksichtigt werden. Die Betriebe werden darüber hinaus dazu ermutigt, die Produktauswahl auf der Grundlage der saisonalen Verfügbarkeit und der lokalen Erntezyklen zu planen. Es wird dringend empfohlen, dass der Betrieb die Anzahl und den Umfang solcher Produkte im Laufe der Zeit schrittweise erweitert, mit dem Ziel, einen größeren Teil des gesamten Speisen- und Getränkeangebots abzudecken. Obwohl sich dieses Kriterium hauptsächlich auf Speisen und Getränke bezieht, die den Gästen angeboten werden, wird empfohlen, dieses Kriterium auch in der Mitarbeiterkantine umzusetzen. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In DK müssen mindestens 25 % aller im Betrieb verwendeten Lebensmittel und Getränke aus biologischem Anbau stammen, was bedeutet, dass Produkte mit Öko-Siegel, Fair-Trade-Siegel oder aus lokaler Produktion nicht als konform mit diesem Kriterium gelten. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen (Liste oder Rechnungen) vor, aus denen Folgendes hervorgeht: • das Gesamtgewicht, das Gesamtvolumen und/oder den Gesamtwert der in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder in den letzten 6 Monaten (bei Erstantragstellern) gekauften Lebensmittel und Getränke; und • die Lebensmittel und Getränke, die aus biologischem Anbau stammen, ein Öko-Label oder Fairtrade-Label tragen und/oder lokal produziert wurden, um die Einhaltung der 25-Prozent-Schwelle nachzuweisen.
--	---



		Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb gegebenenfalls eine Begründung für die Beschaffung bei bestimmten lokalen Erzeugern vor, wenn diese außerhalb der 100-km-Grenze liegen. Während der Sichtprüfung führt der Auditor Stichproben in mindestens einem Lagerbereich oder einem Restaurant durch, um die Konformität der aufgeführten Lebensmittel und Getränke gemäß der im Glossar beschriebenen Methodik A sicherzustellen.
6.19	Mindestens 30 % aller angebotenen Vorspeisen und Hauptgerichte im Betrieb sind vegetarisch, oder alternativ werden an mindestens einem Tag pro Woche ausschließlich vegetarische oder vegane Mahlzeiten sowohl für Gäste als auch für das Personal angeboten. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Verringerung des Fleischkonsums und die Ausweitung des Angebots an pflanzlichen Lebensmitteln sind eine Schlüsselstrategie zur Senkung der Treibhausgasemissionen, zur Entlastung der Land- und Wasserressourcen und zur Förderung einer gesünderen Ernährung. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb stellt entweder sicher, dass: 1. 30 % aller angebotenen Vorspeisen und Hauptgerichte vegetarisch sind. Dies gilt für alle intern geführten Restaurants in einer Einrichtung, für Buffets (30 % des Angebots an Buffets müssen vegetarisch sein) und für Mitarbeiterkantinen; oder 2. Alternativ werden an mindestens einem Tag pro Woche bei allen Mahlzeiten (d. h. Frühstück, Mittag- und Abendessen) sowie in allen hauseigenen Restaurants und Mitarbeiterkantinen ausschließlich vegetarische und/oder vegane Speisen angeboten. Darüber hinaus ist die Einhaltung des Kriteriums für den vegetarischen/veganen Tag obligatorisch, wenn Food & Beverage-Dienstleistungen (F&B) Teil des Kernangebots der Unterkunft sind (z. B. Frühstück, Halbpension, Konferenzverpflegung), selbst wenn diese extern verwaltet werden. Alle extern geführten Restaurants auf dem Gelände werden vom Betrieb formell schriftlich informiert und dazu angehalten, sich der Initiative anzuschließen. Das vegetarische Speisenangebot oder der Veggie-Tag sind in allen Speisekarten deutlich ausgewiesen und sollten sowohl den Gästen als auch dem Personal auf positive, informative und ansprechende Weise vermittelt werden (z. B. durch Beschilderung, Menütafeln oder digitale Speisekarten). Die Einrichtung muss ein Foto der Speisekarte oder der Werbung für den Veggie-Tag einreichen, um die Einhaltung dieses Kriteriums nachzuweisen. Nachweis Während des Audits wird eine der folgenden Arten von Nachweisen akzeptiert: a) Eine Sichtprüfung bestätigt, dass in allen intern geführten Restaurants, an Buffets und in der Mitarbeiterkantine mindestens 30 % der Vorspeisen und Hauptgerichte vegetarisch sind; oder



		b) das Unternehmen legt die Wochenkarte vor, aus der hervorgeht, dass an mindestens einem Tag pro Woche zum Frühstück, Mittag- und Abendessen ausschließlich vegetarische/vegane Gerichte serviert werden. Der Betrieb legt zudem Nachweise vor, dass das Personal den Anforderungen entspricht (z. B. Speiseplan oder Erklärung der Geschäftsleitung). Für alle extern geführten Restaurants wird eine schriftliche Erklärung (z. B. per E-Mail) vorgelegt, in der diese über die Initiative informiert und zur Teilnahme aufgefordert werden. Der Auditor kann darüber hinaus Fotos oder Screenshots von physischen oder digitalen Menüanzeigen sowie von Kommunikationsmaterialien oder Beschilderungen anfordern, die für den Vegetariertag oder 30 % vegetarische Gerichte werben (diese müssen auf den Speisekarten/Buffets aller intern geführten Restaurants deutlich angegeben sein).
6.20	Das Lokal bietet mindestens 1 vegane Vorspeise, 1 veganes Hauptgericht und 1 veganes Dessert an. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Da vegane Lebensmittel einen geringeren ökologischen Fußabdruck haben als fleisch- und milchhaltige Lebensmittel, bietet das Lokal vegane Optionen an. Dieses Kriterium trägt auch der wachsenden Nachfrage der Gäste nach Alternativen zu den üblichen fleisch- und milchhaltigen Menüs Rechnung. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen bietet mindestens 1 vegane Vorspeise, 1 veganes Hauptgericht und 1 veganes Dessert an. Dies gilt für alle intern geführten Restaurants und Buffets (mindestens 1 vegane Vorspeise, 1 veganes Hauptgericht und 1 veganes Dessert), und es wird empfohlen, dies auch in Mitarbeiterkantinen anzuwenden. Die veganen Optionen sind auf der Speisekarte oder durch Schilder am Buffet deutlich gekennzeichnet, und das Unternehmen muss ein Foto der Speisekarte einreichen, um die Einhaltung dieses Kriteriums nachzuweisen. Die Kennzeichnung erfolgt durch Symbole oder andere leicht verständliche Kommunikationsmittel. Es wird empfohlen, zusätzliche vegane Gerichte im Frühstücksbuffet anzubieten. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In den Niederlanden bietet der Betrieb mindestens 2 vegane Vorspeisen, 2 vegane Hauptgerichte und 2 vegane Desserts an. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass der Betrieb mindestens 1 vegane Vorspeise, 1 veganes Hauptgericht und 1 veganes Dessert anbietet. Zudem wird überprüft, ob vegane Gerichte auf den Speisekarten/am Buffet aller intern geführten Restaurants deutlich gekennzeichnet sind.



Waschen und Reinigen:		
6.21	Bettwäsche und Handtücher werden standardmäßig nicht täglich gewechselt, und Informationen zu den Wechselverfahren sind in den Gästezimmern deutlich sichtbar ausgehängt. (I) HH, CHP, SA	Relevanz Häufiger Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern sowie häufige Reinigung führen zu einem übermäßigen Verbrauch von Wasser, Energie und Waschmitteln und tragen zur Umweltzerstörung bei. Durch die Information der Gäste können die Betriebe unnötige Wäscheaufkommen reduzieren und gleichzeitig die Vorlieben der Gäste respektieren. Erwartungen an die Umsetzung Im Badezimmer ist ein Schild angebracht, das auf den Wechsel von Handtüchern auf Anfrage hinweist, und im Schlafzimmer ein Schild, das auf den Wechsel von Bettwäsche auf Anfrage hinweist. Die Schilder informieren die Gäste darüber, dass Bettwäsche und Handtücher standardmäßig nicht täglich gewechselt werden, sondern dass ein reduzierter Wechselrhythmus (z. B. alle drei Nächte) gilt oder der Wechsel nur auf Wunsch des Gastes erfolgt. Die Gäste werden darüber informiert, dass sie einen häufigeren oder selteneren Wechsel als im Standardverfahren vorgesehen beantragen können, indem sie sich an die Rezeption wenden oder die verfügbaren Kommunikationskanäle nutzen. Die Informationen können alternativ auch auf andere Weise in den Gästezimmern präsentiert werden, z. B. über den Fernsehbildschirm, eine Gästemappe oder einen QR-Code usw. Erstbewerber werden darüber hinaus gebeten, den Entwurf dieses Textes während des Bewerbungsprozesses vorzulegen. Um sicherzustellen, dass die Gäste klar und rechtzeitig informiert werden, wird der Betrieb dazu angehalten, diese Informationen auch zum Zeitpunkt der Buchung, beim Check-in und/oder im Rahmen der Kommunikation vor der Ankunft bereitzustellen. Der Betrieb kann die Gäste beim Check-in auch aktiv nach ihren Präferenzen bezüglich des Wechsels von Bettwäsche und Handtüchern fragen. Darüber hinaus wird dringend empfohlen, Betten nur für die Anzahl der gebuchten Gäste zu beziehen und Handtücher nur für diese Anzahl bereitzustellen (z. B. sollte ein Einzelzimmer für 1 Person vorbereitet werden). Auditnachweis Während der Sichtprüfung überprüft der Prüfer die Schilder/Informationen bezüglich des Wechsels von Bettwäsche und Handtüchern in den Gästezimmern.
6.22	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, auf die Zimmerreinigung zu verzichten oder eine Teilreinigung zu wählen. (I) HH, SA	Relevanz Die tägliche Komplettreinigung der Zimmer verbraucht große Mengen an Wasser, Energie und chemischen Produkten. Indem sie den Gästen die Möglichkeit bieten, auf die Zimmerreinigung zu verzichten oder eine Teilreinigung zu wählen, können Betriebe ihren ökologischen Fußabdruck deutlich verringern. Erwartungen an die Umsetzung Die Unterkunft bietet ihren Gästen die Möglichkeit, auf den Zimmerservice



