



Erhebungsbogen
CO₂-Fußabdruck

Kategorie: **Gastronomie**

Bitte ausgefüllten Erhebungsbogen per E-Mail an:

co2@viabono.de

Viabono GmbH

Hauptstraße 230

51503 Rösrath-Hoffnungsthal

Erhebungsbogen CO₂-Fußabdruck Gastronomie

Beachten Sie bitte, dass die Jahresabrechnungen alle aus demselben Jahr stammen und dass sich alle Angaben auf den Zeitraum eines Jahres (365 Tage) beziehen. Beachten Sie bitte die Abfrage zum Tagungsbereich im Anhang. Bitte legen Sie dem ausgefüllten Erhebungsbogen alle erforderlichen Belege bei (vgl. Seite 10).

I. Allgemeine Angaben

Name des Gastronomiebetriebes :

Adresse:

Daten beziehen sich auf das Jahr:

Größe des Betriebes:

(Gesamt genutzte Fläche des Betriebes ohne Außenanlagen; 2 Etagen bei einer Grundfläche von 50 m² entsprechen 100 m²)

 m²

Anzahl der Sitzplätze:

 Sitzplätze

Anzahl der Mitarbeiter:

 Mitarbeiter

Ausstattung/Größe der Bereiche:

 m² Restaurant m² Kühlräume/ -trakt m² Parkhaus

Kategorie:

Ohne Stern 1 Stern, 2 Sterne, 3 Sterne, 4 Sterne, 5 Sterne

(Bitte zutreffendes ankreuzen)

Lassen sich die (Jahres-) Verbräuche des Betriebes konkret beziffern?
Verfügen Sie über separate Zähler/Verbrauchsstellen für:

- Heizung: ja nein
Strom: ja nein
Wasser: ja nein
Abfall: ja nein

Wenn nein, welche Verbräuche fließen in die angegebenen Jahresverbräuche mit ein?

Fläche der Privaträume: m²

Haushaltsgröße in Personen: Erwachsene Kinder

Sonstige Angaben, bitte beziffern und belegen Sie diese Fremdverbräuche:

II. Bereich Mobilität

Angaben zu Dienstfahrten

(Bitte machen Sie im Folgenden Angaben zu allen Dienstfahrten, die im Rahmen des Betriebes anfallen)

PKW:

Fahrzeug 1:

Gefahrene Kilometer mit dem PKW: km/Jahr

Größe des Wagens: klein mittel groß

Welche Kraftstoffart nutzen Sie zum Betrieb des PKWs?

Benzin Diesel Hybrid LPG (Autogas) CNG (Erdgas) Elektro Sonstiges:

Fahrzeug 2:

Gefahrene Kilometer mit dem PKW: km/Jahr

Größe des Wagens: klein mittel groß

Welche Kraftstoffart nutzen Sie zum Betrieb des PKWs?

Benzin Diesel Hybrid LPG (Autogas) CNG (Erdgas) Elektro Sonstiges:

Fahrzeug 3:

Gefahrene Kilometer mit dem PKW: km/Jahr

Größe des Wagens: klein mittel groß

Welche Kraftstoffart nutzen Sie zum Betrieb des PKWs?

Benzin Diesel Hybrid LPG (Autogas) CNG (Erdgas) Elektro Sonstiges:

Weitere Verkehrsträger:

Gefahrene Kilometer mit der Bahn: km/Jahr

Wie viele km davon mit CO₂-neutralen Tickets? km/Jahr

Gefahrene Kilometer mit dem ÖPNV: km/Jahr

Anzahl der Inlandsflüge:
(Z.B. Berlin-Stuttgart, Hin- und Rückflug) Anzahl/Jahr

Davon klimaneutral: Anzahl/Jahr

Anzahl der Europaflüge:
(Z.B. Madrid-Frankfurt, Hin- und Rückflug) Anzahl/Jahr

Davon klimaneutral: Anzahl/Jahr

Anzahl der Interkontinentalflüge:
(Z.B. Frankfurt-New York, Hin- und Rückflug) Anzahl/Jahr

Davon klimaneutral: Anzahl/Jahr

Angaben zum Gütertransport

Gefahrene Kilometer mit dem Transporter/ Lastnutzfahrzeug: km/Jahr

Summe der gefahrenen Kilometer mit dem LKW: km/Jahr

3,5 t 7,5 t Sonstiges: t

Angaben zur Mobilität der Mitarbeiter

(Bitte berücksichtigen Sie hier nur die einfache Strecke, also nur den Hinweg Ihrer Mitarbeiter zum Arbeitsplatz. Zur km-genauen Ermittlung empfiehlt sich die Verwendung unseres [Tools](#).)

