

EcoLabel

EcoLabel für Luxemburger Tourismusbetriebe



EcoLabel

HOTELS

Kriterienkatalog 2016



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures

Administration de l'environnement



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie



oekozenner
pafendall

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Koordinationsstelle EcoLabel
Oekozer Pafendall asbl
6, rue Vauban
L-2663 Luxemburg

E-Mail: ecolabel@oeko.lu
Tel: (+352) 439030-44



oekozer
pafendall

Inhaltsverzeichnis

1. Das EcoLabel Luxembourg.....	1
2. Betriebstypen	1
3. Struktur des Kriterienkataloges.....	2
3.1. Grundsätzliche Anforderungen	2
3.2. Muss-Kriterien	2
3.3. Kann-Kriterien.....	2
3.4. Eigeninitiativen	2
4. Kriterien Übersicht	3
4.1. Umweltmanagement & Informationen.....	3
4.2. Energie	5
4.3. Beschaffung	9
4.4. Wasser	11
4.5. Abfall.....	14

1. Das EcoLabel Luxembourg

Um den umwelt- und sozialverträglichen Tourismus in Luxemburg gezielt zu fördern wurde 1999 das Umweltzeichen „EcoLabel für Luxemburger Tourismusbetriebe“ entwickelt. Dieses nationale Zeichen ist ein gemeinsames Projekt vom Wirtschaftsministerium und dem Ministerium für nachhaltige Entwicklung und Infrastruktur. Das OekoZentrum Pafendall asbl ist mit der Koordination und der praktischen Umsetzung des Projektes beauftragt.

Die EcoLabel Richtlinie legt fest, welche Kriterien ein Tourismusbetrieb erfüllen muss, um das Umweltzeichen für nachhaltigen Tourismus zu erhalten. Der Kriterienkatalog umfasst alle für die Tourismusbetriebe relevanten Bereiche, die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können: Management vom Betrieb, Beschaffung, Energie, Wasser und Abfallwirtschaft.

Das Umweltzeichen ermöglicht den Betrieben ihre Umweltbelastungen zu reduzieren. EcoLabel-Betriebe leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Schutz der natürlichen Ressourcen und zum Klimaschutz. Heute sind rund 8% aller touristischen Betriebe Luxemburgs mit dem nationalen Umweltlabel ausgezeichnet.

Die Kriterien werden regelmäßig entsprechend den neuen Erkenntnissen im Umweltbereich aktualisiert. Die ausgezeichneten Betriebe werden alle drei Jahre durch unabhängige PrüferInnen kontrolliert.

2. Betriebstypen

Folgende Betriebstypen können das EcoLabel erteilt bekommen:

- **Hotels**, „Auberges“, Pensionen und andere Beherbergungsbetriebe mit Übernachtung und Verpflegung
- **Ferienwohnungen** und Landtourismuseinrichtungen mit minimalen Dienstleistungen, wie z.B. „Gîte à la Ferme“ und „Gîte rural“
- **Gruppenunterkünfte** wie z.B. Jugendherbergen
- **Campingplätze**

Ausgenommen sind reine Gastronomiebetriebe.

3. Struktur des Kriterienkataloges

3.1. Grundsätzliche Anforderungen

Die Bewerbung um das Label ist freiwillig.

Die Auszeichnung wird an Betrieben vergeben die:

- eine ausreichende Zahl von Muss-Kriterien in ihrem Betrieb umgesetzt haben (maximal 6 Muss-Kriterien können offen bleiben) sowie
- mindestens 50% der Kann-Kriterien in jedem Themenbereich erfüllen.

Seit 2012 sind die Betriebe gemäß ihren Ergebnissen beim Audit in drei Stufen eingeteilt. Folgende Grundvoraussetzungen müssen für die einzelnen Niveaus erfüllt sein:

Gold: Alle anwendbaren Muss-Kriterien sind erfüllt, bis auf maximal 2, sowie mindestens 75 % aller anwendbaren Kann-Kriterien (Kapitel-übergreifend).

Silber: Alle anwendbaren Muss-Kriterien sind erfüllt, bis auf maximal 4, sowie mindestens 60 % aller anwendbaren Kann-Kriterien (Kapitel-übergreifend).

Bronze: Alle anwendbaren Muss-Kriterien sind erfüllt, bis auf maximal 6, sowie mindestens 50 % aller anwendbaren Kann-Kriterien in jedem Kapitel.

Kandidat: Ein neu zertifizierter Betrieb kann einmal für maximal 3 Jahre den Kandidatenstatus erhalten. Dazu sind alle anwendbaren Muss-Kriterien zu erfüllen, bis auf maximal 10, sowie mindestens 40% aller anwendbaren Kann-Kriterien in jedem Themenbereich.

Anmerkung: sollte ein EcoLabel Betrieb gegen gesetzliche Umweltrichtlinien und Vorlagen verstoßen und diese Verstöße werden nachgewiesen, so kann das EcoLabel aberkannt werden.

3.2. Muss-Kriterien

Der EcoLabel-Kriterienkatalog enthält Muss-Kriterien, Mindestanforderungen, die von den Tourismusbetrieben umgesetzt werden müssen. Entsprechend dem obengenannten Klassifizierungssystem, können höchstens 6 Muss-Kriterien offen bleiben. Die Kriterien, die nachweislich nicht zutreffen werden in der Rechnung nicht berücksichtigt.

3.3. Kann-Kriterien

Des Weiteren gibt es Kann-Kriterien, von denen mindestens die Hälfte (50%) in jedem Themenbereich umgesetzt werden müssen: Umweltmanagement, Energie, Beschaffung, Wasser und Abfall.