		(Zimmerreinigung, Bettenmachen, Handtuchwechsel usw.) zu verzichten oder bietet Teilreinigungsdienste an, die beispielsweise nur das Bettenmachen ohne Wechsel der Bettwäsche umfassen können. Die Option kann an verschiedenen Kontaktpunkten mit den Gästen angeboten werden, darunter während des Buchungs- oder Check-in-Prozesses (persönlich oder per Bestätigungs-E-Mail), durch visuell ansprechende Türhänger, QR-Codes, Beschilderung im Zimmer oder andere gut sichtbare und informative Materialien. Alle Kommunikationsmaterialien sind klar, aktuell, visuell ansprechend und leicht verständlich. Erstbewerber werden darüber hinaus gebeten, den Textentwurf während des Bewerbungsprozesses vorzulegen. Um zur Teilnahme zu motivieren, wird dem Betrieb dringend empfohlen, Anreize anzubieten, z. B. in Form eines Gutscheins oder eines Beitrags zu Nachhaltigkeitsinitiativen. Falls die nationalen Behörden Hygienevorschriften festlegen, die strenger sind oder im Widerspruch zu diesem Kriterium stehen, befolgt der Betrieb die offiziellen nationalen Vorschriften. Auditnachweis Während des Audits legt die Einrichtung Nachweise für die Kommunikation mit den Gästen bezüglich der Möglichkeit vor, auf den Reinigungsservice oder eine Teilreinigung zu verzichten (z. B. Türhänger, QR-Codes, Beschilderung, Hinweise bei der Buchung oder beim Check-in sowie Anreize usw.). Unter bestimmten Umständen legt die Einrichtung bei Erstantragstellern den Textentwurf bereits während des Antragsverfahrens vor.
6.23	Mindestens 75 % der für die routinemäßige Reinigung verwendeten chemischen Reinigungsmittel verfügen über ein anerkanntes Umweltzeichen. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern und den Einsatz schädlicher Substanzen zu minimieren, legt die Einrichtung Wert auf die Verwendung von Reinigungsmitteln, die sowohl wirksam als auch umweltverträglich sind. Dazu gehört, die allgemeine Abhängigkeit von Chemikalien zu verringern und sicherzustellen, dass alle verwendeten Produkte für Mensch und Umwelt so sicher wie möglich sind. Erwartungen an die Umsetzung Mindestens 75 % der chemischen Reinigungsmittel, die für die routinemäßige Reinigung (z. B. täglich, alle zwei Tage, nach der Abreise der Gäste usw.) in allen Bereichen des Betriebs verwendet werden, müssen über ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen verfügen. Dies umfasst Produkte, die für die routinemäßige Reinigung von Gästezimmern, Konferenzräumen, Restaurants, öffentlichen Bereichen (ausgenommen Schwimmbäder) und Personalbereichen (ausgenommen Küchen- und Waschküchenbereiche) verwendet werden. Es wird ferner empfohlen, nach Möglichkeit auch Produkte mit Umweltzeichen zu kaufen, die weniger häufig (z. B. wöchentlich oder monatlich) ver-



		wendet werden, um die Konsistenz bei nachhaltigen Beschaffungspraktiken sicherzustellen. Die Einhaltung des Kriteriums wird anhand der Mengen (nach Volumen oder Gewicht) der im Berichtszeitraum gekauften Produkte für die routinemäßige Reinigung nachgewiesen, wobei die Kaufbelege als Berechnungsgrundlage dienen. Der Berichtszeitraum entspricht den letzten 24 Monaten vor dem Audit (bzw. den letzten 6 Monaten bei Erstantragstellern). ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR und NL verfügen 100 % der für die Routinereinigung verwendeten chemischen Reinigungsmittel und in DK, FI, SE und NO 90 % der für die Routinereinigung in allen Bereichen der Einrichtung verwendeten chemischen Reinigungsmittel über ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen. Dies umfasst die Produkte, die für die routinemäßige Reinigung der Gästezimmer, Konferenzbereiche, Restaurants, öffentlichen Bereiche (ausgenommen Schwimmbäder) und Personalbereiche (ausgenommen Küchen- und Wäschebereiche) verwendet werden. In FR gilt das Kriterium auch für 100 % der Produkte für Wäschebereiche und für 75 % der Produkte für Küchen. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen (Liste oder Rechnungen) vor, aus denen Folgendes hervorgeht: • die Gesamtmenge (in Volumen oder Gewicht) der chemischen Reinigungsmittel, die in den letzten 24 oder 6 Monaten (je nach Zertifizierungsjahr) für die routinemäßige Reinigung verwendet wurden; und • die Produkte mit einem international oder national anerkannten Umweltzeichen (und welches), um die Einhaltung der 75%-Schwelle nachzuweisen. Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Zufallsstichproben von 3 Reinigungsmitteln aus und überprüft vor Ort, ob die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Produkten vorhanden sind (Methodik C).
6.24	Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist auf Fälle beschränkt, in denen ein eindeutiges hygienisches oder gesundheitskritisches Risiko besteht. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Desinfektionsmittel können bei übermäßigem oder unsachgemäßem Einsatz schwerwiegende Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit haben. Ihr Einsatz muss auf Fälle klarer Notwendigkeit beschränkt werden, um nicht zur chemischen Verschmutzung, zur Antibiotikaresistenz und zu unnötiger beruflicher Exposition beizutragen. Die Priorisierung sicherer Alternativen und der Einsatz von Desinfektionsmitteln nur in begründeten Fällen dienen sowohl der Umweltverantwortung als auch dem Schutz der menschlichen Gesundheit. Erwartungen an die Umsetzung Die routinemäßige Reinigung von Gästezimmern, öffentlichen Bereichen oder allgemeinen Oberflächen, die keine hygienekritischen Risiken darstellen, erfolgt ohne Desinfektionsmittel. Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist auf dokumentierte Fälle mit eindeutigen hygienekritischen oder gesundheitskritischen Risiken beschränkt.



		schen Risiken beschränkt, beispielsweise wenn Insekten, Pilze, Bakterien oder Viren ein Sicherheitsrisiko darstellen und die Desinfektion nicht durch andere Methoden ersetzt werden kann. Desinfektionsmittel entsprechen den nationalen Gesetzen und Vorschriften und werden nur in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet, die in ihren Sicherheitsdatenblättern (MSDS) und/oder anderen technischen Datenblättern beschrieben sind. Die Desinfektion darf nur von geschultem Personal oder externen Auftragnehmern durchgeführt werden, die für diesen Zweck zugelassen sind. Die korrekte Lagerung, Handhabung und Entsorgung dieser Stoffe wird durch die Einrichtung sichergestellt (siehe Kriterium 5.4). Die Händedesinfektion ist in diesem Kriterium nicht enthalten. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In Frankreich werden in den oben genannten Fällen, in denen die Verwendung von Desinfektionsmitteln zulässig ist, ausschließlich ökologisch zertifizierte Produkte oder nicht-chemische Alternativen verwendet. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb seine schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) oder integrierte Reinigungs-/Hygieneverfahren vor, aus denen hervorgeht, welche Desinfektionsmittel wo und zu welchem Zweck verwendet werden.
6.25	Alle Tissue-Produkte sind mit einem Umweltzeichen zertifiziert. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Tissue-Papierprodukte werden im Gastgewerbe häufig verwendet und tragen durch Rohstoffverbrauch, Wasserverbrauch und chemische Verarbeitung zu einem höheren ökologischen Fußabdruck bei. Tissue-Papierprodukte mit Umweltzeichen stellen sicher, dass diese Produkte auf nachhaltigere Weise beschafft und hergestellt werden, was eine verantwortungsvolle Beschaffung unterstützt und den ökologischen Fußabdruck des Betriebs insgesamt verringert. Erwartungen an die Umsetzung Alle verwendeten Tissue-Papierprodukte (z. B. Papierhandtücher, Kosmetiktücher, Toilettenpapier, Saunatücher, Servietten, Küchenpapier usw.) sind mit einem international oder national anerkannten Umweltzeichen zertifiziert. Sind Papierprodukte mit Umweltzeichen auf dem Markt nicht erhältlich, wird chlorfrei gebleichtes Papier als Alternative akzeptiert, sofern die Einrichtung die mangelnde Verfügbarkeit dokumentieren kann. Die Einhaltung des Kriteriums wird anhand der im Berichtszeitraum gekauften Tissue-Produkte nachgewiesen, wobei die Kaufbelege als Berechnungsgrundlage dienen. Der Berichtszeitraum entspricht den letzten 24 Monaten vor dem Audit (bzw. den letzten 6 Monaten bei Erstantragstellern). Auditnachweis Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Zufallsstichproben von 3



		Tissue-Papierprodukten aus und bestätigt vor Ort, dass die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Produkten vorhanden sind, sofern zutreffend (Methodik C). Unter bestimmten Umständen, wenn der Betrieb aufgrund fehlender Verfügbarkeit von Umweltzeichen chlorfrei gebleichtes Papier verwendet, legt er zudem dokumentierte Nachweise für die Nichtverfügbarkeit auf dem Markt vor (z. B. Lieferantenbescheinigungen, Screenshots/Kataloge von lokalen Händlern, Beschaffungsunterlagen, aus denen hervorgeht, dass keine Option mit Umweltzeichen vorhanden ist, usw.).
6.26	Alle Geschirrspülmittel und Klarspüler tragen ein anerkanntes Umweltzeichen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz <i>Geschirrspülmittel und Klarspüler können zur Wasserverschmutzung und zur Ressourcenverknappung beitragen, wenn sie übermäßig verwendet oder ohne Rücksicht auf die Umwelt ausgewählt werden. Die richtige Dosierung und die Verwendung von Produkten mit Umweltzeichen reduzieren den Eintrag von Chemikalien, unterstützen sicherere Reinigungspraktiken und verringern den gesamten ökologischen Fußabdruck von Reinigungsvorgängen.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Der Einsatz von Geschirrspülmitteln und Klarspülern wird auf ein Minimum beschränkt (unter Verwendung der richtigen Dosierung), und alle diese Produkte tragen ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen. Dies gilt sowohl für Handspülmittel als auch für Maschinenspülmittel und schließt Einweichmittel, Trocknungsmittel und Entkalkungsmittel aus.</i> <i>Die Einhaltung des Kriteriums wird anhand der Mengen (nach Volumen oder Gewicht) der im Berichtszeitraum gekauften Reinigungsmittel für die routinemäßige Reinigung nachgewiesen, wobei die Kaufbelege als Berechnungsgrundlage dienen. Der Berichtszeitraum entspricht den letzten 24 Monaten vor dem Audit (bzw. den letzten 6 Monaten bei Erstantragstellern).</i> ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FR ist dieses Kriterium zwingend. In DK, FI, NO und SE ist es zwingend erforderlich, dass 90 % der Geschirrspülmittel und Klarspüler ein anerkanntes Umweltzeichen tragen. Auditnachweis <i>Während der Sichtprüfung wählt der Prüfer eine Zufallsstichproben von 3 Geschirrspülmitteln und/oder Klarspülern aus und überprüft vor Ort, ob die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Produkten vorhanden sind (Methodik C).</i>
6.27	Alle Waschmittel verfügen über ein anerkanntes Umweltzeichen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz <i>Waschmittel tragen zur Wasserverschmutzung und zur Einleitung von Chemikalien bei, wenn sie nicht verantwortungsbewusst verwendet werden. Die Optimierung der Dosierung und die Auswahl von Produkten mit Umweltzeichen unterstützen einen sichereren und nachhaltigeren Waschbetrieb, wodurch die Umweltbelastung verringert wird, während die Reinigungsleistung erhalten bleibt.</i>



