Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Kernbereich: Management und Kommunikation							
Z	**1.1.**	**Der Betrieb hat ein Leitbild (Unternehmenspolitik) für nachhaltige und verantwortungsvolle Unternehmensführung verfasst**	n.a.				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Mission, Selbstverständnis, Vision, Werte, Verhaltensgrundsätze **Potenzielle Nachweise:** - Leitbild - Corporate Identity	x			30
Z	**1.2.**	**Das Leitbild (Unternehmenspolitik) nimmt Bezug zu mindestens 50% der folgenden Kriterienbestandteile für verantwortungsvolles Handeln**	Prüfung jedes aufgeführten Aspektes anhand eines Leitbildes (zusammengehöriges Dokument mit Fließtext oder Auflistung). Mindestens 50% aller nachfolgenden Aspekte sind zur Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums verifiziert (5/10 Aspekte).				**max. 30**
		Menschenrechte	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „Menschenrechte“ o.ä. (z.B. Würde des Menschen, Respekt und Achtung, Integrität)	x			3
		Arbeitsnormen und -bedingungen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „faire Arbeitsbedingungen", "Arbeitsrechte" o. ä. (z. B. faire Löhne, Arbeitszeiten, Diskriminierungsfreiheit)	x			3
		Umweltschutz	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „Umweltschutz“, „ökologische Verantwortung“ o.ä. (z.B. Umweltbewusstsein, Verantwortung für Umwelt, Umweltgerechtes Wirtschaften)	x			3

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Umweltverträglicher und nachhaltiger Einkauf in allen Bereichen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „ökologische Beschaffung„ o.ä. (z. B. nachhaltige Lieferketten, Einkauf von regionalen Produkten)	x			3
		Risiko- und Krisenmanagementsystem	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „Risiko - und Krisenmanagement von ökologischen, sozialen oder wirtschaftlichen Risiken" o.ä. (z.B. Risikomanagement, Krisen, Vorsorge)	x			3
		Gesellschaftliches Engagement	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „gesellschaftliches Engagement", „Unterstützung von Initiativen" oder „soziale nachhaltige Entwicklung" o.ä. (z.B. soziale Verantwortung, gesellschaftliche Verantwortung)	x			3
		Soziokulturelle Aspekte der touristischen Wertschöpfungskette	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „lokale Kultur", „Traditionen", „Einbindung der Bevölkerung" o.ä. (z.B. Einfluss des Tourismus auf Gesellschaft und Kultur)	x			3
		Wirtschaftlichkeit/Bestreben zur kontinuierlichen Verbesserung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung Begriffs „Wirtschaftlichkeit“ oder „kontinuierliche Verbesserung“ o.ä. (z.B. Effizienz, Innovation, Langfristigkeit von Investitionen)	x			3

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Qualitätsmanagement	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „Qualität“, „Qualitätsmanagement“ o.ä. (z.B. Qualitätssteigerung)	x			3
		Vorkehrungen für ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Textstelle im Leitbild/Corporate Identity inklusive der expliziten Nennung des Begriffs „Gesundheit" oder „Sicherheit" o.ä. (z.B. betrieblicher Arbeitsschutz)	x			3
	1.3.	**Das Leitbild (Unternehmenspolitik) ist auf der Website veröffentlicht und für alle Interessierten zugänglich**	n.a.				**max. 10**
		Ja	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs bzgl. Veröffentlichung eines Leitbilds/Corporate Identity		x		10
Z	**1.4.**	**Der Betrieb hat einen Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten benannt und dies dokumentiert**	CSR = Corporate Social Responsibility steht für Nachhaltigkeit im Unternehmensmanagement mit gesellschaftlicher Verantwortung in Bezug auf ökologische und soziale Maßnahmen über gesetzliche Bestimmungen hinaus.				**max. 40**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			25

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Als Hauptfunktion	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten in Hauptfunktion **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			15
		Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten in Teilfunktion **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10
Z	**1.5.**	**Der/die CSR*/Qualitäts-Beauftragte des Betriebs überwacht und initiiert Verbesserungsprozesse und -maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit und berichtet darüber regelmäßig in Meetings**	n.a.				**max. 20**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Überwachung, Initiierung und Berichten von Verbesserungsprozessen und -maßnahmen des CSR Beauftragten - Dokumentierte Teilnehmer: mindestens ein Mitarbeiter sowie Direktion **Potenzielle Nachweise:** - Meeting Dokumentation (nicht älter als 6 Monate) (z.B. Protokoll)	x			20
Z	**1.6.**	**Der Betrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsprogramm inklusive definierten Zielen mit jeweilig priorisierten Handlungsfeldern, dazugehörigen Zielsetzungen, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten.**	Das Nachhaltigkeitsprogramm des aktuell laufenden Jahres inklusive Handlungsfelder, Zielsetzungen, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten für die drei kommenden Jahre bis zur Rezertifizierung dient hier als Nachweis, außer es wird konkret auf einen anderen Nachweis verwiesen.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - priorisierte Handlungsfelder (Kernbereich des Kriterienkataloges GreenSign Betrieb) - dazugehörige Zielsetzungen inklusive jeweils Maßnahmen und Verantwortlichkeiten spezifisch für den Betrieb **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsprogramm	x			25
		Ja, für den Betrieb/die Einrichtung bzw. die Betriebsgruppe/den Träger	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - priorisierte Handlungsfelder (Kernbereich des Kriterienkataloges GreenSign Gastro) - dazugehörige Zielsetzungen inklusive jeweils Maßnahmen und Verantwortlichkeiten spezifisch für die Betriebsgruppe **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsprogramm	x			25
		Es erfolgt eine jährliche Überprüfung und ggf. Anpassung des Nachhaltigkeitsprogramms	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Evaluation der Umsetzung anhand eines Erfüllungsgrades je Zielsetzung **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsprogramm aus dem Vorjahr	x			15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Nachhaltigkeitsprogramm	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausschließlich zukünftige und nicht bereits erfüllte Zielsetzungen - Je Zielsetzungen der Vorlage entsprechend ein zugeordnetes Handlungsfeld und eine Maßnahme, einen Zeitrahmen sowie Verantwortlichkeit(en) **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsprogramm Bei Vollständigkeit einer Zielsetzung gibt es 5 Punkte. Vollständige Punktzahl (60 Punkte) erfordert mindestens eine passende Zielsetzung für jedes Handlungsfeld (10 Handlungsfelder) und insgesamt 12 Maßnahmen. Betriebe von zentral gesteuerten Betriebsgruppen müssen mindestens 2 Zielsetzungen spezifisch für den Betrieb beinhalten, um die vollständige Punktzahl zu erreichen, sonst maximal 50 Punkte.	x			**max. 60**
Z	**1.6.1.**	**Das Personal ist an der Entwicklung und Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms beteiligt**	n.a.				**max. 10**
		Ja, bei der Entwicklung	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Möglichkeit einer Einreichung von Ideen zur Weiterentwicklung der betrieblichen Nachhaltigkeit **Potenzielle Nachweise:** - Onboarding-Dokumente - Meeting-Protokolle **2. Sichtprüfung** - Möglichkeit einer Einreichung von Ideen zur Weiterentwicklung ist in Mitarbeiterbereich(en) vorhanden (z.B. Briefkasten für Ideen)	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja, bei der Umsetzung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahmen und Nennung von Verantwortlichkeiten (mind. zwei Abteilungen) **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsprogramm - Maßnahmenplan	x			5
Z	**1.7.**	**Der Betrieb informiert Stakeholder über die Website bezüglich Nachhaltigkeitsaktivitäten, optional auch über einen gesonderten Menüpunkt**	Nachhaltigkeitsaktivitäten sind bestehende Maßnahmen, welche zu ökologischen, sozialen oder ökonomischen Zielen beitragen und nachvollziehbar beschrieben werden.				**max. 20**
		Ja	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs bzgl. Nachhaltigkeitsaktivitäten		x		10
		Ein eigener Menüpunkt für die Nachhaltigkeitsaktivitäten ist auf der offizielle Website des Betriebs vorhanden	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs bzgl. eigenem Menüpunkt für Nachhaltigkeit(-saktivitäten)		x		10
Z	**1.8.**	**Das Betrieb erstellt einen Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht**	n.a.				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Abschnitte/Kapitel: Unternehmensprofil o.ä. , Nachhaltigkeitsstrategie o.ä., Umwelt o.ä., Soziales o.ä., Unternehmensführung o.ä., Lieferkette und Wertschöpfung o.ä., Kennzahlen & Indikatoren (KPIs) o.ä. **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht für das vorherige Jahr - Entwurf Nachhaltigkeits-, Umwelt- bzw. CSR-Bericht für das laufende Jahr (Nur bei Neueröffnung vor < 12 Monaten)	x			30
Z	**1.9.**	**Ein einheitliches, visuelles Corporate Design/Unternehmens-Erscheinungsbild ist im Betrieb umgesetzt**	Coporate Design ist die konsistente visuelle Darstellung eines Unternehmens über alle internen und externen Kommunikationskanäle hinweg. Es umfasst insbesondere Logo, Farben, Schriften, Bildsprache, Layouts und Tonalität.				10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs bzgl. einheitlicher und konsistenter Kommunikation von Logo, Farben, Schriften, Bildsprache, Layouts und Tonalität		x		5
		Nachhaltigkeit ist sichtbar durch nachhaltige Partnerschaften	Nachhaltigkeitsaktivitäten sind bestehende Maßnahmen, welche zu ökologischen, sozialen oder ökonomischen Zielen beitragen und nachvollziehbar beschrieben werden. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Partnerschaft zwischen Betrieb und Partnerorganisation mit Nachhaltigkeitsbezug - Sichtbarer nachhaltiger Mehrwert des Betriebs (z.B. Waldbesitz und dazugehörige Instandhaltung) **Potenzielle Nachweise:** - Partnerschaftsverträge - Partnerschaftsdokumentation	x			5
Z	**1.10.**	**Werbematerial und Marketing-Kommunikation sind präzise und transparent bzgl. Nachhaltigkeit**	n.a.				**max. 10**
		Bilder im Werbematerial entsprechen den in Wirklichkeit angebotenen Aktivitäten	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs und/oder Social Media bzgl. Werbematerial des Betriebs - und deren Übereinstimmung mit tatsächlichen angebotenen Aktivitäten im Betrieb		x		5
		Das Werben mit Naturerlebnissen oder kulturellen Veranstaltungen ist wahrheitsgetreu	**Sichtprüfung** - Website des Betriebs und/oder Social Media bzgl. Werbematerial des Betriebs über Naturerlebnisse - und deren Übereinstimmung mit tatsächlichen Angeboten von Naturerlebnissen und kulturellen Veranstaltungen im Betrieb		x		5
Z	**1.11.**	**Der Betrieb bindet seine wichtigsten Stakeholder in der Operative in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs ein und hat entsprechende Maßnahmen ergriffen**	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mitarbeiter (Überschrift)	n.a.	x			
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Mitarbeitern in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Mitarbeiter in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Mitarbeitern in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Mitarbeiter in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Mitarbeitern in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Mitarbeiter in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Gäste (Überschrift)	n.a.				
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Gästen in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Gästen in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Gästen in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Partner/Lieferanten (Überschrift)	n.a.				
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Partnern/Lieferanten in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Partner/Lieferanten in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Partnern/Lieferanten in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Partner/Lieferanten in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Einbziehung von Partnern/Lieferanten in die Nachhaltigkeitsstrategie des Betriebs - Übersicht der einbezogenen Partner/Lieferanten in die Maßnahme **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			5
Kernbereich: Umwelt: Energie							
Z	**2.1.**	**Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig und systematisch die Energieverbräuche, sofern Energie vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird).**	Das systematische Festhalten von Energieverbräuchen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)). Nicht anzuwenden in den Fällen, in denen der Betrieb keine eigenen Energielieferverträge hat. Nicht anzuwenden in den Fällen, in denen der Betrieb keine eigenen Energielieferverträge hat.				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr/letzter Monat - Elektrischer Energieverbrauch (Strom) pro Jahr in Kilowattstunden (kWh) - Thermischer Energieverbrauch (Heinzenergie) pro Jahr in Kilowattstunden (kWh) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktueller Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5
		Monatlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung monatlicher Verbrauchsdaten im unter "2.1 - Ja" geprüften Dokument	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Jährlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung jährlicher Verbrauchsdaten im unter "2.1 - Ja" geprüften Dokument	x			5
		Bitte angeben (Verbrauch pro Jahr in kWh) (Überschrift)	Das Festhalten von Energieverbräuchen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat))				
		Strom gesamt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Elektrischer Energieverbrauch (Strom) pro Jahr in Kilowattstunden (kWh) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktueller Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5
		Strom auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Strom pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä.	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Elektrischer Energieverbrauch (Strom) in Kilowattstunden (kWh) - Anzahl der Gäste - Stromverbrauch in kWh / durch die Anzahl der Gäste = Stromverbrauch pro Gast pro Jahr **Potenzielle Nachweise für Strom:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktueller Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen/monatlichen Zählerstände	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Heizung gesamt	**Dokumentenprüfung** **Dokumentation inklusive:** - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Thermischer Energieverbrauch (Heizenergie) pro Jahr in Kilowattstunden (kWh) oder Megajoule (MJ) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktueller Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5
		Heizung auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Strom pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä.	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Thermischer Energieverbrauch (Heizenergie) in Kilowattstunden (kWh) - Anzahl der Gäste - Thermischer Energieverbrauch in kWh / durch die Anzahl der Gäste = Thermischer Energieverbrauch pro Gast **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktueller Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5
Z	**2.2**	**Der Betrieb erfasst und bewertet seine Energielieferanten, sofern Energie vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird).**	Wenn Strom von Energie-Maklern bezogen wird, sind die Vertragskonditionen/Energielieferant oftmals nicht bekannt und können beim z.B. Verpächter des Betriebs kaum eingeholt werden. Makler müssen jedoch die Vorschriften des EnWG bezüglich Offenlegung und Transparenz beachten.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller Energielieferanten der letzten 12 Monate - Energiekategorie aller Energielieferanten - Bewertung anhand von Kriterien aller Energielieferanten (z.B. Preis, Anteil erneuerbarer Energien, Transparenz der Herkunftsnachweise, Zertifizierungen des Anbieters, Engagement des Lieferanten in Klimaschutzmaßnahmen, Vertragsbindung und Möglichkeit des Wechsels) **Potenzielle Nachweise:** - Energielieferantenübersicht	x			20
		Mitarbeiter sind informiert und können auf Abfrage über die Energielieferanten berichten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller Energielieferanten der letzten 12 Monate - Energiekategorie aller Energielieferanten - Information für hauptverantwortliche Mitarbeitende **Potenzielle Nachweise:** - Schulungsunterlagen zu Energielieferanten - Informationsunterlagen zu Energielieferanten	x			10
	2.3	**Der Betrieb stellt sicher, dass bei Neuanschaffungen elektronischer Geräte auf energiesparende Alternativen zurückgegriffen wird**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Absicht der Auswahl eines technisch energiesparenden verfügbaren Geräts bei Neuanschaffungen mit Betrachtung der durch den Betrieb festgelegten Grenzwerte - Berücksichtigung des EU Energielabel bei ausweispflichtigen Geräten **Potenzielle Nachweise:** - Beschaffungsrichtlinie mit Hinweis auf die Beschaffung energiesparender elektronischer Geräte	x			20
	2.4	**Der Betrieb ist ein Neubau (nicht älter als fünf Jahre) und unter energetischen Gesichtspunkten gebaut**	Ein Neubau ist die vollständige Errichtung eines neuen Objekts. Als Neubau wird Folgendes akzeptiert: Immobilien, deren Bezugsfertigstellung nicht älter als 5 Jahre ist, und Anbauten, welche mindestens 50% des gesamten Gebäudekomplexes ausmachen.				**max. 60**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Datum des Baujahrs nicht älter als 5 Jahre - Gültigkeit der nachhaltigen Gebäudezertifizierung - Name der nachhaltigen Gebäudezertifizierung - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise für Neubau:** - Bauabnahmebescheid - Baugenehmigung - Grundbuchauszug - Energieausweis **Potenzielle Nachweise für energieeffizientes Bauen:** - Energieausweis - Zertifizierungsurkunde	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Baujahr	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung des Baujahrs im unter "2.5 - Ja" geprüften Dokument	x			
		Der Neubau wurde nach DGNB, LEED oder einer ähnlichen anerkannten Gebäudezertifizierung gebaut	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung der Gültigkeit der nachhaltigen Gebäudezertifizierung im unter "2.5 - Ja" geprüften Dokument Folgende Zertifikate sind akzeptiert: DGNB (Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen). LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method), Living Building Challenge (LBC), ISO 50001 - Energiemanagementsysteme), Niedrigenergiehaus, Energiesparhaus, Passivhaus, WELL Building Standard, Green Star, u.ä.	x			20
		Der Neubau ist nach nachhaltigen Aspekten gebaut	Eine nachhaltige Bauweise kann sich auf beispielsweise Wärmedämmung, effiziente Heizungsanlagen, Energieautarkie, Materialeffizienz, Langlebigkeit, Ressourcenschonung Luftqualität beziehen. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung der nachhaltigen Bau-Aspekte im unter "2.5 - Ja" geprüften Dokument Folgende Zertifikate sind akzeptiert: DGNB (Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen). LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method), Living Building Challenge (LBC), ISO 50001 - Energiemanagementsysteme), Niedrigenergiehaus, Energiesparhaus, Passivhaus, WELL Building Standard, Green Star, u.ä.	x			30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Wenn Nein, erfolgte in den letzten 10 Jahren: (Überschrift)	n.a.				
		Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle	Eine energetische Ertüchtigung der Gebäudehülle umfasst alle Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz aller Bauteile, die das Innere eines Gebäudes von der Außenumgebung abgrenzen und somit Schutz vor Witterung, Wärmeverlust und Lärm bieten. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Art und Umfang der energetischen Ertüchtigung der Gebäudehülle der letzten 10 Jahre **Potenzielle Nachweise:** - Bau- oder Sanierungsbericht - Rechnung für Material oder Dienstleistungen - Fachgutachten eines Energieberaters - Energieverbrauchsdaten vor und nach Umsetzung **2. Sichtprüfung** - Sichtbar neue oder ergänzte Dämmung an Fassade, Dach, Keller - Neue, moderne Fenster oder Türen mit Isolierverglasung	x	x		15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Eine energetische Sanierung im Innenbereich	Eine Sanierung im Innenbereich umfasst alle Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz und Funktionalität innerhalb eines Gebäudes. Dazu zählen insbesondere Arbeiten an Innenwänden, Decken, Böden sowie technischen Anlagen, die den Wohn- und Nutzungskomfort erhöhen und zur Reduzierung des Energieverbrauchs beitragen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Art und Umfang der energetischen Sanierung im Innenbereich der letzten 10 Jahre **Potenzielle Nachweise:** - Bau- oder Sanierungsbericht - Rechnung für Material oder Dienstleistungen - Fachgutachten eines Energieberaters - Energieverbrauchsdaten vor und nach Umsetzung **2. Sichtprüfung** - Sichtbar modernisierte oder erneuerte Innenbereiche - Erneuerte Bodenbeläge, Decken oder Innenwände - Modernisierte Heizungs-, Lüftungs- oder Sanitäranlagen - Sichtbare Maßnahmen zur Verbesserung von Energieeffizienz und Wohnkomfort im Innenbereich	x	x		15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Eine Dachdämmung	**Eine Dachdämmung umfasst alle Maßnahmen zur Reduzierung des Wärmeverlusts über das Dach eines Gebäudes durch den Einsatz von Dämmmaterialien.** **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Art und zum Umfang der Dachdämmung der letzten 10 Jahre **Potenzielle Nachweise:** - Bau- oder Sanierungsbericht - Rechnung für Material oder Dienstleistungen - Fachgutachten eines Energieberaters - Energieverbrauchsdaten vor und nach Umsetzung **2. Sichtprüfung** - Sichtbare neue oder ergänzte Dämmung des Dachs	x	x		15
		Eine Kellerdämmung	Eine Kellerdämmung umfasst alle Maßnahmen zur Reduzierung des Wärmeverlusts über den Keller eines Gebäudes durch den Einsatz von Dämmmaterialien. Sie kann durch die Dämmung der Kellerdecke von unten (raumseitig), durch die Dämmung der obersten Kellerdecke (geschossseitig) oder durch eine Außenwanddämmung des Kellers (Perimeterdämmung) erfolgen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Art und zum Umfang der Kellerdämmung der letzten 10 Jahre **Potenzielle Nachweise:** - Bau- oder Sanierungsbericht - Rechnung für Material oder Dienstleistungen - Fachgutachten eines Energieberaters - Energieverbrauchsdaten vor und nach Umsetzung **2. Sichtprüfung** - Sichtbare neue oder ergänzte Dämmung des Kellers	x	x		15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Eine Isolierverglasung mit einem UV-Wert von ≤ 1,3 W/(m²K))	Isolierverglasung mit einem U-Wert von ≤ 1,3 W/(m²K) bezeichnet moderne Fenster- oder Verglasungssysteme mit sehr guter Wärmedämmleistung. Der U-Wert (Wärmedurchgangskoeffizient) beschreibt den Wärmestrom durch das Bauteil – je niedriger der Wert, desto besser die Dämmung. Fenster mit einem U-Wert ≤ 1,3 W/(m²K) entsprechen dem energetischen Standard für Neubauten oder umfassend sanierte Gebäude und tragen erheblich zur Reduktion des Heizenergiebedarfs bei. Isolierverglasung mit niedrigem UV-Wert (Mindestanforderung: UV ≤ 1,3 W/(m²K)) gilt seit der Einführung der Energieeinsparverordnung (EnEV) in 2009 und ist auch im Nachfolger, dem Gebäudeenergiegesetz (GEG), weiterhin gültig. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Art und zum Umfang der Isolierverglasung der letzten 10 Jahre - Angabe des U-Werts: ≤ 1,3 W/(m²K) **Potenzielle Nachweise:** - Bau- oder Sanierungsbericht - Rechnung für Material oder Dienstleistungen - Fachgutachten eines Energieberaters - Energieverbrauchsdaten vor und nach Umsetzung - Energieausweis mit Hinweis auf Fensterqualität **2. Sichtprüfung** - Sichtbare neue oder ergänzte eingesetzte Fensterrahmen mit erkennbarer Dichtung - Herstellerkennzeichnung oder Aufkleber im Scheibenzwischenraum mit Angabe zum U-Wert	x	x		15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Sämtliche Dämm- und Isolationsstoffe sind umweltfreundlich und recyclingfähig	Recycling-Baustoffe sind qualitätsgesicherte Sekundärbaustoffe nach Ersatzbaustoffverordnung (EBV) und können in Baustoffdatenbanken oder dem DGNB Navigator nachgesehen werden. Umweltfreundliche und recyclingfähige Dämm- und Isolationsstoffe sind Materialien, die aus nachwachsenden, recycelten oder mineralischen Rohstoffen bestehen, in der Herstellung und Entsorgung geringe Umweltwirkungen verursachen, keine gesundheitsgefährdenden Emissionen freisetzen und wiederverwendet oder stofflich recycelt werden können. Dazu zählen z. B. Holz, Lehm, Naturstein, Kork, Bambus, Baumwollgewebe, und Zuckerrohr-basierte Materialien. Dokumentenprüfung Dokumentation inklusive: - Angaben zu Art, Herkunft und Zusammensetzung der eingesetzten Dämm - und Isolationsstoffe **Potenzielle Nachweise:** - Produktdatenblätter und Sicherheitsdatenblätter der Dämm - und Isolationsstoffe - Baustoffliste	x			15
		Sonstige:	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur energetischen Ertüchtigung des Gebäudes. **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			15

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	2.5	**Der Betrieb stellt sicher, dass alle elektrischen Anlagen regelmäßig gewartet und instand gehalten werden**	Das systematische Festhalten von Wartungen und Instandhaltungen elektrischer Anlagen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)) Zu elektrischen Analgen zählen: Elektrische Heizsysteme, Lichtanlagen, Elektroinstallation,, Klimaanlagen und Lüftungsanlagen, Aufzugssysteme, Sicherheits- und Überwachungssysteme, Notstromanlagen und USV-Systeme, Ladestationen für Elektrofahrzeuge, Energiezähler und Messsysteme, u.ä.				**max. 30**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Wartungsdaten letztes Jahr/letzter Monat - Wartungen und Instandhaltungen elektrischer Anlagen mit festgelegten Prüfintervallen - Angaben zu den zuständigen Fachfirmen oder intern verantwortlichen Personen **Potenzielle Nachweise:** - Tabellarische Übersicht der monatlichen/jährlichen Wartungen - Wartungsprotokoll/-bericht über durchgeführte Wartungen - Rechnungen zu Wartungs - und Instandhaltungsmaßnahmen - Verträge zu Wartungs - und Instandhaltungsmaßnahmen - Reparatur- und Instandhaltungsnachweise bei Störungen - Auszug aus dem digitalen Wartungs- und Instandhaltungssystem **2. Sichtprüfung** - Technisches Gebäudemanagementsystem inklusive Wartungen und Instandhaltungen - Wartungshinweise oder Prüfplaketten an elektrischen Anlagen Anlagen und Installationen	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Die Wartung und Instandhaltung wird über eine digitale Aufzeichnung garantiert	Als digitale Aufzeichnung wird Folgendes akzeptiert: Monitoring Software und Tabellenkalkulationsprogramm (z.B. Excel, Numbers) 1. Dokumentenprüfung **Dokumentation inklusive:** - Wartungsdaten letztes Jahr/letzter Monat - Wartungen und Instandhaltungen elektrischer Anlagen mit festgelegten Prüfintervallen **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem digitalen Wartungs- und Instandhaltungssystem **2. Sichtprüfung** - Technisches Gebäudemanagementsystem inklusive Wartungen und Instandhaltungen	x	x		10
	2.6	**Der Betrieb bezieht Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz**	Regenerative bzw. erneuerbare Energiequellen sind natürliche Energiequellen wie Sonne, Wind, Wasser, Biomasse und Erdwärme, die sich ständig erneuern und klimafreundlich Strom oder Wärme liefern.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		im Strommix zu mindestens 75%	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Strombezug der letzten 12 Monate - Name des Stromanbieters - Stromkennzeichnung laut § 42 EnWG (Strommix) mit Anteil an erneuerbaren Energien zu > 75 % - Gegebenenfalls Informationen zur regenerative bzw. erneuerbare Strom-Eigenerzeugung **Potenzielle Nachweise:** - Stromrechnung - Herkunftsnachweise (HKN) für Ökostrom aus registrierten Systemen - Zertifikate des Stromanbieters über Ökostromanteil - Screenshot des Energiemanagementsysteme mit Kennzeichnung erneuerbarer Stromanteile - Ertragsdatenübersicht oder Einspeiseübersicht über Eigenerzeugung **2. Sichtprüfung** - Eigene Anlage zur Stromerzeugung aus erneuerbaren Quellen (z.B. 75% Eigenstrom Photovoltaik 30 kW + BHKW 10 kW + Erdwärme) - Auszug aus Energiemanagementsysteme mit Kennzeichnung erneuerbarer Stromanteile **Nicht zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Kohle (Stein- und Braunkohle) - Heizöl - Flüssiggas (fossil) - Fossiles Erdgas (ohne Umstellung auf grüne Gase) - Nicht nachhaltige Biomasse (z.B. Monokulturen, problematische Importe) - Abfälle mit hohem fossilem Anteil (z.B. Kunststoffe) **Zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Biogas (nachhaltig produziert) - Wasserstoff (grün, aus erneuerbaren Quellen) - Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft - Reststoffbasierte Biomasse (z.B. Holzabfälle, landwirtschaftliche Reststoffe)	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		im Strommix zu 100%	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Strombezug der letzten 12 Monate - Name des Stromanbieters - Stromkennzeichnung laut § 42 EnWG (Strommix) mit Anteil an erneuerbaren Energien zu 100 % - Gegebenenfalls Informationen zur regenerative bzw. erneuerbare Strom-Eigenerzeugung **Potenzielle Nachweise:** - Stromrechnung - Herkunftsnachweise (HKN) für Ökostrom aus registrierten Systemen - Zertifikate des Stromanbieters über Ökostromanteil - Screenshot des Energiemanagementsysteme mit Kennzeichnung erneuerbarer Stromanteile - Ertragsdatenübersicht oder Einspeiseübersicht über Eigenerzeugung **2. Sichtprüfung** - Eigene Anlage zur Stromerzeugung aus erneuerbaren Quellen - Auszug aus Energiemanagementsysteme mit Kennzeichnung erneuerbarer Stromanteile **Nicht zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Kohle (Stein- und Braunkohle) - Heizöl - Flüssiggas (fossil) - Fossiles Erdgas (ohne Umstellung auf grüne Gase) - Nicht nachhaltige Biomasse (z.B. Monokulturen, problematische Importe) - Abfälle mit hohem fossilem Anteil (z.B. Kunststoffe) **Zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Biogas (nachhaltig produziert) - Wasserstoff (grün, aus erneuerbaren Quellen) - Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft - Reststoffbasierte Biomasse (z.B. Holzabfälle, landwirtschaftliche Reststoffe) - Abfälle mit hohem biogenen Anteil (z.B. organische Abfälle)	x	x		60

