



Green Key

*1. Label für nachhaltigen Tourismus
für Beherbergungs- & Gastronomiebetriebe*



GREEN KEY
INTERNATIONALE KRITERIEN
2026 - 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



Einführung

Bewertung der Kriterien für eine Zertifizierung

verbindlich	Die verbindlichen Kriterien beziehen sich auf Management- und Sensibilisierungsaspekte, die das Grundgerüst des Siegels bilden. Um das Siegel zu erhalten, müssen die Einrichtungen alle verbindlichen Kriterien erfüllen. Falls Sie eines dieser Kriterien nicht erfüllen, bitten wir Sie, dies genau zu begründen.
optional	Green Key beruht auf einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Daher müssen die ausgezeichneten Einrichtungen jedes Jahr neue Kriterien aus den optionalen Kriterien erfüllen. Mehr unter den allgemeinen Teilnahmebedingungen.

Zertifizierungsberechtigte Einrichtungen

Das Green-Key-Label steht folgenden Arten von Einrichtungen offen; die jeweilige Kategorie ist für jedes Kriterium angegeben:



Hotels und Hostels

Diese Kategorie umfasst alle Gastgeber, die Unterkünfte mit **mehr als 15 Zimmern** anbieten, beispielsweise Hotels, Jugendherbergen usw., mit oder ohne Restaurant.



Campingplätze und Ferienparks

Diese Kategorie umfasst alle Anbieter, die Campingplätze oder Unterkünfte wie Mobilheime sowie Ferienparks oder Öko-Camps anbieten, mit oder ohne Restaurant.



Kleine Unterkünfte

Diese Kategorie umfasst alle Gastgeber, die Unterkünfte mit **maximal 15 Zimmern** anbieten, z.B. kleine Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Gästezimmer, FeWo, mit/ohne Restaurant/Cateringservices.



Konferenzzentren

Diese Kategorie umfasst alle Gastgeber, die Konferenz- und Tagungsräume anbieten, jedoch **keine Zimmer** verfügen, mit oder ohne Restaurant/Cateringservices.



Restaurants & Cafés

Diese Kategorie umfasst alle Gastronomen, Restaurants und Cafés, die ihre Dienstleistungen selbstständig anbieten.



Sehenswürdigkeiten

Diese Kategorie umfasst alle Gastgeber, die kulturelle, soziale oder unterhaltsame Dienstleistungen anbieten, wie Museen, Besucherzentren oder Themenparks.

– Hinweis: Dieses Dokument ist kein Antragsformular. Die Bewerbung erfolgt **ausschließlich online** über das Menü „Zertifizierung“ auf der Website **greenkeywelt.de**.



1 – NACHHALTIGES MANAGEMENT

<i>Umweltstrategie & Einbindung des Managements:</i>		
1.1	verbindlich	Die Geschäftsleitung ist eingebunden und ernennt aus den Reihen der Mitarbeiter:innen des Betriebs eine/n Green Key-Beauftragte/n.      
1.2	verbindlich	Die Einrichtung formuliert strategische Nachhaltigkeitsziele.      
1.3	verbindlich	Die Einrichtung erstellt einen Aktionsplan, der auf ihre strategischen Nachhaltigkeitsziele abgestimmt ist.      
<i>Soziale Verantwortung von Unternehmen:</i>		
1.4	verbindlich	Das Unternehmen gewährleistet faire Arbeitsbedingungen, darunter schriftliche Arbeitsverträge, gleichen Lohn für gleiche Arbeit sowie eine Vergütung in Höhe des existenzsichernden Lohns oder darüber hinaus für alle Mitarbeiter:innen und Leiharbeitskräfte.      
1.5	verbindlich	Der Betrieb setzt keine Kinderarbeit ein und akzeptiert diese nicht und gewährleistet den Schutz von Minderjährigen am Arbeitsplatz.      
1.6	verbindlich	Der Betrieb stellt zugängliche und vor Vergeltungsmaßnahmen geschützte Beschwerdemechanismen und Whistleblower-Möglichkeiten zur Meldung von Ausbeutung, Diskriminierung und Belästigung bereit.     
1.7	verbindlich	Die Einrichtung verfügt über Verfahren, um ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld zu gewährleisten.      
1.8	verbindlich	Der Betrieb arbeitet aktiv mit einer festgelegten Anzahl relevanter externer Interessengruppen bei Initiativen zur ökologischen oder sozialen Gemeindeentwicklung zusammen.      
1.9	verbindlich	Der Betrieb zeigt in seinem Betrieb und seinen Darstellungen Respekt gegenüber der indigenen Bevölkerung.      



