



Erhebungsbogen
CO₂-Fußabdruck

Kategorie: **Pflegeeinrichtungen**

Hinweise zum CO₂-Erhebungsbogen für Pflegeeinrichtungen

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir freuen uns über Ihre Teilnahme an unserem Projekt zur Erstellung von CO₂-Fußabdrücken in Pflegeeinrichtungen der Arbeiterwohlfahrt. Mit dem vorliegenden Fragebogen werden alle notwendigen Daten erfasst, um den CO₂-Fußabdruck Ihrer Einrichtung zu berechnen sowie in einer Detailauswertung mit anderen teilnehmenden Einrichtungen zu vergleichen.

Sollten Sie beim Ausfüllen des Bogens Hilfe benötigen oder Rückfragen haben, so steht Ihnen Viabono zu den üblichen Werkzeiten unter der Telefonnummer (0 22 05) 91 98 350 sowie unter der E-Mail-Adresse co2@viabono.de zur Verfügung. Bitte zögern Sie nicht, dieses Angebot in Anspruch zu nehmen. Für die Beratung fallen keine zusätzlichen Kosten an!

Bitte beachten Sie bei der Datensammlung, dass sich alle Angaben sowie dazugehörige Abrechnungen auf das gleiche Jahr sowie auf den Zeitraum eines Jahres (365 Tage) beziehen. Bitte legen Sie dem ausgefüllten Erhebungsbogen alle erforderlichen Belege bei (vgl. Checkliste Seite 32).

Nach Abschluss der Datensammlung senden Sie den ausgefüllten Bogen zusammen mit den notwendigen Anlagen bitte per E-Mail an co2@viabono.de, per FAX an (0 22 05) 91 98 355 oder postalisch an:

Viabono GmbH
Hauptstraße 230
51503 Rösrath-Hoffnungsthal

Für die Erstellung des CO₂-Fußabdrucks sowie der dazugehörigen Detailauswertung entstehen pauschale Kosten i. H .v. von EUR 450,00 netto. Diese werden Ihnen direkt von Viabono in Rechnung gestellt. Bitte legen Sie hierfür das ausgefüllte Bestellformular (siehe nächste Seite) bei.

i. A. Steffen Lembke

AWO Bundesverband e. V.

Bestellformular CO₂-Fußabdruck Pflegeeinrichtung

Hiermit beauftragen wir die Viabono GmbH zur Erstellung eines CO₂-Fußabdrucks sowie eines CO₂-Benchmarks auf Grundlage der von uns bereitgestellten Daten zu einem Pauschalpreis von

EUR 450,00

zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Wir stimmen zu, dass von uns bereitgestellten Daten zu Auswertungszwecken ohne Anonymisierung an den AWO Bundesverband e.V. weitergegeben werden dürfen. Eine Weitergabe an Dritte durch die Viabono GmbH und/oder den AWO Bundesverband e.V. darf nur nach schriftlicher Zustimmung erfolgen.

Wir berechtigen die Viabono GmbH und den AWO Bundesverband e.V. die von uns bereitgestellten Daten für einen anonymisierten Vergleich mit anderen Gliederungen und Einrichtungen der Arbeiterwohl-fahrt zu verwenden und zu veröffentlichen.

Name des Betriebes: _____

Name des Trägers: _____

Anschrift: _____

Rechnungsadresse
(falls abweichend) _____

Ansprechpartner: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Ort, Datum

Unterschrift / Firmenstempel

I. Allgemeine Angaben

Name der Einrichtung: _____

(Beachten Sie, dass die eingegebenen Adressdaten (Name der Einrichtung, Ort und PLZ) auf dem Zertifikat Verwendung finden)

Postleitzahl: _____

Ort: _____

Kreis / Landkreis: _____

Ansprechpartner*in: _____

(Anrede und Nachname)

Telefonnummer: _____

Faxnummer: _____

E-Mail-Adresse: _____

Landes- / Bezirksverband, zu dem Ihre Einrichtung bzw. die AWO-Gliederung Ihrer Einrichtung (z. B. Kreisverband) gehört:

(Sollte Ihre Einrichtung zu einer ausgegliederten Gesellschaft (z.B. gGmbH) gehören, dann geben Sie bitte den Landes- / Bezirksverband an, welcher die Mehrheitsanteile an dieser Gesellschaft hält. Liegen die Mehrheitsanteile bei einer anderen Gliederungsebene (z.B. bei einem Kreisverband), so geben Sie bitte den Landes- / Bezirksverband an, zu welchem diese AWO-Gliederung gehört)

Gliederung (z.B. Unterbezirk, Regionalverband oder Kreisverband), zu dem Ihre Einrichtung ggf. gehört:

(Sollte sich Ihre Einrichtung in direkter Trägerschaft eines Landes- / Bezirksverbands befinden, so machen Sie hier bitte keine Angabe. Sollte Ihre Einrichtung zu einer ausgegliederten Gesellschaft (z. B. gGmbH) gehören, dann geben Sie bitte den Landes- / Bezirksverband an, welcher die Mehrheitsanteile an dieser Gesellschaft hält)

Name des Kreises / Landkreises: _____

Bitte geben Sie die Siedlungsstruktur Ihres Kreises / Landkreises bzw. Ihrer kreisfreien Stadt an.

Die Siedlungsstruktur können Sie in der [HIER](#) verlinkten Tabelle einsehen.