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Stromanbieter	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Name des Stromanbieters - Stromkennzeichnung laut § 42 EnWG (Strommix) mit Anteil an erneuerbaren Energien **Potenzielle Nachweise:** - Stromrechnung - Herkunftsnachweise (HKN) für Ökostrom aus registrierten Systemen - Zertifikate des Stromanbieters über Ökostromanteil	x			
	2.7	**Der Betrieb produziert Energie aus regenerativen/erneuerbaren Quellen**	Regenerative bzw. erneuerbare Energiequellen sind natürliche Energiequellen wie Sonne, Wind, Wasser, Biomasse und Erdwärme, die sich ständig erneuern und klimafreundlich Strom oder Wärme liefern. Nicht akzeptiert werden: Installationen, die bereits genehmigt und beauftragt, jedoch noch nicht installiert und in Betrieb genommen sind.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Blockheizkraftwerk (BHKW)	Ein Blockheizkraftwerk (BHKW) ist eine Anlage, die gleichzeitig Strom und Wärme erzeugt, indem sie einen Motor oder eine Turbine mit einem Brennstoff wie Gas oder Biomasse betreibt und die entstehende Abwärme effizient nutzt. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort des installierten BHKs - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - BHK inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile - Einspeisezähler oder Zählerstände - Anschluss an das Stromnetz **Nicht zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Kohle (Stein- und Braunkohle) - Heizöl - Flüssiggas (fossil) - Fossiles Erdgas (ohne Umstellung auf grüne Gase) - Nicht nachhaltige Biomasse (z.B. Monokulturen, problematische Importe) - Abfälle mit hohem fossilem Anteil (z.B. Kunststoffe) **Zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Biogas (nachhaltig produziert) - Wasserstoff (grün, aus erneuerbaren Quellen) - Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft - Reststoffbasierte Biomasse (z.B. Holzabfälle, landwirtschaftliche Reststoffe) - Abfälle mit hohem biogenen Anteil (z.B. organische Abfälle)	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Solarenergie	Solarthermische Energiegewinnung bezeichnet die Nutzung der Sonnenenergie zur Erzeugung von Wärme – typischerweise für Warmwasserbereitung Heizungsunterstützung. Dazu werden Solarkollektoren installiert, die Sonnenstrahlung in nutzbare Wärme umwandeln. Die Energieerzeugung gilt als erneuerbar, wenn die Anlage dauerhaft betrieben wird und zur Deckung des internen Wärmebedarfs beiträgt. **1. Dokumentenprüfung** **Dokumentation inklusive:** - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten solarthermischen Anlagen - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Solarthermische Anlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Photovoltaik	Photovoltaik ist die direkte Umwandlung von Sonnenlicht in elektrische Energie mittels Halbleiterzellen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Photovoltaikanlage - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Photovoltaikanlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile	x	x		30
		Wasserkraft	Wasserkraft ist die Nutzung der Bewegungsenergie von fließendem oder fallendem Wasser zur Stromerzeugung mittels **Turbinen.** **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Wasserkraftanlage - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Wasserkraftanlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Windenergie	Windenergie ist die Umwandlung der kinetischen Energie des Windes in elektrische Energie durch Windkraftanlagen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Windenergieanlage - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Windenergieanlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile	x	x		30
		Bioenergie	Bioenergie bezeichnet die Energiegewinnung aus organischen Materialien (z.B. Pflanzen, Holz oder Bioabfällen) durch Verbrennung oder Vergärung. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Bioenergieanlage - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Bioenergieanlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten Stromanteile	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	2.8	**Der Betrieb nutzt Heizenergie aus ressourcenschonenden Quellen zur Verbesserung der Klimabilanz**	Nicht akzeptiert werden: Installationen, die bereits genehmigt und beauftragt, jedoch noch nicht installiert und in Betrieb genommen sind.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Blockheizkraftwerk (BHKW)	Ein Blockheizkraftwerk (BHKW) ist eine Anlage, die gleichzeitig Strom und Wärme erzeugt, indem sie einen Motor oder eine Turbine mit einem Brennstoff wie Gas oder Biomasse betreibt und die entstehende Abwärme effizient nutzt. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort des installierten BHKWs - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - BHK inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile - Einspeisezähler oder Zählerstände - Anschluss an das Stromnetz **Nicht zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Kohle (Stein- und Braunkohle) - Heizöl - Flüssiggas (fossil) - Fossiles Erdgas (ohne Umstellung auf grüne Gase) - Nicht nachhaltige Biomasse (z.B. Monokulturen, problematische Importe) - Abfälle mit hohem fossilem Anteil (z.B. Kunststoffe) **Zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Biogas (nachhaltig produziert) - Wasserstoff (grün, aus erneuerbaren Quellen) - Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft - Reststoffbasierte Biomasse (z.B. Holzabfälle, landwirtschaftliche Reststoffe) - Abfälle mit hohem biogenen Anteil (z.B. organische Abfälle)	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Wärmetauscher	Ein Wärmetauscher ist eine Vorrichtung, die Wärme zwischen zwei oder mehreren Flüssigkeiten oder Gasen überträgt, ohne dass diese miteinander in Kontakt kommen. In Betriebs werden Wärmetauscher häufig zur Nutzung von Abwärme aus Luft-, Wasser- oder Heizsystemen eingesetzt. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort des installierten Wärmetauschers - Information über Nutzung des Wärmetauschers im Heizsystem oder Warmwasserbereich - Information über eingesparte Energie oder Abwärmenutzung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Wärmetauscher inklusive Typenschild im Betrieb - Erkennbarer Einbau in Lüftungs-, Heiz- oder Warmwassersystem - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage	Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlagen nutzen nachwachsende Rohstoffe (z.B. Holzpellets oder Holzhackschnitzel) zur Energiegewinnung, meist in Form von Wärme oder Strom. Sie sind eine erneuerbare Energiequelle und tragen zur Reduktion von CO_2-Emissionen bei. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Holzpellet- oder Hackschnitzelanlage - Information über Nutzung der Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlage im Heizsystem **Potenzielle Nachweise:** - Liefervertrag oder -rechnung für Holzpellet- oder Holzhackschnitzelbeschaffung - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Holzpellet- oder Hackschnitzelanlage inklusive Typenschild im Betrieb - Holzpellet- oder Holzhackschnitzellagerung im Betrieb - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bio-Gas	Bio-Gas wird durch die Vergärung von organischen Abfällen (z.B. Abwasser, Gülle oder Bioabfällen) gewonnen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Bio-Gas-Anlage - Information über Nutzung von Bio-Gas im Heizsystem **Potenzielle Nachweise**: - Liefervertrag oder -rechnung mit Herkunftsnachweis für Bio-Gas - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Bio-Gas-Anlage inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Fernwärme aus Müllverbrennung	Fernwärme aus Müllverbrennung wird durch die Verbrennung von Abfallprodukten erzeugt. Fernwärme ist die zentrale Versorgung von Gebäuden mit Heizenergie und Warmwasser über ein Netzwerk isolierter Rohrleitungen, das Wärme aus einer externen Quelle liefert. Müllverbrennungsanlagen werden hier gelistet: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/377/bilder/dateien/muellverbrennungsanlagen.pdf. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der genutzten Fernwärmequelle - Information über Nutzung der Fernwärme aus Müllverbrennung im Heizsystem - Mindestens 50 % biogener Anteil des Abfallmixes **Potenzielle Nachweise:** - Liefervertrag oder -rechnung mit Herkunftsnachweis für Fernwärmebezug aus Müllverbrennung - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Fernwärme Anschlussstelle inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Zentrale Gewinnung aus Abwasser	Zentrale Gewinnung aus Abwasser bezeichnet die Nutzung der in kommunalem/öffentlichen Abwasser enthaltenen thermischen Energie durch zentrale Wärmetauscheranlagen zur Bereitstellung von Heiz- oder Kühlenergie. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der genutzten Fernwärmequelle - Information über Nutzung der Fernwärme aus zentraler Wärmerückgewinnung aus kommunalen Abwasser im Heizsystem **Potenzielle Nachweise:** - Liefervertrag oder -rechnung mit Herkunftsnachweis für Fernwärmebezug aus zentraler Wärmerückgewinnung aus kommunalen Abwasser - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Fernwärme Anschlussstelle inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Dezentrale Gewinnung aus Abwasser	Dezentrale Gewinnung aus Abwasser ist die Nutzung der Wärmeenergie aus Abwasser direkt vor Ort, beispielsweise in einzelnen Gebäuden oder Anlagen, mithilfe lokaler Wärmetauscher und Wärmepumpen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort des installierten Wärmetauschers - Information über Nutzung des Wärmetauschers zur dezentralen Wärmerückgewinnung aus Abwasser im Heizsystem oder Warmwasserbereich - Information über eingesparte Energie oder Abwärmenutzung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Wärmetauscher inklusive Typenschild im Betrieb - Erkennbarer Einbau in Lüftungs-, Heiz- oder Warmwassersystem - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		20
	2.9.	**Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige Gebäudeausstattung in allen Bereichen**	n.a.				**max. 60**
		Anlagenaustattung zur Primärenergieaufbereitung mit Heizung/Heizverteilung (Überschrift)	n.a.				
		Isolierte Leitungen im Heizverteiler	Die Heizverteilungsleitungen sind wärmegedämmt, um Energieverluste bei der Wärmeverteilung zu minimieren. **Sichtprüfung** - Vollständig isolierten Leitungen im Heizverteiler - Beschriftung oder Materialkennzeichnung der Isolierungen		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Moderne Brennwertkessel mit Wärmerückgewinnung der Abgase und des Kondensats	Ein Brennwertkessel ist eine besonders effiziente Heiztechnik, die neben der Wärme aus der Verbrennung auch die im Abgas enthaltene Kondensationswärme nutzt, um den Energieverbrauch zu reduzieren. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweis der Brennwerttechnik mit Wärmerückgewinnung der Abgase und des Kondensats - Nutzungsgrad ist größer 100 % (da zusätzlich Kondensationswärme der Abgase genutzt wird) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumenation - Installationsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Brennwertkessel inklusive Typenschild im Betrieb - Vorhandensein eines Kondensatablaufs - Abgastemperatur unter 60 Grad - Baujahr nicht älter als 2010	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mehrere Heizkessel in Kaskadenschaltung zur optim. Abfederung des schwankenden Bedarfs	Eine Kaskadenschaltung ist eine Schaltung mehrerer gleichartiger Geräte, bei der sich die Geräte automatisch je nach Leistungsbedarf nacheinander ein- oder ausschalten, um Energie effizient und bedarfsgerecht bereitzustellen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anzahl, Typ, Leistung und Steuerung von mindestens 2 installierten Heizkesseln in Kaskadenschaltung - Information über die bedarfsgerechte Regelung zur Energieoptimierung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumenation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Steuerungs- oder Monitoringdaten zur Kaskadenregelung **2. Sichtprüfung** - Mindestens 2 Heizkessel in Kaskadenschaltung - Steuerungseinheit mit Kaskadenfunktion	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Alternativ: Erdsonden-Heizung mit Wärmepumpe	Eine Erdsonden-Wärmepumpe entzieht dem Erdreich Wärme und nutzt diese hocheffizient zur Beheizung eines Gebäudes (Geothermie). **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung und Standort der installierten Erdsondenanlage mit Wärmepumpe - Information über Nutzung der Erdwärme zur Heizenergieversorgung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten - Bohrprotokolle - Förderbescheide **2. Sichtprüfung** - Erdsonden-Heizung mit Wärmepumpe inklusive Typenschild im Betrieb - Anschluss der Erdsonden im Betrieb - Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		10
		Luftaufbereitung (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnung	Eine Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung nutzt die Wärme der Abluft zur Vorerwärmung der Frischluft und spart so Heizenergie. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung und Standort der installierten Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Auszug des Energiemanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Luftaufbereitungsanlage mit Wärmerückgewinnungseinheit inklusive Typenschild im Betrieb - Vohandenseins eines Wärmetauschers - Steuerungseinheit zur Regelung der Wärmerückgewinnung	x	x		10
		Luftaufbereitungsanlage mit Kompressoranlagen	Kompressoranlagen bereiten Luft für Kühlung oder Belüftung auf, wobei gezielt Druck und Temperatur gesteuert werden. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung und Standort der installierten Kompressoranlagen zur Luftaufbereitung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Kompressoranlage inklusive Typenschild im Betrieb - Steuerungseinheit der Kompressoranlage	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Kälte für Klimaanlage (Überschrift)	n.a.				
		□ Kältemanagement zur gleichzeitigen Nutzung als Wärmepumpe der entsprechenden Rohrleitungen, Warmwasserabnahme	Eine reversible Kältemaschine kann gleichzeitig kühlen und heizen, indem sie über ein Rohrsystem auch Warmwasser erzeugt. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung, Rohrleitungsführung der Kältemaschine mit Wärmepumpenfunktion - Information der gleichzeitigen Nutzung zur Warmwasserabnahme **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Auszug aus Energiemanagementsystems mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Kältemaschine inklusive Typenschild im Betrieb - Kältemaschine mit angeschlossenen Rohrleitungen zur Warmwasserabnahme - Steuerungseinheit zur Regelung der Wärmepumpenfunktion - Anschluss der Rohrleitungen im Technikraum - Energiemanagementsystems mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Volle Nutzung der Abwärme der Klimaanlage	Die bei der Kühlung entstehende Abwärme wird vollständig weiterverwendet, etwa zur Warmwasserbereitung oder Raumheizung. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung und Wärmerückgewinnung der Klimaanlage mit Abwärmenutzung - Information der vollständigen Nutzung der Abwärme **Potenzielle Nachweise:** - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Klimaanlage mit angeschlossener Abwärmenutzungseinheit im Betrieb - Steuerungseinheit zur Regelung der Abwärmenutzung - Leitungssystem für die Abwärmenutzung	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Kältemaschine in Kombination mit Eisspeicher zum Ausgleich von Bedarfsschwankungen	Ein Eisspeicher speichert Kälteenergie aus der Kältemaschine und gibt sie zeitversetzt ab, um Spitzenlasten abzufedern. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Leistung und Speichervolumen der Kältemaschine in Kombination mit Eisspeicher - Information über Nutzung des Eisspeichers zum Ausgleich von Bedarfsschwankungen **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Auszug des Energiemanagementsystems mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Kältemaschine mit Eisspeicher inklusive Typenschild im Betrieb - Steuerungseinheit zur Regelung des Bedarfsmanagements - Leitungsführung zwischen Kältemaschine und Eisspeicher - Energiemanagementsystems mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		10
		Elektrizitätsgewinnung (Überschrfit)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Kraft/Wärmekopplungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Einspeisung im Netz	Die Kraft-Wärme-Kopplung liefert gleichzeitig Strom und Wärme, wobei die gesamte Abwärme energetisch genutzt wird (z.B. Blockheizkraftwerk). **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate - Typ, Leistung und Standort der installierten Kraft/Wärmekoppelungsanlage (z.B. BHKW) - Information über Nutzung der installierten Kraft/Wärmekoppelungsanlage (z.B. BHKW) im Heizsystem durch Wärmerückgewinnung - Information über Eigenverbrauch oder Einspeisung **Potenzielle Nachweise:** - Auszug des Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile und der Wärmerückgewinnung - Netzanmeldung oder Einspeisevertrag mit Netzbetreiber **2. Sichtprüfung** - Kraft/Wärmekoppelungsanlage (z.B. BHKW) inklusive Typenschild im Betrieb - Energiemanagementsystem mit Kennzeichnung der selbst-produzierten oder eingespeisten Stromanteile und der Wärmerückgewinnung - Einspeisezähler oder Zählerstände - Anschluss an das Stromnetz **Nicht zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Kohle (Stein- und Braunkohle) - Heizöl - Flüssiggas (fossil) - Fossiles Erdgas (ohne Umstellung auf grüne Gase) - Nicht nachhaltige Biomasse (z.B. Monokulturen, problematische Importe) - Abfälle mit hohem fossilem Anteil (z.B. Kunststoffe) **Zu akzeptierende Energiequellen für BHKW:** - Biogas (nachhaltig produziert) - Wasserstoff (grün, aus erneuerbaren Quellen)	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	2.10.	**Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in der Küche umgesetzt**	n.a.				**max. 60**
		Küche (Überschrift)	n.a.				
		Einsatz von Osmosegeräten zur Unterstützung der Langlebigkeit der Geräte (Vermeidung von Kalkablagerungen)	Osmosegeräte sind Anlagen, die mithilfe des Umkehrosmoseverfahrens Wasser filtern, indem sie es durch eine halbdurchlässige Membran drücken. Diese Membran entfernt Verunreinigungen, gelöste Salze und Mineralien, wie z. B. Kalk, um das Wasser zu entmineralisieren und die Wasserqualität zu verbessern. Sie werden häufig zur Entkalkung und Reinigung von Wasser eingesetzt, insbesondere in Bereichen, in denen die Langlebigkeit von Geräten durch Kalkablagerungen gefährdet ist. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Einsatz von Osmosegeräten zur Wasseraufbereitung zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Küchenbereich - Zuordnung zu relevanten Geräten (z. B. Spülmaschinen) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Osmosegerät inklusive Typenschild im Betrieb - Zu- und Ableitungen zu Küchengeräten	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mindestens 80% der Produktionstechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf	EPREL (Europäische Produktdatenbank für die Energieverbrauchskennzeichnung): https://eprel.ec.europa.eu/screen/home **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht der in der Küche eingesetzten Geräte mit Energieeffizienzkennzeichnung - Nachweis über mindestens 80 % der Küchengeräte mit Effizienzklasse A oder B (Anzahl entsprechend energieeffizienter Küchengeräte/Gesamtanzahl Küchengeräte x 100) **Potenzielle Nachweise:** - Inventarübersicht - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Küchengeräten inklusive Typenschild und Energieeffizienzlabel im Küchenbereich	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten (z.B. nicht neben Heizung oder Herd, in gut durchlüfteten Räumen)	Die Standortwahl von Kühl- und Gefriergeräten beeinflusst deren Energieverbrauch maßgeblich. Eine Platzierung fern von Wärmequellen und in gut belüfteten Bereichen unterstützt einen energieeffizienten Betrieb. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht über die Positionierung von Kühl- und Gefriergeräten im Küchen- oder Lagerbereich - Nachweis über ausreichende Belüftung und Abstand zu Wärmequellen **Potenzielle Nachweise:** - Küchen- oder Raumpläne - Installationsdokumentation - Fotodokumentation - Technische Betriebs- oder Nutzungskonzepte **2. Sichtprüfung** - Kühl- und Gefriergeräte befinden sich nicht direkt neben Wärmequellen wie Herd, Ofen oder Heizkörper - Geräte stehen in gut belüfteten Bereichen mit ausreichender Luftzirkulation	x	x		5
		Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet	Das zeitnahe Einschalten von Geräten vor dem Gebrauch reduziert unnötige Laufzeiten und trägt zur Senkung des Energieverbrauchs bei. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung interner Abläufe oder Vorgaben zum bedarfsgerechten Einschalten von Geräten - Hinweise zur Vermeidung unnötiger Laufzeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen - Betriebs- oder Energieleitlinien	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Abschalten der Produktionstechnik nach Produktionsprozess	Das Abschalten der Produktionstechnik nach Abschluss des Produktionsprozesses reduziert unnötigen Energieverbrauch und vermeidet Leerlaufzeiten. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: -Vorgaben zum Abschalten der Produktionstechnik nach Produktionsende -Beschreibung verantwortlicher Abläufe oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Betriebsrichtlinien - Schulungsunterlagen	x			5
		Vorhandensein und Nutzung geeigneter Deckel für alle Töpfe und Pfannen	Die Nutzung geeigneter Deckel reduziert Wärmeverluste beim Kochen und unterstützt einen energieeffizienten Betrieb. **Sichtprüfung:** - Geeignete Deckel für Töpfe und Pfannen sind vorhanden - Deckel werden während des Kochprozesses genutzt		x		5
		Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung	Das Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsbeendigung reduziert unnötigen Energie- und Wasserverbrauch. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum Abschalten von Produktions- und Spültechnik nach Arbeitsende - Beschreibung interner Abläufe oder Verantwortlichkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Betriebsrichtlinien Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Produktions- und Spültechnik ist außerhalb der Betriebszeiten ausgeschaltet	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Standards für den Umgang mit Warmhaltegeräten (z.B. Wasserbäder, Wärmewagen, Thermoporten) sind definiert und werden eingehalten (ausreichende Befüllung mit Wasser, definierte Uhrzeiten und Temperaturen für die Vorwärmung und Warmhaltung, volle Bestückung, komplette Abdeckung mit Deckeln)	Definierte Standards für den Einsatz von Warmhaltegeräten unterstützen einen energieeffizienten Betrieb und vermeiden unnötige Wärmeverluste. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Nutzung von Warmhaltegeräten - Definition von Temperaturen, Vorwärmzeiten und Befüllung - Hinweise zur vollständigen Abdeckung und effizienten Bestückung **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen - Betriebsrichtlinien **2. Sichtprüfung** - Warmhaltegeräte sind vollständig abgedeckt - Geräte sind bedarfsgerecht befüllt und genutzt - Einstellungen für Temperatur und Warmhaltung sind nachvollziehbar definiert	x	x		5
		Gargeräte (Überschrift)	n.a.				
		Geräte werden erst zeitnah zum Gebrauch angeschaltet	Das zeitnahe Einschalten von Geräten vor dem Gebrauch reduziert unnötige Laufzeiten und trägt zur Senkung des Energieverbrauchs bei. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung interner Abläufe oder Vorgaben zum bedarfsgerechten Einschalten von Geräten - Hinweise zur Vermeidung unnötiger Laufzeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen - Betriebs- oder Energieleitlinien	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Gargeräte sind bei Nutzung voll ausgelastet	Die möglichst vollständige Auslastung von Gargeräten unterstützt einen energieeffizienten Betrieb und reduziert unnötige Energieverbräuche. **Sichtprüfung** - Gargeräte werden bedarfsgerecht und möglichst vollständig ausgelastet genutzt - Leerläufe oder Teilbeladungen werden weitestgehend vermieden		x		5
		Regelmäßiges Säubern/Entstauben von Gargeräten	Die regelmäßige Reinigung und Entstaubung von Gargeräten unterstützt deren Energieeffizienz und Funktionsfähigkeit. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur regelmäßigen Reinigung und Wartung von Gargeräten - Definition von Reinigungsintervallen oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Reinigungspläne - Wartungsprotokolle - Arbeitsanweisungen **2. Sichtprüfung** - Gargeräte und Lüftungsbereiche sind sauber und frei von starken Staubablagerungen	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Regelmäßige Überprüfung der Dichtungen von Gargeräten	Die regelmäßige Kontrolle der Dichtungen von Gargeräten hilft, Wärmeverluste zu vermeiden und einen energieeffizienten Betrieb sicherzustellen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Kontrolle und Wartung von Gerätedichtungen - Beschreibung von Prüfintervallen oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Wartungsprotokolle - Prüfberichte - Arbeitsanweisungen **2. Sichtprüfung** - Dichtungen an Gargeräten sind sichtbar intakt und funktionsfähig	x	x		5
		Spülbereich (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mindestens 80% der Spültechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf	EPREL (Europäische Produktdatenbank für die Energieverbrauchskennzeichnung): https://eprel.ec.europa.eu/screen/home **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht der in der Küche eingesetzten Geräte mit Energieeffizienzkennzeichnung - Nachweis über mindestens 80 % der Küchengeräte mit Effizienzklasse A oder B (Anzahl entsprechend energieeffizienter Küchengeräte/Gesamtanzahl Küchengeräte x 100) **Potenzielle Nachweise:** - Inventarübersicht - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Küchengeräten inklusive Typenschild und Energieeffizienzlabel im Küchenbereich	x	x		5
		Die Spültechik ist dem Spülvolumen angemessen	Eine an das tatsächliche Spülvolumen angepasste Spültechnik unterstützt einen ressourcen- und energieeffizienten Betrieb. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht über eingesetzte Spültechnik und deren Kapazitäten - Nachweis der Anpassung an das anfallende Spülvolumen **Potenzielle Nachweise:** - Geräteübersichten - Technische Produktinformationen - Küchen- oder Betriebskonzepte	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Anschalten der Spültechnik angemessen zeitnah vor dem Spülprozess	Das zeitnahe Einschalten der Spültechnik reduziert unnötige Leerlaufzeiten und den Energieverbrauch. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum bedarfsgerechten Einschalten der Spültechnik - Beschreibung interner Abläufe **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen - Betriebsrichtlinien	x			5
		Spülmaschinennutzung erst bei kompletter Befüllung	Die Nutzung von Spülmaschinen mit vollständiger Befüllung verbessert die Energie- und Wassereffizienz pro Spülgang. **Sichtprüfung** - Spülmaschinen werden überwiegend mit vollständiger oder nahezu vollständiger Beladung betrieben - Teilbeladungen werden weitestgehend vermieden		x		5
		Abschalten der Spültechnik nach Arbeitsende	Das Abschalten der Spültechnik nach Arbeitsende reduziert unnötigen Energie- und Wasserverbrauch. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum Abschalten der Spültechnik nach Arbeitsende - Beschreibung interner Abläufe oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Betriebsrichtlinien - Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Spültechnik ist außerhalb der Betriebszeiten ausgeschaltet	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Vorspülen nur mit kaltem Wasser	Das Vorspülen mit kaltem Wasser reduziert den Energieverbrauch für die Warmwasserbereitung. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum Vorspülen von Geschirr und Küchenutensilien - Hinweise zur Nutzung von kaltem Wasser **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen - Betriebsrichtlinien	x			5
		Die Spülzeiten sind festgelegt und werden eingehalten	Definierte Spülzeiten unterstützen einen effizienten Betrieb der Spültechnik und vermeiden unnötige Laufzeiten. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Festgelegte Spülzeiten oder Betriebsabläufe - Vorgaben zur Nutzung der Spültechnik **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Betriebsrichtlinien - Schicht- oder Ablaufpläne	x			5
		Das Geschirr wird gebündelt und vorsortiert gespült	Das gebündelte und vorsortierte Spülen von Geschirr unterstützt effiziente Arbeitsabläufe und reduziert Ressourcenverbrauch. **Sichtprüfung** - Geschirr wird vor dem Spülvorgang vorsortiert - Spülvorgänge erfolgen gesammelt und bedarfsgerecht		x		5
		Für das Spülen von Produktionsgeschirr ist eine Topfspülmaschine vorhanden	Der Einsatz einer separaten Topfspülmaschine unterstützt eine effiziente Reinigung von Produktionsgeschirr und optimiert Spülprozesse. **Sichtprüfung** - Separate Topfspülmaschine für Produktionsgeschirr ist vorhanden und in Nutzung		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Regelmäßige Entkalkung der Spülmaschine(n)	Die regelmäßige Entkalkung von Spülmaschinen unterstützt deren Energieeffizienz und Funktionsfähigkeit. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur regelmäßigen Entkalkung der Spülmaschinen - Definition von Wartungs- oder Reinigungsintervallen **Potenzielle Nachweise:** - Wartungsprotokolle - Reinigungspläne - Arbeitsanweisungen **2. Sichtprüfung** - Spülmaschinen weisen keine sichtbaren starken Kalkablagerungen auf	x	x		5
		Restwärme wird aktiv genutzt	Die aktive Nutzung von Restwärme trägt zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung von Maßnahmen zur Nutzung von Restwärme - Hinweise zur Integration in Arbeitsabläufe oder Prozesse **Potenzielle Nachweise:** - Energiekonzepte - Arbeitsanweisungen - Technische Systembeschreibungen	x			5
		Lagerhaltung (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mindestens 80% der Kühl/-Tiefkühltechnik weist eine A oder B Energieeffizienz auf	EPREL (Europäische Produktdatenbank für die Energieverbrauchskennzeichnung): https://eprel.ec.europa.eu/screen/home **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht der in der Küche eingesetzten Geräte mit Energieeffizienzkennzeichnung - Nachweis über mindestens 80 % der Küchengeräte mit Effizienzklasse A oder B (Anzahl entsprechend energieeffizienter Küchengeräte/Gesamtanzahl Küchengeräte x 100) **Potenzielle Nachweise:** - Inventarübersicht - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Küchengeräten inklusive Typenschild und Energieeffizienzlabel im Küchenbereich	x	x		5