1.10	verbindlich / optional	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. Verbindlich:     Optional:  
1.11	verbindlich / optional	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. Verbindlich:    Optional:   
1.12	verbindlich	Pflanzen und Tiere sowie historische und archäologische Artefakte werden nur in Übereinstimmung mit dem Völkerrecht verkauft, gehandelt oder ausgestellt.      
1.13	verbindlich	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.      
1.14	verbindlich	Die Tierschutzrichtlinien werden eingehalten, wenn die Einrichtung Tiere auf ihrem Gelände hält.      
1.15	optional	Die Einrichtung erarbeitet und setzt einen Verhaltenskodex um.      
1.16	optional	Der Betrieb fördert aktiv das körperliche und geistige Wohlbefinden der Mitarbeiter:innen, indem er mindestens eine konkrete Initiative pro Jahr umsetzt oder dauerhafte, kostenlose oder subventionierte Einrichtungen unterhält, die das Wohlbefinden der Mitarbeiter:innen unterstützen.     
1.17	optional	Die Einrichtung bietet Praktika sowie Teilzeit- oder flexible Beschäftigungsmöglichkeiten für Langzeitarbeitslose oder Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit an.      
1.18	optional	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.      
1.19	optional	Die Einrichtung bietet lokalen Kleinst- oder Kleinunternehmen die Möglichkeit, nachhaltige Produkte zu verkaufen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren.      



Team Engagement:		
1.20	verbindlich	Die Geschäftsleitung informiert das Personal mindestens zweimal pro Jahr über die Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs. 
1.21	verbindlich	Die Mitarbeiter:innen erhalten eine jährliche Nachhaltigkeitsschulung. 
1.22	verbindlich	Der Reinigungsdienst kennt und wendet die Verfahren zum Wechsel von Handtüchern und Bettwäsche an. 
1.23	verbindlich	In den Personalbereichen wird Informations- und Aufklärungsmaterial ausgehängt, um verantwortungsbewusstes Verhalten zu fördern. 
1.24	optional	Die Einrichtung bietet ihren Mitarbeiter:innen die Möglichkeit, ihre ökologische und soziale Leistung jährlich zu bewerten, und verfügt über ein Verfahren, um auf dieses Feedback zu reagieren. 



2 - BEWUSSTSEIN UND EINBEZIEHUNG DER GÄSTE

Einbeziehung der Gäste:		
2.1	verbindlich	Das Green Key-Zertifikat und Informationen über das Programm sind an einer gut sichtbaren und häufig frequentierten Stelle angebracht. 
2.2	verbindlich	Informationen über Green Key sind auf der Website des Betriebs verfügbar. 
2.3	verbindlich	Der Betrieb hält die Gäste über seine Nachhaltigkeitsinitiativen auf dem Laufenden und fördert aktiv deren Beteiligung. 
2.4	verbindlich	Das Personal mit Gästekontakt ist in der Lage, Gäste über Green Key und die aktuellen Nachhaltigkeitsinitiativen des Betriebs zu informieren. 



2.5	verbindlich	Die Einrichtung informiert die Gäste und ermutigt sie, nachhaltige Transportalternativen zu nutzen.
2.6	optional	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsleistung zu bewerten.
2.7	optional	Die Einrichtung kommuniziert aktiv ihre Nachhaltigkeitspraktiken und beteiligt sich an Green-Key-Aktivitäten in den digitalen Medien.
Verantwortungsvoller Tourismus:		
2.8	verbindlich / optional	Informationen über nahegelegene Parks, Strände und andere ökologisch sensible Naturgebiete stehen den Gästen zur Verfügung. Verbindlich: Optional:
2.9	verbindlich / optional	Den Gästen werden Informationen zur Förderung eines verantwortungsvollen touristischen Verhaltens am Reiseziel bereitgestellt. Verbindlich: Optional:
2.10	optional	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.
2.11	optional	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, nicht motorisierte Fortbewegungsmittel zu mieten, oder erleichtert ihnen den Zugang dazu.



