



CERTIFIED

GREEN HOTEL

Prüfergebnis 03/2022

EXZELLENT

4.704 Punkte

von 5.000 möglichen Punkten

Das Zertifikat ist gültig bis:

03/2026



CERTIFIED

GREEN HOTEL



KRITERIENKATALOG

ENERGIE

WASSER

ABFALL

FOOD & BEVERAGE

ANREISE & VERKEHR

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR)

INTERNE & EXTERNE KOMMUNIKATION

BESONDERE MASSNAHMEN

STRATEGISCHE ENTWICKLUNG

NAME DES HOTELS: Landgut Stober

NAME DES PRÜFERS: Kerstin Pickny

DATUM: 21.03.2022

KRITERIENKATALOG CERTIFIED GREEN

HOTEL STAND MÄRZ 2022

Die aktuelle, überarbeitete Fassung der Prüfkriterien sieht ein Punktesystem vor, bei dem maximal 5.000 Punkte bei 95 Fragen erreicht werden können. Um das Siegel verliehen zu bekommen, sind alle MUSS-Kriterien und mindestens 50 % der Gesamtpunkte zu erreichen. Das Zertifikat ist drei Jahre gültig, danach erfolgt eine erneute Prüfung vor Ort. In jedem dazwischenliegenden Jahr erfolgt ein Überwachungsaudit durch das Projektbüro. Die jeweils aktuellen Prüfergebnisse werden auf www.certified.de veröffentlicht.

Um den Lesefluss nicht zu beeinträchtigen, wird im folgenden Kriterienkatalog häufig nur das grammatische Maskulinum verwendet, es sind aber natürlich stets alle entsprechenden Personen gemeint, unabhängig von ihrem Geschlecht.

Wichtiger Hinweis für die Prüfung:

Zu allen Antworten müssen spätestens am Prüfungstag aussagekräftige Unterlagen vorgelegt werden (Rechnungen, Lieferscheine, Prozessbeschreibungen, Urkunden, Bestätigungen, Teilnahmebescheinigungen, Schulungsunterlagen, Presseartikel etc.), die der Prüfende stichprobenhaft einsehen kann. Fehlende Unterlagen oder Belege führen zum Punktverlust.

 KATEGORIE	 FRAGEN	MAX. PUNKTE
Energie	13	900
Wasser	12	525
Abfall	10	420
Food & Beverage	12	755
Anreise & Verkehr	8	275
Corporate Social Responsibility (CSR)	24	750
Interne & externe Kommunikation	10	625
Besondere Maßnahmen	4	550
Strategische Entwicklung	2	200
	95	5.000

ENERGIE

1

Das Hotel bezieht Strom aus regenerativen Quellen:

100

max.
100

- 0 Punkte = Nicht erfüllt
- 25 Punkte = Strommix (mind. 75 % stammen aus regenerativen Quellen)
- 50 Punkte = Strom zu 100 % aus regenerativen Quellen
- 100 Punkte = Stellt den Strom aus regenerativen Quellen selbst her

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Rechnungskopie, Energieliefervertrag oder Bescheinigung des Stromlieferanten

2

Das Hotel bezieht Heizenergie aus einer ressourcenschonenden Quelle:

100

max.
100

- 0 Punkte = Nein
- 100 Punkte = Blockheizkraftwerk
- 100 Punkte = Fernwärme aus Müllverbrennung
- 100 Punkte = Wärmetauscher
- 100 Punkte = Biogasanlage
- 100 Punkte = Holzpelletanlage
- 100 Punkte = Andere Quellen/Mix: 12,5ha eigener Wald -> Holzhackschnitzel

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: eindeutige Information über die Bezugsquelle

3

Im gesamten Hotel wurden die Leuchtmittel auf LED umgestellt:

25

max.
25

- 100% 10 Punkte = Öffentlicher Bereich und Zimmer (10 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)
- 100% 15 Punkte = Back of House (alle Bereiche, zu denen Gäste keinen Zutritt haben)
(15 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

4

Einsatz von digitalen Zeitschaltuhren oder Bewegungsmeldern:

(Mehrfachantworten möglich)

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 5 Punkte = In Fluren/Wirtschaftswegen
- 5 Punkte = In Treppenhäusern
- 5 Punkte = In Toiletten
- 5 Punkte = Im Außengelände
- 5 Punkte = In Tiefgaragen/Parkplätzen

5

Abschaltfunktion der Klimaanlage und/oder Heizung bei geöffneten Fenstern/Balkontüren:

50

max.
50

- 0 Punkte = Nicht vorhanden
- 50 Punkte = Vorhanden

Punkte auf dieser Seite

300

3

6

Einsatz eines Temperaturmanagements in den Zimmern:

(automatische Drosselung bei Nichtbelegung bzw. Abwesenheit)

- 0 Punkte = Nicht vorhanden
- 15 Punkte = Manuell möglich, wenn Prozessbeschreibung vorliegt
- 25 Punkte = Automatische Nachtabschaltung
- 50 Punkte = Vollumfänglich erfüllt

50

max.
50

7

Verzicht auf Minibars:

- 0 Punkte = Minibars vorhanden, gefüllt und immer in Betrieb
- 10 Punkte = Minibars vorhanden, jedoch nur auf Wunsch des Gastes in Betrieb
- 15 Punkte = Keine Minibars in Standardzimmern, jedoch in Suiten
- 25 Punkte = Keine Minibars vorhanden

15

max.
25

8

Verzicht auf Empfangsbeleuchtung und eingeschalteten Fernseher beim ersten Betreten des Gastes in seinem Raum:

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nicht erfüllt
- 10 Punkte = Fernseher
- 15 Punkte = Empfangsbeleuchtung

25

max.
25

9

Nutzung von Verschattungssystemen, z. B. Rollläden, lichtundurchlässigen Vorhängen, Jalousien:

- 0 Punkte = Werden nicht genutzt
- 25 Punkte = Werden genutzt

25

max.
25

10

Energetischer Zustand des Gebäudes:

- 100 Punkte = Neubau (≤ 5 Jahre) und energetisch gebaut. Baujahr: 2020
- 100 Punkte = Das Gebäude hat eine Gebäudeautomation

200

max.
200**Falls es kein Neubau ist, wurde es in den folgenden Bereichen innerhalb der letzten 10 Jahre energetisch saniert?**

- 25 Punkte = Das Gebäude erhielt eine Wärmedämmung
- 25 Punkte = Es erfolgte eine energetische Sanierung der Türen und Fenster
- 25 Punkte = Das Gebäude erhielt eine Dachdämmung

Punkte auf dieser Seite

315

Einsatz von energiesparenden Geräten (mindestens Energieeffizienz Klasse B):

(Prozentuale Gewichtung)

(Mehrfachantworten möglich)

89

max.
100

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
- 80% 8 Punkte = Im Gästebereich (Föhn, Fernseher, coworking space, Lobby, etc.)/max. 10 Punkte
- 85% 38.2 Punkte = In der Küche (Herd, Konvektomat, Kühlschränke, Spülmaschine)/max. 45 Punkte
- 100% 10 Punkte = Im Bar-Bereich (Gläserpülmaschine, Kaffeefullautomaten, Kühlschränke)/max. 10 Punkte
- 90% 9 Punkte = Im Back-Office (PCs, Drucker, etc.)/max. 10 Punkte
- 95% 23.7 Punkte = Alle Housekeeping-Geräte (Staubsauger, Waschmaschinen, Fenstersauger etc.)/max. 25 Punkte

Nachweis vor Ort: Energielabel und/oder Alter der Geräte**Automatische Stromunterbrechung durch Schlüsselkarten-Stecksystem an der Zimmertür:**

- 0 Punkte = Nicht vorhanden
- 25 Punkte = Vorhanden

25

max.
25**Erheben Sie regelmäßig Daten zu Ihrem Energieverbrauch?**

Bei einer Erstzertifizierung muss bis zur Prüfung eine Erfassung der Energieverbräuche erfolgt sein, um die Einsparungsmaßnahmen planen zu können.