Großstadt Städtisch Ländlich Dünn besiedelt

Kalenderjahr, in dem Sie die Erfassung durchführen: _____

Erfassungszeitraum: _____

(Kalenderjahr, auf welches sich alle nachfolgenden Daten beziehen)

Anzahl der Berechnungstage im Erfassungszeitraum: _____

_____ Berechnungstage

(Inklusive der Abwesenheitstage, ohne Tagespflege und Betreutes Wohnen. Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Anzahl der Abwesenheitstage im Erfassungszeitraum: _____ Abwesenheitstage
(Ohne Tagespflege und Betreutes Wohnen. Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Durchschnittlicher Auslastungsgrad: _____ %

Anzahl der Wohnmöglichkeiten:
(Ohne Tagespflege und Betreutes Wohnen)

Einzelzimmer: _____

Doppelzimmer: _____

Mehrbettzimmer: _____

Anzahl der insgesamt zu betreuenden Personen: _____ Personen
(Jahresdurchschnitt inklusive Tagespflege und Betreutes Wohnen)

Anzahl aller Mitarbeitenden in Vollzeitäquivalenten: _____ Vollzeitäquivalente
(Ein Tool zur Berechnung der Vollzeitäquivalente können Sie [HIER](#) herunterladen.
Angabe bitte auf zwei Kommastellen)

Anzahl der Wochenstunden einer Vollzeitstelle: _____ Wochenstunden
(Angabe bitte auf zwei Kommastellen)

Größe Ihrer Einrichtung (in m²): _____ m²
(Inklusive der Fläche für Tagespflege, Betreutes Wohnen, Gästezimmer, Friseur, externe Cafeteria oder Kiosk (falls vorhanden))

Bitte geben Sie die Energieeffizienzklasse des Gebäudes an: _____
(Die Angabe zur Energieeffizienzklasse finden Sie im Energieausweis)

Gesamtfläche (Summe) aller Bewohner*innenzimmer (in m²): _____ m²
(Ohne Tagespflege und Betreutes Wohnen)

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „Tagespflege“? ja nein
(Falls ja, füllen Sie bitte ebenfalls „I. Anhang: Tagespflege“ aus)

Verfügt Ihre Einrichtung über „Betreutes Wohnen“? ja nein
(Falls ja, füllen Sie bitte ebenfalls „II. Anhang: Betreutes Wohnen“ aus)

Verfügt Ihre Einrichtung über „Gästezimmer“? ja nein
(Falls ja, füllen Sie bitte ebenfalls „III. Anhang: Gästezimmer“ aus)

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „Großküche“? ja nein

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „Wäscherei“? ja nein

Verfügt Ihre Einrichtung über einen „**Friseursalon**“?

 ja nein

Falls ja:

Größe des Friseursalons (in m²):

_____ m²

Anzahl der Kunden*innen im Jahr:

_____ Kunden*innen/Jahr

Anteil der zusätzlichen Wäsche (in kg), welcher durch die Nutzung des Friseursalons entsteht:

_____ kg

(Bitte geben Sie hier nur Mengen an, welche in den im Kapitel „Reinigung / Wäsche“ eingegebenen Zahlen enthalten sind. Wird die Wäsche für den Bereich Friseur separat gewaschen und abgerechnet, lassen Sie das Feld offen. Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen)

Verfügt Ihre Einrichtung über einen „**Kiosk**“?

 ja nein

Falls ja:

Größe aller Kioske (in m²):

_____ m²

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „**Sauna**“?

 ja nein

(Falls ja, füllen Sie bitte ebenfalls „IV. Anhang: Sauna / Schwimmbad“ aus)

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „**Schwimmbad**“?

 ja nein

(Falls ja, füllen Sie bitte ebenfalls „IV. Anhang: Sauna / Schwimmbad“ aus)

Verfügt Ihre Einrichtung über eine „**Cafeteria**“?

 ja nein

(Hiermit ist nicht der Speiseraum für die Mahlzeiten der Bewohner*innen gemeint, sondern eine an einen externen Betreiber verpachtete Cafeteria)

Falls ja: Größe der externen Cafeteria (in m²):

_____ m²

Jahresverbräuche:

Lassen sich die (Jahres-)Verbräuche Ihrer Einrichtungen konkret beziffern, z. B. durch eigene Verbrauchszähler für Strom, Gas oder Wasser?

(Vorhandene Rechnungen für den Erfassungszeitraum müssen später als Anlage beigelegt werden)

Heizung:

 ja nein

Strom:

 ja nein

Wasser:

 ja nein

Abfall:

 ja nein

II. Bereich Mobilität

Angaben zu Dienstfahrten mit betriebseigenen PKWs

(Bitte achten Sie darauf nur Dienstfahrten zu erfassen)

Fahrzeug 1:

Gefahrene Kilometer: _____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 2:

Gefahrene Kilometer: _____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 3:

Gefahrene Kilometer: _____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 4:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 5:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 6:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 7:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 8:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 9:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 10:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Fahrzeug 11:

Gefahrene Kilometer:

_____ km/Jahr

Größe des Wagens und Kraftstoffart:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benziner | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benziner | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | | |

Angaben zu Dienstfahrten mit privaten und/oder geleasteten PKWs

(Dienstfahrten umfassen nicht die An- oder Abreise von Mitarbeitenden)

Gefahrene Kilometer mit privaten PKWs: _____ km/Jahr

Gefahrene Kilometer mit gemieteten/geleasteten PKWs: _____ km/Jahr

Angaben zu Dienstfahrten mit anderen Verkehrsträgern (Bahn, ÖPNV, Flugzeug etc.)