3 - WASSER

Wassermanagement:		
3.1	verbindlich	Der Gesamtwasserverbrauch wird mindestens einmal im Monat erfasst.
3.2	verbindlich	Wasserauslässe werden aktiv überwacht und Leckagen umgehend repariert.



3.3	verbindlich	Der Wasserdurchfluss in mindestens 80 % der Duschen überschreitet nicht 9 Liter pro Minute. 
3.4	verbindlich	Der Wasserdurchfluss an mindestens 80 % der Handwascharmaturen beträgt nicht mehr als 8 Liter pro Minute. 
3.5	verbindlich	Urinalen sind mit Sensoren oder Wassersparvorrichtungen ausgestattet oder wasserfrei. 
3.6	verbindlich	Neu angeschaffte Toiletten verfügen über ein Zweimengenspülsystem mit maximal 3/6 Litern pro Spülgang oder maximal 4,5 Litern bei sensorgesteuerten Spülsystemen. 
3.7	verbindlich	Neu angeschaffte Geschirrspüler und Waschmaschinen sind wassersparend. 
3.8	optional	In Bereichen mit hohem Wasserverbrauch sind separate Wasserzähler installiert. 
3.9	optional	In den letzten 6 Jahren wurde eine dem lokalen Kontext und dem Betriebsumfang angemessene Wasserrisikobewertung durchgeführt. 
3.10	optional	Regenwasser und/oder Kondenswasser aus Klimaanlage wird gesammelt und für geeignete Zwecke genutzt. 
3.11	optional	Der Wasserdurchfluss an allen Handwascharmaturen beträgt maximal 5 Liter pro Minute. 
3.12	optional	Alle öffentlichen Handwascharmaturen sind mit automatischen Wasserabschaltsystemen ausgestattet. 
3.13	optional	In keinem der Gästezimmer und Suiten sind Badewannen, Whirlpools/Spas oder private Pools vorhanden. 
3.14	optional	Für größere Wasserversorgungssysteme im Außenbereich wurden Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs getroffen. 



Wasserverschmutzung:		
3.15	verbindlich	Das gesamte Abwasser wird geklärt. 
3.16	verbindlich	In gewerblichen oder professionellen Küchen ist mindestens 1 Fettabscheider installiert. 
3.17	optional	Der Betrieb verwendet aufbereitetes Abwasser aus betriebseigenen oder zugelassenen externen Systemen wieder und kann aufbereitetes Abwasser extern abgeben. 



4 – ENERGIE UND CO2

Energiemanagement:		
4.1	verbindlich	Der Energieverbrauch wird mindestens einmal im Monat nach Energieart erfasst. 
4.2	verbindlich	Der Betrieb legt eine Standardtemperatur für Kühlung und Heizung fest. 
4.3	verbindlich	Die Einrichtung verfügt über ein automatisches oder manuelles Verfahren zum Ausschalten von Beleuchtung und Elektrogeräten, wenn Gästezimmer, Mietobjekte und Tagungsräume nicht belegt sind. 
4.4	optional	Die Einrichtung erzeugt oder bezieht 50 % der für Heizung und Kühlung verwendeten Energie aus erneuerbaren Quellen. 
4.5	optional	Die Einrichtung erzeugt oder bezieht die gesamte für Heizung und Kühlung verwendete Energie aus erneuerbaren Quellen. 
4.6	optional	Der Betrieb erzeugt oder bezieht mindestens 50 % Strom aus erneuerbaren Energien und/oder mit Umweltzeichen. 