Bei einer Rezertifizierung muss eine Reduzierung der Energieverbräuche erkennbar sein.

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
- 50 Punkte = Die Energieverbräuche werden regelmäßig (mind. monatlich) erhoben
- 50 Punkte = Zusätzlich werden Maßnahmen schriftlich geplant bzw. ergriffen, um diese zu reduzieren
- 5% 50 Punkte = Es ist eine Reduzierung der Energieverbräuche zu erkennen

150

max.
150**MUSS-**
KriteriumAktueller Jahres-Energieverbrauch Strom 443202 kWhAktueller Jahres-Energieverbrauch Wärme 1.089.735,39 kWh Jahr 2023Anzahl Übernachtungsgäste 21.557 Anzahl Tagungsgäste 20.685

(Dieses Kriterium gilt als vollumfänglich erfüllt, wenn der Verbrauch bereits bis zum Überwachungsaudit, aber spätestens bis zur nächsten Rezertifizierung um jährlich 5%" reduziert wurde. Ansonsten werden anteilig Punkte vergeben.)

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Erhebung der Energieverbräuche aus den letzten zwei aufeinanderfolgenden Jahren in der Form, in welcher Sie mind. monatlich erhoben werden, keine monatlichen Rechnungskopien, zusätzlich lediglich Jahresendabrechnung.

Schriftlicher Maßnahmenplan, um die Reduzierung zu erreichen.

Gesamtsumme**Aktualisieren**

879

max.
900**Notizen/Anmerkungen**

Frage 1: Selbstherstellung plus Ökostrom
Frage 3: Notlichtfunktionen außer Betracht
Frage 6: Anwesenheitsmanagement
Frage 7: magnetekühlt
Frage 10: Bezug Neubau Bettenrakt (172 EZ) in 2020 / weitere Gebäude: 1866, 2010, 2012 >> Niedrigenergiefunktion, teilweise Denkmalschutz, Electrolux vorbereitet, teilw. Verschattungen
Frage 13: CO2-Bilanz positiv mit regelmäßigen Energieverbrauchsdatenerfassung / Derzeit wird weiter an der kompletten Energieautarkität gearbeitet.
Frage 13:
2023:
Übernachtungsgäste: 21.557
Tagungsgäste: 20.685
Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728
Jahres-Energieverbrauch Strom 2023: 443.202 kWh (erneuerbar 356.977 kWh & konventionell 86.255 kWh)
Jahres-Energieverbrauch Wärme 2023: 1.089.735,39 kWh (Holzenergie 903.210 kWh & Erdgas 186.525,39 kWh)
Pro Kopf Verbrauch Strom: 16,58 kWh
Pro Kopf Verbrauch Wärme: 40,77 kWh
Pro Kopf Verbrauch Energie gesamt: 57,35 kWh

Die Reduktion des Energieverbrauchs konnte fortgesetzt werden. Von 2022 zu 2023 wurde der Energieverbrauch um weitere 7,28 % reduziert.

2022:
Übernachtungsgäste 2022: 23.413



WASSER

- 14** **Zentrale Durchflussbegrenzer oder wassersparende Perlatoren sind vorhanden:** (Mehrfachantworten möglich) 25 max. 25
- 0 Punkte = Trifft nicht zu
 - 15 Punkte = Für alle Wasseranschlüsse/Waschbecken in den Toiletten und Bädern
 - 5 Punkte = Auch in der Küche
 - 5 Punkte = Auch in den Wellnessbereichen
- 15** **Wasserverbrauch beim Duschen:** 25 max. 25
- 0 Punkte = Herkömmliche Handbrause oder Rainfall-Dusche, Durchlauf ≥ 13 l/min
 - 15 Punkte = Handbrause oder Rainfall-Dusche, Durchlauf zwischen 7 und 12 l/min
 - 25 Punkte = Handbrause oder Rainfall-Dusche, Durchlauf ≤ 6 l/min
- 16** **Sensortechnik oder Fußbetätigung bzw. Druckbetätigung an Waschbecken:** (Mehrfachantworten möglich) 25 max. 25
- 0 Punkte = Nicht vorhanden
 - 15 Punkte = In öffentlichen Bereichen
 - 10 Punkte = Im Back of House
- 17** **Regelmäßige Prüfung der Wasserhähne (Tropfen, Verkalkung):** (Mehrfachantworten möglich) 25 max. 25
- 0 Punkte = Wird nicht durchgeführt
 - 5 Punkte = Küche und Bar
 - 5 Punkte = Bewässerungsanlagen
 - 15 Punkte = Gästebereich
- 18** **Reinigung der Hotelzimmer für Bleibe-Gäste nur auf Wunsch?** 25 max. 25
- 0 Punkte = Nein
 - 25 Punkte = Ja

Punkte auf dieser Seite

125

19	Bettwäschewechsel nur alle 3 Tage (long stay) oder nach Bedarf bzw. auf Wunsch der Gäste:	25	max. 25
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja		
20	Verwendung umweltfreundlicher Reinigungs-, Spül- und Waschmittel:	100	max. 100
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Werden nicht verwendet 100% 100 Punkte = Werden verwendet (100 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)		
	Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Liste der Hauptreinigungsmittel unter Nennung des Herstellers		
21	Nutzung von Regenwasser bzw. aufbereitetem Grauwasser: (Mehrfachantworten möglich)	50	max. 50
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Bewässerung von Grünflächen <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Toilettenspülung		
22	Einsatz wassersparender Maschinen (z. B. Spül- oder Waschmaschinen):	25	max. 25
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja		
23	Gibt es Filter- oder Veredelungsprozesse, um die Trinkwasserqualität zu erhöhen?	25	max. 25
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja		
24	Werden Gäste auf wassersparenden Einsatz im Bad aufmerksam gemacht?	25	max. 25
	<input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja		

Punkte auf dieser Seite

250

Erheben Sie regelmäßig Daten zu Ihrem Wasserverbrauch?

Bei einer Erstzertifizierung muss bis zur Prüfung eine Erfassung des Wasserverbrauchs erfolgt sein, um die Einsparungsmaßnahmen planen zu können. Bei einer Rezertifizierung muss eine Reduzierung erkennbar sein. (Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
- 50 Punkte = Die Wasserverbräuche werden regelmäßig (mind. monatlich) erhoben
- 50 Punkte = Es werden Maßnahmen geplant bzw. ergriffen, um diese zu reduzieren
- 4% 40 Punkte = Es ist eine Reduzierung der Wasserverbräuche zu erkennen

Aktueller Jahres-Wasserverbrauch 5.088 m³ Jahr 2023

Anzahl Übernachtungsgäste 21.557 Anzahl Tagungsgäste 20.685

(Dieses Kriterium gilt als vollumfänglich erfüllt, wenn der Verbrauch bereits bis zum Überwachungsaudit, aber spätestens bis zur nächsten Rezertifizierung um 5 % reduziert wurde. Ansonsten werden anteilig Punkte vergeben.)

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Erhebung der Wasserverbräuche aus den letzten zwei aufeinanderfolgenden Jahren in der Form, in welcher Sie mind. monatlich erhoben werden, keine monatlichen Rechnungskopien, zusätzlich lediglich Jahresendabrechnung.

Schriftlicher Maßnahmenplan, um die Reduzierung zu erreichen.

140

max.
150MUSS-
Kriterium

Gesamtsumme

515

max.
525

Aktualisieren

Notizen/Anmerkungen

Frage 14: Eigene Wasserdruckerhöhungsanlage / Ventile 25%

Frage 15: 5 Testduschen im Einsatz, die 90% des Wassers wiederverwenden

Frage 20: umweltfreundliche Reinigungsmittel von Ecolab

Frage 22: Electrolux, Winterhalter, PM Serie

Frage 23: Zusätzlich wird noch an einer eigenen Quelle wird gearbeitet. Probeeinbauten sind vorhanden.

Frage 25:

2023:

Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728

Pro Kopf Verbrauch Wasser: 0,190 m³

Die Wasserreduktion von 2022 zu 2021 beträgt 3,55 %.