(Dienstfahrten umfassen nicht die An- oder Abreise von Mitarbeitenden)

Gefahrene Kilometer mit der Bahn: _____ km/Jahr

davon mit klimaneutralen Tickets: _____ km/Jahr

(BahnCard = klimaneutral)

Gefahrene Kilometer mit dem ÖPNV: _____ km/Jahr

Anzahl der Inlandsflüge: _____ Anzahl/Jahr

(Hin- und Rückflug gelten als ein Flug)

davon klimaneutral: _____ Anzahl/Jahr

Angaben zur Mobilität der Mitarbeitenden

Im Folgenden werden die notwendigen Daten erfasst, um die CO₂-Emissionen aus der An- und Abfahrt Ihrer Mitarbeitenden zu bestimmen. Hierzu gehört, mit welchem Verkehrsmittel und über welche Distanz Ihre Mitarbeitenden täglich zu ihrem Arbeitsplatz anreisen. Aus Datenschutzgründen empfehlen wir dringend, diese Daten anonymisiert zu erheben. Eine entsprechende Vorlage für die Abfrage bei Ihren Mitarbeitenden finden Sie [HIER](#).

Bitte geben Sie an, wie viele Personen das jeweilige Verkehrsmittel nutzen und wie lang die dabei durchschnittlich gefahrene Distanz pro Wegstrecke ist. Einen Rechner zur Bestimmung dieser Zahlen können Sie [HIER](#) herunterladen. Wir empfehlen Ihnen, diesen zu nutzen.

Bitte geben Sie grundsätzlich nur eine Strecke an, d.h. nur Hin- oder Rückweg! Alle Daten werden im Zuge der Auswertung automatisch verdoppelt, sodass An- und Abreise berücksichtigt sind.

Sollten Mitarbeitende eine Fahrgemeinschaft bilden, so berücksichtigen Sie bitte, dass das jeweilige Fahrzeug die Strecke nur einmal fährt und sich die Kilometer pro Person entsprechend reduzieren (siehe hierzu auch den Hinweis im oben angebotenen Rechner)

Anzahl der Mitarbeitenden, die mit dem **PKW** anreisen: _____ Mitarbeitende

Durchschnittlicher Anfahrtsweg aller Mitarbeitenden, die mit dem PKW anreisen: _____ km/Tag

Anzahl der Mitarbeitenden, die mit dem **ÖPNV** anreisen: _____ Mitarbeitende

Durchschnittlicher Anfahrtsweg aller Mitarbeitenden, die mit dem ÖPNV anreisen: _____ km/Tag

Anzahl der Mitarbeitenden, die mit der **Bahn** anreisen: _____ Mitarbeitende

Durchschnittlicher Anfahrtsweg aller Mitarbeitenden, die mit der Bahn anreisen: _____ km/Tag

Anzahl der Mitarbeitenden, die mit dem **Fahrrad / zu Fuß** anreisen: _____ Mitarbeitende

Durchschnittlicher Anfahrtsweg aller Mitarbeitenden, die mit dem Fahrrad / zu Fuß anreisen: _____ km/Tag

III. Bereich Gebäude

Angaben zum Stromverbrauch

Stromverbrauch Ihrer Einrichtung (in kWh): _____ kWh/Jahr

Ökostromanteil (in %): _____ %

CO₂-Wert des spezifischen Strommixes: _____ kg CO₂/kWh

(Bitte beachten Sie, den CO₂-Wert des Strommixes in Kilogramm (kg) einzutragen und nicht in Gramm (g), wie es meist auf den Abrechnungen angegeben ist (z. B.: Strommix laut Abrechnung = 433 g CO₂/kWh, richtige Eingabe = 0,433). Den Anteil an Ökostrom sowie den CO₂-Wert entnehmen Sie der Stromkennzeichnung, die in der Regel als Anlage Ihrer Abrechnung beigelegt ist. Eine beispielhafte Rechnung finden Sie [HIER](#))

Betreiben Sie eigene Anlagen zur Stromerzeugung / Energiegewinnung? ja nein

(Z. B. Blockheizkraftwerke (BHKW), Wasser-, Photovoltaik- und/oder Windkraft-Anlagen)

Falls ja: Welche der folgenden Arten der Stromerzeugung nutzt Ihre Einrichtung?

Stromerzeugung durch ein BHKW

Mit welchem Heizmittel wird das BHKW betrieben?

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Erdgas | <input type="checkbox"/> Heizöl | <input type="checkbox"/> Flüssiggas |
| <input type="checkbox"/> Holzpellets | <input type="checkbox"/> Holzstücke | <input type="checkbox"/> Hackschnitzel |

Verbrauch dieses Heizmittels (in kWh): _____ kWh

(Bitte geben Sie hier nur den Verbrauch an, der ausschließlich zum Betrieb des BHKWs benötigt wird. Darüber hinausgehende Verbräuche (z.B. Erdgas für eine zusätzliche Heizungstherme oder zum Kochen) geben Sie bitte bei den Fragen zu "Heizenergiearten" an)

Technische und leistungsbezogene Daten des BHKWs:

(Die Angaben zur elektrischen und thermischen Leistung können Sie für gewöhnlich direkt am Gerät ablesen oder finden diese in dem entsprechenden Handbuch)