3.4. Eigeninitiativen

Besonders innovative Initiativen, die durch die bestehenden Muss- und Kann-Kriterien nicht abgedeckt sind, werden einer zusätzlichen Punktebewertung nach dem Schema der Kann-Kriterien unterzogen. Dadurch besteht die Möglichkeit, ein eventuelles Punktedefizit bei den Kann-Kriterien auszugleichen und die gesamte Punktzahl zu verbessern.

4. Kriterien Übersicht

4.1. Umweltmanagement & Informationen

Nr.	Kriterium	Muss	Kann
1. Umweltmanagement			
U 1	<p>Im Betrieb werden kontinuierlich Verbesserungen im Umweltbereich durchgeführt. <i>Erfüllt wenn z.B. mehr Kriterien erfüllt sind als zuvor, weniger Übergangsfristen notwendig sind, mehr Bio/Fair Trade/ regionale Produkte verkauft werden, mehr Abfallarten getrennt werden, usw.</i></p> <p><u>TNZ bei Erstprüfung</u></p>	●	
U 2	<p>Es wurde ein(e) Verantwortliche(r) oder AnsprechpartnerIn für umweltgerechte Betriebsführung ernannt. <i>Eine Person muss für die ökologische Betriebsführung zuständig und verantwortlich sein; der Name muss dem Personal bekannt sein.</i></p>	●	
U 3	<p>Der Betrieb hat ein Maßnahmenprogramm erstellt. <i>Das Datenblatt "Ziele und Maßnahmen" liegt ausgefüllt vor. In dem Maßnahmenplan werden jeweils für drei Jahre die Umweltziele für die Bereiche Energie, Wasser, Abfall und Beschaffung festgelegt. Er enthält den Namen der für die Maßnahmen verantwortlichen Person.</i></p> <p>Der Betrieb hat eine Umweltphilosophie definiert <i>Der Betrieb beschreibt sein Engagement und seine Vision in Bezug auf Umweltschutz; Konkrete Beispiele/Schwerpunkte der Bemühungen werden angegeben (z.B. Regionale Lebensmittel, Energie); sobald EcoLabel vorhanden ist sollte darauf hingewiesen werden.</i></p>	●	●
U4	<p>Schulung / Motivation / Weiterbildung der MitarbeiterInnen im Umweltbereich</p> <ol style="list-style-type: none"> Das Personal wird bei Dienstantritt und danach jährlich (z.B. zum Saisonbeginn) mündlich und schriftlich über die Kriterien des EcoLabels, die Umweltphilosophie und die Umweltmaßnahmen des Betriebs informiert. Diese Information umfasst die Aspekte Einsparung von Wasser und Energie, Verwendung und Dosierung der Reinigungsmittel, Vermeidung und Trennung der Abfälle, usw. <u>TNZ bei Erstprüfung</u> In den Personalversammlungen, die regelmäßig stattfinden sollen, werden Umweltfragen besprochen. / Mitarbeiter haben die Möglichkeit an externen Schulungen teilzunehmen (z.B. Reinigung) Dieses Kriterium wird geprüft anhand von schriftlichen Anweisungen. <u>TNZ bei Betrieben ohne Mitarbeiter/Familienbetrieb.</u> 	●	●
U5	<p>Verbrauch und Kosten von Energie, Wasser/Abwasser</p> <ol style="list-style-type: none"> Der Verbrauch und die Kosten für Energie und Wasser/Abwasser werden aufgezeichnet. Die entsprechenden Datenblätter liegen ausgefüllt vor. <i>Größere Betriebe lesen die Zähler mindestens 1x im Monat ab, die kleineren 1x alle 3 Monate (und abhängig vom Saisonbetrieb). Übergangsfrist ist nicht möglich. Ausnahme z.B. bei Erstprüfung von Neubauten.</i> Die Verbrauchsdaten von Wasser und Energie hängen für Personal und/oder Gäste aus (möglichst in Form einer Grafik und als Vergleichsreihe seit der 	●	●