2022:

Übernachtungsgäste 2022: 23.413

Tagungsgäste 2022: 19.008

Anrechenbare Gäste 2022 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 28.165

Jahres-Wasserverbrauch 2022: 5.535 m³

Pro Kopf Verbrauch Wasser: 0,197 m³

2021: geschätzte Angaben zu Tagungsgästen: Übernachtungsgäste minus ca. 5 % = Tagungsgäste / Nahezu alle Übernachtungsgäste waren auch Tagungsgäste.

Übernachtungsgäste 2021: 10.878 / Tagungsgäste 2021: 10.334 / Übernachtungsgäste 2020: 10.993 / Tagungsgäste 2020: 10.443

2021: Anrechenbare Gäste 2021: 10.878 >> Pro Kopf Verbrauch Wasser: 0,21 m³

2020: Anrechenbare Gäste 2020: 10.993 >> Jahres-Wasserverbrauch 2020: 2.223 m³ / Pro Kopf Verbrauch Wasser: 0,20 m³

Der Wasserverbrauch pro Kopf in 2020 und 2021 ist gleichbleibend.

ABFALL

26

Achten Sie beim Einkauf auf den Einsatz von Mehrwegverpackungen?

(Insbesondere bei Getränken, Obst, Gemüse, Fleisch, Brot)

- 0 Punkte = Werden nicht eingesetzt
100% 25 Punkte = Einsatz von Mehrwegverpackungen (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

25

max.
25

27

Das Hotel verfügt über ein Mülltrennungssystem und Recycling-Prozesse. Geräte, alte Ausstattungen und Sondermüll werden entsprechend entsorgt.

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
 25 Punkte = Trifft zu
 50 Punkte = Trifft zu, zudem werden alte Ausstattungen an Einrichtungen gespendet bzw. den Mitarbeitern angeboten

50

max.
50

MUSS-
Kriterium

28

Bieten Sie für den Gast die Möglichkeit der Mülltrennung an?

- 0 Punkte = Nein
 25 Punkte = Ja, und zwar: in den Tagungsbereichen

25

max.
25

29

Verzichten Sie auf Portionsverpackungen? Falls ja, bei welchen Produkten?

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
 10 Punkte = Butter
 10 Punkte = Frischkäse
 10 Punkte = Marmelade
 10 Punkte = Cerealien

40

max.
40

30

Wie ist das Verhältnis zwischen Groß- und Kleingebinden?

(Putzmittel, Lebensmittel, Papier etc.)

- 100% 25 Punkte = Großgebinde (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

25

max.
25

Punkte auf dieser Seite

165

31

Bieten Sie Reinigungs- und Pflegemittel im Spender an?

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
- 15 Punkte = In den Zimmern
- 10 Punkte = Im öffentlichen Bereich

25

max.
25

32

Verzichten Sie konsequent auf einzeln abgepackte Seife?

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
- 10 Punkte = Ja, im öffentlichen Bereich
- 15 Punkte = Ja, in den Gästezimmern
- 10 Punkte = Nein, aber die Seifenreste werden einem Recyclingprozess zugeführt

25

max.
25

33

Die Mitarbeiter werden angehalten, möglichst wenig auszudrucken:

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
- 15 Punkte = Ja
- 10 Punkte = Falls notwendig, wird intern bevorzugt Schmierpapier oder Recyclingpapier verwendet.

25

max.
25

34

Zur Händetrocknung stehen zur Verfügung:

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Herkömmliche Papierhandtücher (Zellstoffpapierhandtücher)
- 10 Punkte = Stoffhandtücher bzw. Frotteehandtücher, Warmlufttrockner oder Recyclingpapierhandtücher im öffentlichen Bereich
- 10 Punkte = Stoffhandtücher bzw. Frotteehandtücher, Warmlufttrockner oder Recyclingpapierhandtücher im Back of House
- 15 Punkte = Hochgeschwindigkeitstrockner (Jetstreams) im öffentlichen Bereich
- 15 Punkte = Hochgeschwindigkeitstrockner (Jetstreams) im Back of House

25

max.
30

Punkte auf dieser Seite

100

Erheben Sie regelmäßig Daten zu Ihren Abfallmengen?

Bei einer Erstzertifizierung muss bis zur Prüfung eine Erfassung der Abfallmengen und deren Zusammensetzung erfolgt sein, um die Einsparungsmaßnahmen planen zu können. Bei einer Rezertifizierung muss eine Reduzierung erkennbar sein.

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
- 50 Punkte = Die Abfallmengen (kg) und deren Zusammensetzung werden regelmäßig (mind. monatlich) erhoben
- 50 Punkte = Es werden Maßnahmen geplant bzw. ergriffen, um diese zu reduzieren
- 0% 0 Punkte = Es ist eine Reduzierung der Abfallmenge zu erkennen

Aktuelle Jahres-Abfallmenge Papier	3.290 kg
Aktuelle Jahres-Abfallmenge Restmüll	14.930 kg
Aktuelle Jahres-Abfallmenge Kunststoff/Gelber Sack	1.430 kg
Aktuelle Jahres-Abfallmenge Bio-/Nassmüll	32.400 kg
Aktuelle Jahres-Abfallmenge Glas	11.840 kg
Aktuelle Jahres-Abfallmenge Fett/Öl	36,50 kg

Jahr 2023

Anzahl Übernachtungsgäste 21.557 Anzahl Tagungsgäste 20.685

(Dieses Kriterium gilt als vollumfänglich erfüllt, wenn der Verbrauch bereits bis zum Überwachungsaudit, aber spätestens bis zur nächsten Rezertifizierung um 5 % reduziert wurde. Ansonsten werden anteilig Punkte vergeben.)

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Erhebung der Abfallmengen aus den letzten zwei aufeinanderfolgenden Jahren in der Form, in welcher Sie mind. monatlich erhoben werden, keine monatlichen Rechnungskopien, zusätzlich lediglich Jahresendabrechnung.

Schriftlicher Maßnahmenplan, um die Reduzierung zu erreichen.

Gesamtsumme

365

Aktualisieren

max.
150

MUSS-
Kriterium

max.
420

Notizen/Anmerkungen

Frage 27: Nutzung verschiedener Möglichkeiten: ebay / Versteigerung zur Wieder- bzw. Weiterverwendung; i. d. R. Nutzung bis Reparatur nicht mehr möglich oder sinnvoll/Second-Hand-Angebote im Internet/Recycling u.a.
Frage 28: Müllaufkommen in den Zimmern zu gering / zu hoher Aufwand im Vergleich zum Nutzen, daher wurden getrennte Mülleimer wieder abgeschafft
Frage 30: Kreislaufsystem
Frage 33: hoteleigener Wettbewerb verschiedener Bereiche "papierfreies Büro" >> siehe Beschreibung GWO

Zu Frage 35:
2023:
Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728
Müllmenge gesamt 2023: 63.926,5 kg
Pro Kopf Müllmenge: 2,392 kg

Die Müllmenge hat sich pro Kopf von 2022 zu 2023 um 11,41 % gesteigert.

2022:
Übernachtungsgäste 2022: 23.413
Tagungsgäste 2022: 19.008
Anrechenbare Gäste 2022 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.165
Papiermenge 2022: 2.660 kg
Restmüllmenge 2022: 6.460 kg
Kunststoff/Gelber Sack 2022: 1.430 kg
Bio-/Nassmüll 2022: 37.440 kg
Glasmenge 2022: 12.440 kg
Fett/Öl Menge 2022: 41,10 kg
Müllmenge gesamt 2022: 60.471,1 kg
Pro Kopf Müllmenge: 2,147 kg

Angaben in 2021 in m³ und in 2022 in kg, daher nicht vergleichbar.