_____ elektrischer Wirkungsgrad (nel) in %

_____ thermischer Wirkungsgrad (nth) in %

_____ kWh Strom produziert

_____ kWh Strom selbst verbraucht

_____ kWh Strom ins Netz eingespeist

Stromerzeugung durch eine Photovoltaikanlage

_____ kWh Strom produziert

_____ kWh Strom selbst verbraucht

_____ kWh Strom ins Netz eingespeist

Stromerzeugung durch ein Wasserkraftwerk

_____ kWh Strom produziert

_____ kWh Strom selbst verbraucht

_____ kWh Strom ins Netz eingespeist

Stromerzeugung durch ein Windkraftwerk

_____ kWh Strom produziert
_____ kWh Strom selbst verbraucht
_____ kWh Strom ins Netz eingespeist

Angaben zu Heizenergiearten

Welche Heizenergiearten werden von Ihnen genutzt?

(Mehrfachnennungen sind möglich. Energieträger, welche ausschließlich für ein BHKW genutzt werden, können unberücksichtigt bleiben, da sie bereits erfasst wurden)

Heizöl: _____ kWh/Jahr Liter/Jahr
Erdgas: _____ kWh/Jahr Liter/Jahr
Flüssiggas: _____ kWh/Jahr Liter/Jahr
Fernwärme: _____ kWh/Jahr
Nahwärme: _____ kWh/Jahr
Steinkohlebriketts: _____ kWh/Jahr kg/Jahr t/Jahr
Braunkohlebriketts: _____ kWh/Jahr kg/Jahr t/Jahr
Festholz / Holzstücke: _____ kg/Jahr t/Jahr m³/Jahr Schüttraummeter Ster
Holzpellets: _____ kg/Jahr t/Jahr m³/Jahr kWh/Jahr
Hackschnitzel: _____ kg/Jahr t/Jahr m³/Jahr kWh/Jahr
Geothermie: _____ kWh/Jahr
Solarthermie: _____ kWh/Jahr
Elektro-Nachtspeicher-Heizung: _____ kWh/Jahr
Sonstiger Brennstoff: _____ kg/Jahr t/Jahr l/Jahr kWh/Jahr m³/Jahr
(Bitte geben Sie die Bezeichnung des Brennstoffs (z. B. Bioethanol, Pflanzenöl, Bagasse) sowie die Menge und ihre Bezugseinheit an)

Sonstige Anmerkungen zum Bereich Gebäude:

IV. Bereich Verpflegung

Angaben zum Verpflegungskonzept

(Mit den folgenden Fragen erfassen wir die notwendigen Informationen, um die Klimafreundlichkeit Ihres Verpflegungskonzepts bewerten zu können. Da am Ende alle CO₂-Emissionen auf Bewohner*innenplätze runter gerechnet werden, geben Sie bitte zunächst die Mahlzeiten (kalt/warm) an, welche ein*e Bewohner*in im Verlauf eines Tages in Ihrer Einrichtung erhält)

Warme Mahlzeiten:

Welche warmen Mahlzeiten erhalten die Bewohner*innen Ihrer Einrichtung standardmäßig pro Tag?

Mittagessen: ja nein

Kalte Mahlzeiten:

Welche kalten Mahlzeiten erhalten die Bewohner*innen Ihrer Einrichtung standardmäßig pro Tag?

(Unter einer "Zwischenmahlzeit" wird eine Vesper, Brotzeit oder Vergleichbares abseits von Frühstück und Mittagessen verstanden)

Frühstück: ja nein

Zwischenmahlzeit: ja nein

Kaffee + Kuchen: ja nein

Abendessen: ja nein

Spätmahlzeit: ja nein

Ort der Zubereitung / Herstellung – Kalte Mahlzeiten

Werden die kalten Mahlzeiten bei Ihnen in der Einrichtung zubereitet oder von einem externen Caterer angeliefert?

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Erzeugung im Betrieb
(Wenn Erzeugung im Betrieb zutrifft,
bitte weiter mit „Erzeugung im Betrieb“) | <input type="checkbox"/> Belieferung durch einen Caterer
(Wenn Belieferung durch einen Caterer zutrifft,
bitte weiter mit „Beliieferung durch einen Caterer“) | <input type="checkbox"/> beides
(Wenn beides zutrifft,
bitte weiter mit „Beides“) |
|---|---|---|

Erzeugung im Betrieb – Kalte Mahlzeiten

Durchschnittlicher Fleischanteil pro kalter Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 21 g – 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 20 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der kalten Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Belieferung durch einen Caterer – Kalte Mahlzeiten

Durchschnittlicher Fleischanteil pro kalter Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 21 g – 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 20 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der kalten Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Beides – Kalte Mahlzeiten

Zu welchem Anteil (in %) wurden die kalten Mahlzeiten bei Ihnen in der Einrichtung zubereitet oder von einem externen Caterer angeliefert?

_____ % Erzeugung im Betrieb

_____ % Belieferung durch einen Caterer

Erzeugung im Betrieb

Durchschnittlicher Fleischanteil pro kalter Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 21 g – 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 20 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der kalten Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Belieferung durch einen Caterer

Durchschnittlicher Fleischanteil pro kalter Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 21 g – 40 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 20 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der kalten Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Ort der Zubereitung / Herstellung – Warme Mahlzeiten

Werden die warmen Mahlzeiten bei Ihnen in der Einrichtung zubereitet oder von einem externen Caterer angeliefert?