		Erwartungen an die Umsetzung Der Einsatz von Waschmitteln wird auf ein Minimum beschränkt (unter Verwendung der richtigen Dosierung), und alle diese Produkte tragen ein international oder national anerkanntes Umweltzeichen. Ausgenommen sind Spezial- oder Hilfsprodukte wie Waschverstärker, Moppwaschmittel, Teppichreinigungsmittel, Weichspüler und Fleckenentferner. Dieses Kriterium gilt nur für die hauseigene Wäscherei. Wird die Wäsche extern vergeben, sollte die Einrichtung das Wäschereiunternehmen dazu anhalten, Waschmittel mit einem anerkannten Umweltzeichen zu verwenden. Die Einhaltung des Kriteriums wird anhand der Mengen (nach Volumen oder Gewicht) der im Berichtszeitraum gekauften Reinigungsmittel für die routinemäßige Reinigung nachgewiesen, wobei die Kaufbelege als Berechnungsgrundlage dienen. Der Berichtszeitraum entspricht den letzten 24 Monaten vor dem Audit (bzw. den letzten 6 Monaten bei Erstantragstellern). ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In FI, FR, NO und SE ist dieses Kriterium zwingend. Auditnachweis Während der Sichtprüfung wählt der Prüfer eine Zufallsstichproben von 3 Waschmitteln aus und überprüft vor Ort, ob die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Produkten vorhanden sind (Methodik C).
6.28	Für die routinemäßige Reinigung werden konzentrierte chemische Reinigungsmittel und ein sicheres Verdünnungssystem verwendet. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Verwendung konzentrierter chemischer Reinigungsmittel trägt dazu bei, Kunststoffverpackungsabfälle zu reduzieren, Transportemissionen zu senken und die Dosiergenauigkeit zu verbessern. Die Verdünnung vor Ort stellt sicher, dass nur die erforderliche Produktmenge verwendet wird, wodurch der übermäßige Einsatz von Chemikalien und dessen Umweltauswirkungen verringert werden, während gleichzeitig die Sicherheit des Personals vor Exposition und die betriebliche Effizienz gefördert werden. Erwartungen an die Umsetzung Chemische Reinigungsmittel, die für die Routinereinigung (z. B. täglich, alle zwei Tage, nach der Abreise der Gäste usw.) verwendet werden, werden in konzentrierter Form geliefert und vor Ort verdünnt. Die Reinigungsmittel sollten vorzugsweise in geschlossenen Systemen bereitgestellt werden, um direkten Kontakt mit den Chemikalien sowie Verschüttungen zu verhindern. Die Einrichtung verfügt über ein wirksames und sicheres Verdünnungssystem, um einen übermäßigen Einsatz von Chemikalien zu verhindern und eine korrekte Kalibrierung für eine wirksame und effiziente Reinigung sicherzustellen. Automatische Dosier- (Verdünnungs-)Systeme werden bevorzugt. Kontrollierte manuelle Systeme sind zulässig, sofern sie eine genaue Verdünnung gewährleisten und die Exposition minimieren (z. B. versiegelte/dosierte Pumpsysteme ohne Kontakt).



		Tabletten (feste Formate) sind ebenfalls für die routinemäßige Reinigung zulässig, insbesondere in kleineren Einrichtungen ohne Dosiersysteme, sofern sie gemäß den Verdünnungsanweisungen des Herstellers verwendet und nach Möglichkeit in wiederbefüllbaren Behältern aufgelöst werden. Das Reinigungs- und Wäschereipersonal wird über die korrekte Produktanwendung und Dosierung informiert. In bestimmten Fällen, in denen eine manuelle Zugabe erforderlich ist, erhält das Personal, das manuell mit Chemikalien umgeht, eine dokumentierte Schulung über die korrekte Anwendung und Sicherheit. Nachweis im Audit Während des Audits legt der Betrieb Lieferanten- oder Produktunterlagen (z. B. Produktinformationsblätter, technische Datenblätter oder Kaufbelege) vor, die bestätigen, dass Produkte für die Routinereinigung in konzentrierter Form oder als Tabletten/festes Konzentrat gekauft werden. Unter bestimmten Umständen, bei denen eine manuelle Dosierung erfolgt, legt der Betrieb außerdem Schulungsunterlagen zur Chemikaliensicherheit und zum Umgang mit Chemikalien für das betreffende Personal vor. Eine Sichtprüfung bestätigt das Vorhandensein eines wirksamen Verdünnungssystems, das funktionsfähig und gemäß den Herstelleranweisungen kalibriert ist.
6.29	Alle Kosmetikprodukte verfügen über ein national oder international anerkanntes Umweltzeichen. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Kosmetische Produkte können zur chemischen Verschmutzung beitragen und den ökologischen Fußabdruck des Betriebs vergrößern. Durch die Auswahl von Produkten mit Umweltzeichen reduzieren Betriebe den Einsatz schädlicher Inhaltsstoffe, unterstützen sicherere Rezepturen und fördern nachhaltige Produktionspraktiken. Erwartungen an die Umsetzung Alle vom Betrieb verwendeten Kosmetikprodukte (Seife, Duschgel, Shampoo, Lotion und Haarspülung) tragen ein national oder international anerkanntes Umweltzeichen. Dies gilt für Produkte in den Badezimmern der Gästezimmer, in den Personalbereichen sowie in den öffentlichen Bereichen. Zusätzlich zum Öko-Label wird dringend empfohlen, dass Kosmetikprodukte parabenfrei sind und kein Natriumlaurylsulfat (SLS) sowie kein nicht nachhaltig gewonnenes Palmöl enthalten. Auditnachweis Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Zufallsstichproben von 3 Kosmetikprodukten aus und überprüft vor Ort, ob die entsprechenden Umweltzeichen auf den ausgewählten Produkten vorhanden sind (Methodik C).



6.30	Es werden chemikalienarme oder chemikalienfreie Reinigungsmethoden verwendet. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Herkömmliche chemische Reinigungsmittel können Ökosysteme schädigen, die Raumluftqualität beeinträchtigen und bei übermäßigem oder unsachgemäßem Einsatz Risiken für die Gesundheit von Mitarbeitern und Gästen darstellen. Durch den Einsatz chemikalienarmer oder chemiefreier Reinigungsmethoden verringern Betriebe ihren ökologischen Fußabdruck erheblich und verbessern die Sicherheit am Arbeitsplatz, während gleichzeitig hohe Hygienestandards gewahrt bleiben. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen wendet chemikalienarme oder chemikalienfreie Reinigungsmethoden an, die den Bedarf an chemischen Mitteln für mindestens einen definierten Bereich, eine Tätigkeit oder eine Dienstleistung regelmäßig (z. B. täglich oder wöchentlich) minimieren oder eliminieren. Diese Methoden können die Verwendung von entionisiertem Wasser, Hochdruckreinigung, Dampfreinigung oder andere wirksame Alternativen umfassen, die die Abhängigkeit von herkömmlichen chemischen Produkten verringern. Dieses Kriterium gilt speziell für die allgemeine Oberflächenreinigung in Bereichen wie öffentlichen Räumen, Gästezimmern oder Konferenzräumen. Küchen, Toiletten, Pools und Wellnessbereiche sind aufgrund spezifischer Hygienevorschriften von diesem Kriterium ausgenommen. Nachweis im Audit Während des Audits legt die Einrichtung ihre schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) für die regelmäßige Reinigung im jeweiligen Bereich, bei der jeweiligen Aktivität oder Dienstleistung vor und belegt damit die Verwendung chemikalienarmer oder chemikalienfreier Methoden. Alternativ bestätigt eine Sichtprüfung das Vorhandensein der chemikalienarmen oder chemikalienfreien Reinigungsausrüstung.
6.31	Für das Waschen, Reinigen oder die Raumpflege werden ausschließlich duft- und parfümfreie Produkte verwendet. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Duftstoffhaltige Produkte tragen zur Luftverschmutzung in Innenräumen bei, erhöhen das Risiko allergischer Reaktionen und führen unnötige chemische Verbindungen in die Umwelt ein. Durch die Verwendung von duftstoff- und parfümfreien Produkten bei der routinemäßigen Reinigung und Wäsche schützen die Betriebe die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern, verringern ihren chemischen Fußabdruck und tragen zu einer sichereren Innenraumluft bei. Erwartungen an die Umsetzung Das Unternehmen verwendet keine Wasch-, Reinigungs- oder Raumpflegeprodukte, die Duft- oder Parfümstoffe enthalten, einschließlich Sprays, Waschmittel und Oberflächenreiniger. Dieses Kriterium gilt für alle Bereiche des Betriebs (einschließlich Gästezimmer, Waschküchen, öffentliche Bereiche und Konferenzräume), sowohl wenn das Personal des Betriebs die Wasch- und Reinigungsarbeiten selbst durchführt als auch wenn diese an einen externen Dienstleister ausgelagert wer-



		den. Auditnachweis Während der Sichtprüfung wählt der Auditor eine Zufallsstichproben von 3 Produkten aus, die für das Waschen, Reinigen und die Raumpflege verwendet werden, und bestätigt vor Ort, dass auf den ausgewählten Produkten keine Duftstoffe oder Parfüm angegeben sind (Methodik C). Unter bestimmten Umständen, wenn das Waschen und Reinigen ausgelagert ist, legt die Einrichtung eine Erklärung des Drittunternehmens vor, in der bestätigt wird, dass die verwendeten Wasch-/Reinigungsmittel keine Duftstoffe oder Parfüm enthalten.
--	--	---



7. LEBENSUMFELD

Innenraumklima, Schutz der biologischen Vielfalt

Innenraumklima:		
N.	Kriterium	Erläuterungen
7.1	Restaurantbereiche im Innenbereich sind rauchfrei, und alle anderen öffentlichen Bereiche sind entweder rauchfrei oder verfügen über klar abgegrenzte Raucherbereiche. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um die Gesundheit und das Wohlbefinden von Gästen und Mitarbeitern zu schützen und die Luftverschmutzung in Innenräumen sowie die Umweltauswirkungen durch Rauchen oder Vapen zu verringern, sind alle Innenbereiche von Restaurants rauchfrei, und die öffentlichen Bereiche der Einrichtung werden als rauchfrei oder mit klar abgegrenzten Nichtraucherzonen geführt. Die Festlegung klarer Nichtraucherrichtlinien verbessert die Luftqualität in Innenräumen, verhindert die Belastung durch Passivrauchen und trägt zu einer gesünderen Umgebung für alle bei. Erwartungen an die Umsetzung Die Innenbereiche der Restaurants sind rauchfrei. Alle anderen öffentlichen Bereiche sind entweder rauchfrei oder der Nichtraucherbereich (drinnen und draußen) ist physisch klar vom Raucherbereich getrennt, sodass Personen, die im Nichtraucherbereich sitzen, nicht von den Rauchern beeinträchtigt werden. Die räumliche Trennung kann bauliche Barrieren (z. B. Wände, Trennwände, Zäune), einen festen und klar abgegrenzten Raucherbereich in angemessener Entfernung oder andere Maßnahmen umfassen, die verhindern, dass Raucher direkt neben Nichtrauchern sitzen oder stehen. Der Nichtraucher- und der Raucherbereich sind durch Schilder klar und leicht verständlich gekennzeichnet. Der Betrieb stellt darüber hinaus in den ausgewiesenen Raucherbereichen Aschenbecher oder deutlich gekennzeichnete, feuerfeste Zigarettenbehälter bereit. Es wird empfohlen, dass der Nichtraucherbereich größer ist als der Raucherbereich.