2021:



FOOD & BEVERAGE

36	Wie hoch ist der Anteil an regional erzeugten Produkten? (max. 100 km im Umkreis um den Standort) 85% 85 Punkte = Anteil an regional erzeugten Produkten (100 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) Besprechung vor Ort: Wenn über 50%, dann Bedarf es eines zusätzlichen Nachweises	85	max. 100
37	Wie hoch ist der Anteil an saisonal erzeugten Produkten? 85% 42.5 Punkte = Anteil an saisonal erzeugten Produkten (50 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) Besprechung vor Ort: Wenn über 50%, dann Bedarf es eines zusätzlichen Nachweises	42.5	max. 50
38	Wie hoch ist der Anteil an Produkten aus ökologischem Landbau? 80% 40 Punkte = Anteil an ökologisch erzeugten Produkten (50 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) Besprechung vor Ort: Wenn über 50%, dann Bedarf es eines zusätzlichen Nachweises	40	max. 50
39	Wie hoch ist der Anteil von Fleisch aus biologischer oder artgerechter Haltung? 80% 80 Punkte = Bio (100 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) 20% 12 Punkte = Artgerechte Haltung (60 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) 0% 0 Punkte = Konventionelle Haltung (0 Punkte) Besprechung vor Ort: Wenn Ihre Selbsteinschätzung über 50% liegt, dann Bedarf es zusätzlich dem Nachweis über die Erfüllung.	92	max. 100
40	Wie hoch ist der Anteil von Fisch aus biologischer oder artgerechter Aufzucht und schonenden Fangmethoden? (Mehrfachantworten möglich) 100% 25 Punkte = Seefisch mit MSC-Label oder vergleichbar (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) 80% 20 Punkte = Bio-Lachs (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) 100% 50 Punkte = Regional aus heimischen Gewässern (50 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig) Besprechung vor Ort: Wenn Ihre Selbsteinschätzung über 50% liegt, dann Bedarf es zusätzlich dem Nachweis über die Erfüllung.	95	max. 100

Punkte auf dieser Seite

354.5

Wie hoch ist der Anteil von Produkten aus fairem Handel (z. B. Naturland Fair, Hand in Hand)

Bitte Produkt und Label angeben:

(pro Produkt 5 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

		Produkt	Label
100%	5 Punkte =	Gemüse (breite Palette)	Direktvertrieb Speisekombinat Kladow, Ökodorf Brodowin, Ökodorf Kuhhorst u.a.
100%	5 Punkte =	Gemüse insbes. Kürbisse	Direktvertrieb aus Linum
100%	5 Punkte =	Fleisch / Wurst	regionaler Direktvertrieb, Bioland und Demeter, Fair & Regional, Terra Naturkost
100%	5 Punkte =	Geflügel	Direktvertrieb Skarlitz(?) und Ökodorf Kuhhorst
100%	5 Punkte =	Käse	Direktvertrieb Käserei Dörmann
100%	5 Punkte =	Kaffee	Darboven / Label
100%	5 Punkte =	Tee	Althaus / Label
100%	5 Punkte =	Schokoaufstrich	Tradefair-Label
80%	4 Punkte =	Obst (breite Palette)	Direktvertrieb Speisekombinat Kladow, Ökodorf Brodowin, Ökodorf Kuhhorst u.a.
0%	0 Punkte =		

Besprechung vor Ort: Halten Sie die eindeutigen Nachweise bereit, welche Ihre Antwort nachvollziehbar macht.

44

max.
50

Verzichten Sie auf die Verwendung von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten?

(Mehrfachantworten möglich)

- 5 Punkte = Verzicht auf Farbstoffe im À-la-carte-Bereich
- 5 Punkte = Verzicht auf Konservierungsstoffe im À-la-carte-Bereich
- 5 Punkte = Verzicht auf Geschmacksverstärker im À-la-carte-Bereich
- 5 Punkte = Verzicht auf Fertigprodukte im À-la-carte-Bereich
- 10 Punkte = Verzicht auf Farbstoffe im Bankett-/Buffet-Bereich
- 10 Punkte = Verzicht auf Konservierungsstoffe im Bankett-/Buffet-Bereich
- 10 Punkte = Verzicht auf Geschmacksverstärker im Bankett-/Buffet-Bereich
- 10 Punkte = Verzicht auf Fertigprodukte im Bankett-/Buffet-Bereich

60

max.
60

Wie hoch ist der Anteil an frischen Produkten bei der Zubereitung von Speisen?

100% 15 Punkte = Anteil im À-la-carte-Bereich (15 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

90% 22.5 Punkte = Anteil im Bankett-/Buffet-Bereich (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

37.5

max.
40

Speisekarte und/oder Buffet-Aufsteller enthalten Erläuterungen der Herkunft:

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nicht vorhanden
- 25 Punkte = Auf den Buffet-Aufstellern vorhanden
- 25 Punkte = In der Speisekarte vorhanden
- 50 Punkte = In der Speisekarte mit ausführlichen Erläuterungen vorhanden

100

max.
100

Punkte auf dieser Seite

241.5

45

Auf der Karte werden standardisiert vegetarische, vegane und/oder allergikerfreundliche Speisen angeboten:

20

max.
30

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nicht vorhanden
- 5 Punkte = Für Vegetarier: nur auf Nachfrage
- 10 Punkte = Für Vegetarier: Kriterium erfüllt
- 5 Punkte = Für Veganer: nur auf Nachfrage
- 10 Punkte = Für Veganer: Kriterium erfüllt
- 5 Punkte = Für Allergiker: nur auf Nachfrage
- 10 Punkte = Für Allergiker: Kriterium erfüllt

46

Haben Sie Konzepte zur Vermeidung von Überangeboten z. B. bei Buffets?

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

Erläuterung:

kleine Teller 23 cm, Hinweise am Buffet bzw. Frühstücksbuffet, Nachbestückung bei Bedarf etc.

47

Bieten Sie regionales Mineralwasser (bis 100 km) an oder beziehen Sie es aus eigener Quelle?

25

max.
50

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Regionales Wasser
- 50 Punkte = Eigene Quelle

Gesamtsumme

666

max.
755

Aktualisieren

Notizen/Anmerkungen

Frage 38: Bio-Hotel, Bioland-Zertifikat, Oekop-Prüfung nach EU-Norm

Frage 39: Unterschied zwischen Bio und artgerecht? nicht alles Bio zertifiziert; aber alles artgerecht

Frage 41: vielfach über Direktvertrieb örtlicher Erzeuger >> regional & faire Preise, Tabelle mit Beispielen

Frage 2 42/43: frisch zubereitete Speisen im Bankett ca. 80 %; weitgehender Verzicht auf Fertigprodukte und wenn, dann naturbelassene oder TK-Produkte

Frage 47: aus Bad Liebenwerda / An einer eigenen Quelle wird z. Zt. noch gearbeitet, aufwändiger Prozess.

ANREISE & VERKEHR

48

Angebote für Mitarbeiter:

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Keine Angebote
- 10 Punkte = Jobticket für den ÖPNV
- 10 Punkte = Unterstützung der Bildung von Fahrgemeinschaften
- 10 Punkte = Fahrrad- oder E-Bike-Leasing

20

max.
30

49

Bieten Sie Ihren Gästen aktiv ein ÖPNV-Ticket an?

- 0 Punkte = Nein
- 15 Punkte = Wird kostenpflichtig angeboten
- 25 Punkte = Im Übernachtungspreis inkludiert

15

max.
25

50

Bieten Sie einen Fahrradverleih an oder arbeiten Sie mit entsprechenden Anbietern zusammen, stehen gar eigene E-Bikes, E-Scooter oder E-Roller zur Verfügung?

- 0 Punkte = Nein
- 10 Punkte = Anbieterkooperation
- 15 Punkte = Eigener Verleih

Zusatzpunkte:

- 5 Punkte = E-Bike
- 5 Punkte = E-Scooter
- 5 Punkte = E-Roller

20

max.
30

51

Bieten Sie Ihren Gästen und Mitarbeitern einen Fahrradparkplatz an, der gesichert und geschützt ist?

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

25

max.
25

52

Achten Sie bei der Taxisbestellung bevorzugt auf Fahrzeuge mit alternativen Antrieben?