4.7	optional	Der Betrieb erzeugt oder bezieht ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energien und/oder mit Umweltzeichen. 
4.8	optional	75 % der Fenster sind energieeffizient und erfüllen einen höheren Standard als die nationalen/lokalen Vorschriften. 
4.9	optional	Mindestens alle 6 Jahre wird ein externes Energieaudit durchgeführt. 
4.10	optional	Mindestens eine nachhaltige Dämmmaßnahme wird umgesetzt. 
4.11	optional	An strategisch wichtigen Stellen werden separate Zähler zur Energieüberwachung installiert. 
Heizung, Lüftung und Klimatechnik, Geräte und Beleuchtung:		
4.12	verbindlich	Es sind Steuerungssysteme für Lüftung, Komfortheizung und Komfortkühlung vorhanden. 
4.13	verbindlich	Lüftungs-, Komfortheizungs- und Kühlsysteme werden mindestens einmal jährlich überprüft und ordnungsgemäß gewartet. 
4.14	verbindlich	Mindestens 80 % aller Leuchtmittel im Betrieb sind LED-Lampen oder weisen hinsichtlich Energieeffizienz, Lichtausbeute und Lebensdauer eine gleichwertige oder überlegene Leistung auf. 
4.15	verbindlich	Die Außenbeleuchtung wird auf ein Minimum reduziert und/oder ist mit automatischen Abschaltensoren ausgestattet. 
4.16	verbindlich / optional	Neu angeschaffte elektronische Geräte in der Einrichtung werden gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem als energieeffizient eingestuft. Verbindlich:  Optional: 
4.17	verbindlich	Neu angeschaffte Minibars dürfen einen Energieverbrauch von 0,6 kWh/Tag nicht überschreiten oder müssen gemäß einem anerkannten nationalen oder regionalen Energieeffizienz-Kennzeichnungssystem als energieeffizient eingestuft sein. 



4.18	verbindlich	Kühl- und Heizgeräte werden regelmäßig gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und den Empfehlungen des Herstellers gewartet. 
4.19	verbindlich	Neu angeschaffte Kühl-, Lüftungs-, Heiz- und Kühlgeräte verwenden Kältemittel, die frei von HCFCs oder CFCs sind. 
4.20	verbindlich	Für Systeme, die Kältemittel enthalten, wird eine jährliche Dichtheitsprüfung durchgeführt, und Kältemittelnachfüllungen aus dem letzten vollen Kalenderjahr werden erfasst. 
4.21	optional	Ein Wärme- oder Kälterückgewinnungssystem ist installiert. 
4.22	optional	Lüftung, Heizung und/oder Kühlung sind bedarfsgesteuert. 
4.23	optional	Heizungs-, Kühl- und Lüftungssysteme schalten sich in allen Räumen automatisch ab, wenn Fenster und/oder Türen geöffnet sind. 
4.24	optional	Alle Beleuchtungskörper in öffentlichen Bereichen und Personalbereichen sind mit Bewegungsmeldern oder Zeitschaltuhren ausgestattet oder werden gedimmt, wenn die Räume nicht belegt sind. 
4.25	optional	In mindestens 90 % der Gästezimmer sind keine Minibars oder Minikühlschränke vorhanden. 
4.26	optional	Die Einrichtung bietet die Möglichkeit, Elektrofahrzeuge aufzuladen. 
Treibhausgase:		
4.27	verbindlich / optional	Die Einrichtung berechnet ihre Treibhausgasemissionen (THG) der Scope-1- und Scope-2-Kategorien unter Verwendung eines CO ₂ -Messsystems, das mit dem international anerkannten GHG-Protokoll übereinstimmt. Verbindlich:  Optional: 
4.28	optional	Der Betrieb berechnet und meldet seine Scope-3-Treibhausgasemissionen unter Verwendung eines CO ₂ -Messsystems, das mit dem international anerkannten GHG Protocol übereinstimmt. 



4.29	optional	Der Betrieb legt ein konkretes Ziel zur Reduzierung seines CO ₂ -Fußabdrucks fest, überprüft dieses jährlich und identifiziert Maßnahmen zu dessen Erreichung. 
------	----------	--