- Erzeugung im Betrieb
(Wenn Erzeugung im Betrieb zutrifft, bitte weiter mit „Erzeugung im Betrieb“)
- Belieferung durch einen Caterer
(Wenn Belieferung durch einen Caterer zutrifft, bitte weiter mit „Beliieferung durch einen Caterer“)
- beides
(Wenn beides zutrifft, bitte weiter mit „Beides“)

Erzeugung im Betrieb – Warme Mahlzeiten

Durchschnittlicher Fleischanteil pro warmer Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 100 g – 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 100 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der warmen Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Belieferung durch einen Caterer – Warme Mahlzeiten

Durchschnittlicher Fleischanteil pro warmer Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 100 g – 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 100 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der warmen Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Beides – Warme Mahlzeiten

Zu welchem Anteil (in %) wurden die warmen Mahlzeiten bei Ihnen in der Einrichtung zubereitet oder von einem externen Caterer angeliefert?

_____ % Erzeugung im Betrieb

_____ % Belieferung durch einen Caterer

Erzeugung im Betrieb

Durchschnittlicher Fleischanteil pro warmer Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 100 g – 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 100 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der warmen Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Belieferung durch einen Caterer

Durchschnittlicher Fleischanteil pro warmer Mahlzeit:

(Bitte berücksichtigen Sie bei der Ermittlung des durchschnittlichen Fleischanteils auch vegetarische Mahlzeiten)

- fleischbetont (durchschnittlich mehr als 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- Mischkost (durchschnittlich 100 g – 180 g Fleisch pro Mahlzeit)
- fleischreduziert (durchschnittlich weniger als 100 g Fleisch pro Mahlzeit)
- vegetarisch

Sonstige durchschnittliche Zusammensetzung der warmen Mahlzeiten:

(Angabe in Prozent des Gesamtvolumens. Summe der Angaben muss nicht 100% ergeben, da z. B. regionale Produkte auch tiefgekühlt werden können)

Anteil der Tiefkühlkost: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil selbst erzeugter Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Das Grundprodukt muss im Betrieb angebaut werden (z. B. Kräuter, Salat, Obst))

Anteil regionaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Regional = max. 100 km im Umkreis der Einrichtung produziert/angebaut)

Anteil biozertifizierter Nahrungsmittel: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Anteil saisonaler Produkte: _____ % des Gesamtvolumens der Lebensmittel

(Siehe Saisonkalender z. B. [HIER](#))

Getränke

(Bitte nur größere Verbrauchsmengen angeben, die Rahmen des Betriebes der Einrichtung verbraucht werden. Kleinere Mengen zur Selbstversorgung der Mitarbeitenden, z. B. aus einer Kaffeekasse, können vernachlässigt werden)

Kaffee:	<input type="checkbox"/> konventionell _____ Liter	<input type="checkbox"/> bio _____ Liter
Tee:	<input type="checkbox"/> konventionell _____ Liter	<input type="checkbox"/> bio _____ Liter
Milch	<input type="checkbox"/> konventionell _____ Liter	<input type="checkbox"/> bio _____ Liter
Mineralwasser:	<input type="checkbox"/> konventionell _____ Liter	<input type="checkbox"/> bio _____ Liter
Fruchtsaft:	<input type="checkbox"/> konventionell _____ Liter	<input type="checkbox"/> bio _____ Liter

Anlieferung der Mahlzeiten

(Nachfolgende Fragen bitte nur ausfüllen, wenn Sie ihre Mahlzeiten oder einen Teil ihrer Mahlzeiten von einem externen Caterer anliefern lassen)

Größe und Kraftstoffart des Anlieferfahrzeuges:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Benzin | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Benzin | <input type="checkbox"/> Oberklasse Benzin | <input type="checkbox"/> Hybrid Benzin |
| <input type="checkbox"/> Kleinwagen Diesel | <input type="checkbox"/> Mittelklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Oberklasse Diesel | <input type="checkbox"/> Hybrid Diesel |
| <input type="checkbox"/> Brennstoffzellenfahrzeug | <input type="checkbox"/> Autogas (LPG) | <input type="checkbox"/> Erdgas (CNG) | <input type="checkbox"/> Biogas |
| <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Ökostrom) | <input type="checkbox"/> Elektrofahrzeug (betrieben mit Normalstrom) | | |
| <input type="checkbox"/> LKW 3,5 t | <input type="checkbox"/> LKW 7,5 t | | |

Anzahl der Anliefertage im Jahr: _____ Anliefertage

Durchschnittlicher Anfahrtsweg pro Anlieferung (in km): _____ km

(Bitte berücksichtigen Sie hier nur die einfache Strecke, also nur den Hin- bzw. Rückweg)

V. Bereich Print

Verbrauch Büropapier / Kopierpapier

Gesamtanzahl der verbrauchten Blatt Büropapier / Kopierpapier (DIN A4): _____ Blatt/Jahr

Art des Papiers:

- Recyclingpapier (100% Anteil) Papier mit „FSC-Mix“-Label Frischfaserpapier /Art nicht bekannt

Publikationen für Informationsmaterial / Werbedrucke

Bitte geben Sie für jede der von Ihnen produzierten Publikationen folgende Daten an:

(Z. B. Plakate, Einladungen, Flyer. Sollten Sie Produkte in einer Bestellung für mehrere Jahre einkaufen, so geben Sie hier bitte entsprechend nur die für ein Jahr veranschlagte Menge an)

Publikation 1:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten

Format: _____

(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)

Grammatur: _____ g/m²

Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 2:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten

Format: _____

(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)

Grammatur: _____ g/m²

Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 3:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten

Format: _____

(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)

Grammatur: _____ g/m²

Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 4:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr
Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten
Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)
Grammatur: _____ g/m²
Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 5:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr
Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten
Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)
Grammatur: _____ g/m²
Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 6:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr
Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten
Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)
Grammatur: _____ g/m²
Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 7:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr
Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten
Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)
Grammatur: _____ g/m²
Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 8:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr
Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten
Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)
Grammatur: _____ g/m²
Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 9:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten

Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)

Grammatur: _____ g/m²

Klimaneutral gedruckt: ja nein

Publikation 10:

Produzierte Exemplare: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl der Seiten pro Exemplar: _____ Seiten

Format: _____
(Z. B. DIN A4, DIN lang, Visitenkarten)

Grammatur: _____ g/m²

Klimaneutral gedruckt: ja nein

Zeitungen und Zeitschriften

Anzahl der bezogenen Exemplare „großer Tageszeitungen“, großer Wochenzeitungen“ und „Zeitschriften“
(Rechenbeispiel für eine große Tageszeitung: 6 Exemplare die Woche bei 52 Wochen im Jahr = 312 Exemplare pro Jahr)

Anzahl Exemplare großer Tageszeitungen: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl Exemplare großer Wochenzeitungen: _____ Exemplare/Jahr

Anzahl Exemplare Zeitschriften: _____ Exemplare/Jahr

VI. Bereich Reinigung / Wäsche

Interne Wäschereinigung

Verwendete Menge Waschpulver (in kg): _____ kg/Jahr

Verwendete Menge Weichspüler (in Litern): _____ Liter/Jahr

Menge der intern gewaschenen Wäsche (in kg): _____ kg/Jahr

(Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen. Falls Sie keinen genauen Wert ermitteln können, geben Sie bitte einen plausiblen Schätzwert an)

Externe Wäschereinigung

Menge der extern gewaschenen Wäsche (in kg): _____ kg/Jahr

(Sollte Ihr Dienstleister nach Anzahl der Kleidungsstücke abrechnen und keine Gewichtsangaben liefern können, so finden Sie [HIER](#) ein Tool zur Umrechnung der Menge in Kilogramm)

Größe der beauftragten Wäscherei: klein (< 125 t/Jahr) mittel (125-750 t/Jahr) groß (>750 t/Jahr)

(Das Volumen der insgesamt gereinigten Wäsche aller Kund*innen der Wäscherei/Jahr bestimmt die Größe der Wäscherei. Die entsprechende Auskunft erhalten Sie von der Wäscherei)

Reinigungsmittel

Angaben zum Verbrauch folgender Reinigungsmittel (ausgenommen Waschpulver / Weichspüler):

Konzentrate: _____ Liter/Jahr

Nicht-Konzentrate: _____ Liter/Jahr

Desinfektionsmittel (Flächen + Körper): _____ Liter/Jahr

Flüssigseife: _____ Liter/Jahr

Geschirrspülmittel (Pulver): _____ kg/Jahr

Geschirrspülmittel (flüssig): _____ Liter/Jahr

Reinigungstabs: _____ Stück/Jahr

Hygieneartikel

Toilettenpapier

Bitte geben Sie die verbrauchte Menge Toilettenpapier an:

(Eine handelsübliche Toilettenpapierrolle wiegt ca. 0,125 kg. Sollten Sie eine andere Rollengröße verwenden (z. B. Großrollen / Jumborollen), so entnehmen Sie das Gewicht bitte dem Lieferschein oder dem Datenblatt)

Verbrauch Recycling Toilettenpapier: _____ kg/Jahr

Verbrauch konventionelles Toilettenpapier: _____ kg/Jahr

Art des Toilettenpapiers: einlagiges Papier zweilagiges Papier dreilagiges Papier

Weitere Hygieneartikel

Bitte geben Sie die verbrauchte Menge folgender Hygieneartikel an:

(Sollten einzelne Hygieneartikel in einer Reinigungspauschale enthalten sein und die Verbräuche nicht separat erfasst werden, erfragen Sie bitte beim Dienstleister die von ihm kalkulierte Menge pro Jahr. Ist diese Zahl nicht verfügbar, bitte plausiblen Schätzwert angeben.)

Eine handelsübliche Küchenrolle wiegt ca. 0,180 kg. Bei Papierhandtüchern kann mit 0,500 kg pro 250 Stück-Paket gerechnet werden. Sollten Sie eine andere Rollen- oder Packungsgröße verwenden, so entnehmen Sie das Gewicht bitte dem Lieferschein oder dem Datenblatt)

Küchenrollen aus Recyclingpapier (in kg):	_____	kg/Jahr
Konventionelle Küchenrollen (in kg):	_____	kg/Jahr
Papierhandtücher aus Recyclingpapier (in kg):	_____	kg/Jahr
Konventionelle Papierhandtücher (in kg):	_____	kg/Jahr
Einmalhandschuhe:	_____	Stück/Jahr
Einwegservietten aus Recyclingpapier (in kg):	_____	kg/Jahr
Konventionelle Einwegservietten (in kg):	_____	kg/Jahr
Windeln:	_____	Stück/Jahr
Einlagen:	_____	Stück/Jahr

VII. Bereich Sonstiges

Entstandener Restmüll

Ist Ihnen das im Erfassungszeitraum angefallene Gesamtrestmüllaufkommen ihrer Einrichtung oder das insgesamt pro Abholung anfallende Restmüllaufkommen (alle Behälter) bekannt?