		Angemessene Größe und Volumen der Kühl-/Tiefkühlgeräte und -lagerräume	Kühl- und Tiefkühlgeräte sowie Lagerräume sollten in Größe und Volumen dem tatsächlichen Bedarf angepasst sein, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht über vorhandene Kühl- und Tiefkühlkapazitäten - Nachweis der bedarfsgerechten Auslegung der Geräte und Lagerräume **Potenzielle Nachweise:** - Geräteübersichten - Technische Produktinformationen - Küchen- oder Lagerkonzepte	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahmen gegen Kälteverlust bei Türöffnung (Schleuer- / Gummivorhand) sind vorhanden	Maßnahmen zur Reduzierung von Kälteverlusten bei Türöffnungen unterstützen einen energieeffizienten Betrieb von Kühl- und Tiefkühlbereichen. **Sichtprüfung** - Schleier- oder Gummivorhänge an Kühl- oder Tiefkühlbereichen sind vorhanden - Maßnahmen zum Schutz vor unnötigem Kälteverlust sind funktionsfähig und in Nutzung		x		5
		Einstellung der richtigen Kühltemperatur (z.B. Tiefkühltemperatur -18 Grad, Kühltemperatur 2-7 Grad)	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur optimalen Kühltemperatur - Nachweis der regelmäßigen Überprüfung und Anpassung der Kühltemperaturen - Information der Einhaltung lebensmittelhygienischer und energetischer Standards **Potenzielle Nachweise:** - Messprotokolle oder Temperaturaufzeichnungen - Arbeitsanweisungen - HACCP-Dokumente - Wartungsdokumentation der Kühlgerätex **2. Sichtprüfung** - Kühlgeräte mit Temperaturanzeige und Steuerung - Dokumentationslisten zur Temperaturkontrolle - Lagerbereiche nach Temperaturzonen	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Kühl- und Gefriergeräte sind nicht neben Heizung oder Herd aufgestellt, sondern in gut durchlüfteten Räumen	Die Positionierung von Kühl- und Gefriergeräten fern von Wärmequellen und in gut belüfteten Bereichen unterstützt einen energieeffizienten Betrieb. **Sichtprüfung** - Kühl- und Gefriergeräte befinden sich nicht direkt neben Wärmequellen wie Herd, Ofen oder Heizkörper - Geräte stehen in gut belüfteten Bereichen - Lüftungsöffnungen der Geräte sind nicht verdeckt		x		5
		Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden regelmäßig abgetaut	Das regelmäßige Abtauen von Kühl- und Tiefkühlgeräten sowie Lagerräumen reduziert unnötigen Energieverbrauch und unterstützt die Funktionsfähigkeit der Anlagen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben oder Intervalle zum regelmäßigen Abtauen - Beschreibung der Zuständigkeiten oder Abläufe **Potenzielle Nachweise:** - Reinigungspläne - Wartungsprotokolle - Arbeitsanweisungen **2. Sichtprüfung** - Kühl- und Tiefkühlbereiche weisen keine starken Eisablagerungen auf	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Kühlrippen von Kühl- bzw. Tiefkühlgeräten bzw. Aggregaten werden regelmäßig gesäubert / entstaubt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben oder Reinigungspläne für das Säubern und Entstauben von Kühlrippen - Information der Wartungs- und Reinigungsintervalle **Potenzielle Nachweise:** - Reinigungsprotokolle - Wartungsdokumentation - Arbeitsanweisungen oder Checklisten - Serviceverträge mit Reinigungs- oder Wartungsfirmen **2. Sichtprüfung** - Sauberkeit der Kühlrippen an Kühlschränken und Aggregaten - Vorhandensein von Reinigungsplänen oder Checklisten im Küchenbereich	x	x		5
		Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden angemessen befüllt	Eine angemessene Befüllung von Kühl- und Tiefkühlgeräten sowie Lagerräumen unterstützt einen energieeffizienten Betrieb und eine gleichmäßige Kühlung. **Sichtprüfung** - Kühl- und Tiefkühlgeräte sowie Lagerräume sind bedarfsgerecht befüllt - Überfüllung oder dauerhaft unnötig geringe Befüllung wird vermieden - Luftzirkulation innerhalb der Kühlbereiche ist gewährleistet		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Nicht benötigte Kühl- / Tiefkühlgeräte und -lagerräume werden abgeschaltet	Das Abschalten nicht benötigter Kühl- und Tiefkühlgeräte sowie Lagerräume reduziert unnötigen Energieverbrauch. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum Abschalten nicht benötigter Kühl- und Tiefkühlbereiche - Beschreibung interner Abläufe oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Betriebsrichtlinien - Energieleitlinien **2. Sichtprüfung** -Nicht genutzte Kühl- oder Tiefkühlbereiche sind abgeschaltet oder außer Betrieb gesetzt	x	x		5
	2.11.	**Zur weiteren Energieeffizienz sind folgende Maßnahmen in den folgenden Bereichen umgesetzt**	n.a.				**max. 60**
		Energie-Check/Energiemanagement (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Energie-Check mit Fachberater ist erfolgt (Ermittlung Energiebedarf und -verbrauch, Beschreibung und Analyse von Schwachstellen, Vorschläge zu Sparmaßnahmen liegen vor)	Ein Energieausweis ist maximal 10 Jahre gültig, was gesetzlich vorgeschrieben ist. Ein Energie-Check durch einen Energie-Fachberater ist eine freiwillige Energieberatung alle 3-5 Jahre, die über den Energieausweis hinausgeht. Betriebe sind von der DIN EN ISO 50001 (Norm für Energiemanagment-Systeme) betroffen, wenn ihr durchschnittlicher jährlicher Gesamtenergieverbrauch über (aktuell) 7,5 GWh liegt, was Energie-Audits alle drei Jahre bedeutet. Dies ist vor allem bei Betriebsketten der Fall. Nicht akzeptiert wird: Ein Energie-Check mit Fachberater/Experten ist beauftragt, aber noch nicht erfolgt. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Datum des Energie-Checks nicht älter als 3 Jahre - Information zu den Ergebnissen des Energie-Checks (z.B. Sanierungsempfehlungen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Analyse des aktuellen Energiezustands des Gebäudes, Vorschläge zur Verbesserung der Energieeffizienz, Informationen zu möglichen Fördermitteln) durch Fachberater/Experten **Potenzielle Nachweise:** - Schriftlicher Bericht oder Bestätigung des Fachberaters/Experten	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Energiemanagementsystem nach ISO 50001(alternativ EMAS) ist eingeführt	ISO 50001 ist eine internationale Norm für Energiemanagementsysteme, die Organisationen dabei unterstützt, ihre energiebezogene Leistung systematisch zu verbessern und Energieeffizienz zu steigern. EMAS ist ein freiwilliges Umweltmanagementsystem der EU, das über ISO 14001 hinausgeht und auch Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz in die kontinuierliche Umweltleistung integriert. Nicht akzeptiert wird: Ein Energiemanagementsystem nach ISO 5001 ist im Aufbau, aber noch nicht eingeführt. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Gültigkeit der Energiemanagementzertifizierung - Name der Zertifizierung (ISO 50001 oder EMAS) - Nachweis der Einführung und Anwendung des Energiemanagementsystems - Dokumentation zu Energieeinsparungen und Verbesserungsmaßnahmen - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Zertifizierungsurkunde	x			10
		Energiebeauftragter ist im Betrieb ernannt	Ein Energiebeauftragter ist eine fachlich verantwortliche Person in einer Organisation, die die Planung, Umsetzung und Überwachung von Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz koordiniert und begleitet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Energiebeauftragten - Aufgabenbeschreibung und Verantwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Sonstiges (Überschrift)	n.a.				
		Verwendung von auswechselbaren Stoffhandtuchrollen in den öffentlichen Bereichen	**Sichtprüfung** - Stoffhandtuchrollen in den öffentlichen Bereichen		x		10
		Verwendung von Recycling-Papier für die Händetrocknung in öffentlichen Toiletten/Personalbereich	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis der Verwendung von zertifiziertem Recycling-Papier **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation **2. Sichtprüfung** - Recycling-Papierhandtuchspender in öffentlichen Toiletten und Personalbereichen - Umweltzeichen auf Recycling-Papier Folgende Zertifikat sind akzeptiert: FSC Recycled, PEFC Recycled, Cradle to Cradle Certified	x	x		10
		Abschalten von Computern, Bildschirmen und Druckern nach Arbeitsbeendigung (z.B. in Verwaltungsräumen)	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben oder Richtlinien zum Abschalten von Computer, Bildschirm und Drucker nach Arbeitsende **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Schulungsunterlagen oder -protokolle **2. Sichtprüfung** - Ausgeschaltete Computer, Bildschirme und Drucker außerhalb der Arbeitszeiten - Hinweise zum Abschalten von Computer, Bildschirm und Drucker nach Arbeitsbeendigung	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Energieeffizienz in der Küche	**1. Dokumentenprüfung:** Dokument inklusive - Information zur Energieeffizienz **Potenzielle Nachweise:** - Informations- und Schulungsmaterial zur Energieeffizienz (z.B. Arbeitsanweisungen, Kommunikationstool, Mitarbeiter-Onboarding) **2. Sichtprüfung:** - Informations- und Schulungsmaterial zur Energieeffizienz für Mitarbeitende in den von Mitarbeitenden zugänglichen Bereichen des Betriebs (z.B. Schwarzes Brett)	x	x		10
		Nutzung von Verschattungssystemen (z.B. Vorhänge, Jalousien)	Die Nutzung von Verschattungssystemen kann zur Reduzierung der Aufheizung von Innenräumen beitragen und den Energiebedarf für Kühlung senken. **Sichtprüfung** - Verschattungssysteme wie Vorhänge, Jalousien oder Rollos sind vorhanden - Verschattungssysteme werden zur Reduzierung direkter Sonneneinstrahlung genutzt		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Informationen zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Eneergieeffizienz)	Informationen zur Energieeffizienz unterstützen die Sensibilisierung von Gästen für einen ressourcenschonenden Umgang mit Energie. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Bereitstellung von Informationen oder Hinweisen zum energieeffizienten Verhalten - Beschreibung von Kommunikationsmaßnahmen gegenüber Kunden **Potenzielle Nachweise:** - Informationsmaterialien - Aushänge - Digitale Hinweise oder Gästeinformationen **2. Sichtprüfung** - Hinweise oder Informationsmaterialien zum Thema Energieeffizienz sind für Kunden sichtbar angebracht	x	x		10
	2.12.	**Der Betrieb setzt auf ein energieeffizientes Beleuchtungskonzept**	n.a.				**max. 30**
		Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Außenbereich	**Sichtprüfung** - Zeitschaltuhren im Außenbereich - Bewegungsmelder im Außenbereich - Steuerungseinheit zur Lichtregelung		x		15
		Zeitschaltuhren und/oder Bewegungsmelder im Innenbereich	**Sichtprüfung** - Zeitschaltuhren im Innenbereich - Bewegungsmelder im Innenbereich - Steuerungseinheit zur Lichtregelung		x		15
		Nutzung von Tageslicht bei der Raumplanung	**Sichtprüfung** - Helle Räume durch die Beleuchtung durch Tageslicht - Fensterflächen und Raumaufteilung entsprechend der Tageslichtnutzung - Lichtlenkende Elemente wie Oberlichter, Lichtlenklamellen oder Glasbausteine		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Sonstige	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Umsetzung von Energieeffizienz im Betrieb **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
	2.13.	**Der Betrieb bietet täglich ein "klimafreundliches*" Gericht an**	Das Angebot eines klimafreundlichen Gerichts unterstützt eine ressourcenschonendere Speisenauswahl und fördert die Sensibilisierung von Gästen für klimafreundliche Ernährung.				**max. 20**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis eines täglich angebotenen klimafreundlichen Gerichts **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Menüpläne - Tagesangebote - Digitale Speisekarten	x			10
		Das klimafreundliche Gericht ist klar als solches gekennzeichnet	**Sichtprüfung** - Klimafreundliches Gericht ist eindeutig gekennzeichnet - Kennzeichnung ist für Gäste gut sichtbar		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Das klimafreundliche Gericht wird explizit beworben	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise zur Bewerbung klimafreundlicher Gerichte **Potenzielle Nachweise:** -Marketingmaterialien - Social-Media-Beiträge - Websiteinhalte - Aushänge **2. Sichtprüfung** - Klimafreundliche Gerichte werden sichtbar hervorgehoben oder beworben	x	x		5
	2.14	**Der Betrieb ergreift (weitere) Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung bzw. Ressourcenschonung von Energie**	**n.a.**				**max. 20**
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung bzw. Ressourcenschonung von Energie **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung bzw. Ressourcenschonung von Energie **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung bzw. Ressourcenschonung von Energie **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
Kernbereich: Umwelt: Wasser							
Z	**3.1**	**Der Betrieb erhebt regelmäßig und systematisch den Wasserverbrauch nach Typ, sofern Wasser vom Betrieb bezogen wird (und nicht pauschal durch den Gebäudeeigentümer abgerechnet wird). Optional geschieht dies über ein digitales Monitoring-Tool.**	Das systematische Festhalten von Wasserverbräuchen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)). Nicht anzuwenden in den Fällen, in denen der Betrieb keine eigenen Wasserlieferverträge hat.				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr/letzter Monat - Wasserverbrauch in Kubikmetern (m³) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Wassermanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der monatlichen/jährlichen Zählerstände	x			5
		Monatlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung monatlicher Verbrauchsdaten im unter "3.1 - Ja" geprüften Dokument	x			10
		Jährlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung jährlicher Verbrauchsdaten im unter "3.1 - Ja" geprüften Dokument	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bitte angeben: (Überschrift)	Das Festhalten von Wasserverbräuchen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat))				
		Wasserverbrauch gesamt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Wasserverbrauch in Kubikmetern (m³) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Wassermanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5
		Wasserverbrauch auf sinnvolle Bezugsgrößen beziehen wie Wasserverrbauch pro Gast/pro belegtem Tisch/pro Quadratmeter u.ä.	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Wasserverbrauch in Kubikmetern (m³) - Anzahl der Gäste - Wasserverbrauch pro Gast (Wasserverbrauch in Kubikmetern (m³) / durch die Anzahl der Gäste x 100) = Wasserverbrauch pro Gast **Potenzielle Nachweise für Strom:** - Auszug aus dem Wassermanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der jährlichen Zählerstände	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Zusatz: der Betrieb setzt hierfür ein digitales Monitoring-Tool ein	**Als digitales Monitoring Tool wird akzeptiert:** Digitales Messgerät (Smart Meter/Unterzähler, etc.) und Monitoring Software (App/Dashboard) bei dem die Datenübertragung über WLAN oder Smart Meter Gateway erfolgt. Anschluss an Wasserwerke mit Echtzeitmessung. **Als digitales Monitoring Tool wird nicht akzeptiert:** Tabellenkalkulationsprogramm (z.B. Excel, Numbers) **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Wasserverbrauch in Kubikmetern (m³) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem digitalen Wassermanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Digitales Wassermanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		10
	3.2.	**Der Betrieb stellt sicher, dass Wasserinstallationen und -anlagen regelmäßig gewartet und Instand gehalten werden**	Das sytstematische Festhalten von Wartungen und Instandhaltung wasserführender Anlagen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)) Zu Wasserinstallationen zählen: Leitungen, Armaturen, Tanks, Pumpen, Filteranlagen, u.ä.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Wartungs- und Instandhaltungsdaten letztes Jahr/letzter Monat - Wartungen und Instandhaltungen wasserführende Anlagen und Installationen mit festgelegten Prüfintervallen - Angaben zu den zuständigen Fachfirmen oder intern verantwortlichen Personen **Potenzielle Nachweise:** - Tabellarische Übersicht der monatlichen/jährlichen Wartungen - Wartungsdokumentation - Wartungsverträge - Reparatur- und Instandhaltungsnachweise bei Störungen **2. Sichtprüfung** - Technisches Gebäudemanagementsystem inklusive Wartungen und Instandhaltungen - Wartungshinweise oder Prüfplaketten an wasserführende Anlagen und Installationen	x	x		30
	3.3.	**Folgende Maßnahmen zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind im Betrieb umgesetzt**	Zur Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums müssen mindestens die Teilkriterien "Wasserhähne (max. 8 Liter/Min.)", "Begrenzter Durchfluss der Toilettenspülung/Urinalsülung durch Spül-Stopfunktion/Spartaste", und ein weiterer Kriterienbestandteil, dessen Auswahl nicht vorgegeben ist, nachweislich erfüllt sein.				**max. 60**
		Wasserhähne (max. 8 Liter/Min.)	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Angaben zum Wasserdurchfluss der Wasserhähne (maximal 8 Liter/Minute) **Potenzielle Nachweise:** - Installations- oder Herstellerdokumentation **2. Messung** - Messung des Wasserdurchflusses der Wasserhähne mit einem Wasserdurchlaufmessgerät (maximal 8 Liter/Minute)	x		x	10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Begrenzter Durchfluss der Toilettenspülung/Urinalspülung durch Spül-Stopfunktion/Spartaste (max. 5 Liter/Minute)	**Sichtprüfung** - Toilettenspülungen mit Spül-Stopfunktion/Spartaste in den sanitären Bereichen des Betriebs - Funktionsprüfung der Spül-Stopfunktion		x		10
		Einsatz von Armaturen mit Sensortechnik in öffentlichen Bereichen	**Sichtprüfung** - Armaturen mit Sensortechnik in den öffentlichen, sanitären Bereichen des Betriebs - Funktionsprüfung der Sensoren		x		10
		Zentrale Entkalkungsanlage ist vorhanden	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Kapazität und Standort über der zentralen Entkalkungsanlage **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung **2. Sichtprüfung** - Zentrale Entkalkungsanlage inklusive Typenschild im Betrieb	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Sichere Verwendung von Grau- oder Regenwasser ohne Schädigung der Bevölkerung und Umwelt	Grauwasser ist gebrauchtes Wasser aus Waschbecken, Duschen, Badewannen und Waschmaschinen, das zwar leicht verschmutzt ist, aber nach Aufbereitung zur Wiederverwendung, beispielsweise zur Toilettenspülung oder Bewässerung, genutzt werden kann. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anlagenart, Kapazität und Verwendungszweck der Nutzung von Grau- oder Regenwasser - Nachweise zur Einhaltung von Umwelt- und Gesundheitsstandards **Potenzielle Nachweise:** - Wasserqualitätsprüfung **2. Sichtprüfung** - Anlagen zur Sammlung und Aufbereitung von Grau- oder Regenwasser im Betrieb	x	x		10
		Schmutzwasser aus dem Betrieb des Betriebs wird in von der Gemeinde oder Regierung anerkannten Behandlungssystemen entsorgt, wo verfügbar	**Dokumentenprüfung** - Dokumentation inklusive: - Nachweis, dass Wasser bezogen und Abwasser entsorgt wird **Potenzielle Nachweise:** - Jahresrechnung Wasserversorger	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Wenn keine passende Schmutzwasserbehandlung vor Ort angeboten wird, wird ein alternatives System genutzt ohne negative Einflüsse auf die lokale Bevölkerung oder Umwelt und entsprechend der Schmutzwasserqualitätsanforderungen	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über das Fehlen einer anerkannten Schmutzwasserbehandlung vor Ort - Beschreibung des eingesetzten alternativen Systems - Information zur Einhaltung der Schmutzwasserqualitätsanforderungen - Information über die Vermeidung negativer Auswirkungen auf Bevölkerung und Umwelt **Potenzielle Nachweise:** - Genehmigungen für das alternative Schmutzwasserbehandlungssystem - Entsorgungsdokumentation **2. Sichtprüfung** - Alternatives Schmutzwasserbehandlungssysteme inklusive Typenschild im Betrieb	x	x		10
		Stärke- und Fettabscheider sind vorhanden und funktionsfähig	Der Einsatz funktionsfähiger Stärke- und Fettabscheider unterstützt die ordnungsgemäße Abwasserbehandlung und reduziert Belastungen des Abwassersystems. **Sichtprüfung** - Stärke- und/oder Fettabscheider sind vorhanden - Anlagen sind funktionsfähig und in Betrieb - Zugänge und Kennzeichnungen sind erkennbar		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Lebensmittel werden nicht unter fließendem Wasser aufgetaut bzw. abgekühlt	Das Vermeiden des Auftauens oder Abkühlens von Lebensmitteln unter fließendem Wasser reduziert unnötigen Wasserverbrauch. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum ressourcenschonenden Auftauen und Abkühlen von Lebensmitteln - Beschreibung zulässiger Verfahren **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Hygienekonzepte - Schulungsunterlagen	x			10
	3.4.	**Zur Einsparung/Ressourcenschonung von Wasser sind weitere Maßnahmen im Betrieb umgesetzt**	n.a.				**max. 60**
		Reinigung (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel/Chemikalien	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der verwendeten Reinigungsmittel/Chemikalien der letzten 12 Monate - Angaben zur Umweltfreundlichkeit der verwendeten Reinigungsmittel/Chemikalien - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anzahl von umweltfreundlichen Reinigungsmittel/Gesamtanzahl von Reinigungsmittel x 100 - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 50% **Potenzielle Nachweise:** - Übersicht eingekaufte Reinigungsmittel/Chemikalien - Dokumentation der Berechnung - Zertifikate - Sicherheitsdatenblätter **2. Sichtprüfung** - Lagerung und Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel mit Nachhaltigkeitszertifikat im Betrieb **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** EU Ecolabel, Nordic Swan Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Reinigungsmittelliste IGöB, Maya, Oecoplan, Österreichisches Umweltzeichen, o.ä.	x	x		20
		Sensibilisierung (Überschrift)	n.a.				
		Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Wasserschonung	**Sichtprüfung** - Informationsmaterial zur Wasserschonung für Gäste in für Gäste zugänglichen Bereichen des Betriebs		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Informationen zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Wasserschonung (z.B. Umwelttipps am Arbeitsplatz)	**1. Dokumentenprüfung:** Dokument inklusive - Information zur Wasserschonung **Potenzielle Nachweise:** - Informations- und Schulungsmaterial zur Wasserschonung (z.B. Arbeitsanweisungen, Kommunikationstool, Mitarbeiter-Onboarding) **2. Sichtprüfung:** - Informations- und Schulungsmaterial zur Wasserschonung für Mitarbeitende in in den von Mitarbeitenden zugänglichen Bereichen des Betriebs (z.B. Schwarzes Brett)	x	x		10
		Sonstiges (Überschrift)	n.a.				
		Eigenes Wasserrecycling-System vorhanden	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Funktion und Standort des Wasserrecycling-Systems (Aufbereitungskapazität, Einsatzbereiche) - Nachweis über Betriebserlaubnis (falls erforderlich) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Betriebserlaubnis für Wasserrecycling-System - Analyseberichte zur Wasserqualität nach Recycling **2. Sichtprüfung** - Recyclinganlage mit Typenschild im Betrieb - Leitungsführung oder Speicherung des aufbereiteten Wassers (z. B. für Toilettenspülung, Gartenbewässerung)	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Eigene biologische Kläranlage	Eine eigene biologische Kläranlage ist ein dezentrales System zur Abwasserreinigung, das mithilfe von Mikroorganismen organische Stoffe abbaut und so das Abwasser auf umweltfreundliche Weise reinigt. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Typ, Funktion und Standort der biologischen Kläranlage - Nachweis über Betriebserlaubnis (falls erforderlich) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation - Installationsdokumentation - Wartungsdokumentation - Technische Produktinformation/Systembeschreibung - Betriebserlaubnis für biologische Kläranlage - Analyseberichte zur Wasserqualität nach Klärung **2. Sichtprüfung** - Biologische Kläranlage inklusive Typenschild im Betrieb - Leitungsführung oder Speicherung des aufbereiteten Wassers (z. B. für Toilettenspülung, Gartenbewässerung)	x	x		20
	3.5.	**Der Betrieb ergreift weitere Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung/Ressourcenschonung von Wasser**	n.a.				**max. 20**
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbrauchsverringerung/ Ressourcenschonung von Wasser **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbrauchsverringerung/ Ressourcenschonung von Wasser **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbrauchsverringerung/ Ressourcenschonung von Wasser **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
Kernbereich: Umwelt: Abfall							
Z	**4.1**	**Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig und systematisch Daten zum Abfallaufkommen. Optional geschieht dies über ein digitales Monitoring-Tool.**	Das systematische Festhalten von Abfallaufkommen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat))				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Abfallaufkommen letztes Jahr/letzter Monat - Abfallaufkommen in Tonnen (t) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem Abfallmanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten - Tabellarische Übersicht der monatlichen/jährlichen Messungen	x			10
		Monatlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung monatlicher Verbrauchsdaten im unter "4.1 - Ja" geprüften Dokument	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Jährlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausweisung jährlicher Verbrauchsdaten im unter "4.1 - Ja" geprüften Dokument	x			5
		Der Betrieb setzt ein digitales Monitoring-Tool dafür ein.	Als digitales Monitoring Tool wird Folgendes akzeptiert: Digitales Messgerät (Smart Meter/Unterzähler, etc.) und Monitoring Software (App/Dashboard) bei dem die Datenübertragung über WLAN oder Smart Meter Gateway erfolgt. Als digitales Monitoring Tool wird Folgendes nicht akzeptiert: Tabellenkalkulationsprogramm (z.B. Excel, Numbers) **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Verbrauchsdaten letztes Jahr - Abfallverbrauch in Kubikmetern (m³) **Potenzielle Nachweise:** - Auszug aus dem digitalen Abfallmanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten **2. Sichtprüfung** - Digitales Abfallmanagementsystem mit aktuellen Betriebsdaten	x	x		10
Z	**4.2**	**Der Müll wird im Betrieb nach Wertstoffarten getrennt**	n.a.				**max. 30**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Entsorgung/Abholung nach Wertstoffgruppen **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag - Rechnung **2. Sichtprüfung** - Abfalltbehälter mit jeweiliger Wertstoffkennzeichnung	x	x		30
	4.3	**Recyclingfähige Materialen werden dem Kreislauf nach Nutzung wieder zugeführt**	n.a.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Recyclingfähiges Papier und/oder Glas wird separat entsorgt und so zum Recycling bereitgestellt **Potenzielle Nachweise:** - Beschriftung der Behälter - Arbeitsanweisung	x			30
Z	**4.4.**	**Der Betrieb betrachtet das Thema Lebensmittelabfälle separat**	Die separate Betrachtung von Lebensmittelabfällen unterstützt die gezielte Analyse und Reduktion von Abfallmengen.				**max. 30**
		Der Betrieb pflegt eine Nassmüllstatistik	Die Erfassung von Nassmüllmengen ermöglicht eine systematische Analyse des Abfallaufkommens. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Erfassung der Nassmüllmengen - Übersicht der monatlichen oder jährlichen Daten - Mengenangaben in kg oder t **Potenzielle Nachweise:** - Tabellenübersichten - Auswertungen aus Abfallmanagementsystemen - Entsorgungsdokumentationen	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Der Betrieb pflegt eine Lebensmittel- und Speisenabfallquote* (%)	Die Ermittlung einer Lebensmittel- und Speisenabfallquote unterstützt die Bewertung der betrieblichen Ressourceneffizienz. **Formel:** Lebensmittel- und Speisenabfallquote (%) = Lebensmittel- und Speisenabfälle / gesamte eingesetzte Lebensmittelmenge × 100 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Berechnung oder Erfassung der Lebensmittel- und Speisenabfallquote - Beschreibung der Berechnungsgrundlage - Prozentuale Auswertung der Abfallquote **Potenzielle Nachweise:** - Kennzahlenübersichten - Tabellen oder Auswertungen - Nachhaltigkeitsberichte	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ursachen werden analysiert und Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- und Speisenabfallquote* werden abgeleitet und umgesetzt	Die Analyse von Ursachen und die Umsetzung geeigneter Maßnahmen unterstützen die Reduktion von Lebensmittel- und Speisenabfällen. **Beispiele möglicher Ursachen:** - Überproduktion - Falsche Portionsgrößen - Lagerverluste - Fehlplanung **Beispiele möglicher Maßnahmen:** - Anpassung der Produktionsmengen - Optimierung der Lagerhaltung - Sensibilisierung der Mitarbeitenden - Anpassung von Portionsgrößen **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Analyse der Ursachen von Lebensmittel- und Speisenabfällen - Definition und Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenpläne - Protokolle - Schulungsunterlagen - Auswertungen oder Berichte	x			10
Z	**4.5**	**Der Betrieb setzt bei Lieferanten und im Einkauf Standards zur Reduzierung/Vermeidung des Abfallaufkommens um.**	Mehrweg- oder Mehrwertsysteme bei Lieferanten bezeichnen logistische und vertragsbasierte Rücknahme- und Wiederverwendungssysteme für Verpackungen, Transportbehälter oder Produkte, um Einwegverpackungen zu vermeiden und Abfallaufkommen in der Lieferkette zu reduzieren.				**max. 60**
		Lieferanten (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Lieferant setzt Mehrwertsysteme ein	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der Lieferanten mit Mehrwertsystemen der letzten 12 Monate - Beschreibung der eingesetzten Mehrwertsysteme zur Vermeidung des Abfallaufkommens im Betrieb (z. B. Rücknahmeboxen, wiederverwendbare Container, Kisten, Behälter, Poolsysteme) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Wiederverwendbare Transportverpackungen im Betrieb - Sammelbereiche für wiederverwendbare Transportverpackungen im Betrieb	x	x		10
		Lieferant nimmt Verpackungen retour	Zu Verpackungen zählen z.B. Getränkekisten, Kartons, Paletten, Mehrwertbehälter **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der Lieferanten mit Rücknahmesystem der letzten 12 Monate - Beschreibung der eingesetzten Rücknahmesysteme zur Vermeidung des Abfallaufkommens im Betrieb (z. B. Rücknahmeboxen, wiederverwendbare Container, Kisten, Behälter, Poolsysteme) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Rücknahmesystem für Transportverpackungen im Betrieb - Sammelbereiche für Rücknahme von Transportverpackungen im Betrieb - Ausschilderung zur Rücknahme von Transportverpackungen im Betrieb	x	x		10
		Einkauf (Überschrift)	n.a.				