		Prüfungsnachweis Bei der Sichtprüfung stellt der Prüfer fest, dass: • das Rauchen in allen Innenräumen des Restaurants verboten ist; • alle anderen öffentlichen Bereiche entweder rauchfrei sind oder, falls es sowohl Raucher- als auch Nichtraucherbereiche gibt, eine physische Trennung sowie Schilder vorhanden sind, die die Raucher- und Nichtraucherbereiche der öffentlichen Bereiche kennzeichnen; und • alle ausgewiesenen Raucherbereiche mit Aschenbechern oder Zigarettenbehältern ausgestattet sind und diese ordnungsgemäß genutzt werden; das heißt, dass die Umgebung frei von Zigarettenabfällen ist. Sind Zigarettenabfälle vorhanden, muss der Betrieb Schulungen oder andere Maßnahmen einführen, um die ordnungsgemäße Nutzung und Instandhaltung des Raucherbereichs sicherzustellen.
7.2	Alle Tagungs- und Gästezimmer sind rauchfrei. (I) HH, CHP, SA, CC, A ①	Relevanz Rauchfreie Innenräume verringern Gesundheitsrisiken, verhindern die Belastung durch Passivrauchen und tragen dazu bei, saubere und komfortable Gästeinrichtungen zu erhalten. Die Gewährleistung rauchfreier Gäste- und Tagungsräume fördert die Zufriedenheit der Gäste und reduziert Gerüche und Rückstände, die durch das Rauchen in Innenräumen entstehen können. Erwartungen an die Umsetzung Alle Gäste- und Tagungsräume sind rauchfrei. In Ländern, in denen dies aufgrund gesetzlicher oder kultureller Vorgaben nicht möglich ist, sind Tagungsräume ausnahmslos rauchfrei und mindestens 75 % der Gästezimmer sind rauchfrei. In solchen Fällen wird dringend empfohlen, Raucherzimmer in einem räumlich getrennten Bereich unterzubringen, beispielsweise in einem anderen Flügel oder auf einer anderen Etage der Einrichtung, um sicherzustellen, dass sie keine negativen Auswirkungen auf Gäste in Nichtraucherbereichen/-zimmern haben (z. B. durch Rauchzug auf Balkonen). Darüber hinaus wird sichergestellt, dass alle Raucherzimmer vor der Ankunft neuer Gäste ausreichend gelüftet werden (mindestens 1 Stunde). Die Bereiche mit Nichtraucher- und Raucherzimmern sind durch Schilder klar und leicht verständlich gekennzeichnet, und die Einrichtung entwickelt einen Plan, um sicherzustellen, dass 100 % der Gästezimmer rauchfrei werden. Die Einrichtung stellt darüber hinaus Aschenbecher oder deutlich gekennzeichnete, feuerfeste Zigarettenbehälter in ausgewiesenen Raucherbereichen bereit. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In BE und SE sind alle Tagungs- und Gästezimmer ausnahmslos rauchfrei. Auditnachweis Bei der Sichtprüfung bestätigt der Auditor, dass alle Gäste- und Tagungsräume rauchfrei sind. Unter bestimmten Umständen, in Ländern, in denen dies aufgrund gesetzli-



		cher oder kultureller Anforderungen nicht durchführbar ist, legt die Einrichtung Folgendes vor: • Unterlagen (z. B. eine Übersicht oder ein Zimmerverzeichnis), aus denen hervorgeht, dass alle Tagungsräume und mindestens 75 % der Gästezimmer rauchfrei sind; und • Nachweis eines Plans zur schrittweisen Umstellung auf 100 % rauchfreie Gästezimmer. In diesem Fall bestätigt eine Sichtprüfung das Vorhandensein einer klaren physischen Trennung zwischen Raucher- und Nichtraucher-Gästezimmern, die durch sichtbare Beschilderung unterstützt wird, sowie ausgewiesene Raucherbereiche, die mit Aschenbechern oder feuerfesten Zigarettenbehältern ausgestattet sind, wobei die Umgebung frei von Zigarettenabfällen ist.
7.3	Die Einrichtung verfügt über eine Personalrichtlinie bezüglich des Rauchens während der Arbeitszeit. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um die Gesundheit und das Wohlbefinden von Mitarbeitern und Gästen zu schützen, ist es wichtig, dass das Rauchen während der Arbeitszeit durch eine klare interne Richtlinie geregelt wird. Klare Richtlinien und ausgewiesene Raucherbereiche tragen dazu bei, dass Nichtraucher keinem Passivrauch ausgesetzt sind und dass ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld gewährleistet ist. Erwartungen an die Umsetzung Die Bereiche für die Öffentlichkeit und das Personal sind rauchfrei. Wo das Rauchen für das Personal erlaubt ist, verfügt das Unternehmen über eine Richtlinie für das Personal bezüglich des Rauchens während der Arbeitszeit. Die Richtlinie enthält Vorschriften darüber, wann und wo das Personal rauchen darf, und gilt für alle Arten von Zigaretten und Pfeifen. Das Personal darf nur in klar physisch abgetrennten Bereichen rauchen, damit der Rauch keine negativen Auswirkungen auf Gäste oder Mitarbeiter in Nichtraucherbereichen/-räumen hat. Der Betrieb stellt darüber hinaus Aschenbecher oder deutlich gekennzeichnete, feuerfeste Zigarettenentsorgungsbehälter in ausgewiesenen Raucherbereichen bereit. Es wird dringend empfohlen, die Rauchrichtlinie schrittweise zu verschärfen, beispielsweise durch eine schrittweise Einschränkung des Rauchens während der Arbeitszeit. Es wird außerdem empfohlen, dass die Einrichtung jährliche Sensibilisierungsschulungen für das Personal zu den gesundheitlichen und ökologischen Schäden des Rauchens organisiert. In Ländern, in denen es Gesetze zur Regulierung des Rauchens in öffentlichen Bereichen und Personalräumen gibt, hält die Einrichtung diese Anforderungen unter allen Umständen ein. Auditnachweis Während des Audits legt die Einrichtung ihre schriftliche Rauchrichtlinie für das Personal vor, einschließlich Informationen darüber, wann und wo das Rauchen während der Arbeitszeit erlaubt ist und wie die Einrichtung sicherstellt, dass dies kein Gesundheitsrisiko und keine Belästigung für nicht rauchende Mitarbeiter und Gäste darstellt.



		Eine Sichtprüfung bestätigt das Vorhandensein der ausgewiesenen Raucherbereiche für Mitarbeiter, dass diese räumlich getrennt sind und dass sie keine Auswirkungen auf nicht rauchende Gäste und Mitarbeiter haben.
7.4	Die Raumluftqualität in mindestens zwei Bereichen des Betriebs wird mindestens einmal jährlich überwacht. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Die Raumluftqualität wirkt sich direkt auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und den Komfort von Mitarbeitern und Gästen aus. Eine regelmäßige Überwachung hilft, Schadstoffe und Belüftungsprobleme frühzeitig zu erkennen, wodurch ein sicheres und gesundes Raumklima gewährleistet und langfristige Risiken wie Atemwegsprobleme, Schimmelbildung oder chemische Belastungen vermieden werden. Erwartungen an die Umsetzung Die Raumluftqualität in der Einrichtung wird regelmäßig überwacht (einschließlich in Wellnessbereichen, Schwimmbädern und unterirdischen Technikräumen). Daher wird in mindestens zwei Bereichen der Einrichtung ein regelmäßiges Überwachungssystem (Überwachung mindestens einmal jährlich) installiert. Bei der Auswahl der zu überwachenden Bereiche werden diejenigen berücksichtigt, in denen das Risiko einer Exposition gegenüber schlechter Luftqualität am größten ist. Die überwachten Parameter umfassen je nach örtlichen Gegebenheiten und identifizierten Risiken mindestens drei der folgenden: 1. die Anzahl der Luftwechsel pro Stunde; 2. Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit, um Schimmelbildung zu verhindern; 3. Kohlendioxid (CO₂); 4. flüchtige organische Verbindungen (VOC), die häufig aus Möbel, Einrichtungsgegenständen und Ausstattungsgegenständen (FF&E), Reinigungsmitteln, Lufterfrischern und synthetischen Duftstoffen stammen; 5. Feinstaub (PM_{2,5} oder PM₁₀) aus Staub in der Luft, Rauch und äußerer Verschmutzung; 6. Radon, insbesondere in unterirdischen Bereichen (abhängig von der örtlichen Geologie und den Vorschriften); und/oder 7. Stickoxide (NOx), vor allem in Küchen, Parkhäusern oder verkehrsnahen Bereichen. Lokale und nationale Gesetze/Vorschriften werden eingehalten, und die überwachten Werte überschreiten nicht die in den einschlägigen nationalen oder internationalen Normen festgelegten Grenzwerte (z. B. WHO-Luftqualitätsrichtlinien, nationale Grenzwerte für die Arbeitssicherheit). Werden die Grenzwerte überschritten, werden entsprechende Maßnahmen ergriffen, wobei energieeffiziente und umweltschonende Lösungen Vorrang haben (z. B. regelmäßiges Lüften der Räume durch Öffnen der Fenster, Anpassung der Lüftungseinstellungen, Installation von Luftreinigern oder Sanitärgeräten sowie der Einsatz von luftreinigenden Pflanzen, sofern geeignet, usw.). Beim Austausch von Einrichtungsgegenständen und Ausstattungselementen