	Datenerfassung). <u>TNZ bei Erstprüfung</u>		
U 6	In Gebäude- bzw. Betriebsbereichen mit hohem Energie-/Wasser-Verbrauch sind separate Wasser-/ Stromzähler installiert, und diesbezügliche Daten werden erfasst z.B. für Schwimmbad, Wellnessbereich, Wäscherei, Küche.		●
U 7	In Reinigungsplänen ist die Organisation der Reinigung (wer, was, wann, wie oft, wo mit) sowie die zu verwendenden Produkte festgelegt.		●
U 8	Die EcoLabel-Dokumente sind in einem Ordner abgelegt.		●
U 9	Insofern Betriebsteile durch Dritte geführt werden, gelten die Kriterien des EcoLabels auch für diese Betriebsteile? <i>Das Kriterium ist zu bewerten, wenn für die Gäste der Anschein eines einzigen Betriebs besteht, und die unterschiedlichen Verantwortlichkeiten nicht direkt ersichtlich sind.</i>		●
U 10	Umweltaspekte (z.B. Distanz, Umweltmanagementsystem, verwendete Produkte, ...) sind ein Kriterium bei der Auswahl von Lieferanten oder Erbringern von externen Dienstleistungen (z.B. Wäscherei, Reinigungsunternehmen, ...)		●
U 11	Der Betrieb legt seinen Gästen einen Fragebogen darüber vor, wie sie den Betrieb unter Umweltgesichtspunkten bewerten und welche Verbesserungsvorschläge sie formulieren.		●
U 12	Der Betrieb beteiligt sich an regionalen Umwelt- oder Nachhaltigkeitsinitiativen, wie z.B. Gourmet vum Séi, Organisation von (Rad-)Wandern ohne Gepäck, o.Ä.		●
2. Informationen			
U 13	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Plakette des EcoLabels ist deutlich sichtbar angebracht. 2. Das EcoLabel-Logo wird auf der Internetseite und im Hausprospekt verwendet. 3. Auf der Internetseite und im Hausprospekt wird das EcoLabel vorgestellt und/oder es besteht ein direkter Link auf die EcoLabel-Homepage 4. Es wird den Gästen schriftlich angeboten, die EcoLabel-Kriterien einzusehen. 	● ● ●	●
	<u>TNZ bei Erstprüfung</u>		
U 14	Gästeinformation zur umweltfreundlichen Anreise ohne eigenes Fahrzeug <i>Hinweis auf der Internetseite, im Hausprospekt oder auf der Buchungsbestätigung zu den Möglichkeiten der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, zum Abholservice, usw. Bei der graphischen Lagedarstellung des Betriebs, Einfügen des Bahnnetzes zusätzlich zum Straßennetz.</i>		●
U 15	Hinweise auf die Möglichkeiten einer autofreien Aufenthaltsgestaltung , z.B.: <ul style="list-style-type: none"> - öffentlicher Transport vor Ort (inkl. Fahrpläne, Hinweis auf mobiliteit.lu, usw.) - eigener Shuttle-Service, - Fahrradverleih und Hinweis auf Fahrradwege, - Vorhandensein von Rad- oder Wanderkarten, usw. 		●
U 16	Auf der Speisekarte und/oder im Geschäft sind biologische, vegetarische, saisonale, regionale und fair gehandelte Produkte sowie die Bereitstellung kleinerer Portionen <u>sichtbar gekennzeichnet</u> .		●
U 17	Die Gästeinformation enthält Informationen und Hinweise für Gäste in Zusammenhang mit dem EcoLabel (auch bereits bei Erstprüfung): <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Gäste werden über Besonderheiten zum Handtuch- bzw. Bettwäschewechsel, zum Ausschalten des Lichtes / der Heizung / des Fernsehers beim Verlassen des Zimmers informiert. 		●



Ecolabel

2. Die Umweltphilosophie sowie die bisher durchgeführten und die geplanten Maßnahmen werden den Gästen mitgeteilt (z.B. über Homepage, Broschüre, Zimmerinfo, usw.) Die Gäste werden um ihre Unterstützung bei der Erreichung der Umweltziele gebeten.

●

U18 Weitere Eigeninitiative/n

●

4.2. Energie

Nr.	Kriterium	Muss	Kann
1. Erneuerbare Energien			
E1	<p>1. Niedrigspannung: Der elektrische Strom stammt zu 100% aus erneuerbaren Quellen (Anrechnung von selbst erzeugtem Strom aus erneuerbaren Quellen möglich, z.B. eigene PVA)</p> <p>Mittelspannung: Der elektrische Strom stammt zu mindestens 25% aus erneuerbaren Quellen (Anrechnung von selbst erzeugtem Strom aus erneuerbaren Quellen möglich, z.B. eigene PVA) und der restliche Strom-Mix enthält keinen Atomstrom</p> <p>2. Es wird vor Ort Energie (Strom) erzeugt, z.B. mit Photovoltaik, Wasserkraft oder einer Biogasanlage, ...</p> <p>3. Ein Teil der benötigten Wärmemenge wird durch eine thermische Solaranlage oder eine Holzheizung erzeugt.</p>	●	● ●
2. Organisation/Verschiedenes			
E2	<p>Neu angeschaffte bzw. anzuschaffende Geräte / Installationen sind energie- und wassersparend.</p> <p>1. Elektrische Haushaltsgeräte der Energieklasse A++ oder A+++ (siehe auch www.oekotopten.lu); Bürogeräte mit "Blauer Engel" bzw. EnergyStar o.ä.</p> <p>2. Neu installierte Heizungspumpen sind elektronisch geregelt und entsprechen Energieklasse A</p>	● ●	
E3	Die Heizungs- und ggfs. die Klima- bzw. Lüftungsanlage werden nach den Vorschriften von einem Fachbetrieb 1 Mal jährlich (von begründeten Ausnahmen abgesehen) gereinigt und überprüft, Unterlagen (z.B. Wartungsheft) liegen vor.	●	
E4	Regelmäßige Pflege der Kühlräume und -schränke (Entfernen der Eisschicht)	●	
E5	Bei Vorhandensein von getrennten Heizkreisen, sektionsweise Belegung von Zimmern		●
E6	Absenkung der Raumtemperatur in nicht belegten Gästezimmern bzw. unbenutzten Räumen oder Gebäuden		●
E7	<p>Maßnahmen zum Lärmschutz</p> <p>Im Innenbereich: Gummidichtungen an Türen, Ruhezeiten im Betrieb, Mobiltelefonfreie Zonen, keine ständige Musikberieselung.</p> <p><u>TNZ wenn kein Lärmproblem besteht</u></p>		●

3. Technik

3.1 Gebäude

E8 Wärmedämmung Neubauten (Wohngebäude und nicht Wohngebäude)

Das Gebäude entspricht einer höheren Energieklasse bzw. Referenz, als dem Standard, der im Jahre vom Bauantrag vorgeschrieben war.

Wenn kein Energiepass vorhanden ist, müssen die Gebäude dem Effizienzstandard II (siehe E11) für zumindest 3 sanierte Bauteile entsprechen.

Energiepass ist seit 2011 für Nicht-Wohngebäude (z.B. Hotels) und seit 2008 für Wohngebäude zwangsläufig.