Falls ja: Gesamtrestmüllaufkommen Ihrer Einrichtung: _____ kg/Jahr t/Jahr

(Sollten Ihnen die Daten pro Abholung vorliegen, so addieren Sie diese bitte zu einer Gesamtsumme)

Andernfalls tragen Sie bitte ein:

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³ Abfall mechanisch gepresst? Ja Nein
Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³ Abfall mechanisch gepresst? Ja Nein
Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³ Abfall mechanisch gepresst? Ja Nein
Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³ Abfall mechanisch gepresst? Ja Nein
Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³ Abfall mechanisch gepresst? Ja Nein
Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall: _____

Entstandener Speiseabfall

Falls in Ihrer Einrichtung Speiseabfälle anfallen, die separat von einem Entsorger abgeholt werden, machen Sie bitte folgende Angaben:

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³
Intervall der Leerung: Täglich Wöchentlich Vierzehntägig Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³
Intervall der Leerung: Täglich Wöchentlich Vierzehntägig Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³
Intervall der Leerung: Täglich Wöchentlich Vierzehntägig Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³
Intervall der Leerung: Täglich Wöchentlich Vierzehntägig Anderes Intervall: _____

_____ Behälter à _____ Liter oder _____ m³
Intervall der Leerung: Täglich Wöchentlich Vierzehntägig Anderes Intervall: _____



Verbrauchtes Frischwasser

Menge des verbrauchten Frischwassers (in m³): _____ m³/Jahr

Sonstiger verwendeter Kraftstoff

Menge des verbrauchten Kraftstoffes, welcher neben dem Verbrauch für PKWs / LKWs noch eingesetzt wurde:
(Z. B. für Laubsauger, Rasenmäher)

Benzin _____ Liter/Jahr

Diesel _____ Liter/Jahr

Sonstige Anmerkungen oder relevante Informationen zu Ihrem **CO₂-Fußabdruck**:

I. Anhang: Tagespflege

Falls Sie eine dieser Fragen nicht exakt beantworten können, geben Sie bitte plausible Schätzwerte für den Erfassungszeitraum an.

Anzahl der Tagespflegeplätze: _____ Tagespflegeplätze

Anzahl der Berechnungstage im Erfassungszeitraum: _____ Berechnungstage
(Inklusive der Abwesenheitstage. Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Anzahl der Abwesenheitstage im Erfassungszeitraum: _____ Abwesenheitstage
(Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Gesamtfläche, welche für die Tagespflege anfällt (in m²): _____ m²

Welche der folgenden Verbrauchsdaten sind bereits in den zuvor angegebenen Zahlen des Betriebes enthalten?

(Wird die Tagespflege in Ihrer Einrichtung separat abgerechnet (z. B. über eigene Zähler), so kreuzen Sie hier bitte nichts an)

- Strom
- Heizung
- Wasser
- Abfall
- Hygieneartikel (Toilettenpapier, haushaltsrollen, Papierhandtücher etc.)
- Wäsche
- Reinigungsmittel
- Getränke

Anzahl der Mitarbeitenden in Vollzeitäquivalenten, welche schwerpunktmäßig im Bereich der Tagespflege beschäftigt sind: _____ Vollzeitäquivalente
(Ein Tool zur Berechnung der Vollzeitäquivalente können Sie [HIER](#) herunterladen)

Anteil der Wäsche (in kg), welcher durch die Tagespflege entsteht: _____ kg
(Bitte geben Sie hier nur Mengen an, welche in den, im Kapitel "Reinigung / Wäsche", eingegebenen Zahlen enthalten sind. Wird die Wäsche für den Bereich Tagespflege separat gewaschen und abgerechnet, lassen Sie das Feld offen. Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen)

II. Anhang: Betreutes Wohnen

Falls Sie eine dieser Fragen nicht exakt beantworten können, geben Sie bitte plausible Schätzwerte für den Erfassungszeitraum an.

Anzahl der Betreuungsplätze: _____ Betreuungsplätze

Anzahl der Berechnungstage im Erfassungszeitraum: _____ Berechnungstage
(Inklusive der Abwesenheitstage. Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Anzahl der Abwesenheitstage im Erfassungszeitraum: _____ Abwesenheitstage
(Bitte zählen Sie einen Abwesenheitstag als „1 Tag“ und nicht womöglich entsprechend der Pflegevergütung als „0,75 Tage“)

Gesamtfläche, welche für Betreutes Wohnen anfällt (in m²): _____ m²

Welche der folgenden Verbrauchsdaten sind bereits in den zuvor angegebenen Zahlen des Betriebes enthalten?