(z. B. Erdgas-, Elektro- oder Hybrid-Fahrzeuge)

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

25

max.
25

Punkte auf dieser Seite

105

Besteht Ihr eigener Fuhrpark aus Fahrzeugen mit alternativem Antrieb?

(Mehrfachantworten möglich)

11

max.
50

0% 0 Punkte = Erdgasfahrzeug (50 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

35% 10,5 Punkte = Elektroauto (30 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

0% 0 Punkte = Hybridfahrzeug (15 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

Anzahl gesamter Fuhrpark:	6
Anzahl Erdgas:	
Anzahl E-Autos:	2
Anzahl Hybrid:	

Bieten Sie eine E-Tankstelle an?

25

max.
50 0 Punkte = Nein 25 Punkte = 1–2 Ladepunkte 50 Punkte = 3 und mehr Ladepunkte**Beschreiben und empfehlen Sie die Anreise mit Bahn und dem ÖPNV auf Ihrer Website/Link zum Veranstaltungsticket der DB (für jedes Certified-Haus möglich, durch Kooperation)?**

40

max.
40

(Mehrfachantworten möglich)

 0 Punkte = Nein 10 Punkte = Wird beschrieben 15 Punkte = Wird empfohlen 15 Punkte = Link zum Veranstaltungsticket der DB auf Website eingebunden**Gesamtsumme**

181

max.
275**Aktualisieren**

Notizen/Anmerkungen

Frage 49: ÖPNV spielt aufgrund der Lage kaum eine Rolle; Hinweis/Link auf DB klimaneutrale Tickets auch auf der Website

Frage 52: Es stehen auch eigene Fahrzeuge für Shuttle zur Verfügung.

Frage 53: Fuhrpark: 1x Diesel, 3x Benzin, 2x Elektro

Frage 54: Weitere E-Ladestationen sind in Planung.

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR)

56

Unterstützen Sie die örtliche „Tafel“ oder eine ähnliche Einrichtung?

(Hinweis: Diese Frage bezieht sich auf die Unterstützung einer Einrichtung mit Speisen.)

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 10 Punkte = Sporadisch/Projektbezogen
- 25 Punkte = In einem regelmäßigen Abstand oder Zyklus

Erläuterung mit Namen der Einrichtung:

z.B. Nahrungsmittelabgabe an Senioren, Senioren-Treff, Ortsbeirat, div. Vereine, Feuerwehr

57

Beteiligen Sie sich mit Ihren Mitarbeitern und Gästen an sozialen oder kulturellen Projekten

(z. B. Tombola, Spendenaktionen, Weihnachtsfeier ...)?

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

Erläuterung:

Björn Schulz Stiftung, Kinderhospiz Brandenburg, z. B. Tombola, Spenden an Stiftungen, NGOs z. B. für CO2 und humanitäre Projekte, „Weihnachtsfeier - Gäste und Mitarbeiter können Vorschläge machen

58

Beschäftigen Sie Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen über das gesetzlich Geforderte hinaus oder arbeiten Sie mit einer entsprechenden Einrichtung zusammen?

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

Erläuterung:

3 Mitarbeitende

Punkte auf dieser Seite

75

Bieten Sie barrierefreie Wege und Zimmer in Ihrem Haus an?

(Mehrfachantworten möglich)

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 5 Punkte = Im öffentlichen Bereich inkl. Toiletten und Spabereich
- 10 Punkte = Barrierefreie Zimmer inkl. Bad
- 5 Punkte = Barrierefreie Parkplätze
- 5 Punkte = Sonstige Maßnahmen (bitte Erläuterung beifügen)

Erläuterung:

Aufzüge mit Tasten für Sehbehinderte

Praktizieren Sie ein Diversity Management in Ihrem Haus?

(Förderung der sozialen und kulturellen Vielfalt, z. B. Beschäftigung von Personen mit Migrationshintergrund, älteren Personen oder Alleinerziehenden)

25

max.
25

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Ja

Erläuterung:

wird gelebt in allen Facetten: Internationalität; Alleinerziehende, Integration Flüchtlinge etc.

Anstellungsverhältnis aller Mitarbeitenden im Haus. Angaben im Vorfeld an das Projektbüro senden!!!

95% 95 Punkte = Anteil der fest Angestellten (100 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

5% 2.5 Punkte = Anteil der regelmäßigen direkten Aushilfen (50 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

5% 1.25 Punkte = Anteil der Angestellten von Subunternehmen (25 Punkte bei 100 %, ansonsten anteilig)

98.75

max.
100**Bitte Abteilung und Anzahl (total, nicht in Prozent) erfassen:**

Abteilung	Feste Mitarbeitende	Aushilfen	Subunternehmen
Housekeeping	10		2
Küche	16		
Service	10		
FO/Resa/HSK/Technik/etc.	20	2	
Direktion/Verwaltung/ Azubis/etc.	2		
Gesamt	58	2	2
Gesamt %	93.548387	3.225806	3.225806

 aktualisieren

Punkte auf dieser Seite

148.75

62	<p>Haben Sie einen Code of Conduct (Verhaltenskodex)? Lehnen Sie Kunden oder Lieferanten ab, die nicht Ihrem Code of Conduct entsprechen?</p> <p>(Mehrfachantworten möglich)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja, wir haben einen Code of Conduct</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja, wir lehnen Kunden oder Lieferanten ab, die nicht dem Code of Conduct entsprechen</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Leitbild, Code of Conduct, Mitteilung an Kunden und Lieferanten</p>	50	max. 50
63	<p>Haben Sie konkrete Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten in puncto Nachhaltigkeit geregelt und diese dokumentiert?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Ja</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Organigramm, Arbeitsplatzbeschreibung</p>	50	max. 50
64	<p>Wird dem/der CSR-Verantwortlichen im Team für diese Aufgaben Arbeitszeit zur Verfügung gestellt?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Ja</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Prozessbeschreibung, Arbeitsplatzbeschreibung</p>	50	max. 50
65	<p>Ermöglicht das Management den Mitarbeitern Formen der Mitbestimmung und den Beitritt zu Interessenvertretungen?</p> <p>(Reine Selbstvertretung, alternative Interessenvertretungen, Betriebsrat)?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja, folgende: <u>gelebte Praxis: wöchentliche Meetings, tägliche Gespräche, 2 Mitarbeiter als Ansprechpartner</u></p>	25	max. 25
66	<p>Erhebt das Unternehmen regelmäßig Informationen zur Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input type="checkbox"/> 10 Punkte = Ja</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja, wird extern erhoben (neutral/anonymisiert)</p>	25	max. 25
67	<p>Beinhalten Personalbeurteilungen verantwortliches und nachhaltiges Handeln?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25

Punkte auf dieser Seite

225

68

Wird zur Nutzung des kreativen Potentials von Mitarbeitern ein internes Vorschlagswesen angeboten?

- 0 Punkte = Nein
 25 Punkte = Ja

25

max.
25

69

Gibt es Personalentwicklungsmodelle?

- 0 Punkte = Nein
 25 Punkte = Ja

25

max.
25

70

Werden neue Mitarbeiter ausreichend und umfassend eingearbeitet? Steht ein Pate zur Verfügung?

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
 10 Punkte = Ja
 15 Punkte = Ja, es steht ein Pate zur Verfügung

25

max.
25

71

Der Betrieb ist verantwortlich für eine sichere Arbeitsumgebung und weist seine Mitarbeiter auf aktuelle Sicherheits- und Gesundheitsrisiken hin. Es gibt einen Krisen- und Risikomanagementplan.

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
 10 Punkte = Ja, der Betrieb weist seine Mitarbeiter auf Risiken hin
 15 Punkte = Ja, es gibt einen Krisen- und Risikomanagementplan

Besprechung vor Ort: Erläuterung des Sicherheits- und Risikomanagements

25

max.
25

72

Der Betrieb orientiert sich an Tariflohnvereinbarungen. Lohngerechtigkeit ist ein wichtiges Ziel des Unternehmens.