E9 Wärmedämmung Altbauten (Wohngebäude und nicht Wohngebäude)

Das Gebäude entspricht mindestens dem Effizienzstandard II für zumindest 3 sanierte Bauteile. z.B. Energieeffizienzstandard II für Dach, Fenster und Außenmauer.

Règlement grand-ducal du 12 décembre 2012 instituant un régime d'aides pour la promotion de l'utilisation rationnelle de l'énergie et la mise en valeur des énergies renouvelables dans le domaine du Logement.

Anforderungen an die sanierten Bauteile	Effizienzstandard IV	Effizienzstandard III	Effizienzstandard II	Effizienzstandard I
	Mindestdämmstärke in cm	Maximaler U-Wert [W/m^2K]	Maximaler U-Wert [W/m^2K]	Maximaler U-Wert [W/m^2K]
1 Außenwand (von außen gedämmt)	12	0,23	0,17	0,12
2 Außenwand (von innen gedämmt)	8	0,29	0,21	0,15
3 Wand gegen Erdreich oder unbeheizten Raum	8	0,28	0,22	0,15
4 Schrägdach oder Flachdach	18	0,17	0,13	0,10
5 Oberste Geschossdecke gegen unbeheizten Dachboden	18	0,17	0,13	0,10
6 Boden gegen Erdreich oder unbeheizten Keller	8	0,28	0,22	0,15
7 Fenster und Fenstertüren (Verglasung und Rahmen)	0,90 $W/(m^2K)$	0,85	0,80	0,75

Die Mindestdicken der Wärmedämmung in der Tabelle entsprechen eine Wärmeleitfähigkeit des Isolierstoffs von 0,035 W/(mK).

E10 Besondere Maßnahmen zur Verminderung des Wärmeverlustes

1. Haupteingang: Doppelte Tür, Türschließer, usw.
2. Bei beheiztem Schwimmbad: Abdeckung

	3. Bei beheiztem Schwimmbad / Wellnessbereich im Innenbereich: Die Lufttemperatur liegt maximal 3 Grad höher als die Wassertemperatur. (Luft = maximal 34°C)	●	
E11	Wärmerückgewinnung bei Kühl- und Lüftungsanlagen, Schwimmbad / Wellnessbereich, usw. <u>TNZ wenn es keine Möglichkeiten gibt</u>		●
3.2 Heizung (Anlage, Regelung, usw.)			
E12	Einsatz hochwertiger Regelanlagen bei der Heizung		
	1. Außentemperaturgeführte Vorlauftemperatur	●	
	2. Zentrale Nachtabenkung	●	
	3. Umschaltung Sommer-/Winterbetrieb (auch manuell)	●	
E13	Die Einzelregelung der Raumtemperatur ist möglich in allen beheizten Räumen	●	
E14	1. Wärmedämmung des Heizkessels	●	
	2. Wärmedämmung der Warmwasserspeicher	●	
	3. Wärmedämmung der Heizungs- und Warmwasserrohre	●	
E15	Bei einem Heißwasserkreislauf sind die Laufzeiten der Zirkulationspumpen bedarfsgerecht eingestellt oder durch einen Automatismus gesteuert. <i>(Beginn der Zirkulation vor der normalen "Aufstehzeit", Abschaltung über Tag und Zirkulation zum Ende des Tages, Abschalten über Nacht).</i> <i>Nach Inkrafttreten der neuen Trinkwasserverordnung (Nov 2011 in D), sind für Großanlagen (>400l Kesselvolumen) Zirkulationsanlagen vorgeschrieben, die nur bei "einwandfreien hygienischen Verhältnissen" für 8 Std. pro Tag abgeschaltet oder temperaturreduziert gefahren werden dürfen. MindestT° WW = 60°C, an Wasseraustritt mind. 55°C.</i>		●
E16	Gewährleistung der ungehinderten Wärmeabgabe bei Heizkörpern		●
E17	Der feuerungstechnische Wirkungsgrad der Heizungsanlage beträgt mindestens 90% Letztes Wartungsprotokoll liegt bei der Prüfung vor.		●
E18	Steuerung von Heizung und Lüftung		
	1. Beim Lüften / Öffnen der Fenster: Selbsttätiges Ausschalten der Heizung und / oder der Lüftung bzw. Klimatisierung bei Öffnen der Fenster oder Gästehinweis	●	
	2. Bei Nicht-Belegung oder Verlassen des Zimmers: Zentral-Aus in den Gästezimmern steuert Heizung und / oder Lüftung bzw. Klimatisierung oder Gästehinweis	●	
E19	Sauna Alle Saunen und türkische Dampfbäder oder ähnliche Einrichtungen sind mit Zeitschaltuhren ausgerüstet, oder werden manuell durch das Personal nach Bedarf an- und ausgeschaltet.		●
3.3 Elektrizität			
E20	Einsatz energiesparender Beleuchtungstechnik		
	1. Zentral-Aus in den Gästezimmern (Licht, Fernsehgerät) oder Gästehinweis	●	
	2. Energiesparlampen, Leuchtstoffröhren oder LED: mindestens 80 % der Beleuchtung, die Ø mehr als 5 Stunden pro Tag in Betrieb ist und sich dafür eignet	●	
	3. Bei Einkauf werden nur noch LEDs (wen technisch möglich) gekauft. Rechnungen liegen vor.		●
	4. Bewegungsmelder, Zeitschaltuhren, Fotozellen, gute Nutzung des Tageslichtes	●	