5 - ABFALL

Abfallmanagement:		
5.1	verbindlich	Die Einrichtung trennt Abfälle gemäß den nationalen Rechtsvorschriften und in jedem Fall in mindestens drei recycelbare Kategorien; das Personal erhält klare Anweisungen zur Abfallentsorgung. 
5.2	verbindlich	Alle getrennten Abfallkategorien werden individuell von den lokalen oder nationalen Abfallentsorgungsanlagen, von einem privaten Unternehmen oder in den eigenen Anlagen des Betriebs behandelt. 
5.3	verbindlich	Der Betrieb bietet seinen Gästen praktische Möglichkeiten, ihren Abfall in mindestens 3 Kategorien zu trennen. 
5.4	verbindlich	Gefährliche Chemikalien und Abfälle werden sicher verwaltet, gelagert und zu einer zugelassenen Annahmestelle transportiert. 
5.5	verbindlich	In der Nähe jeder Toilette steht ein Abfallbehälter zur Verfügung. 
5.6	verbindlich / optional	Der Betrieb erfasst die Gesamtmenge an Abfall, Rest-/Mischabfall und Lebensmittelabfall. Verbindlich:  Optional: 
5.7	optional	Organische Abfälle werden kompostiert oder für andere Zwecke verwendet. 
Abfallvermeidung:		
5.8	verbindlich	Für den hauseigenen Gastronomiebetrieb werden keine Einwegartikel verwendet. 



5.9	verbindlich	Pro Catering-Angebot dürfen nicht mehr als 5 Arten von Lebensmittel- und Getränkeprodukten in einzeln verpackten Einzelportionen enthalten sein.
5.10	verbindlich	Seife, Shampoo, Haarspülung und Duschgel werden in Spendern bereitgestellt.
5.11	verbindlich	Toilettenartikel-Sets und andere Einweg-Annehmlichkeiten für Gäste sind nur in maximal 50 % der Gästezimmer verfügbar.
5.12	optional	Für Speisen und Getränke zum Mitnehmen bietet das Haus den Gästen die Möglichkeit, eigene Behälter mitzubringen oder Mehrwegbehälter zu verwenden.
5.13	optional	Bettwäsche und Handtücher sind nicht zum Einmalgebrauch bestimmt und werden nicht in Plastik verpackt geliefert.



6 - BESCHAFFUNG

Verwaltung & Sonstige Beschaffung:		
6.1	verbindlich	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.
6.2	verbindlich	Der Betrieb informiert alle auf seinem Gelände ansässigen, von Dritten betriebenen Geschäfte und Unternehmen über seine Nachhaltigkeitsinitiativen und Green Key und ermutigt sie, ihre Aktivitäten im gleichen Sinne zu gestalten.
6.3	verbindlich	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.
6.4	verbindlich	Der Betrieb ergreift mindestens zwei Initiativen zur Reduzierung des Papierverbrauchs an der Rezeption, in den Büros und/oder in den Gäste- und Tagungsräumen.



6.5	verbindlich / optional	Mindestens eine Produktkategorie der neu gekauften oder gemieteten Textilien ist sozial oder ökologisch zertifiziert. Verbindlich:  Optional:    
6.6	optional	Mindestens 50 % der Lieferanten des Betriebs sind ökologisch zertifiziert.      
6.7	optional	Wird der Wäscheservice ausgelagert, muss der Anbieter entweder innerhalb von 100 km vom Betrieb entfernt sein oder über eine Öko-Zertifizierung verfügen.      
6.8	optional	Mindestens 75 % der Fahrzeuge und Transportmittel, die sich im Besitz des Betriebs befinden oder von diesem gemietet werden, sind elektrisch oder Lastenfahrräder.      
6.9	optional	Der Betrieb fördert und unterstützt aktiv nachhaltige und gesundheitsbewusste Pendlermöglichkeiten für die Mitarbeiter:innen.      
6.10	optional	Die Einrichtung ergreift Initiativen, um die Umweltauswirkungen von IT-Systemen zu verringern.      
6.11	optional	Möbel, Einrichtungsgegenstände und Verbrauchsmaterialien werden aufgearbeitet, upgecycelt oder gespendet, um ihre Nutzungsdauer zu verlängern.      
Lebensmittel & Getränke:		
6.12	verbindlich	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.      
6.13	verbindlich	Der Betrieb kauft keinen Fisch, keine Meeresfrüchte und kein Fleisch von bedrohten oder geschützten Arten.      
6.14	verbindlich	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.      
6.15	verbindlich	Der Betrieb ergreift Initiativen, um die Menge an Lebensmittelabfällen zu reduzieren.      
6.16	verbindlich	Sofern die Wasserqualität den Anforderungen entspricht, wird den Gästen Leitungswasser angeboten.      



