Methodik Umweltcheck

Die Anforderungen des Umweltchecks sind bewusst sehr ergebnisorientiert angelegt und basieren auf der Auswertung von einigen ausgewählten umwelt- und ressourcenrelevanten Kennzahlen:

Energie & Klima: kWh/Übernachtung, kg CO_2e (Bereich Endenergie)/Übernachtung

Wasser: Liter/Übernachtung

Abfall: Liter Restmüll/Übernachtung

Lebensmittel: Anzahl Produktgruppen: regional/fair gehandelt

Diese Verbrauchskennzahlen werden je nach Sterneklassifizierung (DEHOGA) mit Branchenmedianen verglichen. Die Ermittlung dieser Mediane fußt auf einem fundierten, umfangreichen Datenbankpool aus mehreren hundert repräsentativen Hotelbetrieben.

Zum Bestehen des Umweltchecks müssen die betrieblichen Verbrauchskennzahlen unter den ermittelten Branchenmedianen liegen. Im Bereich Lebensmittel wird von Betrieben erwartet, dass sie mindestens drei Produkte/Produktgruppen aus der Region (<=100 km Radius) bzw. aus Eigenproduktion einsetzen.

Ob ein Betrieb die erforderlichen Zielwerte erreicht, hängt nicht nur von absoluten Verbrauchszahlen pro Übernachtung ab. Um eine faire Vergleichbarkeit zu gewährleisten, werden betriebliche Besonderheiten berücksichtigt und die Zielwerte der einzelnen Kennzahlen entsprechend angepasst:

- Tagungsbereich: Energieverbrauch für Fläche
- Wellnessbereich: Energieverbrauch für Fläche, Energieverbrauch für Sauna, Wasserverbrauch für Schwimmbad/Whirlpool, Wasserverbrauch für Duschen
- Restaurantbereich: Verhältnis ausgegebene Gedecke zu Übernachtungen (Energie, Wasser, Abfall)
- Wäsche: Verhältnis Eigen- zu Fremdwäsche (Energie, Wasser)
- Unterschiedliche Klimazonen: Anpassung Zielwert Heizenergieverbrauch