	5. Automatisches An- und Ausschalten der Außenbeleuchtung (Dämmerungssensor, Zeitschaltuhr, Bewegungsmelder, ...)		●
E21	Die Außen- und Fassadenbeleuchtung ist für einen EcoLabel-Betrieb angemessen. Erlaubt sind dezente Eingangs- und Logobeleuchtung vorzugsweise LED.		●
E22	Händetrocknungssysteme <i>Erfüllt bei Stoffhandtüchern (die mit der normalen Wäsche im Betrieb gewaschen werden) oder Papiertüchern aus Recyclingpapier (siehe B2); Heißlufthändetrockner mit einer Leistung < 2,04 kW bzw. Kennzeichnung durch "Blauer Engel" (0,017 kWh für 1 x drücken = 30 Sekunden Nutzungsdauer) bzw. Näherungssensor mit automatischer Abschaltung</i>	●	
E23	1. Keine Verwendung des 90° Waschprogramms (außer Küchentücher) 2. Ein entsprechender Hinweis hängt für Personal aus.	●	●
E24	Energieeffiziente Kochgeräte sind vorhanden und werden energiesparend genutzt 1. Erfüllt, falls 1 von 4 zutreffen: überwiegend gasbetriebene Kochgeräte, Kombidämpfer, Induktionsherde, Herde mit Topferkennung 2. Die Küchengeräte werden erst vor ihrem Gebrauch eingeschaltet und danach wieder abgeschaltet - sie stehen während der Küchenzeiten nicht immer mit voller Leistung bereit.	●	●
E25	Kein Einsatz elektrischer Heizgeräte oder Geräte zur Warmwasserbereitung <i>Ausnahme möglich für Zusatzheizgeräte oder kleine Boiler (bei zu großen Distanzen) und Wanderhütten (dann muss jedoch das Kriterium E6 (Abschaltung der Heizung bei Nichtbedarf) erfüllt sein!).</i> <u>TNZ bei Getränkeautomaten</u>	●	
E26	Neu angeschaffte Raumklimageräte entsprechen mindestens der Energieeffizienzklasse A gem. Richtlinie 2002/31/EG	●	
E27	Keine Verwendung von Terrassenheizung		●
3.4 Warmwasser			
E28	Begrenzung der Betriebstemperatur des Boilers auf max. 60°C <i>Periodische Aufheizung gegen Legionellen ist erlaubt!</i>	●	
3.5 Mobilität / Verkehr			
E29	Förderung der autofreien Anreise und des autofreien Aufenthaltes. Mindestens 2 der folgenden Maßnahmen sind erfüllt und werden in Drucksachen, Homepage, Buchungsbestätigung usw. erwähnt: <ul style="list-style-type: none"> - Verkauf der LuxembourgCard - Angebot eines Abholservices am Bahnhof bzw. an der Bushaltestelle - Geschenk oder Preisvorteile bei autofreier Anreise - Wandern ohne Gepäck - Pendel- oder Firmenbus - Organisation von Mitfahrgelegenheiten für Gäste oder Personal - Sonstige Eigeninitiative 	●	
E30	Träger des Labels "Bed+Bike"		●
E31	Angebot an bzw. Vermittlung von Leihfahrrädern		●
E32	Fahrradwerkstatt bzw. Reparatursets sind vorhanden		●
E33	Weitere Eigeninitiative/n		●

4.3. Beschaffung

Nr.	Kriterium	Muss	Kann
1. Beschaffung allgemein			
B1	Das Datenblatt "Beschaffung" liegt ausgefüllt vor.	●	
B2	Verwendung von 100% Recyclingpapier <i>Hygienepapier: Toilettenpapier, Küchenrollen und Papierhandtücher sowie Schreib- und Kopierpapier sind aus 100% recyceltem Material hergestellt. Werbedrucksachen werden auf Recyclingpapier gedruckt. Schreibwaren für Tagungen sind aus Recyclingpapier. Übergangsfrist für Restbestände möglich.</i>	●	
B3	Verwendung von europäischem oder FSC/PEFC-zertifiziertem Holz für neu angeschaffte Gartenmöbel, Fenster, usw.	●	
B4	Kein regelmäßiger und vorsorglicher Einsatz von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pestiziden, Pflanzenschutzmitteln, u.Ä. <i>Ausgenommen sind behördliche Auflagen sowie die Beauftragung von spezialisierten Firmen</i>	●	
B5	Landschaftsangepasste und naturnahe Geländegestaltung <i>Die Außenanlagen sind in die Landschaft integriert. Es werden hauptsächlich einheimische Pflanzenarten verwendet. Bewertung des Gesamterscheinungsbildes.</i>	●	
B6	Besondere Maßnahmen zur naturnahen Gestaltung der Außenanlagen <i>z.B. Blumenwiese, Feuchtbiotop, Nisthilfen, Streuobstwiese, Duft- oder Kräuterbeete, Fassadenbegrünung, Trockenmauer.</i>		●
B7	Kein Einsatz von Mineraldünger und Torf; Verwendung von torffreien Pflanzerden		●
B8	Eigener Gemüse- oder Kräutergarten		●
B9	Verwendung schadstoffarmer Sprays, Farben und Lacke <i>Mindestens 50 % der Innen- und/oder Außenanstriche erfolgen mit Farben und Lacken, die das EU-Umweltzeichen oder eine andere nationale Kennzeichnung tragen (wie zB Blauer Engel)</i>		●
B10	Kein Einsatz von Streusalz <i>Ist aus Sicherheitsgründen ein Einteisen der Straßen und Wege bei Eis oder Schnee auf dem Gelände erforderlich, sind dafür mechanische Mittel einzusetzen (Schneeräumer, Schneeschaukel), bzw abstumpfende Mittel wie Sand, Split, Lava o.Ä. zu streuen. Erfolgt das Enteisen mit chemischen Mitteln, dürfen diese nicht mehr als 1 % Chlor enthalten oder es werden Mittel verwendet, die das EU-Umweltzeichen oder eine andere nationale Kennzeichnung tragen (wie zB Blauer Engel oder Österreichisches Umweltzeichen)</i>		●
B11	Duftsprays und Duftspender <i>In allen für Gäste und Mitarbeiter zugänglichen Räumen wird keines der folgenden Produkte verwendet:</i> <ul style="list-style-type: none"> • automatische Duftsprays • manuell zu bedienende Duftsprays und Duftspender, mit Ausnahme von Raumdüften auf rein natürlicher Basis 		●
B12	Kunststoffarme Ausstattung:- keine Vollkunststoffmöbel (außen / innen)- Spielgeräte für Kinder kunststoffarm- Böden, Duschvorhänge, Tapeten, usw. Übergangsfristen für Bestand möglich		●
B13	Baumaterialien und Innenausstattung <i>Gesamtbewertung: Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit, geringer Anteil an Kunststoffen und Teppichen, Massivholz, Naturstein, ökologische Dämmstoffe; regionale Materialien</i>		●
B14	Schwimmbad: Dosierung von Desinfektionsmitteln <i>Das Schwimmbad ist mit einem Dosierungssystem ausgestattet, das automatisch die Menge an Desinfektionsmitteln zuführt, die aus hygienischen Gründen notwendig ist.</i>		●