- 0 Punkte = Nein
 10 Punkte = Ja
 25 Punkte = Ja, und Gehaltsunterschiede im Unternehmen werden nur durch die entsprechenden Arbeitserfahrungen begründet

25

max.
25

Punkte auf dieser Seite

125

73	<p>Sind Erfolgsbeteiligungen für Mitarbeiter oder Abteilungen Gegenstand von Zielvereinbarungen im Unternehmen?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25
74	<p>Entlohnen Sie Ihre Mitarbeiter über den gesetzlich vorgeschriebenen Tariflohn hinaus? (VWL, Weihnachtsgeld, Urlaubsgeld, etc., sofern nicht Teil des Tarifvertrages)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25
75	<p>Bieten Sie Weiterbildungen an und fördern Sie die fachliche Fortbildung und Persönlichkeitsentwicklung Ihrer Mitarbeiter?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input type="checkbox"/> 15 Punkte = Wird angeboten und finanziell unterstützt <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Kosten werden voll übernommen</p>	25	max. 25
76	<p>Bilden Sie Auszubildende aus?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25
77	<p>Gewährleistet das Management, dass Mitarbeiter ihre Überstunden zeitnah abbauen können?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25
78	<p>Wird Trinkgeld zwischen Küchen- und Servicepersonal aufgeteilt? (auch bei Veranstaltungen)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja</p>	25	max. 25

Punkte auf dieser Seite

150

Gibt es Konzepte zur Vermeidung von Diskriminierung jeglicher Art?

25

max.
25 0 Punkte = Nein 25 Punkte = Ja**Nachweis zur Einreichung im Vorfeld:** Leitbild des Unternehmens, Erläuterung des Konzeptes, Nennung der Vertrauensperson, Information an die Mitarbeiter

Erläuterung:

siehe GWÖ

Gesamtsumme

749

max.
750

Aktualisieren

Notizen/Anmerkungen

Frage 56: Bewertung Situation vor Corona-Pandemie / aktuell etwas eingeschränkt

Frage 61: Housekeeping über externe Reinigungsfirma bei Bedarf

Frage 62: siehe GWÖ Bericht

Frage 63: 2 Nachhaltigkeitsbeauftragte, eigene Ausbildung und GCB Weiterbildung

Frage 66: u.a. GWÖ Bericht und Testierung 'sustainable meetings', regelmäßige Befragungen über externen DL im Sinne eines Befragungsbogens gibt es nicht mehr

Frage 67: Mitarbeiter des Monats - Anerkennung für besonders nachhaltiges Verhalten (Prämie, Preis o.ä.)

Frage 68: in Einzelgesprächen, Meetings der Abt., Meetings mit Abt.ltr. und GF

Frage 71: Sicherheitskonzept, Verantwortliche während Veranstaltungen, Inhouse Schulungen für Verantwortliche und Brandschutz u.a.

Frage 72: siehe GWÖ, 12 € Mindestlohn seit 1.9.2021

Frage 73: Erfolgsbeteiligung/Gewinnaufteilung siehe GWÖ, 20% gehen an die Mitarbeiter, man möchte kein provisionsgetriebenes Unternehmen sein

Frage 74: freiwillige betriebliche Altersversorgung, plus 2 Tage Urlaub ab 1.1.2022

Frage 78: regeln die Mitarbeiter untereinander

INTERNE & EXTERNE KOMMUNIKATION

80	<p>Nachhaltigkeit ist ein Unternehmensziel und Bestandteil der Leitlinien.</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Ja</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: schriftliches Leitbild</p>	50	max. 50	MUSS-Kriterium
81	<p>Haben Sie ein Nachhaltigkeitsprogramm?</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input type="checkbox"/> 10 Punkte = Ja, aber nur Thesen <input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Ja, ausführlich dokumentiert</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: schriftliches Nachhaltigkeitsprogramm</p>	50	max. 50	
82	<p>Erstellt und veröffentlicht Ihr Unternehmen einen Nachhaltigkeits-, CSR- oder Umweltbericht? (Hinweis: MUSS-Kriterium bis zur nächsten Rezertifizierung) (Mehrfachantworten möglich)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Nein <input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Nachhaltigkeits-, CSR- oder Umweltbericht <input checked="" type="checkbox"/> 50 Punkte = Veröffentlichung auf Website</p> <p>Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: schriftlicher Nachhaltigkeits-, CSR- oder Umweltbericht</p>	100	max. 100	
83	<p>Welche Mittel setzen Sie ein, damit Ihre Gäste das Nachhaltigkeitsprogramm kennenlernen und möglichst aktiv unterstützen? (z. B. feste Rubrik in Kundenzeitschrift, A-Z-Guide, Plakate, Wettbewerbe, Anreize) (Mehrfachantworten möglich)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Keine <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja: <u>Infotainment, Flyer, Hubermedia Medienwand</u> <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja: <u>Hackklotz im Winter in der Lobby, "Schönes Nauen" auf dem Zimmer, eigenes Magazin 12.000 Auflage</u></p>	50	max. 50	
84	<p>Welche Mittel setzen Sie ein, damit Ihre Mitarbeiter das Nachhaltigkeitsprogramm unterstützen? (z. B. Wettbewerb, Anreize, Unternehmensleitfaden) (Mehrfachantworten möglich)</p> <p><input type="checkbox"/> 0 Punkte = Keine <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja: <u>Mitarbeiter des Monats für nachhaltiges Verhalten</u> <input checked="" type="checkbox"/> 25 Punkte = Ja: <u>Eigene interne Wettbewerbe, papierloses Veranstaltungshotel, gemeinsame Spenden;</u></p>	50	max. 50	

Punkte auf dieser Seite

300

Welche Mittel setzen Sie ein, damit Ihre Lieferanten Ihrem Nachhaltigkeitsprogramm folgen?

(z. B. Einkaufsrichtlinien, Ausschreibungen, Hauszeitung mit „Lieferant des Monats“)

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Keine
- 25 Punkte = Ja: Lieferanten kennenlernen; Hinfahren, Prüfen, Reden / fair und regional, feste Preise unabhängig vom Zyklus des Marktes
- 25 Punkte = Ja: bestenfalls langfristige Kooperationen, notfalls kündigen,

50

max.
50**Das Hotel promotet das Thema Nachhaltigkeit und die Zertifizierung aktiv:**

- 0 Punkte = Nein
- 30 Punkte = Integration des Prüfergebnisses auf Website inkl. Verlinkung, Aushang von Zertifikaten und Platzierung der Glasschilder an Ein- und Ausgängen (Für die Wertung ist die Erfüllung aller Punkte die Voraussetzung)

Zusatzpunkte

- 10 Punkte = Social Media Aktivitäten
- 10 Punkte = Hall of fame - Bilderwand mit Zertifikaten
- 10 Punkte = Prints (Redaktionen)
- 10 Punkte = Print Anzeigen
- 10 Punkte = Verlinkung
- 10 Punkte = diverse Zertifikate und Informationen auf der website
- 10 Punkte = Klima-Zertikat für Veranstaltungen / Zertifikat "Sustainable Meetings"

100

max.
100**MUSS-**
Kriterium**Mindestens die Abteilungsleiter und deren Vertreter des Hotels wurden im Vorfeld der Prüfung zum Thema Nachhaltigkeit geschult.**

- 0 Punkte = Nein
- 50 Punkte = Ja

50

max.
50**Neue Mitarbeiter werden bei Einstellung ebenfalls mit dem Thema Nachhaltigkeit vertraut gemacht.**

- 0 Punkte = Nein
- 50 Punkte = Ja

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Mitarbeiterhandbuch und Einarbeitungsplan

50

max.
50**MUSS-**
Kriterium

Punkte auf dieser Seite

250

Führen Sie regelmäßige Workshops und Schulungen für Ihre Mitarbeiter durch?