		werden emissionsarme Optionen bevorzugt, ein vorzeitiger Austausch vor Ablauf der Lebensdauer sollte jedoch vermieden werden. Bei Verbrauchsmaterialien wie Reinigungsmitteln und Lufterfrischern wird empfohlen, bei der Nachbestellung auf VOC-arme oder parfümfreie Produkte umzusteigen. Nachweis durch Audit Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen vor, aus denen die Ergebnisse der Überwachung der Raumluftqualität hervorgehen. Unter bestimmten Umständen, bei denen die Grenzwerte überschritten werden, werden die ergriffenen Maßnahmen dargelegt.
7.5	Authentische Elemente der lokalen Kultur werden in den Betrieb oder im Zusammenhang mit Renovierungs- oder Bauarbeiten integriert. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um das kulturelle Erbe zu bewahren und die soziale Nachhaltigkeit zu fördern, integriert die Einrichtung authentische lokale Materialien, Traditionen und Wissen in ihren Betrieb oder ihre baulichen Strukturen. Dies stärkt die Identität der Gemeinschaft, respektiert das lokale Erbe und stellt sicher, dass die Entwicklung das kulturelle Gefüge des Reiseziels bereichert, anstatt es zu untergraben. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung integriert lokal angemessene und nachhaltige Praktiken und Materialien in ihren Betrieb oder im Zusammenhang mit Renovierungs- oder Bauarbeiten. Der Schwerpunkt liegt auf der Achtung und Integration authentischer Aspekte der traditionellen oder zeitgenössischen lokalen Kultur, des sozialen oder kulturellen Erbes, des lokalen Handwerks, des künstlerischen Ausdrucks oder regional relevanter Designtraditionen. Sowohl das materielle (z. B. Materialien, Bauweisen) als auch das immaterielle (z. B. traditionelles Wissen, kulturelle Ausdrucksformen) Kulturerbe werden geschätzt, wobei besonderes Augenmerk auf die Ausgewogenheit zwischen der ökologischen Nachhaltigkeit von Renovierungs- oder Bauarbeiten und den Vorteilen für das kulturelle und soziale Erbe gelegt wird. Die Einrichtung wird dazu ermutigt, lokale Bildung, Wissen und Fachkenntnisse in Bezug auf die Verwendung von Materialien, Technologien und Werkzeugen für nachhaltige Sanierungs- oder Bauarbeiten einzubeziehen und zu nutzen. Werden kulturelle Ausdrucksformen verwendet, holt die Einrichtung bei geeigneten lokalen Organisationen oder Experten eine Bestätigung ein, dass die Verwendung angemessen und respektvoll ist. Die Einrichtung hält sich stets an nationale und lokale Gesetze und Vorschriften im Zusammenhang mit der Sanierung oder dem Neubau von Gebäuden. Die Widerstandsfähigkeit von Materialien und Bauarbeiten wird ebenfalls berücksichtigt, um sicherzustellen, dass die Vorgehensweisen nicht nur das Kulturerbe respektieren, sondern auch die Langlebigkeit und langfristige Nachhaltigkeit verbessern. Dieses Kriterium konzentriert sich jedoch auf die Aspekte der kulturellen und sozialen Nachhaltigkeit der physischen Präsenz und der betrieblichen Praktiken der Einrichtung, während die ökologische



		Nachhaltigkeit (z. B. Energieeffizienz, Wassereinsparung) separat behandelt wird. Prüfungsnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • Nachweise für die Relevanz der verwendeten Materialien oder Praktiken für die lokale Kultur sowie das soziale oder kulturelle Erbe; • Hinweise auf die Zusammenarbeit oder Konsultation mit lokalen Experten, Handwerkern, Kulturorganisationen oder Gemeindegruppen, sofern zutreffend; • Fotos, Entwürfe, Lieferantenbeschreibungen oder schriftliche Erklärungen, aus denen hervorgeht, wie lokales Kulturerbe oder lokales Wissen in den Betrieb, bei Renovierungsarbeiten oder bei Bauvorhaben einbezogen wurde; sowie • eine kurze Erklärung (z. B. seitens der Einrichtung oder von befragten Experten), die bestätigt, dass kulturelle Elemente angemessen und respektvoll verwendet wurden.
7.6	Auswirkungen auf die Umwelt und die biologische Vielfalt werden vor jeder neuen Entwicklung, Erweiterung oder größeren Bau- bzw. Renovierungsmaßnahme bewertet und berücksichtigt. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um die Umweltauswirkungen der Landnutzung zu minimieren und die Biodiversität, gesunde Böden sowie natürliche Wasserkreisläufe zu fördern, stellt die Einrichtung sicher, dass sowohl neue Entwicklungen als auch Renovierungsprojekte unter Berücksichtigung lokaler Ökosysteme, ökologischer Kontinuität (Prinzipien der grünen, blauen und braunen Infrastruktur, wobei die Bodenkontinuität für ihre Rolle bei der Erhaltung der Biodiversität anerkannt wird) und der Umweltgesundheit geplant und umgesetzt werden. Erwartungen an die Umsetzung Vor jeder neuen Erschließung, Erweiterung oder größeren Bau- bzw. Sanierungsmaßnahme weist die Einrichtung nach, wie potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die biologische Vielfalt bewertet und berücksichtigt wurden. Dies geschieht in der Regel in Form einer ökologischen Bewertung (z. B. Umweltverträglichkeitsprüfung, Biodiversitätsstudie oder Ähnliches), die von nationalen oder regionalen Behörden vorgeschrieben ist. In diesem Fall folgt der Betrieb diesem Verfahren und bewahrt die Dokumentation auf. Sind solche Bewertungen von den Behörden nicht vorgeschrieben oder befassen sie sich nicht ausdrücklich mit der Biodiversität, dokumentiert der Betrieb, wie Auswirkungen auf die Biodiversität (z. B. Erhaltung von Vegetationsflächen, Vermeidung von Schäden an lokalen Arten und Lebensräumen sowie Erhaltung bestehender ökologischer Korridore auf dem Gelände usw.), den Boden und den Wasserkreislauf berücksichtigt wurden. Dies kann die Konsultation einschlägiger Experten (z. B. Verwalter von Schutzgebieten, Umweltbehörden/NGOs oder zertifizierte Berater) oder die Nutzung öffentlich zugänglicher Biodiversitätskarten, Artenregister oder Planungsinstrumente umfassen. Bei allen Projekten legt der Betrieb Wert auf die Verwendung durchlässiger



		oder unbefestigter Oberflächen (z. B. Kies, durchlässige Pflasterung, begrünte Bodenbedeckung). Befestigte Oberflächen (z. B. Asphalt, Beton) werden nach Möglichkeit vermieden. Ist deren Einsatz aus technischen oder sicherheitsrelevanten Gründen gerechtfertigt, werden Ausgleichsmaßnahmen wie Regengärten, Versickerungszonen oder begrünte Pufferzonen umgesetzt. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Unterlagen zur ökologischen Bewertung oder einem gleichwertigen Verfahren vor, das von der Einrichtung oder externen Experten für Neubauten, Erweiterungen oder größere Bau- bzw. Sanierungsarbeiten durchgeführt wurde. Unter bestimmten Umständen, bei denen versiegelte Flächen vorhanden sind, bestätigt eine Sichtprüfung, dass diese aus technischen oder sicherheitstechnischen Gründen gerechtfertigt sind und dass Ausgleichsmaßnahmen (z. B. Regengärten, Versickerungszonen, begrünte Pufferzonen) vorhanden sind.
7.7	Für Sanierungs- oder Bauarbeiten, die in den letzten 24 Monaten begonnen und/oder abgeschlossen wurden, werden nachhaltige Materialien verwendet. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Sanierungs- und Bauarbeiten im Gastgewerbe können durch die Wahl der Baumaterialien erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt haben, da diese den Energieverbrauch, die Emissionen, das Abfallaufkommen und die Raumluftqualität beeinflussen. Durch die Bevorzugung nachhaltiger, umweltschonender und langlebiger Materialien verringern Betriebe Umweltbelastungen, schützen die menschliche Gesundheit und fördern einen verantwortungsvolleren Umgang mit Ressourcen. Erwartungen an die Umsetzung Bei Renovierungs- oder Bauarbeiten, die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederbewerbern) oder 6 Monaten (bei Erstbewerbern) durchgeführt wurden, weist der Betrieb die Verwendung nachhaltiger Bau- und Veredelungsmaterialien nach. Die Einrichtung stellt sicher, dass mindestens zwei Arten von Materialien, die bei den Arbeiten verwendet wurden (z. B. Farben/Beschichtungen/Lacke; Holz und pflanzliche Materialien; Bodenbeläge; Dämmstoffe; Klebstoffe/Dichtstoffe; andere relevante Materialien), die unten aufgeführten Anforderungen an nachhaltige Produkte erfüllen. Dies gilt für Farben, Beschichtungen, Lacke, Holz, Bodenbeläge, Dämmstoffe, Klebstoffe, Dichtstoffe und andere bei den Arbeiten verwendete Produkte. Zu den akzeptierten nachhaltigen Produkten gehören: a) Farben und Beschichtungen mit national oder international anerkannten Umweltzeichen und/oder nachgewiesener niedriger VOC-Emission, frei von Schwermetallen; b) Holz und pflanzliche Materialien mit anerkannten Zertifizierungen, die nachhaltige Erntepraktiken und, soweit möglich, lokale Beschaffung gewährleisten; und/oder c) Bodenbeläge, Dämmstoffe, Klebstoffe, Dichtstoffe und andere Bau- und Sanierungsprodukte mit anerkannten Umweltzeichen, geringen chemischen Emissionen oder recyceltem Anteil.