Ecolabel

B15	<p>Ökologische Kosmetik</p> <p>Die vom Betrieb im Sanitärbereich für die Gäste angebotenen Kosmetikprodukte (Seifen, Shampoos, Duschgels, usw.) tragen eine anerkannte Zertifizierung (Naturkosmetik, Bio-Kosmetik, EU-Blume).</p> <p>Angebot von Naturkosmetik im Verkaufsbereich ist als Eigeninitiative (-->B24) zu bewerten.)</p>		●
<p>2. Beschaffung Gastronomie</p> <p>(Hinweis: Bewertung der Speisekarte erfolgt anhand des Kriteriums U16)</p>			
B16	<p>Angebot von saisonalen Produkten</p> <p>Auch erfüllt bei Themenwochen (z.B. Wild, Spargel, Luxemburgische Spezialitäten,...)</p>	●	
B17	<p>Angebot vegetarischer Gerichte</p> <p>Falls warme Gerichte angeboten werden, sind auch vegetarische Hauptspeisen im Angebot.</p>	●	
B18	<p>Angebot von Produkten aus fairem Handel</p> <p>Erfüllt wenn mindestens 2 fair gehandelte Produkte verkauft oder verarbeitet werden. Ebenfalls erfüllt, wenn der Betrieb die Auszeichnung als "FairTrade Zone" von FairTrade Lëtzebuerg erhalten hat.</p>	●	
B19	<p>Angebot von regionalen Lebensmitteln</p> <p>Erfüllt wenn <u>2 Lebensmittel und 2 Getränke der Großregion</u> angeboten werden.</p>	●	
B20	<p>Zusätzliches Angebot von regionalen Lebensmitteln</p> <p>Erfüllt wenn im Vergleich mit B19 zusätzlich <u>3 regionale Produkte</u> verwendet werden. (z.B. aus einem Naturpark, Produkte aus der Kampagne "Sou schmaacht Lëtzebuerg" der Landwirtschaftskammer)</p>		●
B21	<p>Zusätzliches Angebot von regionalen Getränken</p> <p>Erfüllt wenn im Vergleich mit B19 zusätzlich noch <u>3 alkoholische und/oder nicht alkoholische Getränke</u> aus der (Groß-)Region angeboten werden (z.B. Viz -Apfelsaft, Produkte aus der Kampagne "Sou schmaacht Lëtzebuerg" der Landwirtschaftskammer).</p>		●
B22	<p>Angebot von Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau bzw. biologischer Tierhaltung</p> <p>Erfüllt wenn mindestens <u>1 Grundnahrungsmittel</u> (z.B. Milch, Brot, Eier, Kartoffeln, Nudeln) und <u>1 weiteres Bio-Produkt oder Bio-Getränk</u> verwendet wird.</p>	●	
B23	<p>Zusätzliches Angebot von Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau bzw. biologischer Tierhaltung</p> <p>Erfüllt wenn im Vergleich zu B22 zusätzlich <u>2 weitere Bio-Produkte/Getränke</u> regelmäßig verwendet/angeboten werden oder ein komplettes BioMenü angeboten wird.</p>		●
B24	<p>Weitere Eigeninitiative/n</p>		●