(Wird Betreutes Wohnen in Ihrer Einrichtung separat abgerechnet (z. B. über eigene Zähler), so kreuzen Sie hier bitte nichts an)

- Strom
- Heizung
- Wasser
- Abfall
- Hygieneartikel (Toilettenpapier, haushaltsrollen, Papierhandtücher etc.)
- Wäsche
- Reinigungsmittel
- Getränke

Anzahl der Mitarbeitenden in Vollzeitäquivalenten, die schwerpunktmäßig im Bereich Betreutes Wohnen beschäftigt sind: _____ Vollzeitäquivalente
(Ein Tool zur Berechnung der Vollzeitäquivalente können Sie [HIER](#) herunterladen)

Anteil der Wäsche (in kg), welcher durch Betreutes Wohnen entsteht: _____ kg
(Bitte geben Sie hier nur Mengen an, welche in den, im Kapitel "Reinigung / Wäsche", eingegebenen Zahlen enthalten sind. Wird die Wäsche für den Bereich Tagespflege separat gewaschen und abgerechnet, lassen Sie das Feld offen. Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen)

III. Anhang: Gästezimmer

Anzahl der Nächte, die das/die Gästezimmer genutzt wurde(n): _____ Nächte
(Zwei (2) Personen, die eine Nacht bleiben, werden als zwei (2) Nächte gezählt)

Gesamtfläche, welche für die Gästezimmer anfällt (in m²): _____ m²

IV. Anhang: Sauna, Schwimmbad

Wichtiger Hinweis: Sollte die Sauna / Schwimmbad separat bewirtschaftet und die Verbräuche (Wasser, Strom, Heizung etc.) folglich nicht in den zuvor eingegebenen Gesamtverbräuchen des Betriebes enthalten sein, machen Sie hier bitte keine Angaben. Andernfalls würden die Gesamtdaten fälschlicherweise um die Verbrauchsmengen der Sauna / des Schwimmbades bereinigt.

Falls Sie eine dieser Fragen nicht exakt beantworten können, geben Sie bitte plausible Schätzwerte für den Erfassungszeitraum an.

Sauna

Anzahl der genutzten Saunen: _____ Saunen/Jahr

Durchschnittliche Anzahl der Nutzungstage: _____ Nutzungstage/Jahr

Durchschnittliche Anzahl der Stunden pro Nutzungstag: _____ Stunden/Nutzungstag

Anteil der zusätzlichen Wäsche (in kg), welcher durch die Nutzung der Saunen entsteht: _____ kg

(Bitte geben Sie hier nur Mengen an, welche in den, im Kapitel "Reinigung / Wäsche", eingegebenen Zahlen enthalten sind. Wird die Wäsche für den Bereich Sauna separat gewaschen und abgerechnet, lassen sie das Feld offen. Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen)

Schwimmbad

Gesamtfläche, welche für den Bereich Schwimmbad anfällt (in m²): _____ m²

Gesamtvolumen der Schwimmbecken (in m³): _____ m³

Anzahl der Mitarbeitenden in Vollzeitäquivalenten, die schwerpunktmäßig im Bereich Schwimmbad beschäftigt sind: _____ Vollzeitäquivalente

(Ein Tool zur Berechnung der Vollzeitäquivalente können Sie [HIER](#) herunterladen)

Anteil der zusätzlichen Wäsche (in kg), welcher durch die Nutzung des Schwimmbades entsteht: _____ kg

(Bitte geben Sie hier nur Mengen an, welche in den, im Kapitel "Reinigung / Wäsche", eingegebenen Zahlen enthalten sind. Wird die Wäsche für den Bereich Betreutes Wohnen separat gewaschen und abgerechnet, lassen sie das Feld offen. Ein Tool zur Umrechnung von Wäschestücken in Kilogramm können Sie [HIER](#) herunterladen)

Anlagen

Die jeweiligen Belege werden von Viabono zur Verifizierung der eingegebenen Daten benötigt. Dabei sind lediglich die Verbrauchskennzahlen (z. B. Stromverbrauch in kWh) sowie die Zusammensetzung der jeweiligen Energieträger (z. B. Ökostromanteil) relevant. Finanzielle Angaben (z.B. Strompreis) können gerne unkenntlich gemacht werden.

Sollten Ihre Jahresrechnungen aus mehreren (Einzel)Rechnungen bestehen (z. B. Wasserabrechnung erfolgt monatlich), dann fügen Sie die Dateien bitte in einer Datei zusammen.

Beachten Sie bitte, dass alle Jahresabrechnungen dasselbe Erfassungsjahr (z. B. 2016) abbilden und dass die im Erhebungsbogen angegebenen Werte durch die beigefügten Rechnungen nachvollziehbar sein müssen.

Überprüfen Sie bitte, ob Sie dem ausgefüllten Erhebungsbogen die folgenden erforderlichen Jahresabrechnungen in Kopie beigefügt haben. Sollten Ihnen die entsprechenden Jahresabrechnungen nicht vorliegen, wenden Sie sich bitte eigenständig an Ihre Hausverwaltung.

beigefügt

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Jahresabrechnung Strom <u>inkl.</u> Übersicht des Strommixes | <input type="checkbox"/> |
| 2. Jahresabrechnung Wasser | <input type="checkbox"/> |
| 3. Jahresabrechnung Heizung | <input type="checkbox"/> |
| 4. Jahresabrechnung Restabfall / Speiseabfall (ggf.) | <input type="checkbox"/> |
| 5. ggf. Nachweis über die selbst erzeugte sowie die eingespeiste Menge Strom | <input type="checkbox"/> |

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen per E-Mail (co2@viabono.de) oder telefonisch unter (0 22 05) 91 98 350 gerne zur Verfügung.

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit der oben gemachten Angaben und bestelle verbindlich einen CO₂-Fußabdruck zum ermäßigten Preis von 450,- € (zzgl. MwSt.).

Datum: _____

Unterschrift: _____

Bitte per Fax oder E-Mail an:

Viabono GmbH
Hauptstraße 230
51503 Rösrath-Hoffnungsthal
Tel.: +49 (0)2205 9198350
Fax. +49 (0)2205 9198355
E-Mail: co2@viabono.de