		Die verwendeten Produkte entsprechen den nationalen Rechtsvorschriften, und die Auswahl sollte darauf ausgerichtet sein, Gesundheitsrisiken für Bewohner und Arbeiter zu minimieren und gleichzeitig Umweltschäden zu reduzieren. Es wird empfohlen, sofern dies sicher und zweckmäßig ist und die langfristigen Auswirkungen angemessen bewertet werden können, gebrauchten oder recycelten Materialien den Vorzug zu geben, um den Ressourcenverbrauch und das Abfallaufkommen zu reduzieren. Einige Materialien (z. B. Dämmstoffe, feuerhemmende Produkte) sind jedoch aufgrund von Sicherheits- oder Leistungsanforderungen möglicherweise nicht für die Wiederverwendung oder das Recycling geeignet. Auditnachweise Während des Audits legt die Einrichtung Folgendes vor: • eine Liste der nachhaltigen Materialien, die in den letzten 24 oder 6 Monaten (je nach Zertifizierungsjahr) für die 2 ausgewählten Materialarten gekauft/verwendet wurden; und • Unterlagen zu diesen Materialien (z. B. Rechnungen, Produktspezifikationen oder Zertifikate), aus denen Umweltzeichen, Zertifizierungen oder andere nachgewiesene umweltschonende Eigenschaften, wie oben aufgeführt, hervorgehen. Gegebenenfalls bestätigt eine Sichtprüfung die Öko-Kennzeichnung oder Zertifizierung der nachhaltigen Produkte.
Schutz der biologischen Vielfalt:		
7.8	Der Einsatz von agrochemischen Produkten wird minimiert und streng kontrolliert. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Um Risiken für Ökosysteme, die biologische Vielfalt und die menschliche Gesundheit zu verringern, schränkt die Einrichtung den Einsatz von Agrochemikalien ein. Durch die Bevorzugung biologischer oder natürlicher Alternativen fördert die Einrichtung das ökologische Gleichgewicht, gesündere Grünflächen und eine verantwortungsvollere Landbewirtschaftung. Erwartungen an die Umsetzung Der routinemäßige Einsatz von agrochemischen Produkten wie Pestiziden (einschließlich Herbiziden, Insektiziden, Fungiziden, Rodentiziden, Molluskiziden, Nematiziden, Pflanzenwachstumsregulatoren, Entlaubungsmitteln und Trocknungsmitteln), Düngemitteln und Pflanzenwachstumsregulatoren ist nicht zulässig. Der Betrieb wendet einen integrierten Pflanzenschutz (IPM) oder ein gleichwertiges System an, wobei folgende Prioritäten gelten: • vorbeugende und nicht-chemische Methoden wie mechanische Unkrautbekämpfung, Gasflammen, Bodenpflege durch Kompostierung usw. haben Vorrang; • sollte ein Eingriff aufgrund eindeutiger Notwendigkeit (z. B. Hygiene- oder sicherheitsbezogene Risiken oder spezifische Anforderungen an die Bodenfruchtbarkeit) dennoch erforderlich sein, werden ökologische



	oder natürliche Alternativen eingesetzt (z. B. ökologische Düngemittel, natürliche Bodenverbesserungsmittel oder nach ökologischen Standards zugelassene Schädlingsabwehrmittel); und • Nur wenn keine biologischen oder natürlichen Ersatzstoffe verfügbar sind, dürfen agrochemische Produkte eingesetzt werden. In solchen Fällen werden ausschließlich „gebrauchsfertige“ Produkte verwendet, vorzugsweise mit langsamer Freisetzung, und diese werden einmal jährlich in der geringstmöglichen Menge ausgebracht. Der Einsatz von Glyphosat und allen anderen Produkten, die vom Forest Stewardship Council (FSC) als hochgefährliche Pestizide gelistet sind, ist strengstens verboten. Der Umgang mit agrochemischen Produkten darf nur von Personal oder externen Auftragnehmern erfolgen, die für diesen Zweck geschult bzw. zugelassen sind (siehe Kriterium 1.21). Es müssen alle relevanten Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden, wie z. B. die Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung während der Anwendung und die Verwendung von Sicherheitsdatenblättern mit empfohlener Dosierung. Es muss ein jährlicher Anwendungsplan sowie schriftliche Aufzeichnungen über die Anwendung des Produkts (einschließlich der verwendeten Mengen) geführt werden. Chemische Substanzen werden ordnungsgemäß gelagert (siehe Kriterium 5.4) und leere Behälter werden gemäß den einschlägigen nationalen/lokalen Rechtsvorschriften ordnungsgemäß entsorgt. Es wird dringend empfohlen, jährlich von einem externen Experten Bodenuntersuchungen für das Düngemanagement durchführen zu lassen und die Bodengesundheit im Zeitverlauf zu überwachen. Dieses Kriterium gilt auch dann, wenn der Betrieb ein externes Unternehmen mit der Pflege seiner Grünflächen beauftragt. Nachweis aus der Prüfung Während des Audits legt der Betrieb seinen schriftlichen Ansatz zum integrierten Pflanzenschutz (IPM) oder ein gleichwertiges System vor, aus dem hervorgeht, dass agrochemische Produkte nur bei eindeutiger Notwendigkeit und als letztes Mittel eingesetzt werden, wenn keine biologischen oder natürlichen Alternativen zur Verfügung stehen. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb Folgendes vor: • Aufzeichnungen über die Anwendung, einschließlich Produktname, Zweck, Dosierung und Häufigkeit, falls Agrochemikalien verwendet werden; und/oder • die schriftliche Richtlinie des Auftragnehmers zum Einsatz von Agrochemikalien auf dem Gelände des Betriebs, falls ein externes Unternehmen die Pflege durchführt. Während der Sichtprüfung und, sofern zutreffend, vergleicht der Auditor eine Stichproben von drei Anwendungsaufzeichnungen mit den beobachteten Praktiken, um zu bestätigen, dass Agrochemikalien nur bei Bedarf und als letztes Mittel im Einklang mit dem IPM-Konzept des Betriebs eingesetzt werden (Methodik C).
--	---



7.9	Neu angeschaffte Geräte für die Gartenpflege sind elektrisch oder manuell betrieben. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Herkömmliche, mit Kraftstoff betriebene Gartengeräte tragen zu Treibhausgasemissionen, Lärmbelästigung und schlechter Luftqualität bei, was sich negativ auf die Umwelt, das Personal, die Gäste und die umliegenden Gemeinden auswirkt. Durch die Wahl manueller oder elektrischer Geräte reduzieren die Betriebe ihren CO₂-Fußabdruck, verbessern die Arbeitsbedingungen und fördern eine nachhaltigere Bewirtschaftung der Grünflächen. Erwartungen an die Umsetzung Alle Geräte zur Gartenpflege (einschließlich Rasenmäher, Trimmer, Laubbläser und ähnliche Maschinen), die in den letzten 24 Monaten (bei Wiederantragstellern) oder 6 Monaten (bei Erstantragstellern) angeschafft wurden, sind energieeffizient, geräuscharm und emissionsarm. Die Geräte können manuell oder elektrisch betrieben werden. Bei Mährobotern wird dringend empfohlen, diese nicht nachts, sondern nur bei Tageslicht oder in den frühen Abendstunden zu betreiben, um Störungen der Tierwelt zu minimieren. Dieses Kriterium ist für Betriebe mit bis zu 4.000 m² Rasen-/Grasfläche zwingend (I); für größere Flächen handelt es sich um ein Leitlinienkriterium (G). Dieses Kriterium gilt auch dann, wenn der Betrieb ein externes Unternehmen mit der Pflege seiner Grünflächen beauftragt. Nachweis Während des Audits legt der Betrieb Unterlagen vor, aus denen hervorgeht, dass die innerhalb der letzten 24 oder 6 Monate (je nach Zertifizierungsjahr) vom Betrieb oder von Drittunternehmen angeschafften Geräte zur Gartenpflege elektrisch oder manuell betrieben werden. Unter bestimmten Umständen, wenn ein externes Unternehmen die Pflege durchführt, wird die schriftliche Richtlinie des Auftragnehmers zum Einsatz von Geräten/Maschinen auf dem Gelände des Betriebs gemäß den oben genannten Richtlinien vorgelegt.
7.10	Der Betrieb ergreift Maßnahmen zur Pflege seiner Grünflächen gemäß den Grundsätzen des ökologischen Managements. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Grünflächen verbessern das Gästelerlebnis und fördern die Artenvielfalt, können jedoch bei unsachgemäßer Bewirtschaftung zu unnötigem Wasserverbrauch und Umweltbelastungen führen. Eine verantwortungsvolle Pflege gewährleistet eine gesunde Vegetation bei gleichzeitiger Ressourcenschonung, bewahrt die optische Qualität und Funktion der Außenbereiche und unterstützt lokale Ökosysteme. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb stellt sicher, dass Grünflächen und Zierlandschaften auf dem Gelände nach den Grundsätzen des ökologischen Managements gepflegt werden. Die Pflegepraktiken sind an das lokale Klima, den ökologischen Kontext und saisonale Veränderungen angepasst, fördern die ökologische Vielfalt und vermeiden Störungen der lokalen Tierwelt.



	Die unten aufgeführte Maßnahme (a) ist immer obligatorisch, und die Einrichtung wird dazu angehalten, mindestens eine weitere Maßnahme zu ergreifen. Beispiele für weitere Maßnahmen sind in den Punkten (b) bis (e) aufgeführt: a) effiziente und gezielte Bewässerungsmethoden (z. B. Tropfbewässerung, Feuchtigkeitssensoren, Bewässerung am frühen Morgen/Abend/ in der Nacht, insbesondere in heißen oder trockenen Regionen). Die Bewässerungspraktiken sind an das lokale Klima, die Umweltbedingungen und die Jahreszeiten angepasst, um die Effizienz zu optimieren und unnötigen Wasserverlust zu vermeiden; b) Pflege der Bodengesundheit durch Kompostierung oder Mulchen; c) Rückschnitt, Mähen und Pflanzenpflege, zeitlich so abgestimmt, dass die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen optimiert und der Ressourcenbedarf reduziert wird, z. B. durch die Erhaltung von Bereichen mit höherem, ungestörtem Gras, wo kein Zugang erforderlich ist; durch die Verwendung höherer Mähwerkseinstellungen; und durch die Anpassung der Mähhäufigkeit an das Pflanzenwachstum und die Standortnutzung. Der Zeitplan für solche Aktivitäten berücksichtigt die Lebenszyklen der lokalen Fauna und vermeidet Störungen während sensibler Zeiträume wie der Nist- oder Brutzeit; d) Einsatz lokal angepasster und dürreresistenter Pflanzenarten. Die Auswahl der Pflanzenarten ist flexibel und an den spezifischen lokalen Kontext, das Klima und die Umweltbedingungen angepasst. Sie fördert zudem die ökologische Vielfalt, indem sie eine Reihe einheimischer Arten, verschiedene Pflanzenhöhen und -schichten (vertikale Schichtung) einbezieht und sicherstellt, dass Blüte- und Fruchtzeiten über das Jahr verteilt sind, um Bestäuber und Wildtiere zu unterstützen; e) Steuerung des Fußgänger- und Fahrzeugverkehrs zur Verhinderung von Bodenverdichtung, Vegetationsverlust und Erosion in sensiblen Gebieten (z. B. durch die Nutzung ausgewiesener Fußwege und Zugangswege, die Beschränkung des Fahrzeugzugangs auf markierte Bereiche, die Unterbindung von Bewegungen abseits der Wege durch Beschilderung oder natürliche Barrieren). Es wird empfohlen, Verhaltenskodizes für empfindliche Ökosysteme (z. B. Dünen, Mangroven, Wälder, Nistplätze von Schildkröten) auszuhängen, wenn solche Lebensräume vorhanden sind, wobei vorzugsweise auf offizielle Quellen wie den „UNWTO Responsible Tourist“ verwiesen werden sollte; und/oder f) Prävention und Bekämpfung invasiver gebietsfremder Arten durch ordnungsgemäße Identifizierung, Überwachung und angemessene Maßnahmen. Das für die Pflege der Grünflächen zuständige Personal ist darin geschult, invasive gebietsfremde Arten zu erkennen, ihre ökologischen Auswirkungen zu verstehen und geeignete Bekämpfungsmaßnahmen anzuwenden. Je nach Art können die Maßnahmen die Verhinderung der Ausbreitung und Eindämmungsmaßnahmen, selektive Entfernung oder gezielte Überwachung umfassen. Regionale und nationale Listen invasiver Arten, Datenbanken oder offizielle Leitlinien werden zur Bestätigung der Artenidentifizierung herangezogen, und gesetzliche Meldepflichten werden, sofern zutreffend, eingehalten. Das Kriterium gilt sowohl für direkt angestellte Mitarbeiter als auch für ausge-
--	--