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bedarfsgerechter Einkauf	Ein bedarfsgerechter Einkauf unterstützt die Reduktion von Überbeständen, Lebensmittelabfällen und unnötigem Ressourcenverbrauch. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Einkaufsplanung anhand tatsächlicher Bedarfe - Berücksichtigung von Verbrauchsmengen oder Auslastungen P**otenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Bestellübersichten - Warenwirtschaftsauswertungen - Lagerbestandsübersichten	x			10
		Einsatz von Dosieranlagen für Seife, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	Der Einsatz von Dosieranlagen unterstützt die bedarfsgerechte Verwendung von Seife sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und reduziert Überdosierungen. **1. Sichtprüfung** - Dosieranlagen für Seife, Reinigungs- oder Desinfektionsmittel sind vorhanden - Anlagen sind funktionsfähig und in Nutzung **2. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht eingesetzter Dosiersysteme - Beschreibung der Dosierung oder Anwendung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentationen - Technische Produktinformationen - Wartungsunterlagen	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln	Nicht recyclingfähige Portionsartikel sind Einzelverpackungen kleiner Mengen, die aufgrund ihres Materials oder ihrer Materialkombination nicht oder nur sehr schwer im Standard-Recyclingsystem verwertet werden können (z.B. Nutzung von nicht trennbaren, mehrschichtigen Materialien, dunkle Kunststoffe, Mikroverpackungen, Nutzung von flexibler Folie oder Soft-Plastik ohne Recyclingsymbol). Nicht berücksichtigt werden: Portionsartikel für hygienische gesundheitliche Produkte (z.B. Einzelverpackungen für glutenfreie Nahrungsmittel). **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingesetzten Portionsartikel der letzten 12 Monate mit Ausweis der Recyclingfähigkeit - Information über Alternativen für nicht recyclingfähige Portionsartikel (z. B. Großgebinde, Spenderlösungen) - Information über die Vermeidung von nicht recyclingfähigen Portionsartikeln **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Portionsartikel in recycelbarer oder nachfüllbarer Form im Betrieb - Zentrale Spendersysteme oder Großgebinde im Betrieb - Keine Portionsartikel im Einsatz im Betrieb	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Portionsartikel sind nachhaltig zertifiziert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingesetzten Portionsartikel der letzten 12 Monate mit Ausweis der Nachhaltigkeitszertifizierung von Portionsartikeln - Information über Einsatz von nachhaltig zertifizierten Portionsartikeln **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Nachhaltigkeitszertifizierung auf Verpackungen der Portionsartikel - Hinweise auf nachhaltige Zertifizierungen im Produktauslagebereich Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert: EU-Bio, Demeter, Fairtrade, FSC, PEFC, Bioland, Naturland, EU-Bio, DIN EN 13432, EU Ecolabel, Fairtrade, FSC, Nordic Swan, o.ä.	x	x		10
		Einkauf von überwiegend Großgebinden/Großverpackungen	Großgebinde sind Verpackungseinheiten, die aufgrund ihrer Größe und Wiederverwendbarkeit oder Konzentratform ressourcenschonender sind als Kleinverpackungen oder Einzelportionen. Nicht berücksichtigt werden: Portionsartikel für hygienische gesundheitliche Produkte (z.B. Einzelverpackungen für glutenfreie Nahrungsmittel). **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Großgebinden/Großverpackungen der letzten 12 Monate **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Lagerbestände mit erkennbaren Großgebinden/Großverpackungen	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Anteil der Portionsware vom gesamten Wareneinkauf (Überschrift)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Portionswaren der letzten 12 Monate - Übersicht des gesamten Wareneinkaufs - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anteil Portionsware am gesamten Wareneinkauf = Einkaufsmenge oder -umsatz Portionsware/Gesamteinkaufsmenge oder -umsatz × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsübersichten - Warenwirtschaftsauswertungen - Lieferantenrechnungen - Dokumentation der Berechnung	x			
		□ <10%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt unter 10%	x			15
		□ < 15%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt unter 15%	x			10
		□ < 20%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt unter 20%	x			5
		Sensibilisierung (Überschrift)	n.a.				
		Information zur Sensibilisierung von Gästen zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung	**Sichtprüfung** - Informationsmaterial zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung für Gäste in für Gäste zugänglichen Bereichen des Betriebs		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Information zur Sensibilisierung von Mitarbeitern zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung	**1. Dokumentenprüfung:** Dokument inklusive - Information zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung **Potenzielle Nachweise:** - Informations- und Schulungsmaterial zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung (z.B. Arbeitsanweisungen, Kommunikationstool, Mitarbeiter-Onboarding) **2. Sichtprüfung:** - Informations- und Schulungsmaterial zum Thema Abfallvermeidung/-verringerung für Mitarbeitende in den von Mitarbeitenden zugänglichen Bereichen des Betriebs (z.B. Schwarzes Brett)	x	x		10
	4.6	**Zur Vermeidung von Verpackungsmüll werden Zero-Waste-Mahlzeiten angeboten**	Zero Waste (auf Deutsch: „Null Müll“) ist ein Nachhaltigkeitskonzept mit dem Ziel, Abfall vollständig zu vermeiden, indem Produkte, Materialien und Ressourcen so lange wie möglich im Kreislauf gehalten werden – durch Vermeidung, Wiederverwendung, Reparatur, Recycling und Kompostierung. Ein Zero-Waste-Frühstück ist so konzipiert, dass es keinen oder minimalen Verpackungsmüll erzeugt, z.B. durch den Einsatz von Gläsern, Spendern, Schalen, Karaffen, o.ä.				**max. 20**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis eins Zero-Waste-Frühstückbuffets **Potenzielle Nachweise:** - Foto des Zero-Waste-Frühstückbuffets - Gästeinformation zum Zero-Waste-Frühstück **2. Sichtprüfung** - Frühstücksbuffet mit unverpackten Lebensmitteln Verwendung von Mehrwegbehältern - Frühstücksbuffet ohne Einwegverpackungen und Portionspackungen - Gästeinformation zum Zero-Waste-Frühstück	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**4.7**	**Im Betrieb wird das Cradle to Cradle* Prinzip folgendermaßen umgesetzt**	Cradle to Cradle (kurz C2C) ist ein ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept, das darauf abzielt, Produkte von Anfang an so zu gestalten und zu verwalten, dass kein Abfall entsteht und alle Materialien in geschlossenen Kreisläufen verbleiben. Cradle to Cradle bedeutet „von der Wiege zur Wiege“ – im Gegensatz zum herkömmlichen „von der Wiege zur Bahre“. Das Ziel ist, dass alle Bestandteile eines Produkts entweder biologisch abbaubar oder technisch vollständig recycelbar sind – ohne Qualitätsverlust und ohne Schaden für die Umwelt.				**max. 60**
		Mindestens 10% des monetären Einkaufsvolumens des Betriebs bestehen aus Produkten der Kategorie Einrichtung, Ausstattung und Geräte mit dem C2CPII-Zertifikat (Cradle to Cradle Products Innovation Institute)	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung von aller eingekauften Produkte der letzten 12 Monate - Angaben zu ggfs. vorhanden Cradle to Cradle Certified Produkte - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anzahl eingekaufte Cradle to Cradle Certified Produkte/Gesamtanzahl eingekaufte Produkte x 100 - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 10% **Potenzielle Nachweise:** - Übersicht aller eingekauften Produkte - Dokumentation der Berechnung **2. Sichtprüfung** - Cradle to Cradle Certified Produkte in Lagerräumen	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Technische Geräte werden nach der Nutzung wieder zum Hersteller gebracht	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Rückführung von technischen Geräten nach Nutzung zum Hersteller **Potenzielle Nachweise:** - Rücknahmescheine - Versandbelege - Korrespondenz oder E-Mail-Bestätigungen über Rücknahmevorgänge **2. Sichtprüfung** - Gekennzeichnete Bereiche im Betrieb für die Sammlung von Geräten zur Rückführung an den Hersteller	x	x		20
		Eigener Komposthaufen ist vorhanden	**Sichtprüfung** - Komposthaufen oder Kompostanlage im Betrieb - Deutliche Trennung und Sammlung organischer Abfälle im Küchen- oder Gartenbereich - Kennzeichnung oder Beschilderung der Kompostierungsstelle		x		20
		Wertstoffe werden gesammelt und in den Wertstoffkreislauf zurück geführt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der getrennten Sammlung von Wertstoffen - Übersicht der erfassten Wertstoffarten und Entsorgungswege **Potenzielle Nachweise:** - Entsorgungsverträge - Abfallkonzepte - Entsorgungsnachweise - Betriebsrichtlinien **2. Sichtprüfung** - Behälter zur getrennten Sammlung von Wertstoffen sind vorhanden - Wertstoffe werden getrennt gesammelt und entsprechend gekennzeichnet	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	4.8.	**Im Betrieb wird das Root-to-Stem* oder das Nose-to-Tail* Prinzip bei folgenden Lebensmitteln umgesetzt:**	Die Umsetzung des Root-to-Stem- bzw. Nose-to-Tail-Prinzips unterstützt die ganzheitliche Nutzung von Lebensmitteln und kann Lebensmittelabfälle reduzieren. **Beispiele:** - Verwendung von Gemüseschalen, Blättern oder Stielen - Verarbeitung ganzer Tiere bzw. verschiedener Teilstücke - Weiterverarbeitung von Lebensmittelabschnitten - Nutzung von Brühen, Fonds oder Pestos aus Resten **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Umsetzung des Root-to-Stem- oder Nose-to-Tail-Prinzips im Betrieb - Angaben zu verwendeten Lebensmitteln oder Gerichten **Potenzielle Nachweise:** - Rezepturen - Speisepläne - Arbeitsanweisungen				**max. 40**
		Lebensmittel	n.a.	x			10
		Lebensmittel	n.a.	x			10
		Lebensmittel	n.a.	x			10
		Lebensmittel	n.a.	x			10
		Lebensmittel	n.a.	x			10
	4.9	**Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen**	Zur Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums muss mindestens einer der folgenden Teilkriterien nachweislich erfüllt sein. Die Auswahl des Kriterienbestandteil ist nicht vorgegeben.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		In der Food Prozesskette (z.B. optimaler Einkauf, Lagerung, Beachtung von Haltbarkeit)	Die Lebensmittel-Prozesskette umfasst alle Schritte, die ein Lebensmittel im Betrieb durchläuft – von der Einkauf, Anlieferung, Lagerung, Zubereitung, Service, Konsumption, Gästerückgabe, Verwertung und Entsorgung. Ziel der Betrachtung dieser Kette ist es, systematisch Abfallquellen zu identifizieren, Lebensmittelverluste zu vermeiden und nachhaltiger zu wirtschaften. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Lebensmittelabfälle in den einzelnen Prozessschritten der Lebensmittelprozesskette letztes Jahr/Monat - Menge in Kilogramm (kg) **Potenzielle Nachweise:** - Tabellarische Übersicht der monatlichen/jährlichen Lebensmittelabfälle	x			5
		Führung einer "Renner-Penner-Statistik"*	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Erfassung beliebter und weniger nachgefragter Speisen - Auswertung von Verkaufs- oder Ausgabezahlen **Potenzielle Nachweise:** - Statistiken - Kassenauswertungen - Speisenanalysen - Reports aus Warenwirtschaftssystemen	x			5
		Berücksichtigung von Wünschen und Vorlieben der Gäste bei der Speisenplanung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Erfassung oder Auswertung von Gästewünschen - Integration der Ergebnisse in die Speisenplanung **Potenzielle Nachweise:** - Gästebefragungen - Feedbackauswertungen - Menüplanungen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Vor- und Nachkalkulation des Speisenplans und der Produktionsmengen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Kalkulation von Produktionsmengen - Vergleich geplanter und tatsächlicher Mengen **Potenzielle Nachweise:** - Kalkulationsunterlagen - Produktionspläne - Warenwirtschaftsauswertungen	x			5
		Regelmäßige Kontrolle der Mindeshaltbarkeitsdaten	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Kontrolle von Mindesthaltbarkeitsdaten - Beschreibung von Kontrollintervallen **Potenzielle Nachweise:** - Kontrolllisten - Arbeitsanweisungen - Hygienedokumentationen **2. Sichtprüfung** - Lebensmittel sind entsprechend gekennzeichnet - Keine offensichtliche Überschreitung von Mindesthaltbarkeitsdaten erkennbar	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bevorzugte Verwendung von Lebensmitteln und Getränken mit kurzen Restlaufzeiten (MHD) in der Speiseproduktion	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur bevorzugten Verwendung von Produkten mit kurzem MHD - Beschreibung interner Abläufe **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Lagerkonzepte - Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Produkte mit kurzem MHD werden entsprechend gekennzeichnet oder priorisiert genutzt	x	x		5
		Rezepturen für alle Gerichte und Komponenten vorhanden	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Rezepturen für angebotene Gerichte und Komponenten - Angaben zu Mengen oder Zutaten **Potenzielle Nachweise:** - Rezeptdatenbanken - Rezeptmappen - Warenwirtschaftssysteme	x			5
		Bedarfsgerechte Portionsgrößen für alle Gerichte und Komponenten sind festgelegt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Definition von Portionsgrößen - Vorgaben zur Ausgabe von Speisen **Potenzielle Nachweise:** - Rezepturen - Portionsrichtlinien - Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Portionsgrößen werden einheitlich umgesetzt - Geeignete Portionierungshilfen sind vorhanden	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bedarfsgerechte Speisenproduktion	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Planung der Produktionsmengen anhand tatsächlicher Bedarfe - Beschreibung interner Planungsprozesse **Potenzielle Nachweise:** - Produktionspläne - Kalkulationsunterlagen - Warenwirtschaftsauswertungen	x			5
		Verwendung von Überpoduktionen beim aktuellen Speisenangebot	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Verwendung von Überproduktionen - Beschreibung zulässiger Weiterverarbeitungsprozesse **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Produktionsrichtlinien - Hygienekonzepte **2. Sichtprüfung** - Überproduktionen werden nachvollziehbar weiterverwendet oder integriert	x	x		5
		Speisenausgabe mittels Tellerservice gemäß Anforderung bzw. Bestellung	**Sichtprüfung** - Speisen werden entsprechend Bestellung oder Bedarf ausgegeben - Überportionierung wird vermieden		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bei Buffetsystem gezielte, bedarfsgerechte Beschickung und Portionierung durch geschulte Mitarbeitende	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Buffetbeschickung und Portionierung - Nachweise zur Schulung der Mitarbeitenden **Potenzielle Nachweise:** - Schulungsunterlagen - Arbeitsanweisungen - Buffetkonzepte **2. Sichtprüfung** - Buffetbereiche werden bedarfsgerecht nachgefüllt - Portionierung erfolgt kontrolliert und angepasst	x	x		5
		Bei Großverpflegern wird regelmäßig und systemische eine Menüwunscherfassung durchgeführt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Durchführung der Menüwunscherfassung - Beschreibung der Erfassungsmethodik und Intervalle **Potenzielle Nachweise:** - Befragungen - Bestellsysteme - Auswertungen	x			5
		Bei Großverpflegern sind Kellenpläne und passende Ausgabengerätschaften in jedem Ausgabebereich vorhanden	**Sichtprüfung** - Kellenpläne sind vorhanden - Geeignete Ausgabegerätschaften stehen in den Ausgabebereichen zur Verfügung - Portionierungshilfen werden genutzt		x		5
	4.10.	**Der Betrieb bietet das Mitnehmen von übrig gebliebenem Essen aktiv an**	Das aktive Angebot zur Mitnahme übrig gebliebener, verarbeiteter Speisen unterstützt die Reduktion von Lebensmittelabfällen.				**max. 20**
		Ja	**Sichtprüfung** - Gäste werden aktiv auf die Möglichkeit zur Mitnahme von Speisen hingewiesen - Hinweise zur Mitnahme sind sichtbar angebracht oder Bestandteil des Service		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden	**Sichtprüfung** - Mehrweg-Transportbehälter sind vorhanden - Behälter werden aktiv genutzt oder angeboten		x		10
	4.11.	**Der Betrieb pflegt Partnerschaften und Zusammenarbeit zur Vermeidung oder Verwendung von Lebensmittel- und Speisenabfällen**	Partnerschaften und Kooperationen zur Vermeidung oder Weiterverwendung von Lebensmittel- und Speisenabfällen unterstützen einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. **Beispiele:** **-** Mitgliedschaft oder Unterstützung eines Vereins wie „United Against Waste“ - Unterstützung von Aktionen und Veranstaltungen wie z.B. „Resteessen – zu gut für die Tonne!“ - Abgabe überschüssiger Lebensmittel an soziale Einrichtungen wie z.B. „Die Tafel“ - Partnerschaft mit „Too Good To Go				**max. 20**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise über bestehende Partnerschaften oder Kooperationen - Beschreibung gemeinsamer Maßnahmen oder Aktivitäten zur Vermeidung bzw. Weiterverwendung von Lebensmittelabfällen **Potenzielle Nachweise:** - Kooperationsvereinbarungen - Teilnahmebestätigungen - Kommunikationsunterlagen - Social-Media-Beiträge - Projekt- oder Veranstaltungsnachweise **2. Sichtprüfung** - Hinweise auf Kooperationen oder Partnerschaften sind im Betrieb sichtbar - Materialien oder Informationen zu den Maßnahmen liegen vor	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**4.12.**	**Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Speisen und/oder bei eigenständiger Abholung durch Gäste nachhaltige Verpackungen/Möglichkeiten**	n.a.				**max. 40**
		Mehrweg Verpackungen	Mehrwegverpackungen unterstützen die Reduktion von Einwegabfällen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der eingesetzten Mehrwegverpackungen - Übersicht nachhaltiger Maßnahmen im Take-away- oder Lieferbereich **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantendokumentationen - Produktinformationen - Einkaufsunterlagen Verpackungskonzepte **2. Sichtprüfung** - Mehrwegverpackungen sind im Betrieb im Einsatz - Mehrwegsysteme sind im Ausgabe- oder Lieferbereich vorhanden - Mehrwegverpackungen werden aktiv angeboten oder genutzt	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Recyclebare Verpackungen	Recyclebare Verpackungen unterstützen die Rückführung von Materialien in den Wertstoffkreislauf. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise zur Recyclebarkeit der eingesetzten Verpackungen - Übersicht nachhaltiger Maßnahmen im Take-away- oder Lieferbereich **Potenzielle Nachweise:** - Produktinformationen - Herstellerangaben - Lieferantendokumentationen - Verpackungskonzepte **2. Sichtprüfung** - Recyclebare Verpackungen sind im Einsatz - Verpackungen weisen entsprechende Kennzeichnungen auf - Verpackungslösungen sind im Ausgabe- oder Lieferbereich vorhanden	x	x		10
		Kompostierbare Verpackungen	Kompostierbare Verpackungen können zur Reduktion nicht verwertbarer Verpackungsabfälle beitragen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise zur Kompostierbarkeit der eingesetzten Verpackungen - Übersicht nachhaltiger Maßnahmen im Take-away- oder Lieferbereich **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate - Produktinformationen - Herstellerangaben - Verpackungskonzepte **2. Sichtprüfung** - Kompostierbare Verpackungen sind im Einsatz - Verpackungen weisen entsprechende Kennzeichnungen auf - Verpackungslösungen sind im Ausgabe- oder Lieferbereich vorhanden	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Die Vermeidung von Verpackungsmüll auf diesem Wege wird aktiv kommuniziert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Kommunikationsmaßnahmen zur Vermeidung von Verpackungsmüll - Hinweise auf nachhaltige Verpackungslösungen oder Mehrwegsysteme **Potenzielle Nachweise:** - Aushänge - Websiteinhalte - Social-Media-Beiträge - Informationsmaterialien **2. Sichtprüfung** - Hinweise zur Vermeidung von Verpackungsmüll sind für Gäste sichtbar angebracht - Informationen zu Mehrweg- oder nachhaltigen Verpackungslösungen sind vorhanden	x	x		5
Z	**4.13.**	**Im Betrieb sind die Speisekarten aus den folgenden Materialien**	n.a.				**max. 20**
		Recycling-Papier	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise zur Verwendung von Recyclingpapier für Speisekarten **Potenzielle Nachweise:** - Produktinformationen - Einkaufsunterlagen - Lieferantendokumentationen **2. Sichtprüfung** - Speisekarten aus Recyclingpapier sind im Einsatz - Hinweise oder Kennzeichnungen zu Recyclingpapier sind vorhanden	x	x		10
		Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf einer Kreidetafel dargestellt	**Sichtprüfung** - Tagesmenüs oder Tagesgerichte werden auf Kreidetafeln oder vergleichbaren wiederverwendbaren Tafeln dargestellt - Aktualisierungen erfolgen ohne Einwegdrucke		x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ausschließlich digital	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: . Beschreibung der digitalen Bereitstellung von Speisekarten **Potenzielle Nachweise:** - Screenshots - Website- oder App-Darstellungen - QR-Code-Lösungen **2. Sichtprüfung** - Speisekarten werden ausschließlich digital bereitgestellt - Digitale Zugriffsmöglichkeiten für Gäste sind vorhanden	x	x		20
	4.14.	**Der Betrieb verwendet in den folgenden Bereichen Produkte aus Recyclingpapier aus nachhaltiger Forstwirtschaft**	n.a.				**max. 30**
		Gesamter Betrieb	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Verwendung von Recycling - oder Nachhaltigkeitszertifikat für Papier im gesamten Betriebsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Recyclingpapierprodukte mit Zertifikat im gesamten Betriebsbereich **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** FSC Recycled, Blauer Engel, EU Ecolabel, Cradle to Cradle Certified, PEFC Recycled, o.ä.	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Speisekarten & Aushänge	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Verwendung von Recycling - oder Nachhaltigkeitszertifikat für Papier von Speisekarten oder Aushängen **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Recyclingpapierprodukte mit Zertifikat in Sanitärräumen oder Lager **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** FSC Recycled, Blauer Engel, EU Ecolabel, Cradle to Cradle Certified, PEFC Recycled, o.ä.	x	x		10
		Sanitärräume	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Verwendung von Recycling - oder Nachhaltigkeitszertifikat für Papier in Sanitärräumen **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Recyclingpapierprodukte mit Zertifikat in Sanitärräumen oder Lager **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** FSC Recycled, Blauer Engel, EU Ecolabel, Cradle to Cradle Certified, PEFC Recycled, o.ä.	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Küche	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Verwendung von Recycling - oder Nachhaltigkeitszertifikat für Papier in der Küche **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Recyclingpapierprodukte mit Zertifikat in der Küche oder im Lager **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** FSC Recycled, Blauer Engel, EU Ecolabel, Cradle to Cradle Certified, PEFC Recycled, o.ä.	x	x		10
		Büro	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Verwendung von Recycling - oder Nachhaltigkeitszertifikat für Papier in Büroräumen **Potenzielle Nachweise:** - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Recyclingpapierprodukte mit Zertifikat in Büroräumen/Rezeption oder Lager **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** FSC Recycled, Blauer Engel, EU Ecolabel, Cradle to Cradle Certified, PEFC Recycled, o.ä.	x	x		10
	4.15.	**Der Betrieb setzt folgende Maßnahmen zur Senkung des Papierverbrauchs um**	Zur Erfüllung des Kriteriums müssen mindestens fünf der folgenden Teilkriterien nachweislich erfüllt sein. Die Auswahl der Teilkriterien ist nicht vorgegeben.				**max. 50**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Der Betrieb setzt auf papierlose Prozesse im gesamten Betrieb	**Sichtprüfung** - Keine oder nur sehr begrenzte Verwendung von Papierdokumenten im Betrieb - Kein übermäßiger Papiervorrat oder hohe Lagerbestände an Druckmaterialien im Betrieb - Überwiegende bis ausschließliche Nutzung digitaler Tools und Geräte anstatt Papier im Betrieb		x		50
		Software zum Speisenmanagement ist vorhanden und wird umfassend genutzt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der eingesetzten Speisenmanagement-Software - Übersicht der genutzten Funktionen oder Einsatzbereiche **Potenzielle Nachweise:** - Systemübersichten - Lizenznachweise - Screenshots - Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Speisenmanagement-Software ist im Betrieb im Einsatz - Relevante Funktionen werden aktiv genutzt	x	x		10
		Der Einkauf findet ausschließlich digitalisiert statt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung digitaler Einkaufsprozesse - Nutzung digitaler Bestell- oder Warenwirtschaftssysteme **Potenzielle Nachweise:** - Prozessbeschreibungen - Screenshots - Systemübersichten - Digitale Bestellnachweise	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Die Lieferanten werden angehalten, Werbeangebote ausschließlich online zuzuschicken	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben oder Kommunikation an Lieferanten zur digitalen Zusendung von Werbeangeboten **Potenzielle Nachweise:** - E-Mail-Kommunikation - Lieferantenrichtlinien - Einkaufsrichtlinien **2. Sichtprüfung** - Werbeangebote liegen überwiegend digital und nicht in Papierform vor	x	x		5
		Angebote werden online zugeschickt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über online Angebotsversendung **Potenzielle Nachweise:** - E-Mail-Vorlagen oder PDF-Angebote - Screenshots aus digitalem Buchungs- oder Angebotssystem der online Angebotsversendung - Interne Arbeitsanweisungen zur Online-Kommunikation mit Gästen **2. Sichtprüfung** - Digitales Buchungs- oder Angebotssystem	x	x		5
		Reservierungsbestätigungen werden online zugeschickt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über online Reservierungsbestätigung **Potenzielle Nachweise:** - E-Mail-Vorlagen oder PDF-Angebote - Screenshots aus digitalem Buchungs- oder Angebotssystem der online Reservierungsbestätigung - Interne Arbeitsanweisungen zur Online-Kommunikation mit Gästen **2. Sichtprüfung** - Digitales Buchungs- oder Angebotssystem	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Rechnungen werden online zugeschickt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über online Rechnungsversand **Potenzielle Nachweise:** - E-Mail-Vorlagen oder PDF-Angebote - Screenshots aus digitalem Buchungs- oder Angebotssystem des online Rechnungsversands - interne Arbeitsanweisungen zur Online-Kommunikation mit Gästen 2**. Sichtprüfung** - Digitales Buchungs- oder Angebotssystem	x	x		5
		Es erfolgt eine elektronische Ablage von Vorgängen	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur elektronischen Ablage von Vorgängen **Potenzielle Nachweise:** - Screenshots aus digitaler Betriebsoftware - Interne Arbeitsanweisungen **2. Sichtprüfung** - Digitale Betriebsoftware	x	x		5
		Alle Mitarbeitenden haben Zugriff auf die für sie relevanten digitalen Informationen	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der digitalen Informationsbereitstellung für Mitarbeitende - Definition von Zugriffswegen oder Zuständigkeiten - Übersicht der bereitgestellten Informationen oder Systeme **Potenzielle Nachweise:** - Prozessbeschreibungen - Zugriffsregelungen - Schulungsunterlagen - Screenshots oder Systemübersichten **2. Sichtprüfung** - Mitarbeitende haben Zugriff auf relevante digitale Informationssysteme - Relevante Informationen sind digital verfügbar und zugänglich	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Printprodukte (z.B. Speisekarten) sind online verfügbar	**Sichtprüfung** - Printprodukte inklusive Verweis zum online Angebot (z.B. QR Codes) - Informationen der Printprodukte auf Betriebwebsite		x		5
		Die Mitarbeitenden werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Vermeidung von Papier durch Mitarbeitende **Potenzielle Nachweise:** - Informationsmaterial für Mitarbeitende - Schulungsmaterial für Mitarbeitende **2. Sichtprüfung** - Informationsmaterial zur Vermeidung von Drucken	x	x		5
		Email-Signatur mit z.B. „Thinking before printing“ ist eingerichtet	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - „Thinking before printing“ Signatur in Emails **Potenzielle Nachweise:** - E-Mail-Vorlagen oder versendete Mails	x			5
		Intern werden Schmierpapier / Recyclingpapier bevorzugt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben oder Hinweise zur bevorzugten Nutzung von Schmier- oder Recyclingpapier - Beschreibung interner Beschaffungs- oder Nutzungsrichtlinien **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Bestellübersichten - Betriebsrichtlinien - Lieferdokumentationen **2. Sichtprüfung** - Schmierpapier oder Recyclingpapier wird im Arbeitsalltag genutzt - Recyclingpapier ist in relevanten Arbeitsbereichen vorhanden	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	4.16.	**Bei notwendiger Verwendung von schadstoffhaltigen Stoffen (Pestizide, Chemikalien) ist deren Handhabung dokumentiert und werden diese gesonders gelagert.**	Schadstoffe sind Stoffe oder Chemikalien, die bei unsachgemäßem Einsatz oder hoher Konzentration schädliche Wirkungen auf Mensch, Tier, Pflanzen und Umwelt haben können. Dazu gehören unter anderem: Pestizide, Farben, Lacke, Chemikalien, Schwermetalle, flüchtige organische Verbindungen (VOC).				**max. 40**
		Bestandsaufnahme von Schadstoffen erfolgt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung von Schadstoffen im Betrieb der letzten 12 Monate **Potenzielle Nachweise:** - Inventarlisten der gelagerten Materialien mit Verwendungszweck - Gefahrstoffverzeichnis oder -kataster	x			10
		Nicht vermeidbare Chemikalien werden ordnungsgemäß gelagert und gehandhabt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über ordnungsgemäße Lagerung und Handhabung von nicht vermeidbaren Chemikalien **Potenzielle Nachweise:** - Informationsmaterial für Mitarbeitende - Schulungsmaterial für Mitarbeitende - Dokumentation zur Schulung für Mitarbeitende - Inventarlisten der gelagerten Chemikalien mit Verwendungszweck **2. Sichtprüfung** - Gut belüftetes, verschlossenes und mit Gefahrstoffkennzeichnungen versehenes Chemikalienlager im Betrieb - Geeigneten Behältnissen und sichere Lagerung von Chemikalien im Betrieb (z. B. Auffangwannen, getrennte Lagerung) - Sichtbare Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen im Betrieb - Verfügbarkeit und Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung für Mitarbeitende im Betrieb - Notfallausrüstung im Betrieb (z. B. Augenspülstation, Feuerlöscher)	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Es werden Produkte verwendet, die natürliche (pflanzliche), biologische und biologisch abbaubare Substanzen enthalten.	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über den Einsatz von natürlichen und biologisch abbaubaren Substanzen - Produkte mit natürlichen, biologisch abbaubaren und ökologischen Zertifizierungen gekauft und verwendet, z. B. GOLS (Global Organic Latex Standard), TÜV Austria (OK Compost Industrial/Home) **Potenzielle Nachweise:** - Produktdatenblätter - Zertifikate - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **Akzeptierte Zertifizkate:** EU Ecolabel, Blue Angel, Cradle to Cradle Certified, GOLS (Global Organic Latex Standard), OK Compost Industrial/Home o.ä. **2. Sichtprüfung** - Reinigungsmittel, Farben, Pflegeprodukte mit Umweltzeichen oder „biologisch abbaubar“-Kennzeichnung - Natürliche Pflege- oder Reinigungsmittel (z. B. Essigreiniger, Seifen auf Pflanzenbasis) - Keine oder deutlich reduzierte Verwendung herkömmlicher aggressiver Chemikalien	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ein Mitarbeiter ist für die ordnungsgemäße Nutzung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien verantwortlich	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Benennung eines verantwortlichen Mitarbeiters mit Aufgabenbeschreibung - Nachweis über Schulung oder Qualifikation in Bezug auf Chemikalienhandhabung **Potenzielle Nachweise:** - Schulungszertifikate oder Teilnahmebestätigungen zur Gefahrstoffschulung - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10
	4.17.	**Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um die Verschmutzung durch Lärm, Licht, Abfluss, Erosion, ozonabbauende Stoffe sowie Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigung zu minimieren**	Teilkriterien sind jeweils nur erfüllt, wenn die Maßnahme nicht bereits an anderer Stelle geprüft ist.				**max. 30**
		Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Lärmbelästigung im Betrieb an	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Minimierung von Lärmbelästigung im Betrieb **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Lichtverschmutzung im Betrieb an	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Minimierung von Lichtverschmutzung im Betrieb **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Verschmutzung durch Abwasser im Betrieb an	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Minimierung von Verschmutzung durch Abfluss im Betrieb Po**tenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Verschmutzung durch ozonabbauende Stoffe an	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Minimierung ozonabbauender Stoffeim Betrieb **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Der Betrieb wendet Praktiken zur Minimierung von Luftverschmutzung an	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Minimierung der Luftverschmutzung im Betrieb. **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
	4.18.	**Der Betrieb ergreift weitere Maßnahmen zur kontinuierlichen Verringerung von Abfall**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung von Abfall. **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung von Abfall. **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur kontinuierlichen Verringerung von Abfall. **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
Kernbereich: Diversität und kulturelles Erbe							
	5.1.	**Folgende Maßnahmen werden im Sinne der Biodiversität vom Betrieb bei der Warenbeschaffung und beim Speisenangebot umgesetzt**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Typische Speisen der Region sind Teil des Angebots	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweise über regionale oder regionaltypische Speisen im Angebot - Beschreibung regionaler Bestandteile des Speisenangebots **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Menüpläne - Produkt- oder Herkunftsübersichten **2. Sichtprüfung** - Regionale Speisen sind im Speisenangebot erkennbar gekennzeichnet - Regionaltypische Gerichte werden aktiv angeboten	x	x		5
		Eigener Kräutergarten oder Naschgarten ist vorhanden	**Sichtprüfung** - Hochbeet, mind. fünf Blumenkübel oder mind. 2 m² Fläche vorhanden - Mindestens fünf verschiedene Kräuter sichtbar angepflanzt		x		5
		Nutzung der eigenen Kräuter bei der Speisenprodkution	Voraussetzung: Kriterium 5.1 „Eigener Kräutergarten ist vorhanden“ ist erfüllt. **Sichtprüfung** - Nutzung der eigenen Kräuter in der Gastronomie erkennbar (z. B. in der Küche, bei Speisen oder Getränken)		x		5
		Der Betrieb verfügt über eine eigene Streuobstwiese	**Sichtprüfung** - Vorhandensein einer Streuobstwiese auf dem Betriebsgelände - Mischung verschiedener Obstbäume erkennbar (mindestens 3 unterschiedliche Arten, z. B. Apfel, Birne, Kirsche) - Fläche erkennbar gepflegt und ökologisch nutzbar		x		5
	5.2.	**Folgende Maßnahmen zur Förderung der Insektenfreundlichkeit werden im Sinne der Biodiversität vom Betrieb umgesetzt**	n.a.				**max. 20**
		Eigene BienenBetriebs/Nisthilfen sind vorhanden	**Sichtprüfung** -Vorhandensein der Bienenhotels/Nisthilfen vor Ort - Mindestgröße 50 × 50 cm		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Unterstützung eines regionalen Imkers	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Zusammenarbeit mit einem regionalen Imker - Angaben zur Honigproduktion (z. B. Menge, Häufigkeit) **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag oder Vereinbarung mit Imker - Rechnungen - Lieferscheine **2. Sichtprüfung** - Vorhandensein von Honigprodukten im Betrieb - Hinweise auf die Partnerschaft mit Imker sichtbar (z. B. Etiketten, Betriebskommunikation)	x	x		5
		Anlegen von Blühstreifen rund um den Betrieb	**Sichtprüfung** - Überprüfung vor Ort, ob Blühstreifen auf dem Betriebsgelände angelegt wurden. - Kontrolle, ob die Pflanzenarten in den Blühstreifen bienenfreundlich sind (z. B. durch Identifizierung der Pflanzarten -z.B. Lavendel, Kornblume, Ringelblume, Sonnenblume, Bienenweide, Wildflieder, Thymian, Salbei, Färberkamille, Rosen.) - Fotos der Blühstreifen, die die bepflanzte Fläche und die Artenvielfalt dokumentieren		x		5
		Verwendung inländischer und einheimischer Sträucher und Bäume im Garten	**Sichtprüfung** - Überprüfung vor Ort, ob einheimische Pflanzen auf dem Betriebsgrundstück verwendet werden (z. B. durch einfaches Erkennen der Pflanzenarten oder durch Nachschlagen von gängigen einheimischen Pflanzenarten). - Einheimische Blumen (Bienenfreundlich und pflegeleicht): Kornblume, Margerite, Wilde Möhre, Klatschmohn, Glockenblume, Heidenelke, Salbei, Echter Thymian, Ringelblume, Baldrian		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Insektenfreundliche Außenbeleuchtung	Insektenfreundliche Außenbeleuchtung bezieht sich auf Lichtquellen, die für Insekten möglichst wenig störend sind. Hierzu gehören warmweiße LEDs, die einen geringen Anteil an UV-Licht emittieren und damit weniger Insekten anziehen als kaltes oder blaues Licht. **Sichtprüfung** - Außenbeleuchtung ist insektenfreundlich gestaltet - Verwendung von warmweißem oder gelblichem Licht (< 3.000 Kelvin) - Lampen sind nach unten gerichtet und vermeiden Streulicht in die Umgebung - Leuchten sind vorzugsweise abgeschirmt oder mit Bewegungsmeldern versehen		x		5
		Natürliche Schädlingsbekämpfung wird bevorzugt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der eingesetzten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung - Darstellung, dass natürliche Methoden (z. B. Nützlinge, biologische Präparate, mechanische Fallen, Verzicht auf chemische Pestizide) bevorzugt werden **Potenzielle Nachweise:** - Schädlingsbekämpfungs- oder Hygienepläne - Verträge mit Dienstleistern - interne Anweisungen zur Schädlingsbekämpfung **2. Sichtprüfung** - Vorhandensein natürlicher Maßnahmen vor Ort erkennbar (z. B. Insektenhotels, mechanische Fallen, Nistkästen, Kräuteranbau zur Schädlingsabwehr)	x	x		5
	5.3.	**Folgende allgemeine Maßnahmen im Sinne der Biodiversität vom Betrieb umgesetzt**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Artenreich bepflanzte Wand in einem der Bereiche (Eingangsbereich, Speisesaal etc.),	**Sichtprüfung** - Vorhandensein einer bepflanzten Wand in Lobby, Restaurant oder Tagungsräumen - Kontrolle, ob die Wand mit einer Vielzahl von Pflanzenarten bepflanzt ist (mindestens fünf verschiedene Arten). - Pflanzliste der verwendeten Arten, die die Vielfalt der Bepflanzung belegen		x		5
		Die Begrünung der Dächer ist, falls vorhanden, biodiversitätsfreundlich	**Sichtprüfung** - Vorhandensein einer Dachbegrünung - Nutzung unterschiedlicher Pflanzenarten (mindestens 5) erkennbar - Bepflanzung unterstützt Biodiversität (z. B. Wildblumen, Kräuter, Gräser, heimische Stauden) - Pflegezustand und ökologische Funktion erkennbar (z. B. Lebensraum für Insekten, Wasserrückhalt)		x		5
		Finanzielle Unterstützung von geschützten Gebieten oder Naturschutzprojekten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Angaben zu den unterstützten Projekten oder Gebieten - Beschreibung der Art der Unterstützung (z. B. Spende, Patenschaft, Mitgliedsbeitrag) - Zeitraum und Höhe der Unterstützung **Potenzielle Nachweise:** - Spendenquittungen - Verträge oder Vereinbarungen mit Naturschutzorganisationen - Zahlungsbelege - Mitgliedsbescheinigungen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Naturnahe Gestaltung von Teilen des Geländes	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Angaben zu den unterstützten Projekten oder Gebieten - Beschreibung der Art der Unterstützung (z. B. Spende, Patenschaft, Mitgliedsbeitrag) - Zeitraum und Höhe der Unterstützung **Potenzielle Nachweise:** - Spendenquittungen - Verträge oder Vereinbarungen mit Naturschutzorganisationen - Zahlungsbelege - Mitgliedsbescheinigungen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Erhalt oder Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche	Wenn durch das Bauprojekt oder andere Tätigkeiten eine Fläche versiegelt wurde (z. B. durch Gebäude, Parkplätze oder asphaltierte Flächen), muss der Betrieb Maßnahmen ergreifen, um diese Störung des natürlichen Ökosystems zu kompensieren. Dies kann durch den Erhalt bestehender, natürlicher Lebensräume oder durch die Renaturierung von Flächen, die zuvor stark verändert oder versiegelt waren, geschehen. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der versiegelten Flächen (Art, Größe, Lage) - Darstellung der ergriffenen Kompensationsmaßnahmen (z. B. Renaturierung von Uferzonen, Anlegen von Blühwiesen, Aufforstung, Kooperation mit Naturschutzprojekten) - Angaben zu Umfang, Zeitraum und Verantwortlichkeit der Maßnahmen **Potenzielle Nachweise:** - Dokumentation über versiegelte Flächen - Maßnahmenplan mit Kompensationsflächen - Verträge oder Vereinbarungen mit Naturschutzorganisationen **2. Sichtprüfung** - Überprüfung vor Ort, wenn Kompensationsmaßnahmen direkt auf dem Betriebsgelände umgesetzt wurden (z. B. Renaturierungsflächen, Blühwiesen, Entsiegelungsprojekte)	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Interessierte haben die Möglichkeite, sich finanziell an Biodiversitätsinitiativen zu beteiligen (z.B. durch Bienenpatenschaften, Baumpflanzaktionen)	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der angebotenen Beteiligungsmöglichkeiten für Gäste - Darstellung, an welche Initiativen die Mittel fließen **Potenzielle Nachweise:** - Informationsmaterialien (Flyer, Aushang, Webiste) - Kommunikationsnachweise (Website, Social Media, Gästemails) - Kooperationsvereinbarungen mit Biodiversitätsprojekten **2. Sichtprüfung** - Vorhandensein von Spendenboxen, Hinweisen oder Flyern im Betrieb	x	x		5
		Partnerschaft mit einem Naturpark oder einem ähnlichen Betrieb	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der betrieblichen Grundsätze zum Umgang mit Wild- und Haustieren **Potenzielle Nachweise:** - interne Richtlinien oder Hausordnung - Informationsmaterialien für Gäste **2. Sichtprüfung** - Keine Anzeichen für Ausstellung, Verkauf, Zucht oder Haltung von Wildtieren im Betrieb - Artgerechte Unterbringung und Pflege vorhandener Haustiere oder Nutztiere erkennbar	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	5.4.	**Mitarbeiter werden über den Umgang mit lokalen Gegebenheiten, öffentlichen Räumen und/oder gesellschaftlichen Normen des Umfelds informiert.**	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Partnerschaft mit Naturpark oder vergleichbarer Institution - Darstellung der Ziele und Art des Beitrags (z. B. finanzielle Unterstützung, gemeinsame Projekte, Kommunikation) **Potenzielle Nachweise:** - Kooperationsvertrag oder Vereinbarung - Projektberichte oder Nachweise über gemeinsame Aktivitäten - Kommunikationsmaterialien (z. B. Website, Flyer, Newsletter) **2. Sichtprüfung** - Hinweise auf die Partnerschaft im Betrieb sichtbar (z. B. Infotafeln, Flyer, Speisekarten)	x	x		**max. 20**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis, dass Mitarbeiter über den Umgang mit lokalen Gegebenheiten, öffentlichen Räumen und/oder gesellschaftlichen Normen des Umfelds informiert werden - Inhalte sind standortspezifisch definiert **Potenzielle Nachweise:** - Schulungsunterlagen - Aushänge oder Infomaterial - Mitarbeiter-Newsletter/Handbuch	x			20
	5.5.	**Der Betrieb unterstützt lokale Unternehmen bei der Entwicklung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen, die auf der Natur, Geschichte und Kultur der Region basieren**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung, wie lokale Unternehmen unterstützt werden (z. B. Kooperationen, Vertrieb, Marketingunterstützung, gemeinsame Produktentwicklung) - Darstellung, dass diese Produkte/Dienstleistungen Bezug zu Natur, Geschichte oder Kultur der Region haben - Angaben zu Zielgruppen (Gäste, Lieferanten, Partner) **Potenzielle Nachweise:** - Kooperationsvereinbarungen - Projekt- oder Maßnahmenberichte - interne Programme oder Kommunikationsmaterialien (z. B. Flyer, Website)	x			20
Kernbereich: Einkauf							
Z	**6.1.**	**Der Betrieb hat eine Einkaufspolitik, die ökologisch nachhaltige Lieferanten und Produkte bevorzugt**	n.a.				**max. 100**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung ökologischer Kriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Beschreibung der bevorzugten Berücksichtigung nachhaltiger Lieferanten und Produkte **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Nachhaltigkeitsleitlinien - Lieferantenkodizes - Beschaffungsrichtlinien	x			40
		Die Einkaufspolitik deckt sowohl Verbrauchsmaterialien als auch Einrichtung, Speisen & Getränke	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der von der Einkaufspolitik abgedeckten Beschaffungsbereiche - Berücksichtigung von Verbrauchsmaterialien, Einrichtung sowie Speisen und Getränken innerhalb der Einkaufspolitik	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
			Potenzielle Nachweise: - Einkaufsrichtlinien - Beschaffungsübersichten - Nachhaltigkeitsleitlinien - Warengruppenübersichten				
		Die Einkaufspolitik behandelt die folgenden Grundsätze (Überschrift)	n.a.				
		Ökologisch-orientierter Einkauf	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung ökologischer Grundsätze innerhalb der Einkaufspolitik - Berücksichtigung nachhaltigkeitsbezogener Kriterien im Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Nachhaltigkeitsleitlinien - Lieferantenanforderungen	x			10
		Pflanzenbasierter Einkauf	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung pflanzenbasierter Einkaufsgrundsätze innerhalb der Einkaufspolitik - Beschreibung pflanzenbasierter Einkaufsanteile oder Produktgruppen **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Produktlisten - Lieferantenübersichten	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Berücksichtigung regionaler Produzenten und Lieferanten (Umkreis ≤ 100 km zum Standort)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung regionaler Beschaffungskriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Übersicht regionaler Produzenten oder Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenlisten - Einkaufsunterlagen - Herkunftsnachweise	x			10
		Berücksichtigung saisonaler Produkte (auch aus geschütztem Anbau, aber ohne Beheizung)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung saisonaler Beschaffungskriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Berücksichtigung saisonaler Produkte innerhalb der Einkaufs- oder Speisenplanung **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufslisten - Saisonkalender - Speisepläne	x			10
		Einkauf von Fair-Trade-Produkten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung von Fair-Trade-Kriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Berücksichtigung von Fair-Trade-Produkten im Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate - Einkaufsunterlagen - Lieferantendokumentationen	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Berücksichtigung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes LkSG	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Berücksichtigung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes innerhalb der Einkaufspolitik - Beschreibung der Berücksichtigung von Sorgfaltspflichten in der Lieferkette **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Lieferantenkodizes - Risikoanalysen	x			10
		Palmöl- und Kokosnussölfreier Einkauf Gentechnik-freier Einkauf	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung palmöl- und kokosnussölfreier Beschaffung innerhalb der Einkaufspolitik - Vorgaben oder Nachweise zum palmöl- und kokosnussölfreien Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Produktlisten - Zutatenlisten - Lieferantendokumentationen	x			10
		Einkauf von überwiegend ungehärteten Fetten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung entsprechender Beschaffungskriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Übersicht eingesetzter Fette und Öle **Potenzielle Nachweise:** - Produktinformationen - Zutatenlisten - Einkaufsunterlagen	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Gentechnik-freier Einkauf	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung gentechnikfreier Beschaffung innerhalb der Einkaufspolitik - Nachweise zum gentechnikfreien Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate - Produktkennzeichnungen - Lieferantenerklärungen	x			10
		Tierwohl-orientierter Einkauf	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung tierwohlbezogener Kriterien innerhalb der Einkaufspolitik - Berücksichtigung von Tierwohlkriterien im Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate - Lieferantennachweise - Einkaufsrichtlinien	x			10
		Vermeidung von Verpackungsabfällen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung von Maßnahmen zur Verpackungsvermeidung innerhalb der Einkaufspolitik - Maßnahmen zur Reduktion von Verpackungsabfällen im Einkauf **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinien - Lieferantenvereinbarungen - Verpackungskonzepte	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Sonstige (...)	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zu einem weiteren in der Einkaufspolitik enthaltenen Grundsatz **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufsrichtlinie	x			10
	6.2.	**Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt aus regionalem Anbau sowie regionaler Produktion (Umkreis ≤ 100 km zum Standort)**	Als Lieferant gilt der letzte Lieferant der Lieferkette zum Betrieb. 100 km beziehen sich auf gefahrene Kilometer.				**max. 60**
		Ja und zwar zu: (Überschrift)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller Lieferanten der letzten 12 Monate - Standort aller Lieferanten - Entfernung zum Betriebsstandort aller Lieferanten - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anzahl oder Umsatz regionaler Lieferanten für F&B Produkte/Gesamtanzahl oder -umsatz von Lieferanten für F&B Produkte x 100 **Potenzielle Nachweise** - Lieferantenübersicht - Dokumentation der Berechnung	x			
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			40
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			60