4.4. Wasser

Nr.	Kriterium	Muss	Kann
1. Wasser sparen			
W1	Wasserspareinrichtungen an Duschen und Handwaschbecken 1. Einhebelmischer an allen Waschbecken und Duschen 2. Durchflussmenge aller Handwaschbecken < 9 l / Minute 3. Durchflussmenge aller Duschen < 9 l / Minute	● ● ●	
W2	Beschränkung der maximalen Spülmenge bei Toiletten und Urinalen 1. Toiletten mit 2-Mengen-Spülung. Falls die Stopp-Taste oder das 2-Mengen-Spülsystem nicht eindeutig erkennbar ist, hängen Hinweise zur Benutzung der Spartaste aus. Alternativ: Spülwasserbedarf ≤ 6 Liter. 2. Urinale: keine kontinuierliche Spülung, sondern manuell oder automatisch per Sensor	● ●	
W3	Regelmäßige Kontrolle der Dichtungen und Leitungen	●	
W4	Handtuchwechsel <i>Kein täglicher routinemäßiger Handtuchwechsel, sondern Wechsel der Handtücher auf Wunsch des Gastes</i>	●	
W5	Bettwäschewechsel auf Wunsch des Gastes - oder, bei entsprechender Aufenthaltsdauer, wird die Bettwäsche erstmals nach 4 Nächten gewechselt.		●
W6	Maßnahmen zur alternativen Wasserversorgung und/oder Wiederverwendung von Wasser <i>z.B. Nutzung von Regen- oder Brunnenwasser, Wiederverwendung von Brauchwasser,...</i>		●
W7	Umweltfreundliche Bewässerung der Außenanlagen oder aktiver Verzicht <i>zB mit Regenwasser, automatischen Beregnungsanlagen.</i>		●
W8	Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung des Versiegelungsgrades der Außenanlagen <i>Erfüllt wenn keine größeren versiegelten Flächen vorhanden sind. TNZ bei weniger als 5 Parkplätzen.</i>		●
2. Vermeiden von Wasserverschmutzung / Einsparung von Chemikalien			
W9	Datenblatt "Reinigung" liegt ausgefüllt vor.	●	
W10	Richtige Dosierung der Wasch- und Putzmittel, abgestimmt auf den Härtegrad, Hinweise zum umweltgerechten Waschen hängen aus 1. Für Wasch- und Putzmittel wird ein professionelles Dosiergerät – Dosierstationen, Dosieraufsätze für Behälter, Messkappen - genutzt. (nicht erfüllt, wenn nur bei der Spülmaschine vorhanden) 2. Der Härtegrad des Wassers ist bekannt und hängt bei der Waschmaschine aus bzw ist in die Programmierung der professionellen Waschmaschinen integriert; Das Personal und/oder die Gäste werden über die richtige Dosierung der Waschmittel in Abhängigkeit des Wasserhärtegrads informiert. 3. Für Personal und/oder Gäste sind bei der Waschmaschine folgende Hinweise vorhanden: - nur mit voller Maschine waschen - kompaktes Buntwaschmittel benutzen - Wasch-/Reinigungsmittel abhängig von Wasserhärtegrad dosieren und Dosierhilfen benutzen	● ● ● ●	

	<ul style="list-style-type: none"> - keine 90° Waschprogramm - kein Weichspüler - keine chlorhaltigen Bleichmittel 		
W11	<p>Wäschepflege</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alle verwendeten Waschmittel sind phosphatfrei 2. Ein Kompakt-Buntwaschmittel ist vorhanden 3. Wird ein Vollwaschmittel für weiße Wäsche verwendet, ist das Bleichmittel auf Sauerstoffbasis 4. Keine Weichspüler 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● ● 	
W12	<p>Reinigung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keine routinemäßige Desinfektion mit Ausnahmen für die Bereiche HACCP, Wellness, Schwimmbad 2. Kein Einsatz von chlorhaltigen Reinigungsmitteln 3. Keine WC- oder Urinalsteine, Spülreiniger oder Spülkastenzusätze 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● 	
W13	<p>Maßnahmen zur Vermeidung und umweltfreundlichen Behebung von Abflussverstopfungen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prävention: z.B. Siebe in den Abflüssen, Abfalleimer in Damentoiletten, 2. Reinigung: Abschrauben der Siphons, Saugglocke, Spirale, Druckluftpumpe - Keine Verwendung von chemischen Rohrreinigern 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● 	
W14	<p>Verwendung umweltverträglicher Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Der Betrieb verwendet mind. 3 Produkte (Allzweckreiniger, Sanitärreiniger, Spülmaschinenprodukt, Waschmittel, Handspülmittel usw) mit einem Umweltzeichen (EU-Blume, Ecogarantie, etc). 2. Die 2009 in Kraft getretene Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, auch CLP-Verordnung genannt, (ausgehend von der UN-Modellvorschrift Global harmonisierte System) sieht eine neue Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien vor. Die R-Sätze werden durch H-Sätze ersetzt. Produkte können seit 2010 und müssen ab dem 1. Juni 2015 nach dieser neuen Verordnung gekennzeichnet sein. Produkte mit Inhaltsstoffen, für die einer oder mehrere der folgenden H-Sätze gelten, dürfen zu max. 0,01 % Gewichtsanteil im Endprodukt enthalten sein (gilt nicht für Biozide): <ul style="list-style-type: none"> ● EUH031 (entwickelt bei Berührung mit Säure toxische Gase) – gilt nur bei Allzweckreinigern. ● H350, 350i, 351 (kann Krebs erzeugen). ● H340, H360-361 (alle Formen und Kombinationen F, D, f, d), 362 (das Fortpflanzungssystem schädigend). ● H410, 411 (toxisch für Wasserorganismen). ● H420 (gefährlich für die Ozonschicht) - gilt nicht für Spülmaschinenreiniger. ● H341 (Möglichkeit irreversiblen Schadens). 3. Inhaltsstoffe (Substanzen oder Produkte, die mit den folgenden Risikosätzen (nach Richtlinie 67/548/EWG oder 1999/45/EG) gekennzeichnet sind, dürfen im Endprodukt maximal in einer Konzentration von 0,1 % Gewichtsanteil enthalten sein (gilt nicht für Biozide): <ul style="list-style-type: none"> - R42, R43 (Sensibilisierung möglich) – gilt nicht für Waschmittel und Maschinengeschirrspülmittel. <p>Inhaltsstoffe (Substanzen oder Produkte, die mit den folgenden Risikosätzen (nach Verordnung EG Nr. 1272/2008)) gekennzeichnet sind, dürfen im Endprodukt maximal in einer Konzentration von 0,1 % Gewichtsanteil enthalten sein (gilt nicht für Biozide):</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● ●



- H334, H317 (Sensibilisierung möglich) – gilt nicht für Waschmittel und Maschinengeschirrspülmittel.