		lagertes Personal und Landschaftsbauunternehmen, die von der Einrichtung mit der Pflege ihrer Grünflächen beauftragt wurden. Nachweis Während des Audits legt die Einrichtung Fotos oder visuelle Nachweise über Grünflächen Pflegepraktiken und/oder Anlagen (z. B. Bewässerungssystem, Mulchen, Beete mit einheimischen Pflanzen) vor. Unter bestimmten Umständen legt der Betrieb Folgendes vor: • eine kurze Beschreibung oder Bestätigung der Umsetzung der Praktiken (dies kann gegebenenfalls in die bestehende schriftliche Standardarbeitsanweisung (SOP) aufgenommen werden) und/oder • die schriftliche Richtlinie des Auftragnehmers zur Pflege von Grünflächen auf dem Gelände des Betriebs, falls die Pflege von einem externen Unternehmen durchgeführt wird. Während der Sichtprüfung führt der Auditor, sofern angemessen, Probenahmen in mindestens einem Bereich durch, in dem effiziente und gezielte Bewässerungsmethoden angewendet werden, sowie in einem Bereich, in dem zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden, um die Pflegepraktiken und den Gesundheitszustand der Vegetation zu bestätigen.
7.11	Der Betrieb ergreift Initiativen zum Schutz und zur Förderung der lokalen Biodiversität auf (oder um) seinem Gelände. (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	Relevanz Die biologische Vielfalt ist für die Widerstandsfähigkeit von Ökosystemen, lokale Nahrungsketten, die Klimaregulierung und die allgemeine Umweltgesundheit von entscheidender Bedeutung. Durch die aktive Förderung der biologischen Vielfalt auf und um ihre Grundstücke gehen Betriebe über reine Umweltschutzmaßnahmen hinaus und unterstützen die Regeneration, den Schutz von Lebensräumen und den ökologischen Umgang mit der Umwelt, was zu einem Nettozuwachs an Natur beiträgt. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb führt umfangreiche Initiativen zur Förderung der biologischen Vielfalt durch, die die Bedingungen für die biologische Vielfalt auf dem Gelände (oder in dessen Umgebung) verbessern (siehe auch Kriterien 1.2 und 1.3). Diese Maßnahmen unterstützen stets die lokalen (heimischen/einheimischen/endemischen/seltenen) Tier- und Pflanzenarten und sind an den Kontext und die Größe des Standorts angepasst: • Betriebe mit Grünflächen führen mindestens 2 Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt durch, wobei mindestens 1 Maßnahme in den Grünflächen des Betriebs durchgeführt wird; und • Betriebe, die in städtischen Gebieten liegen und/oder keine Grünflächen haben, führen mindestens eine Maßnahme zur Förderung der biologischen Vielfalt durch. Beispiele für Maßnahmen sind: a) Renaturierung von mindestens 10 % der Außenfläche, angepasst an den Kontext der Einrichtung (z. B. unbewirtschaftete Naturflächen, sich entwickelnde Vegetationsflächen, Buschland, Aufforstungsflächen);



	b) Einrichtung/Pflege von bestäuberfreundlichen Grünflächen, die mindestens 10 % der gesamten Außenfläche bedecken; c) Einrichtung/Pflege eines begrünten Daches und/oder vertikaler begrünter Wände, die mindestens 10 % der Dach- oder Wandfläche bedecken; d) Verwendung einheimischer oder klimagerechter, nicht invasiver Arten für die begrünten Dächer, begrünten Wände, Gärten und andere Außenbereiche; e) Schaffung günstiger Bedingungen für einheimische Arten (z. B. Vogelhäuschen, monospezifische Insektenhotels, Bienenstöcke, Wildkorridore und Durchgänge usw.). Die Anlagen müssen für einheimische Arten geeignet, korrekt platziert und regelmäßig gepflegt werden, um die ökologische Eignung sicherzustellen; f) Schutz der Lebensräume lokaler Arten (terrestrisch oder aquatisch/marin, z. B. Nistplätze für Schildkröten, Mangroven, Korallenriffe, Wiesen für Bestäuber (Schmetterlinge), Totholz und andere natürliche Merkmale) auf oder in der Nähe des Geländes durch Minimierung von Licht und Lärm (dies schließt Wellnessbereiche im Freien ein, die sich in oder in der Nähe von natürlichen Lebensräumen befinden). Der Lebensraum muss identifiziert und geeignete Schutzmaßnahmen müssen eindeutig umgesetzt werden; g) Identifizierung und Beseitigung potenzieller ökologischer Fallen auf dem Gelände (z. B. Verfüllen oder Abdecken von Hohlräumen in Bauwerken, Spalten oder kleinen geschlossenen Räumen, die Wildtiere in unsichere Bereiche locken könnten); h) mindestens einmal jährlich Unterstützung eines lokalen/regionalen/nationalen Vereins, der sich für den Schutz der biologischen Vielfalt in der Region einsetzt; i) sich an der Renaturierung, Pflege oder Wiederherstellung lokaler Parks oder öffentlicher Grünflächen beteiligen; j) Zusammenarbeit mit lokalen/regionalen/nationalen Behörden oder NGOs bei Initiativen zur Stadtbegrünung (z. B. Baumpflanzungen, Bestäuberkorridore, Dachgärten); und/oder k) Räumlichkeiten für Seminare, Sensibilisierungsveranstaltungen oder Expertenworkshops zum Thema Biodiversität zur Verfügung stellen oder ausleihen. In bestimmten Kontexten (z. B. in einigen städtischen Gebieten) sind Bienenstöcke oder große Insektenhotels nur unter bestimmten ökologischen und rechtlichen Bedingungen geeignet (wobei kleine, natürliche oder verstreute Elemente bevorzugt werden), und alternative Initiativen sollten Vorrang haben. Wird empfohlen, dass die Einrichtung Unterstützung von externen Fachorganisationen oder Verbänden bei der Konzeption und Umsetzung von Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt in Anspruch nimmt und dass die Initiativen auf der Bewertung der Risiken und Chancen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt und der Natur basieren (Kriterium 7.12). Das Kriterium gilt sowohl für direkt angestellte Mitarbeiter als auch für ausgelagertes Personal /Landschaftsbauunternehmen, die von der Einrichtung mit
--	--



		der Pflege ihrer Grünflächen beauftragt wurden. ① Hinweis zur nationalen Anpassung: In SE gilt Folgendes: • Betriebe mit kleineren Grünflächen (< 1000 m²) führen mindestens 2 Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt durch, wobei mindestens 1 Maßnahme in den Grünflächen des Betriebs durchgeführt wird; • Betriebe mit größeren Grünflächen (> 1000 m²) führen mindestens 3 Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt durch, wobei mindestens 2 Maßnahmen in den Grünflächen des Betriebs durchgeführt werden; und • Betriebe, die in städtischen Gebieten liegen und/oder keine Grünflächen haben, führen mindestens eine Maßnahme zur Förderung der biologischen Vielfalt durch. Auditnachweis Während des Audits legt der Betrieb Folgendes vor: • seine Standardarbeitsanweisung (SOP) zur Förderung der lokalen Biodiversität; und • eine Aufzeichnung der Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt sowie Nachweise für die halbjährliche Überprüfung (für Wiederbewerber). Unter bestimmten Umständen, wenn ein externes Unternehmen die Instandhaltung übernimmt, wird die schriftliche Richtlinie des Auftragnehmers zum Schutz der lokalen Biodiversität auf dem Gelände der Einrichtung vorgelegt. Während der Sichtprüfung führt der Auditor, soweit möglich, Probenahmen in mindestens einer Grünfläche durch, in der vor Ort Maßnahmen ergriffen werden, um zu bestätigen, wie günstige Bedingungen für die lokale Biodiversität geschaffen wurden oder wie Lebensräume lokaler Arten geschützt werden, wobei die im Glossar beschriebene Methodik A angewendet wird.
7.12	Der Betrieb bewertet die Risiken und Chancen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt und der Natur vor Ort. (G) HH, CHP, SA, CC, A	Relevanz <i>Das Verständnis der Biodiversität und der naturbezogenen Risiken vor Ort ist eine Voraussetzung für eine verantwortungsvolle Landbewirtschaftung. Eine strukturierte Bewertung hilft dabei, ökologische Werte, Abhängigkeiten von Ökosystemleistungen und Möglichkeiten für positive Maßnahmen zu identifizieren und so die Umweltleistung und die Widerstandsfähigkeit zu stärken.</i> Erwartungen an die Umsetzung <i>Der Betrieb führt eine Bewertung der biologischen Vielfalt sowie der naturbezogenen Risiken und Chancen durch. Diese Bewertung legt eine Ausgangsbasis für die biologische Vielfalt fest und hebt ökologisch sensible Bereiche oder Verbesserungspotenziale hervor. Dies kann als grundlegender Schritt für die Nachhaltigkeitsziele des Betriebs (Kriterium 1.2) und den Aktionsplan (Kriterium 1.3) dienen und könnte vor anderen Kriterien im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt umgesetzt werden.</i>