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	6.3.	**Der Einkauf aller Lebensmittel stammt aus ökologischem Landbau**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Lebensmittel der letzten 12 Monate - Ausgaben (Euro) oder Gewicht (Kg) - Angaben zu ggfs. vorhanden Bio Zertifikaten - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Ausgabe eingekaufter bio-zertifizierter Lebensmittel/Gesamtausgabe eingekaufter Lebensmittel x 100 oder Gewicht eingekaufter bio-zertifizierter Lebensmittel/Gesamtgewicht eingekaufter Lebensmittel x 100 **Potenzielle Nachweise:** - Übersicht eingekaufte Lebensmittel - Dokumentation der Berechnung **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** MSC, Naturland Wildfisch				**max. 60**
		Ja und zwar zu: (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			40
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			60

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	6.4.	**Der Betrieb bezieht Obst von Streuobstwiesen**	Eine Streuobstwiese ist eine extensiv bewirtschaftete Fläche mit verstreut stehenden Obstbäumen verschiedener Arten und Sorten, die einen wichtigen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten bietet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Bezug von Produkten aus Streuobstwiesen - Beschreibung der Herkunft oder Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenbestätigungen - Produktkennzeichnungen - Zertifikate regionaler Streuobst-Initiativen - Herkunftsnachweise - Bio- oder Streuobst-Siegel				**max. 40**
		Ja und zwar zu: (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			10
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			25
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			40