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
- 25 Punkte = Im Bereich Nachhaltigkeit
- 25 Punkte = Im Bereich Hygiene und Sicherheit
- 25 Punkte = Fachspezifische Fortbildungen

75

max.
75**MUSS-**
Kriterium**Gesamtsumme**

625

max.
625**Aktualisieren**

Notizen/Anmerkungen

Frage 80: siehe GWÖ

Frage 81: GWÖ. sustainable meetings, DNK (veraltet)

Frage 82: Veröffentlichung über GWÖ und weitere Zertifikate - Klimabilanz, Certified Green Hotel etc.

Frage 84: Mitarbeiter engagieren sich auch stark selbständig.

Frage 87: wöchentliche Meetings

Frage 88: Neue Mitarbeiter bringen bereits Engagement und Überzeugung für Nachhaltigkeit mit (Kriterium/Voraussetzung für die Auswahl) und werden im Rahmen der Einarbeitung damit vertraut gemacht, wie Nachhaltigkeit im Landgut Stober gelebt wird.

BESONDERE MASSNAHMEN

90

Das Hotel erstellt seinen ökologischen Fußabdruck.

(Hinweis: **MUSS-Kriterium** bis zur nächsten Rezertifizierung)

100

max.
100

- 0 Punkte = Nein
 100 Punkte = Ja

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: Urkunde, Bescheinigung

91

Sind Sie in Ihrer Region verwurzelt und bringen sich aktiv ein?

(z. B. Partner im Regionalbündnis, Klimapate o. Ä.)

100

max.
100

- 0 Punkte = Nein, wir ergreifen keine zusätzlichen Maßnahmen
 25 Punkte = Wir sind Mitglied in einem oder mehreren regionalen Netzwerken und zeigen dadurch unsere Solidarität
 50 Punkte = Wir beteiligen uns aktiv in Arbeitsgruppen oder Ausschüssen der regionalen Netzwerke, um unsere Stimme auch für andere zu erheben
 75 Punkte = Wir besetzen ein Vorstandsamt oder leiten eine Arbeitsgruppe oder einen Ausschuss, um Verbesserungen auch für andere zu erreichen

Zusatzpunkte:

- 25 Punkte = Wir beziehen regionale Produkte und Dienstleistungen (außer Lebensmittel)

92

Nehmen Sie eine besondere gesellschaftliche Verantwortung wahr, die auch finanzielles Engagement umfasst?

(z. B. durch eigene Stiftung, Spenden an gemeinnützige Organisationen o. Ä.)

100

max.
100

- 0 Punkte = Trifft nicht zu
 25 Punkte = Wir spenden ab und zu an gemeinnützige Organisationen (mind. einmal jährlich)
 50 Punkte = Wir sind Dauerspender bei mehreren gemeinnützigen Organisationen und wollen anderen (Mitarbeitern, Kunden etc.) ein Vorbild sein
 100 Punkte = Wir fördern ideell und auch finanziell lokale und regionale Initiativen, die zum Gemeinwohl beitragen. Wir verstehen uns als Unternehmen, das ein wirtschaftlicher (soziokultureller) Bestandteil der Region ist, und wollen von den Vorteilen, die wir in der Region erwirtschaften, wieder etwas zurückgeben.

Punkte auf dieser Seite

300

Über die bisher genannten Aspekte hinaus hat das Hotel folgende besondere Maßnahmen umgesetzt:

250

max.
250

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Keine weiteren Maßnahmen umgesetzt
- 25 Punkte = Mobiliar aus Massivholz
- 25 Punkte = Mobiliar aus recycelbaren/biologischen Materialien
- 25 Punkte = Baumaterialien biologisch/natürlich
- 25 Punkte = Kochkurse für Kinder (Ernährungslehre)
- 25 Punkte = Fairtrade-Hotelzimmer
- 25 Punkte = Azubi-Förderprogramm
- 25 Punkte = Erhebung einer Abfallgebühr für Veranstaltungskunden mit hohem Aufkommen
- 25 Punkte = Verwendung nachhaltiger Textilien
- 25 Punkte = Einsatz für biologische Vielfalt (Insektenhotel, Bienenstock)
- 25 Punkte = Hoteleigener Kräuter-/Gemüsegarten
- 25 Punkte = „Family and Friends“-Tarif für Mitarbeiter
- 25 Punkte = Nutzung von Hoteleinrichtungen für Mitarbeiter
- 25 Punkte = Das Hotel stellt Strom aus regenerativen Quellen selbst her und speist ihn wieder aus
- 25 Punkte = Das Hotel hat die Kompetenz, Kunden zu nachhaltigen Veranstaltungen und Festivitäten zu beraten
- 25 Punkte = Das Hotel hat Beispiele für nachhaltige Events zusammengestellt und veröffentlicht
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____
- 25 Punkte = _____

Gesamtsumme

Aktualisieren

550

max.
550

Notizen/Anmerkungen

Frage 90: CO2 Bilanz von 2019 liegt vor; 2020/2021 ist bereits eingereicht und wird aktuell erstellt; Aktuelle CO2 Bilanz wird eingereicht, sobald sie bestätigt vorliegt.

Frage 91: Arb. gruppen STVV, Ltg. AG/Vorstand LAG / Demeter, Fair & Regional, FÖL

Frage 92: siehe GWÖ; diverse Unternehmen, Verbände, Vereine, Stadtrat, LAG etc.

Frage 93: Auswahl / max. Punktzahl erreicht

STRATEGISCHE ENTWICKLUNG

94

Das Thema Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess angesehen.

(Mehrfachantworten möglich)

- 0 Punkte = Nein
- 50 Punkte = Beschreibung der Maßnahmenfelder und Dokumentation
- 50 Punkte = Fortschrittsbericht

100

max.
100

MUSS-
Kriterium

Nachweis zur Einreichung im Vorfeld: anhand von Zielvereinbarungen, Maßnahmenpläne und Fortschrittsbericht

95

Handlungsfelder, die bis zur nächsten Prüfung umgesetzt sein sollen:

Mindestens 1 Ziel

(Mehrfachantworten möglich)

- 25 Punkte = Strom-Autarkie
- 25 Punkte = Eigenes Wasser / Quelle
- 25 Punkte = Eigene Wohnungen für Mitarbeiter
- 25 Punkte = Eigene Tinyhouses für Mitarbeiter

75

max.
100

MUSS-
Kriterium

Hinweis: Punkte werden erst bei Rezertifizierung oder Ü-Audit vergeben

Gesamtsumme

175

max.
200

Aktualisieren

Notizen/Anmerkungen

Frage 94: Kontinuierlicher Verbesserungsprozess wird gelebt; Maßnahmenfelder, Vorhaben, Stati und Fortschritte werden durch verschiedene Testierungen und Prüberichte regelmäßig dokumentiert und extern bestätigt (GWÖ, CO2, SMVB, ...)

Frage 95: Weitere Handlungsfelder: HEPA H14 Filter, ressourcenschonende Geräte von Electrolux, auch digital vernetzt u.a.

Handlungsfelder aus der letzten Zertifizierung 2018:

- Stromautark in 2019 zu werden -> weiterhin als Handlungsziel aufgenommen
- nachhaltigstes Hotel in D zu werden u.a. mit Neubau in 2019 -> Bei Überwachungsaudit 2020 anerkannt.
- Verstärkt auf Digitalisierung setzen, wo sinnvoll -> Bei Überwachungsaudit 2020 anerkannt.