		Diese Bewertung umfasst: • Ermittlung der vorhandenen Arten (z. B. Bäume, Sträucher, bestäuberfreundliche Pflanzen, Vögel oder andere sichtbare Fauna), wichtiger Lebensräume, potenzieller ökologischer Korridore (grün, blau, schwarz), Feuchtgebiete und ökologisch funktionaler Böden; • Ermittlung der Belastungen durch menschliche Aktivitäten (z. B. Landschaftsgestaltung, Licht-/Lärmbelastigung, invasive Arten, Lebensraumbeeinträchtigung); • Überprüfung der Abhängigkeiten von Ökosystemleistungen und potenzieller Risiken (z. B. Bestäubung, Wasserverfügbarkeit, Hochwasserregulierung, Dürre); • Verbesserungsmöglichkeiten (z. B. Lebensraumrenaturierung, naturbasierte Besuchererlebnisse); und • Erstellung einer Standortkartierung (Empfehlung). Die Bewertung beschränkt sich auf die unter der Kontrolle der Einrichtung stehenden Flächen; umliegende private oder öffentliche Flächen sind ausgeschlossen. Einrichtungen mit Grünflächen von mehr als 5 Hektar beauftragen einen externen Experten oder ein Beratungsunternehmen mit der Durchführung der Bewertung. Standorte mit kleineren Grünflächen können die Bewertung intern unter Verwendung öffentlich zugänglicher Ressourcen (wie regionale oder nationale Biodiversitätsraster, Arten-Datenbanken, öffentliche Kartierungstools oder NGO-Toolkits) durchführen. Auditnachweise Während des Audits legt der Betrieb eine schriftliche Bewertung der biologischen Vielfalt sowie eine Bewertung der naturbezogenen Risiken und Chancen vor (die je nach Standortgröße intern oder durch einen externen Experten durchgeführt wird), die die erforderlichen Elemente abdeckt und auf verwendete Referenzen oder Hilfsmittel verweist (z. B. regionale/nationale Biodiversitätsraster, Arten-Datenbanken, NGO-Toolkits usw.). Unter bestimmten Umständen werden, sofern verfügbar, visuelle Unterlagen oder Kartierungen von Lebensräumen und Arten vorgelegt.
7.13	Die Einrichtung überwacht die biologische Vielfalt, indem sie Lebensräume und Arten auf ihrem Gelände oder in dessen Umgebung fördert. G HH, CHP, SA, CC, R, A	Relevanz Durch die regelmäßige Beobachtung und Dokumentation von Arten und Lebensräumen stärken die Betriebe das ökologische Bewusstsein, beziehen Mitarbeiter und Gäste in naturfreundliche Praktiken ein und tragen zu nationalen und regionalen Biodiversitätsdaten bei. Erwartungen an die Umsetzung Die Einrichtung führt regelmäßige Beobachtungen und Dokumentationen von Merkmalen zur Förderung der Biodiversität sowie von Arten durch, die auf ihrem Gelände oder in dessen Umgebung vorkommen. Diese ökologische Überwachung umfasst die Beobachtung und Erfassung von Arten, Lebensräumen und ökologischen Veränderungen im Zeitverlauf. Auf Ebene der Einrichtung gehört dazu die Bewertung, wie gut Biodiversitätsmerkmale (z. B. Gründächer, einheimische Bepflanzungen, Bestäubergärten oder Wildtierunterkünfte) zur Unterstützung der lokalen Tierwelt beitragen, sowie die Ermitt-



		lung von Verbesserungsmöglichkeiten. Die Überwachung erfolgt mindestens einmal pro Jahr und kann verschiedene Formen annehmen, darunter beispielsweise: a) die Verwendung eines einfachen Rasters zur Biodiversitätsanalyse durch das für die Grünflächen-Pflege zuständige Personal, um einmal jährlich unabhängig zu bewerten, wie günstig der Standort für lokale Arten ist (z. B. Vielfalt der Pflanzendecke, Vorhandensein von Mikrohabitaten, reduzierte Störungen); b) Teilnahme an Citizen-Science-Projekten (z. B. Vogel- oder Insektenerhebungen, Veranstaltungen zum Tag der Biodiversität); c) Hochladen von Beobachtungen oder Fotos auf öffentliche Plattformen; d) Übermittlung von Daten an nationale Biodiversitätsdatenbanken oder -programme (z. B. nationale Vogel- oder Bestäuber-Monitoringprogramme); e) Organisation von Naturwanderungen für Mitarbeiter oder Gäste, Artenbeobachtungstagen oder ökologischen Beobachtungsworkshops; und/oder f) Einladung eines Ökologen, eines Biodiversitätsführers, von Naturschutzverbänden (z. B. lokalen NGOs) oder privater ökologischer Berater zu einer informellen oder formellen Begutachtung. Das Ziel besteht nicht darin, bestimmte Ergebnisse nachzuweisen (z. B. eine bestimmte Anzahl beobachteter Arten), sondern eine Gewohnheit der regelmäßigen Beobachtung und des Lernens zu fördern. Die Konformität basiert daher nicht auf den beobachteten Ergebnissen, sondern auf den beständigen Bemühungen der Einrichtung, das Vorkommen und die Funktion der Biodiversität zu beobachten, zu dokumentieren und zu reflektieren. Es wird empfohlen, nationale oder regionale Artenkataloge, Biodiversitätsdatenbanken oder internationale Referenzen (z. B. IUCN-Listen, Bestimmungsbücher für Vögel und Bestäuber, einschlägige Apps usw.) zu nutzen, um zu erkennen, welche Arten in dem Gebiet am ehesten zu beobachten sind. Nachweis für das Audit Während des Audits legt die Einrichtung Nachweise für die durchgeführten Aktivitäten zur Überwachung der Biodiversität vor (z. B. interne Beobachtungsnotizen, ausgefüllte Überwachungsraster, Artenlisten, Fotos oder Screenshots aus Apps/Bürgerwissenschaftsplattformen usw.), um zu belegen, dass Beobachtungen im Einklang mit dem gewählten Überwachungsansatz durchgeführt und dokumentiert wurden.
7.14	Der Betrieb ergreift in seinen Grünflächen mindestens eine Initiative zur Förderung nachhaltiger Lebensmittel-	Relevanz Lebensmittelsysteme tragen erheblich zum Klimawandel, zum Verlust der biologischen Vielfalt und zum Ressourcenverbrauch bei. Durch Sensibilisierung und Einbindung von Gästen, Mitarbeitern und der Gemeinschaft in nachhaltige Lebensmittelpraktiken tragen Betriebe dazu bei, Verhaltensweisen hin zu einer verantwortungsvolleren Produktion und einem verantwortungsvolleren Konsum zu verändern, was langfristige ökologische und soziale Vorteile för-



praktiken. (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	dert. Erwartungen an die Umsetzung Der Betrieb sensibilisiert seine Mitarbeiter, Gäste und/oder die Gemeinschaft für die Bedeutung nachhaltiger Lebensmittelpraktiken durch mindestens eine Sensibilisierungsinitiative in den Grünflächen auf seinem Gelände. Diese Initiativen stehen im Zusammenhang mit den Themen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverschwendung, Biodiversität oder lokale Beschaffung und zielen darauf ab, Verständnis und Handeln zu fördern. Beispiele für Initiativen sind: a) einen Obst-, Kräuter- oder Gemüsegarten. Der Garten ist dauerhaft angelegt und umfasst Kräuter und/oder essbare Pflanzen/Bäume. Soweit möglich, lädt das Unternehmen die Öffentlichkeit oder lokale Schulen zu Bildungszwecken zu einem Besuch des Gartens ein; b) ein Gewächshaus, Hochbeete oder ein Anbausystem in Kübeln, das zum Anbau von Lebensmitteln oder einheimischen Pflanzen genutzt wird, insbesondere in Verbindung mit informativen Schildern oder integriert in Führungen, Workshops oder Aktivitäten für Gäste und Mitarbeiter; c) eine Außenküche, einen Kochbereich oder eine Zubereitungszone, in der Zutaten aus dem Garten oder Gewächshaus in interaktiven Angeboten wie Kochkursen, Verkostungen zum Thema Nachhaltigkeit oder Mahlzeiten „vom Garten auf den Tisch“ verwendet werden; d) eine Wildwiese oder einen Nahrungswald, der zur lokalen Artenvielfalt beiträgt und essbare oder pädagogisch wertvolle Pflanzenarten umfasst; e) andere Grünflächen, die der Sensibilisierung dienen, wie z. B. ein Garten mit einheimischen oder klimagerechten Pflanzen mit Informationsschildern oder Räume, die für Nachhaltigkeitsworkshops oder Schulbesuche genutzt werden; und/oder f) Bienenstöcke, wobei der Honig oder das Wachs vor Ort verwendet wird. Die Aufstellung erfolgt nach ökologischen Richtlinien und hat keine negativen Auswirkungen auf wilde/einheimische Bestäuber. Sie werden in Zusammenarbeit mit einem lokalen Experten oder Imker bewirtschaftet. Die Initiative(n) sind eindeutig als Teil des Betriebs der Einrichtung ausgewiesen. Ihre Existenz und ihre Erzeugnisse erfüllen eine pädagogische Funktion und werden Teil des Gästeerlebnisses (z. B. durch die Verwendung der Erzeugnisse für Speisen oder Getränke in der Einrichtung, das Angebot von Produkten aus den Erzeugnissen im Souvenirladen, die Einbeziehung der Gäste in die Ernte usw.) und/oder werden für die Verpflegung des Personals genutzt. Auch wenn eine Grünfläche für Gäste nicht sichtbar ist, kommuniziert der Betrieb deren Vorhandensein und Zweck klar, z. B. durch kurze Videos an der Rezeption, Beschreibungen in den Gästeinformationmaterialien usw. Die Bewirtschaftung einer Grünfläche entspricht den Kriterien bezüglich des Einsatzes von Pestiziden und Düngemitteln (Kriterium 7.8) sowie den Bewirtschaftungsverfahren (Kriterium 7.10). Die Bewirtschaftung dieser Fläche und die Verwendung von Obst, Gemüse, Kräutern oder Erzeugnissen
---	--



	müssen den einschlägigen nationalen und lokalen Rechtsvorschriften entsprechen. Landwirtschaftliche Aktivitäten, die den Hauptumsatz oder einen wesentlichen Teil des Umsatzes des Betriebs ausmachen (wie Weinberge, Olivenhaine usw.), fallen nicht in den Geltungsbereich von Green Key und können daher nicht zertifiziert werden. Nachweis durch das Audit Während des Audits legt der Betrieb Aufzeichnungen über die Initiative(n) vor, einschließlich der angebauten Arten (falls zutreffend), sowie Nachweise darüber, wie diese Initiativen genutzt werden, um Gäste, Mitarbeiter und/oder die Gemeinschaft in die nachhaltige Ernährungsbildung einzubeziehen. Eine Sichtprüfung bestätigt das Vorhandensein, die Dauerhaftigkeit und die Integration der Initiative(n) in das Erlebnis des Betriebs.
--	--



www.greenkey.global

*ein Programm der
Foundation for Environmental Education*



www.fee.global