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	6.5.	**Der Betrieb bietet folgende regionale (im Umkreis von ≤ 100km produzierte) Getränke an**	100 km beziehen sich auf gefahrene Kilometer. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der Getränke-Lieferanten der letzten 12 Monate - Angabe des Produktionsstandorts (≤ 100 km Umkreis) - Zuordnung der Getränke in die Kategorien (Wasser, Saft, Bier, Wein, Spirituosen) **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenübersicht mit Standorten - Getränkekarten mit Herkunftsangaben - Rechnungen oder Lieferscheine				**max. 60**
		Regionales Wasser:	Regionales Wasser: mindestens 1 regionales Wasser	x			20
		Regionale Säfte:	Regionale Säfte: mindestens 2 Saft-Sorten	x			20
		Regionales Bier:	Regionales Bier: mindestens 2 Bier-Sorten	x			20
		Regionalen Wein:	Regionaler Wein: mindestens 2 Weine	x			20
		Regionale Spirituosen:	Regionale Spirituosen: mindestens 2 Spirituosen	x			20
Z	**6.6.**	**Der Betrieb bietet kostenfreies Leitungswasser an**	n.a.				**max. 30**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung des Angebots von kostenfreiem Leitungswasser - Angaben zur Bereitstellung für Gäste **Potenzielle Nachweise:** - Getränkekarten - Gästeinformationen - Websiteinhalte **2. Sichtprüfung** - Kostenfreies Leitungswasser wird Gästen angeboten - Entsprechende Hinweise sind im Betrieb sichtbar	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Es stehen Wasserzapfanlagen zur Verfügung	**Sichtprüfung** - Wasserzapfanlagen sind vorhanden - Anlagen sind funktionsfähig und zugänglich		x		10
		Es wird explizit auf Angebot hingewiesen	**Sichtprüfung** - Hinweise zum Angebot von kostenfreiem Leitungswasser sind sichtbar angebracht - Informationen befinden sich z.B. auf Speisekarten, Aushängen oder digitalen Informationsmedien		x		10
Z	**6.7.**	**Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten vegane Speisen und Getränke an**	n.a.				**max. 60**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis veganer Speisen und Getränke im Angebot aller Mahlzeiten - Beschreibung entsprechender Angebotsbestandteile **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Menüpläne - Getränkekarten - Digitale Angebotsübersichten **2. Sichtprüfung** - Vegane Speisen und Getränke sind im Angebot erkennbar vorhanden - Vegane Optionen sind entsprechend gekennzeichnet	x	x		**60**
Z	**6.8.**	**Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten vegetarische Speisen an**	n.a.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis vegetarischer Speisen und Getränke im Angebot aller Mahlzeiten - Beschreibung entsprechender Angebotsbestandteile **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Menüpläne - Getränkekarten - Digitale Angebotsübersichten **2. Sichtprüfung** - Vegetarische Speisen und Getränke sind im Angebot erkennbar vorhanden - Vegetarische Optionen sind entsprechend gekennzeichnet	x	x		40
Z	**6.9.**	**Der Betrieb bietet zu allen Mahlzeiten saisonale Speisen an**	Mindestens 30 % der angebotenen Speisen oder eingesetzten Hauptzutaten sollten saisonal sein				**max. 50**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis saisonaler Speisen und Getränke im Angebot aller Mahlzeiten - Beschreibung entsprechender Angebotsbestandteile **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Menüpläne - Saisonkalender - Einkaufslisten - Dokumentation der Berechnung **2. Sichtprüfung** - Saisonale Speisen und Getränke sind im Angebot erkennbar vorhanden - Saisonale Optionen sind entsprechend gekennzeichnet	x	x		50

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.10.**	**Der Betrieb kauft folgende ökologisch/biologisch zertifizierte Produkte**	Produkte müssen aus verschiedenen Warengruppen stammen (z. B. Lebensmittel, Getränke, Kosmetik, Reinigungsmittel, Non-Food) **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Produkte mit Angabe des Zertifikats - Rechnungen oder Lieferantennachweise mit Siegelkennzeichnung **Potenzielle Nachweise:** - Auflistung der Produktliste mit Zertifikaten **2. Sichtprüfung** - Kontrolle von Stichprobe ausgewählter Produkte vor Ort (z. B. Verpackungskennzeichnung) **Stichprobe:** Wurzel aus der Anzahl der Produkte **Folgende Zertifizierungen/Nachweise sind akzeptiert**: EU Organic Certification, Bioland, Naturland, Demeter, AB (Agriculture Biologique), Soil Association Organic, Bio Austria, Ecocert	x	x		**max. 60**
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10
		Öko/Bio zertifiziertes Produkt	n.a.	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.11.**	**Der Betrieb bevorzugt fair gehandelte Produkte und kauft folgende ein**	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Produkte mit Angabe fair gehandeltes Produkt - Rechnungen oder Lieferantennachweise mit Siegelkennzeichnung **Potenzielle Nachweise:** - Auflistung der Produktliste **2. Sichtprüfung** - Kontrolle von Stichprobe ausgewählter Produkte vor Ort (z. B. Verpackungskennzeichnung) **Stichprobe:** Wurzel aus der Anzahl der Produkte **Folgende Zertifizierungen/Nachweise sind akzeptiert:** Fairtrade International, Fair for Life, Naturland Fair, WFTO (World Fair Trade Organization), Fair Trade USA				**max. 60**
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10
		Fair gehandeltes Produkt	n.a.	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.12.**	**Der Betrieb kauft folgende vegane Produkte als Alternative zu tierischen Produkten**	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Produkte mit Angabe veganes Produkt - Rechnungen oder Lieferantennachweise mit Siegelkennzeichnung **Potenzielle Nachweise:** - Auflistung der Produktliste **2. Sichtprüfung** - Kontrolle von Stichprobe ausgewählter Produkte vor Ort (z. B. Verpackungskennzeichnung) **Stichprobe:** Wurzel aus der Anzahl der Produkte **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** Vegan Society, V-Label , PETA-Approved Vegan, Leaping Bunny, Certified Vegan, EU Organic, o.ä.				**max. 60**
		Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Soja, Linsen)	n.a.	x	x		10
		Getreide und Pseudogetreide (Quinoa, Hirse, Buchweizen, Amaranth)	n.a.	x	x		10
		Quorn	n.a.	x	x		10
		Pflanzendrinks	n.a.	x	x		10
		Sonstiges	n.a.	x	x		10
		Sonstiges	n.a.	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.13**	**Der Betrieb bezieht Fisch aus biologischer Aufzucht und schonenden Fangmethoden zu**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung des eingekauften Fischs der letzten 12 Monate - Ausgaben (Euro) oder Gewicht (Kg) - Angaben zu ggfs. vorhanden Bio Zertifikaten - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Ausgabe eingekaufter bio-zertifizierter Fisch/Gesamtausgabe eingekaufter Fisch x 100 oder Gewicht eingekaufter bio-zertifizierter Fisch/Gesamtgewicht eingekaufter Fisch x 100 **Potenzielle Nachweise:** - Übersicht eingekaufter Fisch - Dokumentation der Berechnung **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** MSC, Naturland Wildfisch **Folgende Zertifizierungen sind nicht akzeptiert:** ASC				**max. 60**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			40
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			60

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.14**	**Der Betrieb bezieht Fleisch und Fleischerzeugnisse aus biologischer oder artgerechter Haltung**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung des eingekauften Fleisches der letzten 12 Monate - Ausgaben (Euro) oder Gewicht (Kg) - Angaben zu ggfs. vorhanden Bio Zertifikaten des Fleischs - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Ausgabe eingekauftes bio-zertifiziertes Fleisch/Gesamtausgabe eingekauftes Fleisch x 100 oder Gewicht eingekauftes bio-zertifiziertes Fleisch/Gesamtgewicht eingekauftes Fleisch x 100 **Potenzielle Nachweise:** - Übersicht eingekauftes Fleisch - Dokumentation der Berechnung **Akzeptierte Zertifikate:** EU-Bio-Siegel, Naturland, Bioland, Demeter				**max. 60**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			40
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			60
Z	**6.15.**	**Der Betrieb bezieht Milchprodukte aus biologischer oder artgerechter Haltung zu**	(EU-Biosiegel, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland)				**max. 60**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			40
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			60
Z	**6.16.**	**Der Betrieb bezieht Weidemilch**	Weidemilch bezeichnet Milch von Kühen, die regelmäßig Zugang zu Weideflächen haben und dort grasen können. Ziel ist eine tiergerechtere Haltung mit Auslauf und Weidegang. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Bezug von Weidemilch-Produkten - Beschreibung der eingesetzten Produkte oder Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Produktkennzeichnungen - Zertifikate (z.B. Pro Weideland, QM+ Weidemilch o.ä.) - Lieferantenbestätigungen - Produktinformationen - Bio- oder Weidemilch-Siegel				**max. 30**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			10
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			20
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.17.**	**Der Betrieb achtet beim Einkauf folgender Produkte auf den Fettgehalt nach DGE-Standard**	Die Orientierung an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) unterstützt eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Speisenzusammensetzung. **Berechnung:** Anteil DGE-konformer Produkte = Anzahl oder Einkaufsmenge DGE-konformer Produkte/Gesamtanzahl oder Gesamteinkaufsmenge der jeweiligen Produktgruppe × 100 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht der eingekauften Produkte (Milchprodukte, Joghurtprodukte etc.) - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung des Anteils DGE-konformer Produkte **Potenzielle Nachweise:** - Einkaufslisten - Produktdatenblätter - Lieferantenunterlagen				**max. 30**
		Milch: 3,5 % Fett i.Tr.	n.a.	x			10
		Joghurt: max. 3,5% Fett i.Tr.	n.a.	x			10
		Quark: max. 20% Fett i.Tr.	n.a.	x			10
		Käse: max. 40% Fett i.Tr.	n.a.	x			10
Z	**6.18.**	**Der Betrieb kauft ausschließlich Eier mit Erfüllung der folgenden Kriterien**	n.a.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bio-zertifiziert	**Beispiele möglicher Zertifizierungen:** - EU-Bio-Siegel - Bioland - Naturland - Demeter **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Einkauf bio-zertifizierter Eier - Beschreibung der eingesetzten Produkte oder Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Produktkennzeichnungen - Zertifikate - Lieferantenbestätigungen - Einkaufsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Bio-zertifizierte Eier sind entsprechend gekennzeichnet - Bio-Siegel oder Produktinformationen sind vorhanden	x	x		40

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bruderhähne	Bruderhahneier sind Eier aus Legehennenbetrieben, in denen auch die männlichen Küken („Bruderhähne“) aufgezogen werden, anstatt sie nach dem Schlüpfen zu töten. **Beispiele möglicher Initiativen oder Kennzeichnungen:** - Bruderhahn Initiative Deutschland - Henne & Hahn - haehnlein - BruderEi - Ökologische Anbauverbände mit Bruderhahn-Konzepten (z.B. Bioland, Naturland, Demeter) **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Einkauf von Eiern aus Bruderhahn-Initiativen - Beschreibung der eingesetzten Produkte oder Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Produktkennzeichnungen - Zertifikate - Lieferantenbestätigungen - Einkaufsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Produkte aus Bruderhahn-Initiativen sind entsprechend gekennzeichnet - Informationen zur Herkunft oder Initiative sind vorhanden	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.19.**	**Die Küche kocht mit frischen Zutaten und verzichtet auf Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, künstlichen Zusätzen und E-Nummern**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingekauften Lebensmittel der letzten 12 Monate - Kennzeichnung der Produkte ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, künstliche Zusätze und E-Nummern Berechnung und Ergebnis: Ausgabe eingekaufte frischen Lebensmittel / Gesamtausgabe Lebensmittel × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Produktlisten / Speiseplan mit eindeutiger Kennzeichnung, welche Lebensmittel frisch sind - Dokumentation der Berechnung				**max. 20**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			10
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			15
		>90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			20
Z	**6.20.**	**Der Anteil am Convenience Food im Betrieb liegt bei höchstens 30%**	Convenience Produkte sind vorgefertigte Lebensmittel, bei welchen der Hersteller bereits bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernommen hat. Convenience Produkte werden in fünf verschiedene Stufen aufgeteilt, wovon die ersten beiden Stufen in die Bewertung fallen. Stufe 1: Das Produkt ist küchenfertig. Es muss folglich nicht mehr zugeschnitten oder portioniert, aber noch gegart und zu Ende vorbereitet werden (gewürzt, paniert etc.); Stufe 2: Das Produkt kann ohne weitere Vorbereitungen gegart, gegrillt, gekocht oder frittiert werden.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung der eingesetzten Lebensmittel/Produkte der letzten 12 Monate - Kennzeichnung der Convenience-Produkte (z. B. Fertiggerichte, Tiefkühlfertigware, vorgefertigte Desserts) Berechnung und Ergebnis: Anzahl Convenience-Produkte / Gesamtanzahl eingesetzter Produkte × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Produkt- und Einkaufslisten mit klar gekennzeichneten Convenience-Produkten **2. Sichtprüfung** - Kontrolle der Lager- und Kühlräume auf Anteil von Convenience-Produkte	x	x		30

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.21.**	**Es werden Vollwert-/Vollkornprodukte als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten**	Vollkornprodukte enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns (Mehlkörper, Keim und Randschichten) Vollwertprodukte bestehen überwiegend aus möglichst wenig verarbeiteten Lebensmitteln und enthalten wertgebende Bestandteile weitgehend vollständig. **Beispiele:** - Vollkornbrot - Vollkornnudeln - Naturreis - Haferflocken - Vollkornmehlprodukte **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Einsatz von Vollwert- oder Vollkornprodukten im Speisenangebot - Übersicht der verwendeten Produkte oder Gerichte **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Rezepturen - Einkaufslisten - Produktinformationen				**max. 20**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		Produktgruppe Obst & Gemüse der Gesamtmenge der jeweiligen Sortimentsgruppe (Überschrift)	n.a.				
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			10
		mehr als 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.22.**	**Es werden alte Sorten (z.B. Mangold) als Bestandteil der angebotenen Gerichte verwendet/angeboten**	Alte Sorten sind traditionelle oder historisch gewachsene Nutzpflanzenarten und -sorten, die heute häufig nur noch eingeschränkt angebaut werden. Sie tragen zur Biodiversität und zum Erhalt genetischer Ressourcen bei. **Beispiele:** - Mangold - Pastinake - Topinambur - Alte Apfel- oder Tomatensorten - Urgetreide wie Emmer oder Einkorn **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Einsatz alter Sorten im Speisenangebot - Übersicht der verwendeten Produkte oder Gerichte **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Rezepturen - Einkaufslisten - Produktinformationen				**max. 20**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		Produktgruppe Obst & Gemüse der Gesamtmenge der jeweiligen Sortimentsgruppe (Überschrift)	n.a.				
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			10
		mehr als 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.23.**	**Der Betrieb hat einen Einkaufs-Beauftragten benannt und dokumentiert (z.B. Organigramm, Stellenbeschreibung), der verantwortlich für die Umsetzung der Einkaufspolitik ist**	n.a.				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Einkaufs-Beauftragten **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10
		Als Hauptfunktion	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Einkaufs-Beauftragten in Hauptfunktion **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			20
		Funktion wird von einer Führungskraft/Fachkraft mit ausgeübt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Einkaufs-Beauftragten in Teilfunktion **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10
	6.24.	**Der Einkauf für andere Verbrauchsmittel (z.B. Servietten, Besteck, Reinigungsmittel) erfolgt bei Lieferanten im Umkreis ≤ 100 km zum Standort**	100 km beziehen sich auf gefahrene Kilometer.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller Lieferanten für Verbrauchsmittel der letzten 12 Monate - Standort aller Lieferanten - Entfernung zum Betriebsstandort aller Lieferanten - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anzahl oder Umsatz regionaler Lieferanten für Verbrauchsmittel / Gesamtanzahl oder -umsatz von Lieferanten für Verbrauchsmittel × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenübersicht - Dokumentation der Berechnung	x			
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis liegt zwischen 30–60 %	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis liegt zwischen 60–90 %	x			30
		mehr als 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis liegt über 90 %	x			40
	6.25.	**Das Waschen von diversen Artikeln (z.B. Servietten, Tücher, Mitarbeiterkleidung) erfolgt bei einer regionalen Wäscherei**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Angaben, ob Wäscherei im Betrieb (hauseigene Wäscherei) oder extern - Standort der externen Wäscherei - Entfernung zum Betriebsstandort **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag oder Rechnung der Wäscherei - Standortnachweis der Wäscherei				**max. 40**
		Hauseigene Wäscherei	Hauseigene Wäscherei	x			40