Anzahl der Mitarbeiter, die mit dem PKW anreisen: Mitarbeiter

Durchschnittlicher Anfahrtsweg pro Tag aller Mitarbeiter, die mit dem PKW anreisen: km/Tag

Anzahl der Mitarbeiter, die mit dem ÖPNV anreisen: Mitarbeiter

Durchschnittlicher Anfahrtsweg pro Tag aller Mitarbeiter, die mit dem ÖPNV anreisen: km/Tag

Anzahl der Mitarbeiter, die mit der Bahn anreisen: Mitarbeiter

Durchschnittlicher Anfahrtsweg pro Tag aller Mitarbeiter, die mit der Bahn anreisen: km/Tag

Anzahl der Mitarbeiter, die mit dem Fahrrad/ zu Fuß anreisen: Mitarbeiter

Durchschnittlicher Anfahrtsweg pro Tag aller Mitarbeiter, die mit dem Fahrrad/ zu Fuß anreisen: km/Tag

III. Bereich Gebäude

Stromverbrauch des Gebäudes pro Jahr: kWh/Jahr
(Hier den Verbrauchswert des eingekauften Stromes eintragen)

Anteil des Ökostromes: %
UND

CO₂-Wert des spezifischen Strommixes: g CO₂/kWh

(Den Anteil an Ökostrom entnehmen Sie der Stromkennzeichnung, die in der Regel als Anlage Ihrer Abrechnung beigelegt ist. Eine beispielhafte Rechnung finden Sie [HIER](#))

Welche Anlagen zur Gewinnung von **regenerativen Energien** nutzen Sie?
(Zum Beispiel Photovoltaik, Erdwärmepumpe, BHKW)

Wenn BHKW: Wirkungsgrad: kWh

Wie viel kWh Strom aus regenerativen Energien oder einem BHKW produzieren Sie jährlich selber? kWh/Jahr

Anteil des selbstverbrauchten Stromes: kWh/Jahr

Anteil des eingespeisten Stromes in das deutsche Stromnetz: kWh/Jahr

(Angaben dazu, wie viel Heizenergie verbraucht wird, finden Sie in Ihrer Heizkostenabrechnung oder der Rechnung des Energielieferanten)

Heizöl:	<input type="text"/> kWh/Jahr	<input type="text"/> Liter/Jahr
Erdgas:	<input type="text"/> kWh/Jahr	<input type="text"/> m ³ /Jahr
Flüssiggas:	<input type="text"/> kWh/Jahr	<input type="text"/> Liter/Jahr
Fernwärme:	<input type="text"/> kWh/Jahr	
Nahwärme:	<input type="text"/> kWh/Jahr	
Steinkohlebriketts:	<input type="text"/> kWh/Jahr	<input type="text"/> kg/Jahr
Braunkohlebriketts:	<input type="text"/> kWh/Jahr	<input type="text"/> kg/Jahr
Festholz:	<input type="text"/> kg/Jahr	
Holzpellets:	<input type="text"/> kg/Jahr	

Sonstige Biobrennstoffe:

Verbrauch des Biobrennstoffes: (Angabe des Biobrennstoffes z.B. Raps)
 Liter/Jahr m³/Jahr

Sonstige Anmerkungen zum Bereich Energie:

IV. Bereich F & B

(Bei der Berechnung wird die Zubereitung der Nahrungsmittel nicht einbezogen, da diese bereits über den Bereich Gebäude abgedeckt ist)

Essen

Anzahl der Hauptgerichte aus reinem Restaurantbetrieb pro Jahr: Anzahl/Jahr

Zusammensetzung des Essens:
(Bitte max. zwei ankreuzen)

- fleischbetont (Mahlzeiten mit mehr als 180 g Fleischanteil)
 Mischkost (Mahlzeiten mit 100-180 g Fleischanteil)
 fleischreduziert (Mahlzeiten mit weniger als 100 g Fleischanteil)
 vegetarisch

Anteil der Tiefkühlkost:

% des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Verwendung regionaler Produkte:

% des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Verwendung biozertifizierter Nahrungsmittel:

% des Gesamtvolumens der Lebensmittel

Verwendung saisonaler Produkte:

% des Gesamtvolumens der Lebensmittel

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

Getränke

Kaffee: konventionell bio Portionen/ Tassen oder kg
(Eine Portion Kaffee entspricht der Zubereitung einer Tasse Kaffee, hergestellt aus 7 g Kaffeepulver und 125 ml Wasser)

Tee: konventionell bio Portionen/Tassen oder kg
(Eine Portion Tee entspricht 2 g Tee)

Menge Milch: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Wein: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Bier: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Limonade: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Mineralwasser: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Fruchtsaft: konventionell Liter bio/regional Liter

Menge Spirituosen: konventionell Liter bio/regional Liter

V. Bereich Print

Bürobedarf

Gesamtanzahl der verbrauchten Seiten Büropapier pro Jahr: Seiten

Art des Papiers:

(Bitte vorwiegend eingesetzte Papierart ankreuzen)

Recyclingpapier

Frischfaserpapier

Publikationen für Werbedrucke

(Z.B. Plakate, Einladungen, Flyer etc.)

Publikation 1:

Anzahl der Seiten pro Exemplar: Seiten

Format:

DIN A 3 DIN A 4 DIN A 5 Sonstiges:

Grammatur:

g/m²

Anzahl der ausgegebenen Exemplare:

Stück pro Jahr

Klimaneutral gedruckt:

Ja Nein

Publikation 2:

Anzahl der Seiten pro Exemplar: Seiten

Format:

DIN A 3 DIN A 4 DIN A 5 Sonstiges:

Grammatur:

g/m²

Anzahl der ausgegebenen Exemplare:

Stück pro Jahr

Klimaneutral gedruckt:

Ja Nein

Publikation 3:

Anzahl der Seiten pro Exemplar: Seiten

Format:

DIN A 3 DIN A 4 DIN A 5 Sonstiges:

Grammatur:

g/m²

Anzahl der ausgegebenen Exemplare:

Stück pro Jahr

Klimaneutral gedruckt:

Ja Nein

Publikation 4:

Anzahl der Seiten pro Exemplar: Seiten

Format:

DIN A 3 DIN A 4 DIN A 5 Sonstiges:

Grammatur:

g/m²

Anzahl der ausgegebenen Exemplare:

Stück pro Jahr

Klimaneutral gedruckt:

Ja Nein

Zeitungen und Zeitschriften

Anzahl Exemplare großer Tageszeitung:

Exemplare pro Jahr

Anzahl Exemplare großer Wochenzeitung:

Exemplare pro Jahr

Anzahl Exemplare Zeitschrift:

Exemplare pro Jahr

Anzahl Exemplare Geschäftsbericht etc.:

Exemplare pro Jahr

VI. Bereich Reinigung/Wäsche

Verwendete Menge des Waschpulvers:

kg/Jahr

Verwendete Menge des Weichspülers:

Liter/Jahr

Menge der intern gewaschenen Wäsche:

kg/Jahr (inkl. Wellness/Tagung)

Menge der extern gewaschenen Wäsche:

kg/Jahr (inkl. Wellness/Tagung)

Größe der beauftragten Wäscherei:

klein

mittel

groß

(Das Volumen an der insgesamt gereinigten Wäsche im Jahr bestimmt die Größe der Wäscherei.

< 125 t /Jahr

125-750 t/Jahr

>750 t/Jahr

Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Wäscherei, falls die Größe unbekannt ist)

Reinigungsmittel

Menge der verwendeten Reinigungsmittel:

Liter/Jahr

(Alle Reinigungsmittel ausgenommen Waschmittel)

Hygienepapier

Menge des verwendeten Recycling-Toilettenpapiers:

kg/Jahr

Menge des verwendeten konventionellen Toilettenpapiers:

kg/Jahr

(Das durchschnittliche Gewicht einer Rolle Toilettenpapier entspricht 125 g. Bitte hier auch Papierhandtücher einbeziehen)

VII. Bereich Sonstiges

Entstandener Restmüll:

(Bitte geben Sie die Menge an Restmüll an, die im letzten Abrechnungsjahr in Ihrem Betrieb angefallen ist)

Behälter à Liter oder m³

Behälter à Liter oder m³

Behälter à Liter oder m³

Intervall der Leerung: Wöchentlich Vierzehntägig Monatlich Anderes Intervall:

Verbrauch des Wassers: m³/Jahr

Menge der Schnittblumen: kg/Jahr

Menge des Kühleises (extern bezogen): kg/Jahr

Menge des Streusalzes: kg/Jahr

(Absoluter Wasserverbrauch. Die Energie für die Wassererwärmung ist bereits in den Strom- und Heizkosten enthalten)

(1 kg Schnittblumen besteht aus ca. 15 Blumen, die vom Blumenhandel bezogen werden, keine Eigenproduktion)

Sonstige Anmerkungen oder relevante Informationen für Ihren CO₂-Fußabdruck:

VIII. Anlagen

Beachten Sie bitte, dass alle Jahresabrechnungen aus demselben Jahr stammen.

Die im Erhebungsbogen angegebenen Werte müssen in den Rechnungen nachweisbar sein. Sind in den Rechnungen Verbräuche mit aufgeführt, die nicht dem Betrieb zuzurechnen sind, markieren Sie bitte ggf. die relevanten Verbräuche.

Überprüfen Sie bitte, ob Sie dem ausgefüllten Erhebungsbogen die folgenden erforderlichen Jahresabrechnungen in Kopie beigelegt haben:

	beigelegt
1. Jahresabrechnung Strom <u>inkl.</u> Übersicht des Strommixes	<input type="checkbox"/>
2. Jahresabrechnung Heizung	<input type="checkbox"/>
3. Jahresabrechnung Wasser	<input type="checkbox"/>
4. Jahresabrechnung Abfall	<input type="checkbox"/>
5. Nachweis über Stromeinspeisung und Menge des eingespeisten Stromes (ggf.)	<input type="checkbox"/>

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen telefonisch unter (0 22 05) 91 98 350 gerne zur Verfügung.

Informationen zum Datenschutz finden Sie [hier](#).

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit der oben gemachten Angaben:

Datum:

Unterschrift:

Bitte per E-Mail an: co2@viabono.de

Viabono GmbH
Hauptstraße 230
51503 Rösrath-Hoffnungsthal

Bestellung CO₂-Fußabdruck Gastronomie

(Bitte ankreuzen)

- Ich habe eine gültige Viabono-Zertifizierung.
Hiermit bestelle ich verbindlich einen CO₂-Fußabdruck zum ermäßigten
Preis pro CO₂-Fußabdruck (zzgl. MwSt.): 390,- €
- Ich habe *keine* gültige Viabono-Zertifizierung:
Hiermit bestelle ich verbindlich einen CO₂-Fußabdruck zum
Preis pro CO₂-Fußabdruck (zzgl. MwSt.): 490,- €

Name des Betriebes:

Adresse:

Ansprechpartner:

Telefon:

E-Mail:

Ort, Datum

Unterschrift

Nur ausfüllen, falls vorhanden!

IX. Anhang: Berechnung Tagungsbereich

(Falls Sie eine dieser Fragen nicht exakt beantworten können, geben Sie bitte plausible Näherungswerte an)

Allgemeine Angaben zu Meetings/Incentives/Conferences/Events (MICE)

Größe des Tagungsbereiches insgesamt: m²

Anzahl der MICE-Veranstaltungen im letzten Jahr: Veranstaltung(en)

Durchschnittliche Dauer einer Veranstaltung in Tagen: Tage

Anzahl der gesamten MICE-Teilnehmer im Jahr: Teilnehmer

Catering

Anzahl der warmen Mahlzeiten für MICE-Gäste insgesamt im Jahr:

Anzahl der „kalten“ Mahlzeiten für MICE-Gäste insgesamt im Jahr:

Durchschnittlicher Verbrauch von Getränken **je Teilnehmer** an einem Tag:

Portionen Kaffee:	<input type="text"/> Tassen	Menge Limonade:	<input type="text"/> Liter
Portionen Tee:	<input type="text"/> Tassen	Menge Saft:	<input type="text"/> Liter
Menge Mineralwasser:	<input type="text"/> Liter	Menge Wein:	<input type="text"/> Liter
Menge Bier:	<input type="text"/> Liter		

Mobilität der Mitarbeiter

Durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiter pro Tag,
die schwerpunktmäßig im MICE Bereich beschäftigt sind: Mitarbeiter

Wäsche

Anteil der Wäsche des MICE-Bereiches im Jahr: kg