W15	Vorhandensein und Wartung eines Fettabscheiders bei weniger als 50 Gedecken täglich		●
W16	Der Verschmutzung wird vorgebeugt (großflächige Schmutzfänger im Eingangsbereich)		●
W17	Mechanische Reinigungshilfen werden verwendet: Dampfstrahler / Hochdruckreiniger (eventuell für thermische Desinfektion), Microfasertücher ohne weiteren Reinigungsmitelesinsatz		●
W18	Weitere Eigeninitiative/n		●

4.5. Abfall

Nr. Kriterium	Muss	Kann
1. Abfalltrennung und -entsorgung		
A1 Das ausgefüllte Datenblatt "Abfall" oder die SuperDrecksKëscht-Abfalljahresbilanz werden vorgelegt. Aus diesen Dokumenten sind die verschiedenen getrennt gesammelten Abfallfraktionen ersichtlich sowie die zumindest die Jahreskosten für die Restmüllentsorgung.	●	
A2 Die Abfälle werden getrennt und in mindestens 8 Fraktionen entsorgt, bzw. der Betrieb hat das SuperDrecksKëscht-Label nach ISO 14024 erhalten. <i>8 Fraktionen werden getrennt gesammelt und separat entsorgt: z.B. Blechdosen, Eisen und Metalle, Fettabscheiderrückstände, Frittierfette, Glas, Holz, Kork, organischer Abfall aus der Pflege der Außenanlagen (auch Eigenkompostierung), organischer Abfall aus dem Küchenbereich, Papier und Karton, PET-Flaschen, Plastikfolien, Sondermüll: Batterien - Medikamente - Energiesparlampen bzw. Leuchtstoffröhren - Sonstiger, Sperrmüll, Styropor, Tetra-Pak</i>	●	
A3 Zusätzlich werden 3 weitere Abfallfraktionen getrennt		●
A4 1. Effiziente und ausreichende Möglichkeiten zur Abfalltrennung für die Gäste und das Personal; Die Behälter sind beschriftet und sind leicht zugänglich. 2. In den <u>Hotelzimmern</u> gibt es mindestens 2 Behälter (1 für trockenen Abfall, wie Papier und Flaschen aus Glas oder Kunststoff, und 1 für feuchten Abfall bzw. Rest-Abfälle) Für <u>Jugendherbergen</u> : recyclinginsel oder Abfalleimer auf den Fluren und Behälter für Problemabfälle (Empfang z.B.) 3. Nachtrennung des trockenen Abfalls durch das Personal (Papier, Flaschen, usw.)	● ● ●	●
2. Abfallvermeidung		
A5 Getränkedosen werden nicht angeboten. Dieses Kriterium gilt auch für die Minibars <i>Ausnahmen können für ein Produkt gewährt werden, wenn dieses nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich ist oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist.</i>	●	
A6 Mehrweggebinde <i>Folgende Getränke sind überwiegend in Mehrweggebinden zu beziehen oder aus Konzentraten zu zubereiten: alkoholfreie Getränke, Wasser, Bier.</i>	●	
A7 Möglichst wenig Portionsverpackungen im Frühstücks- und Sanitärbereich 1. <u>Frühstück</u> : Mit Ausnahme von Diät- oder Diabetikerprodukten dürfen zusätzlich 4 Produkte portionsverpackt angeboten werden. 2. <u>Sanitär</u> : keine nicht nachfüllbaren Artikel wie Flüssigseife oder Shampoo und keine Einwegartikel wie z.B. Zahnputzbecher, Duschhauben, Kämme, usw. (Auf Nachfrage können diese Artikel den Gästen bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden).	● ●	
A8 Kein Einweggeschirr und -besteck	●	
A9 Beim Einkauf wird angestrebt Abfälle zu vermeiden <i>Es erfolgt eine Gesamtbewertung. Für wenigstens die Hälfte der Produkte (Lebensmittel, Wasch- und Reinigungsmittel) gilt:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Einkauf überwiegend in Großgebinden, in abfallarmen oder nachfüllbaren Verpackungen - Vereinbarungen mit Lieferanten über Mehrwegsysteme und/oder Rücknahme von Transportverpackungen 		●
A10 Restaurant: Kostenloser Ausschank von Leitungswasser Hotel: Gästenhinweis im Zimmer zur guten Trinkwasserqualität (falls zutreffend)		●
A11 Abfallarme Dekorationen bei Speisen, Getränken und abfallarme Tischdekoration		●



Ecolabel

	<i>Zum Beispiel: keine Papiertischtücher; Tischsets aus Papier müssen aus Recyclingpapier oder Stoff hergestellt sein.</i>		
A12	Bereitstellung kleinerer Portionen auf Wunsch des Gastes (nur erfüllt, wenn entsprechender Hinweis auf Speisekarte oder bei Buffetbetrieb)		●
A13	Umweltfreundliche Lösungen für Werbegeschenke <i>Möglichst regional hergestellte bzw. umweltfreundliche Produkte, keine Einwegprodukte (wie zB Kugelschreiber o.ä.)</i>		●
A14	Lunchpakete in umweltfreundlicher Verpackung <i>Nicht erfüllt bei Verpackungen aus Aluminiumfolie/Plastiktüten oder falls Getränke in Einwegverpackungen ausgegeben werden.</i>		●
A15	Weitere Eigeninitiative/n		●