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		10 km	Wäscherei ≤ 10 km entfernt	x			30
		20 km	Wäscherei ≤ 20 km entfernt	x			20
		30 km	Wäscherei ≤ 30 km entfernt	x			10
		Wäscherei ist nachhaltig zertifiziert	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Gültiges Zertifikat der Wäscherei - Name der Zertifizierung - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Zertifizierungsurkunde der Wäscherei **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** EU Ecolabel, Blauer Engel, ISO 14001, EMAS, Nordic Swan Ecolabel, RAL Gütezeichen „Textilpflege“ in Verbindung mit Umwelt- oder Nachhaltigkeitsnachweisen, Deutsches Institut für Nachhaltigkeit & Ökonomie, o.ä.	x			10
	6.26.	**Der Betrieb achtet bei Kauf/Leasing/Miete auf nachhaltig produzierte Textilien**	n.a.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Tischdecken	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften/leaseten/angemieteten Textilien im Prüfzeitraum - Angabe der eingesetzten Nachhaltigkeitszertifikate oder Nachweise der Rohmaterialien - Darstellung, welche Anteile nachhaltig beschafft wurden **Potenzielle Nachweise:** - Rechnungen oder Lieferscheine mit Zertifikatsangaben - Produkt- oder Lieferantenzertifikate **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** GOTS (Global Organic Textile Standard), OEKO-TEX MADE IN GREEN, EU Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Fairtrade Cotton, IVN Best (Naturtextil), o.ä.	x			10
		Vorhänge	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften/leaseten/angemieteten Textilien im Prüfzeitraum - Angabe der eingesetzten Nachhaltigkeitszertifikate oder Nachweise der Rohmaterialien - Darstellung, welche Anteile nachhaltig beschafft wurden **Potenzielle Nachweise:** - Rechnungen oder Lieferscheine mit Zertifikatsangaben - Produkt- oder Lieferantenzertifikate **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** GOTS (Global Organic Textile Standard), OEKO-TEX MADE IN GREE, EU Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Fairtrade Cotton, IVN Best (Naturtextil), o.ä.	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Berufsbekleidung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften/leaseten/angemieteten Textilien im Prüfzeitraum - Angabe der eingesetzten Nachhaltigkeitszertifikate oder Nachweise der Rohmaterialien - Darstellung, welche Anteile nachhaltig beschafft wurden **Potenzielle Nachweise:** - Rechnungen oder Lieferscheine mit Zertifikatsangaben - Produkt- oder Lieferantenzertifikate **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** GOTS (Global Organic Textile Standard), OEKO-TEX MADE IN GREEN, EU Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Fairtrade Cotton, IVN Best (Naturtextil), o.ä.	x			10
		Stoffservietten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften/leaseten/angemieteten Textilien im Prüfzeitraum - Angabe der eingesetzten Nachhaltigkeitszertifikate oder Nachweise der Rohmaterialien - Darstellung, welche Anteile nachhaltig beschafft wurden **Potenzielle Nachweise:** - Rechnungen oder Lieferscheine mit Zertifikatsangaben - Produkt- oder Lieferantenzertifikate **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** GOTS (Global Organic Textile Standard), OEKO-TEX MADE IN GREEN, EU Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Fairtrade Cotton, IVN Best (Naturtextil), o.ä.	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Reinigungsutensilien	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften/leaseten/angemieteten Textilien im Prüfzeitraum - Angabe der eingesetzten Nachhaltigkeitszertifikate oder Nachweise der Rohmaterialien - Darstellung, welche Anteile nachhaltig beschafft wurden **Potenzielle Nachweise:** - Rechnungen oder Lieferscheine mit Zertifikatsangaben - Produkt- oder Lieferantenzertifikate F**olgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** GOTS (Global Organic Textile Standard), OEKO-TEX MADE IN GREE, EU Ecolabel, Blauer Engel, Cradle to Cradle Certified, Fairtrade Cotton, IVN Best (Naturtextil), o.ä.	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.27.**	**Der Betrieb achtet beim Kauf von Küchenmaterialien auf die Art der darin verarbeiteten Rohmaterialien**	Die Berücksichtigung der eingesetzten Rohmaterialien bei Küchenmaterialien unterstützt einen ressourcenschonenderen und nachhaltigeren Einkauf. **Beispiele möglicher Kriterien:** - Recycelte Materialien - Nachwachsender Rohstoffanteil - Langlebige Materialien - Schadstoffarme Materialien - Kunststoffreduzierte Produkte Dokumentenprüfung Dokumentation inklusive: - Beschreibung nachhaltigkeitsbezogener Kriterien für Küchenmaterialien innerhalb der Einkaufspolitik - Übersicht der eingesetzten Produkte und verwendeten Rohmaterialien **Potenzielle Nachweise:** - Produktinformationen - Lieferantendokumentationen - Einkaufsrichtlinien - Zertifikate				**max. 20**
		Produkt	n.a.	x			10
		Produkt	n.a.	x			10
		Produkt	n.a.	x			10
		Produkt	n.a.	x			10
		Produkt	n.a.	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**6.28.**	**Der Einkauf nachhaltig zertifizierter Produkte in diversen Warengruppen erfolgt**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller eingekauften Produkte (nach Warengruppen) im Prüfzeitraum der letzten 12 Monate - Kennzeichnung, welche Produkte nachhaltig sind - Berechnung und Ergebnis entsprechend: Anzahl nachhaltiger Produkte / Gesamtanzahl eingekaufter Produkte × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenübersicht - Zertifikats- oder Produktnachweise - Dokumentation der Berechnung **Folgende Zertifizierungen sind akzeptiert:** Bio, Fairtrade, FSC, Ecolabel, Cradle to Cradle Certified o.ä.	x			**max. 40**
		Ja, und zwar zu (Überschrift)	n.a.				
		30% bis 60%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 30% - 60%	x			20
		60% bis 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt zwischen 60% - 90%	x			30
		mehr als 90%	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung liegt über 90%	x			40
	6.29.	**Der Betrieb ergreift (weitere) Maßnahmen zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
		Maßnahme […]	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Maßnahme zur Optimierung von Einkaufsprozessen, Stärkung der nachhaltigen Wertschöpfungskette oder dem Einkauf nachhaltiger und veganer Produkte **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmenbeschreibung	x			10
Kernbereich: Regionalität und Mobilität							
	7.1	**Der Betrieb deklariert und informiert über die Herkunft der Produkte auf der Speisekarte/dem Speiseplan**	n.a.				**max. 10**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Speisekarten/Speisepläne mit Herkunftsangaben zu den Hauptzutaten/-produkten **Potenzielle Nachweise:** - Aktuelle Speisekarten und -pläne	x			10
	7.2	**Gäste können im Betrieb regionale/selbsthergestellte Produkte erwerben, welche auf der Kultur, Geschichte und natürlichen Umgebung des Betriebs beruhen**	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung des Bezugs der Produkte zur Kultur, Geschichte oder natürlichen Umgebung des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Auflistung der angebotenen Produkte **2. Sichtprüfung** - Kontrolle des Verkaufsbereichs / Angebots im Betrieb (z. B. Shop, Rezeption, Restaurant)	x	x		**max. 20**
		Regionales/selbsthergestelltes Produkt	n.a.	x	x		5
		Regionales/selbsthergestelltes Produkt	n.a.	x	x		5
		Regionales/selbsthergestelltes Produkt	n.a.	x	x		5
		Regionales/selbsthergestelltes Produkt	n.a.	x	x		5
		Regionales/selbsthergestelltes Produkt	n.a.	x	x		5
	7.3	**Mitarbeiter kennen die Herkunft und Qualität der Produkte und Lieferanten in der Region**	n.a.				**max. 10**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis einer internen Information oder Schulung zu Herkunft und Qualität der regionalen Produkte und Lieferanten **Potenzielle Nachweise:** - Aushänge - Infomaterial für Mitarbeiter - Schulungsunterlagen - Interne Kommunikationsdokumente (z. B. Handbuch, Newsletter)	x			10
	7.4	**Mindestens die Hälfte der Betriebmitarbeiter wohnen in einem Radius von maximal 30 km zum Betrieb**	Die verwendete Mitarbeitendenliste darf nicht älter als 12 Monate sein. 30 km beziehen sich auf gefahrene Kilometer.				**max. 30**
		10km	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anzahl Mitarbeitender mit Wohnort im Umkreis von < 10 km / Gesamtanzahl Mitarbeitender × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Anonymisierte Mitarbeitendenliste (z. B. PLZ) - Dokumentation der Berechnung	x			30
		20km	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anzahl Mitarbeitender mit Wohnort im Umkreis von < 20 km / Gesamtanzahl Mitarbeitender × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Anonymisierte Mitarbeitendenliste (z. B. PLZ) - Dokumentation der Berechnung	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		30km	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anzahl Mitarbeitender mit Wohnort im Umkreis von < 30 km / Gesamtanzahl Mitarbeitender × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Anonymisierte Mitarbeitendenliste (z. B. PLZ) - Dokumentation der Berechnung	x			10
	7.5	**Angaben zur Mobilität der Betriebsmitarbeiter**	n.a.				**max. 40**
		Mindestens 40% der Mitarbeiter kommen zu Fuß/mit dem Fahrrad zur Arbeit	**Berechnung:** Anteil Mitarbeitender zu Fuß/mit Fahrrad = Anzahl Mitarbeitender zu Fuß oder mit Fahrrad/Gesamtanzahl Mitarbeitender × 100 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung - Übersicht der genutzten Mobilitätsformen der Mitarbeitenden **Potenzielle Nachweise:** - Mitarbeitendenbefragungen - Mobilitätsauswertungen - Interne Statistiken	x			20
		Mindestens 40% der Mitarbeiter kommen mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Mitfahrgelegenheiten zur Arbeit	**Berechnung:** Anteil Mitarbeitender mit ÖPNV oder Mitfahrgelegenheiten = Anzahl Mitarbeitender mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Mitfahrgelegenheiten/Gesamtanzahl Mitarbeitender × 100 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung - Übersicht der genutzten Mobilitätsformen der Mitarbeitenden **Potenzielle Nachweise:** - Mitarbeitendenbefragungen - Mobilitätsauswertungen - Interne Statistiken	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	7.6	**Der Betrieb setzt auf physische Barrierefreiheit und die Zugänglichkeit für Menschen mit und ohne Mobilitätseinschränkungen**	n.a.				**max. 50**
		Parkplätze	**Sichtprüfung**: - Stichprobenkontrolle der Parkplätzte **Stichprobe: Wurzel aus der Anzahl aller Parkplätze**		x		10
		Zugang zu öffentlichen Bereichen	**Sichtprüfung**: - Stichprobenkontrolle Zugänge zu öffentlichen Bereichen		x		20
		Klare und akkurate Informationen sind für alle zu jeder Zeit zugänglich	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung, wie Informationen zur Barrierefreiheit bereitgestellt werden (z. B. Website, Gästemappe, Aushänge, digitale Systeme) **Potenzielle Nachweise:** - Gästeinformation (z. B. Website-Auszug, Broschüren, Gästemappe) - Interne Kommunikationsrichtlinien **2. Sichtprüfung** - Kontrolle der Verfügbarkeit und Zugänglichkeit der Informationen vor Ort (z. B. an Rezeption, in Gästemappen, über digitale Infotafeln)	x	x		10
		Die Barrierefreiheit wurde zertifiziert oder von relevanten Nutzergruppen/Experten bestätigt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis einer Zertifizierung (z. B. Reisen für Alle) oder einer schriftlichen Bestätigung der Barrierefreiheit durch relevante Nutzergruppen oder Expert:innen **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikat - Schriftliche Bestätigung durch Behindertenverbände, Selbsthilfegruppen oder Fachstellen **Folgende Zertifikate sind akzeptiert: Reisen für Alle, o.ä.**	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**7.7.**	**Der Betrieb nutzt zur Auslieferung von Essen nachhaltige Transportmittel**	Nachhaltige Transportmittel im Sinne dieses Kriteriums sind unmotorisierte oder elektrisch betriebene Fahrzeuge **Beispiele:** - Fahrrad - Lastenrad - E-Bike - Elektrofahrzeug				**max. 30**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis der eingesetzten nachhaltigen Transportmittel - Beschreibung der genutzten Lieferlogistik oder Dienstleister **Potenzielle Nachweise:** - Eigendokumentation - Fahrzeugübersichten - Bestätigungen von Liefer-Dienstleistern - Verträge oder Leistungsbeschreibungen **2. Sichtprüfung** - Nachhaltige Transportmittel werden für die Auslieferung genutzt - Fahrzeuge oder Transportmittel sind im Betrieb oder Auslieferungsbereich erkennbar vorhanden	x	x		30
Kenbereich: Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung							
Z	**8.1**	**Es ist ein Qualitätsmanagement im Betrieb implementiert**	n.a.				**max. 50**
		Geschäftsprozesse (z.B. Arbeitsanweisungen) und Organisationsstruktur im Betrieb sind in einem Qualitäts-/Nachhaltigkeitshandbuch dokumentiert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Geschäftsprozesse und Organisationsstrukturen in einem Qualitäts-/Managementhandbuch **Potenzielle Nachweise:** - Qualitäts- oder Umwelthandbuch **2. Sichtprüfung** - Qualitäts- oder Umwelthandbuch im Betrieb	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Qualitätszertifizierung nach ISO 9001 liegt vor	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Gültigkeit der Qualitätsmanagementzertifizierung - Name der Zertifizierung "ISO 9001" - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Zertifizierungsurkunde **Folgende Zertifikate sind akzeptiert: ISO 9001**	x			20
		Zertifiziertes Arbeitschutzmanagementsystem nach ISO 45001 liegt vor	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Gültigkeit der Arbeitsschutzmanagementzertifizierung - Name der Zertifizierung "ISO 45001" - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Zertifizierungsurkunde **Folgende Zertifikate sind akzeptiert: ISO 45001**	x			20
		Umweltmanagementzertifizierung nach ISO 14001 liegt vor	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Gültigkeit der Umweltmanagementzertifizierung - Name der Zertifizierung "ISO 14001" - Zertifikats-Identifikationsnummer - Name des Betriebs **Potenzielle Nachweise:** - Zertifizierungsurkunde **Folgende Zertifikate sind akzeptiert: ISO 14001**	x			20
Z	**8.2.**	**Der Betrieb hat die folgenden Stellen benannt und dokumentiert**	n.a.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Einkaufs-Beauftragter	Ein Einkaufsbeauftragter ist eine fachlich verantwortliche Person in einer Organisation, die Beschaffungsprozesse koordiniert und begleitet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Einkaufsbeauftragten - Aufgabenbeschreibung und Verantwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung - Einkaufsrichtlinien - Prozessbeschreibungen	x			10
		CSR-Beauftragter	CSR = Corporate Social Responsibility steht für Nachhaltigkeit im Unternehmensmanagement mit gesellschaftlicher Verantwortung in Bezug auf ökologische und soziale Maßnahmen über gesetzliche Bestimmungen hinaus. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Nachhaltigkeits-/Umwelt-/CSR-Beauftragten Aufgabenbeschreibung und Vernatwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Arbeitssicherheits-Beauftragter	Ein Arbeitssicherheitsbeauftragter ist eine fachlich verantwortliche Person in einer Organisation, die Maßnahmen zur Arbeitssicherheit unterstützt und begleitet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Arbeitssicherheitsbeauftragten - Aufgabenbeschreibung und Verantwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung - Schulungsnachweise - Arbeitsschutzdokumentationen	x			10
		Hygiene-Beauftragter	Ein Hygienebeauftragter ist eine fachlich verantwortliche Person in einer Organisation, die Maßnahmen zur Hygieneplanung, -umsetzung und -überwachung koordiniert und begleitet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Hygienebeauftragten - Aufgabenbeschreibung und Verantwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung - Schulungsnachweise - Hygienekonzepte	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Qualitätsbeauftragter	Ein Qualitätsmanagementbeauftragter ist eine fachlich verantwortliche Person in einer Organisation, die die Planung, Umsetzung und Überwachung von Maßnahmen zum Qualitätsmanagement koordiniert und begleitet. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Offizielle Benennung eines Qulitätsmanagementbeauftragten - Aufgabenbeschreibung und Verantwortungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Organigramm - Tätigkeitsbeschreibung	x			10
	8.3.	**Der Betrieb führt mind. 1x jährlich eine Lieferantenbewertung nach den Kernkriterien Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit durch**	Regional im Sinne dieses Kriteriums: Lieferanten innerhalb ≤ 100 km Zur Erfüllung dieser Maßnahme muss jährlich eine Lieferantenbewertung durchgeführt werden. **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenbewertungen - Bewertungsmatrizen - Einkaufsrichtlinien - Lieferantenübersichten				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		□ Ja, ≥ 50% der Lieferanten sind regional	**Berechnung:** Anteil regionaler Lieferanten = Anzahl regionaler Lieferanten/Gesamtanzahl Lieferanten × 100 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung aller Lieferanten der letzten 12 Monate - Standort aller Lieferanten - Entfernung zum Betriebsstandort aller Lieferanten - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung **Potenzielle Nachweise:** - Lieferantenübersicht - Einkaufsunterlagen - Dokumentation der Berechnung	x			10
		□ Ja, ≥ 50% der Lieferanten arbeiten nach einem Nachhaltigkeitskonzept	Ein Nachhaltigkeitskonzept umfasst definierte ökologische, soziale oder wirtschaftliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen innerhalb des Unternehmens. **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht der Lieferanten mit Nachhaltigkeitskonzept - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung **Berechnung:** Anteil Lieferanten mit Nachhaltigkeitskonzept = Anzahl Lieferanten mit Nachhaltigkeitskonzept/Gesamtanzahl Lieferanten × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsberichte - Lieferantenerklärungen - Zertifikate - Lieferantenübersichten	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		□ Ja, ≥ 50% der Lieferanten sind nachhaltig zertifiziert	**Beispiele möglicher Zertifizierungen:** - Bio-Zertifizierung - Fairtrade - FSC - MSC - EMAS - ISO 14001 **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht nachhaltig zertifizierter Lieferanten - Nachvollziehbares Ergebnis der Berechnung **Berechnung:** Anteil nachhaltig zertifizierter Lieferanten = Anzahl nachhaltig zertifizierter Lieferanten/Gesamtanzahl Lieferanten × 100 **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate - Lieferantenübersichten - Lieferantenerklärungen - Dokumentation der Berechnung	x			10
	8.4	**Lieferanten werden über die Einkaufspolitik, die ökologisch nachhaltige Lieferanten und Produkte bevorzugt, informiert.**	n.a.				**max. 10**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Lieferanteninformation zum gewünschten umweltfreundlichen und ressourcenschonenden Handeln **Potenzielle Nachweise:** - Nachhaltigkeitsleitlinie oder Einkaufspolitik für Lieferanten - Nachhaltigkeitsvereinbarungen oder Verhaltenskodizes für Lieferanten	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**8.5**	**Lieferanten halten die Regeln der Unternehmenspolitik mit sozialen, ökologischen und ethischen Standards des Betriebs ein**	n.a.				**max. 10**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Einhaltung der Regeln des Verhaltenskodexes mit sozialen, ökologischen und ethischen Standards des Betriebs der Lieferanten - Auflistung der Lieferanten mit Bestätigung der Anerkennung dieses Kodex **Potenzielle Nachweise:** - Unterzeichneter Verhaltenskodex durch Lieferanten - Nachweis über Audits oder Überprüfung der Lieferanten in Bezug auf den Kodex - Integrationsnachweis des Kodex in Lieferverträge oder AGB	x			10
Z	**8.6**	**Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess im Betrieb angesehen**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Der Betrieb hat einen Arbeitskreis für Nachhaltigkeit, welcher aktiv Projekte bearbeitet	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Vorhandensein eines Arbeitskreises für Nachhaltigkeit mit aktiven Projekten - Benennung der Mitglieder des Arbeitskreises und Verantwortlichkeiten - Nachweis über regelmäßige Treffen (mind. halbjährlich empfohlen) - Übersicht über bearbeitete oder geplante Projekte **Potenzielle Nachweise:** - Protokolle - Organigramm - Projektübersicht mit Zuständigkeiten und Fortschrittsstand - interne Präsentationen oder Berichte des Arbeitskreises - Maßnahmenplan - Einladungsschreiben oder E-Mail-Verläufe zu den Treffen **2. Sichtprüfung** - Kommunikation zum Arbeitskreis im Betrieb	x	x		10
		Es werden regelmäßig Zierlvereinbarungen mit entsprechenden Deadlines vereinbart	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Festlegung von Nachhaltigkeitszielen oder Maßnahmen - Definition von Verantwortlichkeiten und Deadlines - Nachweis über regelmäßige Überprüfung oder Fortschrittskontrolle P**otenzielle Nachweise:** - Maßnahmenpläne - Zielvereinbarungen - Protokolle - Projektübersichten - interne Berichte oder Präsentationen - Aufgaben- oder Terminübersichten	x			10
Z	**8.7**	**Mitarbeiter/ neue Mitarbeiter erhalten vom Betrieb schriftliche Informationen über nachhaltiges Verhalten in verschiedenen Arbeitsbereichen**	n.a.				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Schriftlicher Information über umweltfreundliche Tipps/Verhalten am Arbeitsplatz **Potenzielle Nachweise:** - Informationsmaterial für Mitarbeitende (Umweltleitfaden, Informationsblatt, Mitarbeitermappe, E-Mails, Screenshots aus dem Intranet) **2. Sichtprüfung** - Informationsmaterial für Mitarbeitende im Betrieb	x	x		20
	8.8	**Der Betrieb setzt Reinigungsmittel kontrolliert ein und betreibt bei Notwendigkeit vorbeugende Schädlingsbekämpfung.**	n.a.				**max. 10**
		Kontrolle der eingesetzten Reinigungsmittel	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Kontrolle der eingesetzten Reinigungsmittel der letzten 12 Monate - Verzeichnis eingesetzten Reinigungsmittel mit Produktbezeichnung und Einsatzbereich **Potenzielle Nachweise:** - Reinigungsmittelverzeichnis - Sicherheitsdatenblätter - Lagerdokumentation - Betriebsanweisungen und Gefährdungsbeurteilungen - Schulungsnachweise zum Umgang mit Reinigungsmittel **2. Sichtprüfung** - Ordnungsgemäße und gekennzeichnete Lagerung der Betriebsmittel im Betrieb - Sicherheitsdatenblätter oder Betriebsanweisungen an den jeweiligen Lager- oder Anwendungsorten im Betrieb	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bei Notwendigkeit findet vorbeugende Schädlingsbekämpfung statt	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorbeugendes Schädlingsmonitoring-Konzept - Infromation zur regelmäßigen Schädlingskontrolle - Auflistung der eingesetzten Methoden und Mittel **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag mit einem zertifizierten Schädlingsbekämpfungsdienst - Dokumentation von Kontrollterminen inklusive Ergebnissen - Monitoringpläne - Nachweise über verwendete, zugelassene Schädlingsbekämpfungsmittel - Interne Hygiene-/Sicherheitsprotokolle mit Bezug zur Schädlingsprävention **2. Sichtprüfung** - Monitoring-Systeme (z.B. Köderstationen, UV-Insektenfallen, o.ä,) - Prüfetiketten auf Fallen	x	x		5
	8.9.	**Ein Lagersystem* ist im Betrieb eingeführt**	Ein Lagersystem umfasst definierte Abläufe und Strukturen zur Lagerung, Kennzeichnung und Kontrolle von Waren.				**max. 30**
		Der Lagerbestand wird regelmäßig hinsichtlich der Mindesthaltbarkeitsdaten kontrolliert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zur Kontrolle von Mindesthaltbarkeitsdaten - Beschreibung von Kontrollintervallen oder Zuständigkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Kontrolllisten - Arbeitsanweisungen - Hygienedokumentationen **2. Sichtprüfung** - Lebensmittel sind entsprechend gekennzeichnet - Keine offensichtliche Überschreitung von Mindesthaltbarkeitsdaten erkennbar	x	x		20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Nach Lebensmittellieferung wird Kühlpflichtiges sofort verräumt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorgaben zum Umgang mit kühlpflichtigen Lieferungen - Beschreibung interner Abläufe oder Verantwortlichkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Hygienekonzepte - Schulungsunterlagen	x			10
		Das FeFo*-Prinzip wird angewendet	FeFo („First expired – first out“) bedeutet, dass Produkte mit dem frühesten Mindesthaltbarkeitsdatum zuerst verwendet werden. **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Anwendung des FeFo-Prinzips - Vorgaben zur Warenrotation oder Lagerorganisation **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsanweisungen - Lagerkonzepte - Schulungsunterlagen **2. Sichtprüfung** - Produkte mit kürzerem Mindesthaltbarkeitsdatum sind entsprechend sortiert oder gekennzeichnet - Warenrotation ist nachvollziehbar erkennbar	x	x		10
		Es existieren feste Lagerplätze für Lebensmittel und Getränke	**Sichtprüfung** - Feste Lagerplätze für Lebensmittel und Getränke sind vorhanden - Lagerbereiche sind eindeutig zugeordnet oder gekennzeichnet		x		10
		Es existieren feste Lagerplätze für Non-Food-Artikel	**Sichtprüfung** - Feste Lagerplätze für Non-Food-Artikel sind vorhanden - Non-Food-Artikel sind getrennt von Lebensmitteln gelagert		x		10
Z	**8.10**	**Der Betrieb erhebt und kontrolliert regelmäßig die Zufriedenheit der Gäste**	Das systematische Erheben von Gästezufriedenheit über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat))				**max. 20**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Prozess zur Zufriedenheitsmessung ist dokumentiert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information (über den Prozess) zur Erhebung und Kontrolle der Zufriedenheit der Gäste letztes Jahr/Monat wie beispielsweise Information zum Erhebungsverfahren, Fragen der Zufriedenheitsbefragung, Ergebnisse der Zufriedenheitsbefragung und Auswertung der Zufriedenheitsbefragung **Potenzielle Nachweise:** - Beispielbögen - Screenshots digitaler Befragungstools - Auswertungen - Dokumentationen **2. Sichtprüfung** - Zufriedeneheitsbefragung für Gäste im Betrieb - Digitales Befragungstool	x	x		10
		(Reklamations-)Prozess ist geregelt und dokumentiert	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Regelung und Dokumentation des Beschwerdeprozesses - Benennung zuständiger Personen oder Stellen **Potenzielle Nachweise:** - Betriebsanweisung - Beispiel-Dokumentation einer Gäste-Beschwerde mit Maßnahmenverfolgung	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Der Betrieb verfügt über ein Angebot für Gästebewertungen	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Name und Art des eingesetzten Bewertungstools - Information zum Anwendungsbereich **Potenzielle Nachweise:** - Lizenznachweis oder Vertrag mit Anbieter des Bewertungstools - Auswertungen **2. Sichtprüfung** - Bewertungstool im Betrieb **Zu Bewertungstools zählen:** z.B. TrustYou, ReviewPro, Customer Alliance, eigenes System, u.ä.	x	x		10
Z	**8.11**	**Der Betrieb erhebt regelmäßig den Grad der Mitarbeiterzufriedenheit**	Das systematische Erheben von Mitarbeiterzufriedenheit über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat))				**max. 20**
		Ja	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Erhebung und Kontrolle der Zufriedenheit der Mitarbetienden letztes Jahr/Monat - Information zum Erhebungsverfahren - Fragen der Zufriedenheitsbefragung - Ergebnisse der Zufriedenheitsbefragung - Auswertung der Zufriedenheitsbefragung **Potenzielle Nachweise:** - Beispielbögen / Screenshots digitaler Befragungstools - Auswertungen **2. Sichtprüfung** - Zufriedeneheitsbefragung für Mitarbeitende im Betrieb - Digitales Befragungstool im Betrieb	x	x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		(Beschwerde-)Prozess ist geregelt und dokumentiert	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Regelung und Dokumentation des Beschwerdeprozesses - Benennung zuständiger Personen oder Stellen **Potenzielle Nachweise:** - Betriebsanweisung - Beispiel-Dokumentation einer Mitarbeitenden-Beschwerde mit Maßnahmenverfolgung	x			10
		Bitte angeben: (Überschrift)	n.a.				
		Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auswertung der Mitarbeiterzufriedenheit in Prozent letztes Jahr/Monat **Potenzielle Nachweise:** - Auswertung der Mitarbeiterzufriedenheit **2. Sichtprüfung** - Bewertungstool im Betrieb	x	x		5
		Durchschnittliche Betriebszugehörigkeit in Jahren	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Anzahl der Jahre der durchschnittlichen Mitarbeiterbetriebszugehörigkeit - Anonymisierte Auflistung von Mitarbeitenden mit Eintrittsdatum und Arbeitszeitdauer **Potenzielle Nachweise:** - Auswertung aus dem Personalmanagementsystem - Mitarbeiterliste **2. Sichtprüfung** - Personalmanagementsystem im Betrieb	x	x		5
Z	**8.12**	**Mitarbeiter können über einen definierten Prozess Verbesserungsvorschläge im Betrieb einreichen. Optional besteht hierfür zudem ein Anreizsystem.**	Zur Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums muss der Kriterienbestandteil "Es besteht ein Prozess" nachweislich erfüllt sein.				**max. 10**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Es besteht ein Prozess	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung eingereichter Verbesserungsvorschläge oder Dokumentation über vorgesehenen Prozess für Einreichung **Potenzielle Nachweise:** - Formular - Screenshot von digitalem Tool für Verbesserungsvorschläge - Verbesserungsvorschlagsliste - Maßnahmenplan **2. Sichtprüfung** - Physischer Vorschlagskasten im Betrieb - Digitales Tool für Verbesserungsvorschläge - Aushänge zur Beteiligungsmöglichkeit für Mitarbeitende	x	x		5
		Anreizsystem (monetär/materiell/immateriell) besteht hierfür	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung des Anreizsystems für das Einbringen von Verbesserungsvorschlägen (monetär/materiell/immateriell) - Kriterien für die Bewertung und Prämierung von Vorschlägen - Information zu Verantwortlichkeiten und Entscheidungsprozesse **Potenzielle Nachweise:** - Richtlinie zum Anreizsystem - Nachweise über vergebene Prämien oder Anerkennungen - Kommunikation zur Anreizvergabe **2. Sichtprüfung** - Hinweise für Mitarbeitende auf Anreizsystem für das Einreichen von Verbesserungsvorschlägen	x	x		5
Z	**8.13**	**Der Betrieb hat eine CO_2-Berechnung durchgeführt.**	Eine CO_2-Berechnung (auch CO_2-Fußabdruck oder Carbon Footprint) erfasst die direkt und potenziell auch indirekt verursachten Treibhausgasemissionen eines Unternehmens innerhalb eines festgelegten Zeitraums.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		CO_2-Berechnung	Nutzbare kostenlose Berechnungstools sind beispielsweise Folgende: https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/hotel-carbon-measurement-initiative/ **- https://tool.ecocockpit.de/signup** **- https://co2.zenapa.de/** **Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - CO_2-Berechnung aus dem letzten oder vorletzten Jahr - Angabe der Systemgrenzen (Scope 1, 2 und 3) **Potenzielle Nachweise:** - CO_2-Berechnung	x			20
		CO_2-Berechnung nach vollständigem GHG (Greenhouse Gas Protocol)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Name des Anbieters für CO_2-Berechnung aus dem letzten oder vorletzten Jahr - CO_2-Bericht oder Ergebnisdokumentation mit Angabe der Systemgrenzen (Scope 1–3) - Datenbasis, Methodik und Zeitraum der Erhebung **Potenzielle Nachweise:** - Vollständiger CO_2-Bericht - Auszug aus CO_2-Berechnungssoftware - Externe Zertifikate, Berichte oder Dienstleisternachweise zur CO_2-Erhebung	x			20

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		CO_2-Berechnung des Speisenangebotes	Die CO_2-Berechnung des Speisenangebots unterstützt die Transparenz über klimabezogene Auswirkungen einzelner Gerichte. **Beispiele:** - CO_2-Angaben auf Speisekarten - Kennzeichnung klimafreundlicher Gerichte - Digitale CO_2-Darstellung im Bestellsystem **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Name des Anbieters oder Systems zur CO_2-Berechnung - Beschreibung der Methodik und Datengrundlage - Übersicht der berechneten Speisen oder Gerichte **Potenzielle Nachweise:** - CO_2-Berichte - Auszug aus Berechnungssoftware - Anbieter- oder Systemdokumentationen - Speisekarten mit CO_2-Angaben **2. Sichtprüfung** - CO_2-Angaben zu Speisen sind auf Speisekarten oder digitalen Systemen sichtbar - Klimabezogene Kennzeichnungen von Gerichten sind vorhanden	x	x		20
	8.14	**Der Betrieb führt einen Ausgleich der CO2-Emissionen durch**	Der Ausgleich von CO_2-Emissionen bezeichnet den Prozess, bei dem durch menschliche Aktivitäten verursachte Treibhausgasemissionen durch die Finanzierung oder Umsetzung von Maßnahmen zur Emissionsminderung oder -bindung kompensiert werden, um die Nettoemissionen zu neutralisieren.				**max. 50**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur CO_2-Berechnung - Information zu Projektart, Ort und Standard genutzter Kompensationsprojekte - Zeitraum und Umfang der CO_2-Kompensation **Potenzielle Nachweise:** - Zertifikate über getätigte CO_2-Kompensationen - Rechnung oder Vertrag mit Anbietern von Kompensationsdienstleistungen	x			50
	8.15.	**Der Betrieb verfügt über eine nachhaltige und gesundheitsbewusste Ausstattung, die auf die lokale Kultur zurückgreift**	n.a.				**max. 40**
		Sämtliche Bau-, Einrichtungs- und Ausstattungsmaterialien sind umweltfreundlich, recycelt oder recyclingfähig	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung verwendeter umweltfreundlicher, recycelter, recyclingfähiger Bau-, Einrichtungs- und Ausstattungsmaterialien **Potenzielle Nachweise:** - Materialliste - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) - Produktzertifikate **2. Sichtprüfung** - Verwendung natürlicher, recycelter oder recycelbarer Materialien im Betrieb	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Bei Renovierungen oder Neubau werden nachhaltige Bauweisen und Materialien bevorzugt, möglichst mit zugehöriger Zertifizierung	Cradle to Cradle Certified: Core & Shell Produkte: Tragwerk, Fassade, Dachsysteme, Verglasung, vertikale Erschließung, technische Gebäudeinfrastruktur (MEP) Innenausbauprodukte: Bodenbeläge, Wand- und Deckenmaterialien, Farben, Paneele, Türen, Beschläge, Beleuchtung Ausstattung und Einrichtung: Möbel, Textilien, Vorhänge, Teppiche, Leuchten, Geräte, Einbauten FSC, PEFC und SFI: Holzbasierte Core & Shell Produkte: Tragende Holzkonstruktionen, Dachtragwerke, Holzfassaden, Brettschichtholz, CLT-Elemente, Holzfenster Holzbasierte Innenausbauprodukte: Parkett, Dielen, Holzpaneele, Türen, Treppen, Deckenverkleidungen Holzbasierte Ausstattung und Einrichtung: Möbel, Einbauten, Tischlerarbeiten, Holzverkleidungen Environmental Product Declaration (EPD, Typ III) nach ISO 14025 oder EN 15804: Bauprodukte aller Produktgruppen (z. B. Beton, Stahl, Dämmstoffe, Glas, Bodenbeläge, Innenausbauprodukte) Recycling- und Rezyklatnachweise: Core & Shell Produkte: Recyclingbeton (R-Beton), Recyclingstahl, Recyclingaluminium Innenausbauprodukte: Bodenbeläge mit ausgewiesenem Recyclinganteil, Dämmstoffe aus Recyclingmaterial Ausstattung und Einrichtung: Möbel oder Produkte mit nachgewiesenem Rezyklatanteil **1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zur Bevorzugung nachhaltiger Materialien - Zertifizierung nachhaltiger Bauweisen und Materialien **Potenzielle Nachweise:** - Produktzertifikate - Materialliste	x	x		10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Für die Dekoration im Betrieb werden Naturmaterialien verwendet	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Auflistung verwendeter Naturmaterialien **Potenzielle Nachweise:** - Liste verwendeter Naturmaterialien **2. Sichtprüfung** - Verwendung von Naturmaterialien im Betrieb	x	x		10
		Es wird, wo möglich, auf lokale Materialien, Praktiken und Handwerkskunst zurückgegriffen	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zu verwendeten lokalen Materialien, Praktiken und Handwerkskunst **Potenzielle Nachweise:** - Liste lokaler Materialien, Praktiken und Handwerkskunst - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Verwendung lokaler Materialien, Praktiken und Handwerkskunst im Betrieb	x	x		10
		Lokale Kunst und Kunsthandwerk werden in Design und Möblierung integriert	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zu verwendeter lokaler Kunst und Kunsthandwerk in Design und Möblierung **Potenzielle Nachweise:** - Liste lokaler Kunst und Kunsthandwerke - Lieferdokumentation (Verträge, Rechnungen, Lieferscheine, Bestelllisten, Kommunikation) **2. Sichtprüfung** - Verwendung lokaler Kunst und Kunsthandwerk in Design und Möblierung im Betrieb	x	x		10
Kenbereich: Soziale Verantwortung							