PRÜFUNGSERGEBNIS

 KATEGORIE	 FRAGEN	MAX. PUNKTE	PRÜFUNG
Energie	13	900	879
Wasser	12	525	515
Abfall	10	420	365
Food & Beverage	12	755	666
Anreise & Verkehr	8	275	181
Corporate Social Responsibility (CSR)	24	750	749
Interne & externe Kommunikation	10	625	625
Besondere Maßnahmen	4	550	550
Strategische Entwicklung	2	200	175
GESAMTPUNKTE:	95	5.000	4.704

Aktualisieren



GUT
2.500 – 3.499
von 5.000 möglichen Punkten
www.certified.de



SEHR GUT
3.500 – 4.499
von 5.000 möglichen Punkten
www.certified.de



EXZELLENT
4.500 – 5.000
von 5.000 möglichen Punkten
www.certified.de

Hiermit wird die Richtigkeit der gemachten Angaben bestätigt:

Hotel: Ort/Datum

Stempel/Unterschrift + Name des Hotelvertreters in Druckbuchstaben

Prüfer: Ort/Datum

Unterschrift + Name des Prüfers in Druckbuchstaben

NOTIZEN + ANMERKUNGEN

Notizen/Anmerkungen

Frage 1: Selbstherstellung plus Ökostrom
Frage 3: Notlichtfunktionen außer Betracht
Frage 6: Anwesenheitsmanagement
Frage 7: magnetgekühlt
Frage 10: Bezug Neubau Bettentrakt (172 EZ) in 2020 / weitere Gebäude: 1866, 2010, 2012 >> Niedrigenergiefunktion, teilweise Denkmalschutz, Electrolux vorbereitet, teilw. Verschattungen
Frage 13: CO2-Bilanz positiv mit regelmäßigen Energieverbrauchsdatenerfassung / Derzeit wird weiter an der kompletten Energieautarkität gearbeitet.
Frage 13:
2023:
Übernachtungsgäste: 21.557
Tagungsgäste: 20.685
Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728
Jahres-Energieverbrauch Strom 2023: 443.202 kWh (erneuerbar 356.977 kWh & konventionell 86.255 kWh)

Frage 14: Eigene Wasserdruckerhöhungsanlage / Ventile 25%
Frage 15: 5 Testduschen im Einsatz, die 90% des Wassers wiederverwenden
Frage 20: umweltfreundliche Reinigungsmittel von Ecolab
Frage 22: Electrolux, Winterhalter, PM Serie
Frage 23: Zusätzlich wird noch an einer eigenen Quelle wird gearbeitet. Probebauten sind vorhanden.
Frage 25:
2023:
Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728
Pro Kopf Verbrauch Wasser: 0,190 m³

Die Wasserreduktion von 2022 zu 2021 beträgt 3,55 %.

Frage 27: Nutzung verschiedener Möglichkeiten: ebay / Versteigerung zur Wieder- bzw. Weiterverwendung; i. d. R. Nutzung bis Reparatur nicht mehr möglich oder sinnvoll/Second-Hand-Angebote im Internet/Recycling u.a.
Frage 28: Müllaufkommen in den Zimmern zu gering / zu hoher Aufwand im Vergleich zum Nutzen, daher wurden getrennte Mülleimer wieder abgeschafft
Frage 30: Kreislaufsystem
Frage 33: hoteleigener Wettbewerb verschiedener Bereiche "papierfreies Büro" >> siehe Beschreibung GWÖ

Zu Frage 35:
2023:
Anrechenbare Gäste 2023 (Übernachtungsgäste + 25% der Tagungsgäste): 26.728
Müllmenge gesamt 2023: 63.926,5 kg
Pro Kopf Müllmenge: 2.392 kg

Die Müllmenge hat sich pro Kopf von 2022 zu 2023 um 11,41 % gesteigert.

Frage 38: Bio-Hotel, Bioland-Zertifikat, Oekop-Prüfung nach EU-Norm

Frage 39: Unterschied zwischen Bio und artgerecht? nicht alles Bio zertifiziert; aber alles artgerecht

Frage 41: vielfach über Direktvertrieb örtlicher Erzeuger >> regional & faire Preise, Tabelle mit Beispielen

Frage 2 42/43: frisch zubereitete Speisen im Bankett ca. 80 %; weitgehender Verzicht auf Fertigprodukte und wenn, dann naturbelassene oder TK-Produkte

Frage 47: aus Bad Liebenwerda / An einer eigenen Quelle wird z. Zt. noch gearbeitet, aufwändiger Prozess.

Frage 49: ÖPNV spielt aufgrund der Lage kaum eine Rolle; Hinweis/Link auf DB klimaneutrale Tickets auch auf der Website

Frage 52: Es stehen auch eigene Fahrzeuge für Shuttle zur Verfügung.

Frage 53: Fuhrpark: 1x Diesel, 3x Benzin, 2x Elektro

Frage 54: Weitere E-Ladestationen sind in Planung.

Frage 56: Bewertung Situation vor Corona-Pandemie / aktuell etwas eingeschränkt
Frage 61: Housekeeping über externe Reinigungsfirma bei Bedarf
Frage 62: siehe GWÖ Bericht
Frage 63: 2 Nachhaltigkeitsbeauftragte, eigene Ausbildung und GCB Weiterbildung
Frage 66: u.a. GWÖ Bericht und Testierung 'sustainable meetings', regelmäßige Befragungen über externen DL im Sinne eines Befragungsbogens gibt es nicht mehr
Frage 67: Mitarbeiter des Monats - Anerkennung für besonders nachhaltiges Verhalten (Prämie, Preis o.ä.)
Frage 68: in Einzelgesprächen, Meetings der Abt., Meetings mit Abt.Ltr. und GF
Frage 71: Sicherheitskonzept, Verantwortliche während Veranstaltungen, Inhouse Schulungen für Verantwortliche und Brandschutz u.a.
Frage 72: siehe GWÖ, 12 € Mindestlohn seit 1.9.2021
Frage 73: Erfolgsbeteiligung/Gewinnaufteilung siehe GWÖ, 20% gehen an die Mitarbeiter, man möchte kein provisionsgetriebenes Unternehmen sein
Frage 74: freiwillige betriebliche Altersversorgung, plus 2 Tage Urlaub ab 1.1.2022
Frage 78: regeln die Mitarbeiter untereinander

Frage 80: siehe GWÖ

Frage 81: GWÖ, sustainable meetings, DNK (veraltet)

Frage 82: Veröffentlichung über GWÖ und weitere Zertifikate - Klimabilanz, Certified Green Hotel etc.

Frage 84: Mitarbeiter engagieren sich auch stark selbstständig.

Frage 87: wöchentliche Meetings

Frage 88: Neue Mitarbeiter bringen bereits Engagement und Überzeugung für Nachhaltigkeit mit (Kriterium/Voraussetzung für die Auswahl) und werden im Rahmen der Einarbeitung damit vertraut gemacht, wie Nachhaltigkeit im Landgut Stober gelebt wird.

Frage 90: CO2 Bilanz von 2019 liegt vor; 2020/2021 ist bereits eingereicht und wird aktuell erstellt; Aktuelle CO2 Bilanz wird eingereicht, sobald sie bestätigt vorliegt.

Frage 91: Arb. gruppen STVV, Ltg. AG/Vorstand LAG / Demeter, Fair & Regional, FÖL

Frage 92: siehe GWÖ; diverse Unternehmen, Verbände, Vereine, Stadtrat, LAG etc.

Frage 93: Auswahl / max. Punktzahl erreicht

Frage 94: Kontinuierlicher Verbesserungsprozess wird gelebt; Maßnahmefelder, Vorhaben, Stati und Fortschritte werden durch verschiedene Testierungen und Prüberichte regelmäßig dokumentiert und extern bestätigt (GWÖ, CO2, SMVB, ...)
Frage 95: Weitere Handlungsfelder: HEPA H14 Filter, ressourcenschonende Geräte von Electrolux, auch digital vernetzt u.a.

Handlungsfelder aus der letzten Zertifizierung 2018:

- Stromautark in 2019 zu werden -> weiterhin als Handlungsziel aufgenommen

- nachhaltigstes Hotel in D zu werden u.a. mit Neubau in 2019 -> Bei Überwachungsaudit 2020 anerkannt.

- Verstärkt auf Digitalisierung setzen, wo sinnvoll -> Bei Überwachungsaudit 2020 anerkannt.



CERTIFIED

GREEN HOTEL

Certified GmbH & Co. KG

Felkestraße 18

55566 Bad Sobernheim

Tel. +49(0)6751/145 41-0

info@certified.de

www.certified.de



Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/certified.de



Besuchen Sie uns auf Instagram:
www.instagram.com/certifiedthebetterplace