6.17	optional	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. 
6.18	optional	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. 
6.19	optional	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. 
6.20	optional	Das Lokal bietet mindestens 1 vegane Vorspeise, 1 veganes Hauptgericht und 1 veganes Dessert an. 
Waschen und Reinigen:		
6.21	verbindlich	Bettwäsche und Handtücher werden standardmäßig nicht täglich gewechselt, und Informationen zu den Wechselverfahren sind in den Gästezimmern deutlich sichtbar ausgehängt. 
6.22	verbindlich	Die Einrichtung bietet ihren Gästen die Möglichkeit, auf die Zimmerreinigung zu verzichten oder eine Teilreinigung zu wählen. 
6.23	verbindlich	Mindestens 75 % der für die routinemäßige Reinigung verwendeten chemischen Reinigungsmittel verfügen über ein anerkanntes Umweltzeichen. 
6.24	verbindlich	Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist auf Fälle beschränkt, in denen ein eindeutiges hygienisches oder gesundheitskritisches Risiko besteht. 
6.25	verbindlich	Alle Tissue-Produkte sind mit einem Umweltzeichen zertifiziert. 
6.26	optional	Alle Geschirrspülmittel und Klarspüler tragen ein anerkanntes Umweltzeichen. 
6.27	optional	Alle Waschmittel verfügen über ein anerkanntes Umweltzeichen. 



6.28	optional	Für die routinemäßige Reinigung werden konzentrierte chemische Reinigungsmittel und ein sicheres Verdünnungssystem verwendet. 
6.29	optional	Alle Kosmetikprodukte verfügen über ein national oder international anerkanntes Umweltzeichen. 
6.30	optional	Es werden chemikalienarme oder chemikalienfreie Reinigungsmethoden verwendet. 
6.31	optional	Für das Waschen, Reinigen oder die Raumpflege werden ausschließlich duft- und parfümfreie Produkte verwendet. 



7 - LEBENSUMFELD

Innenraumklima:		
7.1	verbindlich	Restaurantbereiche im Innenbereich sind rauchfrei, und alle anderen öffentlichen Bereiche sind entweder rauchfrei oder verfügen über klar abgegrenzte Raucherbereiche. 
7.2	verbindlich	Alle Tagungs- und Gästezimmer sind rauchfrei. 
7.3	verbindlich	Die Einrichtung verfügt über eine Personalrichtlinie bezüglich des Rauchens während der Arbeitszeit. 
7.4	optional	Die Raumluftqualität in mindestens zwei Bereichen des Betriebs wird mindestens einmal jährlich überwacht. 
7.5	optional	Authentische Elemente der lokalen Kultur werden in den Betrieb oder im Zusammenhang mit Renovierungs- oder Bauarbeiten integriert. 



7.6	optional	Auswirkungen auf die Umwelt und die biologische Vielfalt werden vor jeder neuen Entwicklung, Erweiterung oder größeren Bau- bzw. Renovierungsmaßnahme bewertet und berücksichtigt. 
7.7	optional	Für Sanierungs- oder Bauarbeiten, die in den letzten 24 Monaten begonnen und/oder abgeschlossen wurden, werden nachhaltige Materialien verwendet. 
Schutz der biologischen Vielfalt:		
7.8	verbindlich	Der Einsatz von agrochemischen Produkten wird minimiert und streng kontrolliert. 
7.9	verbindlich	Neu angeschaffte Geräte für die Gartenpflege sind elektrisch oder manuell betrieben. 
7.10	verbindlich	Der Betrieb ergreift Maßnahmen zur Pflege seiner Grünflächen gemäß den Grundsätzen des ökologischen Managements. 
7.11	verbindlich	Der Betrieb ergreift Initiativen zum Schutz und zur Förderung der lokalen Biodiversität auf (oder um) seinem Gelände. 
7.12	optional	Der Betrieb bewertet die Risiken und Chancen im Zusammenhang mit der biologischen Vielfalt und der Natur vor Ort. 
7.13	optional	Die Einrichtung überwacht die biologische Vielfalt, indem sie Lebensräume und Arten auf ihrem Gelände oder in dessen Umgebung fördert. 
7.14	optional	Der Betrieb ergreift in seinen Grünflächen mindestens eine Initiative zur Förderung nachhaltiger Lebensmittelpraktiken. 



www.greenkeywelt.de