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**9.1**	**Der Betrieb definiert Grundsätze zum fairen Umgang mit allen Stakeholdern**	n.a.				**max. 20**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information zum fairen Umgang mit allen Stakeholdern - Benennung aller relevanten Gruppen (mindestens Mitarbeiter, Lieferpartner, Gäste) - Beschreibung fairer Praktiken/Festlegung der Grundsätze des Umgangs (z.B. Gleichbehandlung, partnerschaftliche Zusammenarbeit, transparente Kommunikation) - Verbindlicher Charakter des Dokuments (z.B. Freigabe durch Geschäftsführung, verpflichtende Anwendung o.ä.) **Potenzielle Nachweise:** - Verhaltenskodex - Richtlinien	x			20
Z	**9.2**	**Der Betrieb unterstützt Initiative(n) oder Projekt(e) zur Förderung der lokalen Gemeinschaft oder des kulturellen Erbes**	Es gibt keine finanziellen, materiellen oder zeitlichen Mindestbeiträge, die für eine Unterstützung notwendig sind. Lokale Gemeinschaft definiert sich durch räumliche Nähe nicht größer als 30 Fahrkilometer. Sofern im Umkreis von 30 Kilometern keine Projekte oder Initiativen verfügbar sind hilfsweise regionale Projekte/Initiativen ebenfalls geeignet. Für Betriebsgruppen kann die zentrale Förderung von lokalen Initiativen oder Projekten genügen.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Initiative(n)/des Projektes/der Projekte inklusive Initiator/Projektträger - Umfang der finanziellen, materiellen oder personellen Unterstützung innerhalb der letzten 12 Monate **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag - Spendenquittung - Kooperationsvereinbarung - Fotos der Aktion - Dokumentation der personellen Unterstützung	x			40
	9.3.	**Der Betrieb bildet aus**	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über bestehende Ausbildungs- oder Praktikumsplätze - Übersicht der ausgebildeten Personen oder Einsatzbereiche **Potenzielle Nachweise:** - Ausbildungsverträge - Praktikumsvereinbarungen - Organigramm - Ausbildungspläne				**max. 30**
		Auszubildende	n.a.	x			20
		Praktikanten	n.a.	x			5
		Werkstudenten	n.a.	x			5
Z	**9.4**	**Der Betrieb verfügt über schriftlich dokumentierte Regelungen zu Arbeitszeiten, Überstunden, Urlaub, Trinkgeld und Vergütung.**	Für eine Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums muss mindestens der Kriterienbestandteil "Ja" nachweislich erfüllt sein.				**max. 50**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelungen zu Arbeitszeiten, Überstunden, Urlaub, Trinkgeld und Vergütung **Potenzielle Nachweise:** - Richtlinie zu Arbeitszeiten, Überstunden, Urlaub und Vergütung. - Arbeitsvertrag (Muster, anonymisiert)	x			30
		Das Gehaltsniveau wird beobachtet und regelmäßig den Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland angeglichen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über Überprüfung und Anpassung des Gehaltsniveaus - Begründung basierend auf den aktuellen Normen eines existenzsicheren Lohns im Anstellungsland **Potenzielle Nachweise:** - Gehaltsanpassungsprotokolle - interne Dokumentationen bzgl. Überprüfung und Anpassung des Gehaltsniveaus - Kommunikationsdokumentation, die die Angleichung des Gehaltsniveaus an existenzsichernde Lohnnormen bestätigen	x			10
		Arbeitsverträge enthalten Unterstützung von Krankenversicherung und/oder sozialer Absicherung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Information über zusätzliche Krankenversicherung - Information über weitere freiwillige Sozialleistungen (z.B. ÖPNV-Ticket, Gift-Card) inklusive monetärer Wert **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag eines Mitarbeiters aus unterer Hierarchieebene (ggf. geschwärzt)	x			10
	9.5.	**Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Schulungen/Weiterbildungen teil**	Das systematische Durchführen von Schulungen über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)) Datum der jüngsten Schulung nicht älter als 12 Monate.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Dokumentation der Teilnahme der Mitarbeiter an Schulungen - interne und/oder externe Durchführung **Potenzielle Nachweise:** - Schulungskalender - Teilnehmerlisten - Schulungsprotokolle	x			60
	9.6.	**In diesen Schulungen werden folgende Nachhaltigkeitsthemen berücksichtigt**	Datum der jüngsten Schulung darf nicht älter als 12 Monate sein. **Potenzielle Nachweise:** - Schulungskalender mit Auflistung der Schulungen und deren Themen - Protokolle oder Nachweise über die durchgeführten Schulungen - Rechnungen, die die Durchführung der Schulungen belegen Für die Erfüllung des verpflichtenden Kriteriums müssen mindestens zwei der aufgelisteten Themenbereiche nachweislich in Schulungen behandelt werden. Die Auswahl der Themenbereiche ist nicht vorgegeben.				**max. 30**
		Umweltpraktiken	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Umweltpraktiken“ (z.B. Ressourcenmanagement, Abfallmanagement, Energieeffizienz, Nachhaltige Beschaffung, Klimawandel und CO2-Reduktion)	x			5
		Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Gesellschaftliche und kulturelle Praktiken“ (z.B. Kulturelle Sensibilität, Diversität und Inklusion, Community Engagement, Ethische Arbeitspraktiken)	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Wirtschaftliche und qualitative Fragen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Wirtschaftliche und qualitative Fragen“ (z.B. Kostenmanagement, Qualitätssicherung, Wirtschaftliche Nachhaltigkeit, Wettbewerbsanalyse)	x			5
		Menschenrechtsfragen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Menschenrechtsfragen“ (z.B. Arbeitnehmerrechte, Fairer Handel, Bekämpfung von Kinderarbeit und Zwangsarbeit, Chancengleichheit)	x			5
		Gesundheits- und Sicherheitspraktiken	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Gesundheits- und Sicherheitspraktiken“ (z.B. Sicherheitsvorschriften, Ergonomie und Arbeitsbedingungen, Erste-Hilfe-Schulungen, Psychische Gesundheit)	x			5
		Vegane Küche	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Vegane Küche“ (z.B. Zubereitung konkreter pflanzlicher Alternativen zu spezifischen tierischen Produkten)	x			5
		Lebensmitte aus ökologischem Anbau	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Inhaltliche Übereinstimmung einer Schulung mit dem Thema „Lebensmitte aus ökologischem Anbau“ (z.B. Unterschiede zwischen konventionellem und ökologischem Anbau, Bio-Zertifizierungen, Herkunft und Kennzeichnung ökologischer Produkte, nachhaltige Beschaffung von Bio-Produkten)	x			5
	9.7.	**Ein System mit Angeboten für ein betriebliches Gesundheitsmanagement ist im Betrieb etabliert**	n.a.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Tägliches Angebot an Obst/Gemüse in Mitarbeiterbereichen vorhanden	**Sichtprüfung** - Ein Angebot an Obst und Gemüse steht sichtbar in mindestens einem der Mitarbeiterbereichen zur freien Verfügung		x		5
		Sport-/Entspannungs-/Ernährungsangebote für Mitarbeiter	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Informationen zu Sport-, Entspannungs- Ernährungsangeboten - sichtbare (Beschreibung einer Anmeldemöglichkeit) - Datum eines entsprechenden Angebotes innerhalb der kommenden 8 Wochen **Potenzielle Nachweise:** - Aushänge oder Flyer - Onboarding-Dokumente - Verträge mit externen Dienstleistern - Teilnehmerlisten für Angebote **2. Sichtprüfung** - Aushänge oder digitale Anzeigen sind sichtbar im Mitarbeiterbereich zu finden und beinhalten Informationen zu Sport-, Entspannungs- Ernährungsangeboten inklusive sichtbarer (Beschreibung einer) Anmeldemöglichkeit	x	x		5
		Betriebsarzt steht zur Verfügung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Feste schriftliche Vereinbarung mit einem Betriebsarzt mit Information zur Häufigkeit der Besuche (z.B. monatlich, vierteljährlich) oder zu vereinbarten Arbeitszeiten des Betriebsarztes, sowie definierte Arbeitsstunden, die der Betriebsarzt pro Monat oder Jahr für das Unternehmen zur Verfügung steht **Potenzielle Nachweise:** - Vertrag - Kooperationsvereinbarung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Physische und psychische Gefährdungsbeurteilung von Arbeitsplätzen liegt vor	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vorhandensein einer individualisierten Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze - Gefährdungsbeurteilung berücksichtigt sowohl physische als auch psychische Gefährdungen - Datum der Gefährdungsbeurteilung nicht älter als 18 Monate sein **Potenzielle Nachweise:** - Aktuelle Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze	x			15
		Optimal gestalteter Arbeitsplatz zur Minderung von physischen und psychischer Belastungen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der optimalen Gestaltung der Arbeitsplätze - Beschreibung eines Bezuges zur Minderung physischer und psychischer Belastungen **Potenzielle Nachweise:** - Maßnahmendokumentation - Prüfbericht	x			10
	9.8.	**Der Betrieb erhebt regelmäßig Daten zur Beschäftigungsstruktur**	Daten zur Beschäftigungsstruktur sind über eine Personalstatistik, die nicht älter ist als 6 Monate, nachzuweisen.				**max. 10**
		Ja	**Dokumentation inklusive:** - Auflistung von Daten zur Beschäftigungsstruktur, die für mindestens fünf Aspekte der unterhalb Aufgelisteten verifiziert bestätigt ist **Potenzielle Nachweise:** - Mitarbeiterübersicht	x			
		Bitte angeben: (Überschrift)	n.a.				
		Anzahl Mitarbeiter (Vollzeit äquivalente)	Erhebung der Anzahl der Mitarbeiter in Vollzeitäquivalenten	x			3
		Anzahl Auszubildende	Erhebung der Anzahl der Auszubildenden	x			3
		Anzahl Führungspositionen	Erhebung der Anzahl der Führungspositionen	x			3
		Anteil Frauen in Führungspositionen	Erhebung der Anzahl von Frauen in Führungspositionen	x			3

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Anzahl Fachkräfte	Erhebung der Anzahl der Fachkräfte	x			3
		Anzahl Aushilfen/Saisonkräfte	Erhebung der Aushilfen und Saisonkräfte	x			3
		Anzahl lokaler Mitarbeiter	Erhebung der Anzahl der lokalen Mitarbeiter	x			3
	9.9.	**Der Betrieb ist ein Inklusionsbetrieb**	Definition: Inklusionsbetrieb: Laut § 215 Abs. 3 SGB IX müssen Inklusionsbetriebe mindestens 30 % schwerbehinderte Menschen beschäftigen. In der Praxis der Inklusionsämter zählen hierbei zunächst die besetzten Arbeitsplätze.				**max. 60**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis über den Status als Inklusionsbetrieb - Nachweis über den Anteil beschäftigter schwerbehinderter Menschen **Potenzielle Nachweise:** - Anerkennungsbescheid als Inklusionsbetrieb - Personalübersichten - Nachweise des Inklusionsamtes - Organigramm oder Unternehmensdarstellung	x			60
	9.10.	**Der Betrieb verfügt über ein auf Diversity gerichtetes Management für Chancengleichheit**	Mit Diversity ist die Anerkennung und Wertschätzung gemeint, die alle Menschen unabhängig von ihrer sozialen und ethnischen Herkunft, ihrem Geschlecht, ihrer Religionszugehörigkeit, ihrer sexuellen Orientierung, ihrer Weltanschauung oder ihren psychischen und physischen Merkmalen gleichermaßen verdienen. Innerhalb eines Unternehmens bedeutet das, auf gesellschaftliche Barrieren zu verzichten, Gleichbehandlung zu fördern, Diskriminierung abzuschaffen und sich Vielfalt in personeller und sozialer Hinsicht zu Nutze zu machen.				**max. 60**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung eines Diversity-Management-Systems für Chancengleichheit **Potenzielle Nachweise:** - Leitbild - Diversity-Richtlinie - Verhaltenskodex	x			30
		Der Betrieb berücksichtigt in der Mitarbeiterstruktur und beim Recruiting Gruppen, bei welchen ein Risiko der Diskriminierung besteht	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung einer aktiven Berücksichtigung von Gruppen, bei denen ein Risiko der Diskriminierung besteht - Maßnahmen bzgl. des Recruiting zur Förderung von Gruppen, bei denen ein Risiko der Diskriminierung besteht **Potenzielle Nachweise:** - Rekrutierungsrichtlinie - Rekrutierungsprozessbeschreibung - Maßnahmenplan	x			20
		Interne Beförderungen schließen diese Gruppen mit ein	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung einer aktiven Berücksichtigung von Gruppen, bei denen ein Risiko der Diskriminierung besteht, bei internen Beförderungen - Maßnahmen zur Integration dieser Gruppen im internen Förderungsprozess **Potenzielle Nachweise:** - Beförderungsrichtlinie - Beförderungsprozessbeschreibung - Maßnahmenplan	x			10
Z	**9.11.**	**Der Betrieb hat eine Richtlinie gegen kommerzielle, sexuelle oder andere Formen der Ausbeutung und Belästigung**	n.a.				**max. 30**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Diese Richtlinie ist dokumentiert	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung einer Richtlinie gegen kommerzielle, sexuelle oder andere Formen der Ausbeutung und Belästigung	x			20
		Die Richtlinie gilt für Kinder, Jugendliche, Frauen, Minderheiten und andere gefährdete Gruppen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung einer Richtlinie gegen kommerzielle, sexuelle oder andere Formen der Ausbeutung und Belästigung - Beschreibung der Geltung für gefährdete Gruppen (Kinder, Jugendliche, Frauen, Minderheiten und Andere) - Beschreibung von Schutzmaßnahmen für diese Gruppen in Bezug auf Ausbeutung und Belästigung	x			10
	9.12.	**Der Betrieb bietet Mitarbeitern folgende Vorzüge**	Ein Punkt in diesem Kriterium kann ausschließlich bewertet werden, wenn alle Beschäftigten (inkl. Teilzeit, Saison, Reinigungskräfte etc.) gleichberechtigt Zugang zu der genannten Leistung haben (außer bei spezifischer Nennung).				**max. 60**
		Überstundenregelung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Eine explizite Regelung zur Handhabung von Überstunden - Überstundenvergütungen oder Freizeitausgleich **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Betriebsvereinbarung zur Überstundenregelung - interne Richtlinien zur Überstundenregelung - Gehaltsabrechnungen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Übertarifliche Bezahlung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vergleich von: den Löhnen (tatsächliche Bezahlung der Mitarbeiter) des Betriebs - mit: den tariflichen Mindestlöhnen (Branchenmindestlohn) **Potenzielle Nachweise:** - Gehaltsabrechnungen über drei Monate - Interne Berichte - und Tarifverträge - Referenzen staatlicher Arbeitsbehörden	x			5
		Mitsprache bei Dienstplangestaltung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - explizite Regelung bzgl. Mitspracherecht der Mitarbeiter bei der Dienstplangestaltung - schriftlich festgehaltenes Mitspracherecht **Potenzielle Nachweise:** - Dienstplanrichtlinie - Teamhandbuch - Betriebsvereinbarung	x			5
		Freiwillige Sozialleistungen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur Zahlung freiwilliger Sozialleistungen mit zugehörigen Bedingungen - Zahlung einer Sozialleistung - und monetäre Höhe der Sozialleistung **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Zahlung von Weihnachts- Urlaubsgeld	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur Zahlung von Weihnachts- Urlaubsgeld mit zugehörigen Bedingungen - Höhe der Sonderzahlungen - und Zahlungsmodalitäten der Sonderzahlungen **Potenzielle Nachweise:** -Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt)	x			5
		Jobticket für den ÖPNV	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur Bereitstellung eines Jobtickets für den öffentlichen Personennahverkehr (ÖPNV) mit zugehörigen Bedingungen - Modalitäten der Bereitstellung des Jobtickets **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt)	x			5
		Familienfreundliche Arbeitszeitgestaltung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur familienfreundlichen Arbeitszeitgestaltung mit zugehörigen Bedingungen - flexible Arbeitszeiten, Teilzeitarbeit oder Homeoffice-Möglichkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt) - interne Richtlinie zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Angebot von Teilzeitarbeit	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur Teilzeitarbeit mit zugehörigen Bedingungen - flexible Arbeitszeiten, Teilzeitarbeit oder Homeoffice-Möglichkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt) - interne Richtlinie zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung	x			5
		4-Tage Woche bei Vollzeit	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Regelung zur Teilzeitarbeit mit zugehörigen Bedingungen - flexible Arbeitszeiten, 4-Tage-Woche oder Homeoffice-Möglichkeiten **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt) - interne Richtlinie zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung	x			5
		Dokumentiertes Mitarbeitergespräch	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Dokumentation durchgeführter Mitarbeitergespräche mit zugehörigen Themen, Zielen und Maßnahmen - Standardisierte in Mitarbeitergesprächen zu besprechende Themen und Ziele **Potenzielle Nachweise:** - Standardisiertes Musterformular - Protokoll (ggf. geschwärzt)	x			5
		Ansprechende Sozialräume	**Sichtprüfung** - Sozialraum ist vorhanden und hat folgende Ausstattung: mindestens ein Sitzbereich (3 Sitzplätze), natürlicher Belüftung (z. B. Fenster), ausreichende Beleuchtung sowie Verpflegung (z.B. Obst, Snackautomat o.ä.)		x		5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Planung von Urlaub (≥ 3 Wochen)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - schriftlich festgehaltene Möglichkeit, Urlaub in einer Mindestdauer von 3 Wochen am Stück zu nehmen - schriftliche Regelung zu Urlaubszeit am Stück **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt) - Interne Urlaubsrichtlinie - Personalhandbuch - Urlaubsanträge oder Bestätigungen (ggf. geschwärzt) inklusive Urlaubsregelungen	x			5
		Family & Friends-Raten/Vergünstigungen für Mitarbeiter	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Vergabe von Family & Friends-Raten - schriftlich festgehaltene Vergünstigungen für Mitarbeiter - schriftliche festgehaltene Berechtigungen und Bedingungen für Raten oder Vergünstigungen **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Zusatzvereinbarung (ggf. geschwärzt) - Interne Richtlinie	x			5
		Job-Transfer innerhalb (z.B. zwischen Betriebs einer Betriebgruppe)	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Möglichkeit des Job-Transfers für Mitarbeitende innerhalb der Betriebgruppe - schriftliche festgehaltener Ablauf und Bedingungen für einen Transfer **Potenzielle Nachweise:** - Personalrichtlinien - Transfervereinbarungen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Förderprogramm für Auszubildende	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung eines Förderprogramms für Auszubildende mit klaren Regelungen zur Art der Förderung (z. B. finanzielle Unterstützung, Mentoring, Fortbildungen) **Potenzielle Nachweise:** - Interne Richtlinien - Programmbeschreibung(en) bzgl. Förderungsprogrammen	x			5
		Gewährung von Bildungsurlaub	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung einer Gewährung von Bildungsurlaub mit Angabe der Anzahl der Tage und der Bedingungen **Potenzielle Nachweise:** - Betriebsvereinbarungen, die die Gewährung von Bildungsurlaub festlegen - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt)	x			5
		Zuschuss/Kostenübernahme für Weiterbildungen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - schriftlich festgelegte Gewährung eines Zuschusses oder Kostenübernahme für Weiterbildungen mit den entsprechenden Bedingungen und dem Antragsprozess **Potenzielle Nachweise:** - Standardisiertes Antragsformular für Weiterbildungszuschüsse oder -kostenübernahmen - Interne Richtlinie, bzgl. Bedingungen sowie Antragsprozess	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Eigene (Weiterbildungs-) Akademie	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Betriebseigene (Weiterbildungs-) Akademie - aktueller Programmplan (mindestens ein Angebot in den letzten 6 Monaten) - Beschreibung des Weiterbildungsangebots **Potenzielle Nachweise:** - Programmplanung der internen Akademie **2. Sichtprüfung** - Existenz einer Akademie inklusive Angebot anhand der offiziellen Website des Betriebs	x	x		5
		Kooperationen mit Anbietern zur berufsbegleitenden Weiterbildung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Bestehende Kooperationen mit Anbietern zur berufsbegleitenden Weiterbildung, die die Bedingungen und das gemeinsame Angebot festlegen **Potenzielle Nachweise:** - Kooperationsvereinbarung (ggf. geschwärzt) - Vertrag (ggf. geschwärzt)	x			5
		Programme zur Karriereentwicklung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung von Programmen zur Karriereentwicklung, - Auflistung verfügbarer Programme **Potenzielle Nachweise:** - Karriereentwicklungsplan - Personalentwicklungskonzeption	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Materielle Anreize für Zielerreichung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung materieller Anreize für die Zielerreichung - Art und Höhe der Anreize - Vergabebedingungen **Potenzielle Nachweise:** - Prämienrichtlinie - Zielvereinbarungen - Bonusauszahlzungen	x			5
		Geldwerte Vorteile	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung geldwerter Vorteile - Art und Höhe der Vorteile - Bedingungen für Gewährung **Potenzielle Nachweise:** - Arbeitsvertrag (ggf. geschwärzt) - Vergütungsrichtlinie - Mitarbeitervorteilsvereinbarung	x			5
		Ausstattung wie Handys/Laptops für Abteilungsleiter	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Ausstattung von Abteilungsleitern mit Handys Laptops, einschließlich der zugewiesenen Ausstattung und deren Nutzung **Potenzielle Nachweise:** - Ausstattungsrichtlinie - Techniknutzungsvereinbarung - Dienstausrüstungsnachweis	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Mitarbeiterverpflegung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Höhe und der Bedingungen für (die Zahlung der) Anwesenheitskost **Potenzielle Nachweise:** - Anwesenheitskostenrichtlinie - interne Richtlinie - Zusatzregelung	x			5
		Vegane oder Bio-Gerichte	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - aktuelles Angebot von veganen oder Bio-Gerichten - oder generelles Angebot von veganen oder Bio-Optionen **Potenzielle Nachweise:** - Menüangebot des Tages - Speiseplanrichtlinie	x			5
		Eigener Kindergarten/Kita bzw. finanzielle Unterstützung hierfür	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Angebotsbeschreibung eines eigenen Kindergartens - oder Beschreibung finanzieller Unterstützung für eine Kindereinrichtung **Potenzielle Nachweise:** - Kooperationsvertrag mit einer Kindereinrichtung - interne Richtlinie - Zusatzregelung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Betriebsausflug/Betriebsfest	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Eindeutigkeit eines stattgefundenen Betriebsausfluges oder eines Betriebsfestes - Datum innerhalb der letzten 12 Monate **Potenzielle Nachweise:** - Einladung an Mitarbeiter (schriftlich oder digital) - Fotos	x			5
		Mitarbeiterversammlung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Durchführung von Mitarbeiterversammlungen - schriftlich festgelegte Häufigkeit - besprochene Inhalte - Teilnehmer **Potenzielle Nachweise:** - Protokoll einer Mitarbeiterversammlungen - Termine im digitalen Kalender	x			5
		Persönlicher Pate zur Einarbeitung	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Zuweisung eines persönlichen Patens zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter - Beschreibung des Ablaufs - Beschreibung der Rolle des Paten **Potenzielle Nachweise:** - Einarbeitungsrichtlinie - Mentorenvereinbarung	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
	9.13.	**Der Betrieb bietet seinen Gästen folgende gesundheitsorientierte Alternativen auf der Speisekarte**	**1. Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Nachweis Alternativen auf der Speisekarte **Potenzielle Nachweise:** - Speisekarten - Rezepturen - Produktinformationen **2. Sichtprüfung** - Alternativen sind auf der Speisekarte gekennzeichnet oder erkennbar vorhanden				**max. 20**
		Zuckerreduzierte Alternative	n.a.	x	x		3
		Kalorienreduzierte Alternative	n.a.	x	x		3
		Fettreduzierte Alternative	n.a.	x	x		3
		Salzarme Alternative	n.a.	x	x		3
		Glutenfreie Alternative	n.a.	x	x		3
		Lactosefreie Alternative	n.a.	x	x		3
		Sonstiges (…)	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet.	x	x		3
		Sonstiges (…)	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet.	x	x		3
		Sonstiges (…)	Maßnahme wurde nicht bei anderen Kriterien des Konformitätsbewertungsprogramm bepunktet.	x	x		3
Kernbereich: Wirtschaftliche Verantwortung							
Z	**10.1**	**Der Betrieb erhebt regelmäßig Wirtschafts- und Finanzdaten und leitet daraus regelmäßig KPI ab, die dokumentiert werden.**	Das systematische Festhalten von Wirtschafts- und Finanzdaten über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)) Aus Vertraulichkeitsgründen ist die Dokumentenprüfung per Sichtung vor Ort hier ausreichend und es bedarf keines Uploads.				**max. 40**

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - regelmäßige Berechnung von KPI **Potenzielle Nachweise:** - Managementreport - Auszug aus der Betriebssoftware - tabellarische Übersicht	x			40
Z	**10.2.**	**Der Betrieb verfügt über einen langfristigen Investitionsplan**	Als potenzielle Nachweise können ein langfristiger (Gültigkeit/Laufzeit von mindestens 4 Jahren) Investitionsplan (nicht älter als 2 Jahre) und ggf. ein Protokoll/Beschluss der Geschäftsführung zur Freigabe des Investitionsplan dienen. Bestätigt werden muss hierdurch eine Managementfreigabe (z. B. durch Unterschrift, Beschlussvermerk o. Ä.).				**max. 30**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Konkrete Investitionsmaßnahmen mit Zeitrahmen und Kostenplanung **Potenzielle Nachweise:** - Investitionsplan	x			20
		Im Investitionsplan sind ökologische Aspekte berücksichtigt	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Mindestens 3 klar benannte Investitionen mit Bezug zu ökologischen Zielen mit Zeitrahmen und Kostenplanung	x			10
	10.3.	**Mitarbeiter werden regelmäßig über Betriebkennzahlen informiert (z. B. in Meetings)**	Regelmäßig: Mindestens einmal jährlich werden über wesentliche Kennzahl infomiert				**max. 10**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Beschreibung der Art der Informationsweitergabe zu wesentlichen Kennzahlen an Mitarbeitende - Information zu wesentlichen Kennzahlen **Potenzielle Nachweise:** - Bestätigung des Betriebs über Präsentation und Zyklus	x			10

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
Z	**10.4.**	**Der Betrieb verfügt über ein Risikomanagementsystem in Bezug auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Unternehmensrisiken**	Risikomanagement umfasst sämtliche Maßnahmen zur systematischen Erkennung, Analyse, Bewertung, Minimierung und Kontrolle von Risiken entlang der Wertekette im Betrieb.				**max. 40**
		Ja	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Übersicht von Risikoarten (ökologisch, sozial, wirtschaftlich) - Durchführung einer Risikoanalyse mit Bewertung (z. B. Eintrittswahrscheinlichkeit, Schadenshöhe) - Konkrete Maßnahmen zur Risikobehandlung je Risikoart **Potenzielle Nachweise:** - Risikomanagementsystem mit ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Risiken - Maßnahmenübersicht zur Risikoabwägung und -steuerung	x			40
	10.5.	**In den letzten 3 Jahren konnte der Betrieb kontinuierliche Weiterentwicklung in folgenden Bereichen verzeichnen**	Ein positive Weiterentwicklung der gefragten Daten über einen Zeitraum (3 Jahre bei jährlicher Betrachtung/12 Monate bei monatlicher Betrachtung (bei Neueröffnungen seit Eröffnungsjahr/-monat)) kann anhand von einer Übersicht/Vergleichstabellen oder einem KPI-Bericht nachgewiesen werden. Die bereitgestellten Daten weisen eine Verifizierung auf (z. B. durch interne Qualitätssicherung, externe Bestätigung, Prüfvermerk, Auditergebnis).				**max. 60**
		Umsatz	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung des Umsatzes	x			5
		Ertrag	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des Ertrags	x			5
		Investition	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich Investitionen	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Anzahl Gäste	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Anzahl der Gäste	x			5
		Anzahl Mitarbeiter	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Anzahl der Mitarbeiter	x			5
		Anzahl Ausbildungsplätze	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Ausbildungsplätze	x			5
		Kundenzufriedenheit	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Kundenzufriedenheit	x			5
		Mitarbeiterzufriedenheit	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Mitarbeiterzufriedenheit	x			5
		Mitarbeiterschulungen	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich der Mitarbeiterschulungen	x			5
		Innovationsgrad	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des Innovationsgrades	x			5
		Qualitative Netzwerke	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des qualitativen Netzwerks	x			5
		Gesellschaftliches Engagement	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des gesellschaftlichen Engagements	x			5
		Regionale Lieferanten	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich regionaler Lieferanten	x			5

Z	Nr.	Kriterium	Anwendungshinweise	Verifizierungs-methode			Punkte
				Dokumen-tencheck	Sicht-prüfung	Messung	
		Einsatz von Produkten aus ökologischem Anbau/Produktion	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des Einsatz von Bio-Produkten	x			5
		Vegane Produkte	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des Einsatz von veganen Produkten	x			5
		Fairtrade Produkte	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich des Einsatz von Fairtrade-Produkten	x			5
		Produkte mit vollständig kompensierten Emissionen des Lebenszyklus	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich Einsatz von Produkten mit vollständig kompensierten Emissionen des Lebenszyklus	x			5
		Umweltrelevante Indikatoren	**Dokumentenprüfung** Dokumentation inklusive: - Positive Entwicklung bezüglich umweltrelevanter Indikatoren	x			5
							6488