



Erhebungsbogen Hotellerie

1. aktualisierte Ausgabe – Oktober 2025

Wir bitten Sie, den ausgefüllten Erhebungsbogen und alle weiteren Nachweise **per Download-Link** zur Verfügung zu stellen **oder per E-Mail an info@viabono.de** zu senden.

Bei Rückfragen kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch unter **02205 9198350**.

Die aktuelle Preisgestaltung für die Viabono Plus Zertifizierung entnehmen Sie bitte unserer Webseite:



Anforderungen für eine erfolgreiche Zertifizierung:

Alle nachfolgenden MUSS-Kriterien (M) sind zu erfüllen (für Betriebe ohne eigene Zubereitung von Mahlzeiten sind die MUSS-Kriterien 7.8 und 7.10 ausgenommen).

Für MUSS-Kriterien werden keine Punkte vergeben.

Aus den nachfolgenden PLUS-Kriterien (P) ist außerdem eine festgelegte Mindestpunktzahl, wie folgt, zu erreichen:

- Hotel ohne Angebot an im Betrieb zubereiteten Mahlzeiten und ohne Freiflächen: min. 8,5 Punkte
- Hotel ohne Angebot an im Betrieb zubereiteten Mahlzeiten und mit Freiflächen: min. 9 Punkte
- Hotel ohne Freiflächen und mit Angebot an im Betrieb zubereiteten Mahlzeiten: min. 9 Punkte
- Hotel mit Angebot an im Betrieb zubereiteten Mahlzeiten und mit Freiflächen: min. 9,5 Punkte

Die Kriterien gelten nur als erfüllt, wenn die erforderlichen Nachweise erbracht werden und das Audit vor Ort diese bestätigt.

Zu diversen Kriterien sind im Begleitdokument genauere Vorgaben oder zusätzliche Informationen zum Verständnis des Kriteriums aufgeführt. Kriterien, auf die dies zutrifft, weisen hinter dem Text zur Fragestellung/Anforderung einen entsprechenden Vermerk zum Begleitdokument (Begleitdok.) auf. **Die im Begleitdokument aufgeführten Vorgaben, Erläuterungen und bereitgestellten Informationen sind vom antragstellenden Betrieb beim Ausfüllen des Erhebungsbogens stets zu beachten und gründlich zu prüfen.**

1. BETRIEBSDATEN

Betriebsart: Hotel garni ja nein

Betriebsname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

E-Mail:

Internet:

Mitglied in einem DEHOGA-Landesverband?

.....

Ansprechpartner:

Position:

Telefonnr.:

E-Mail:

.....

Bezugsjahr sämtlicher angegebener Daten:

Öffnungszeiten: ganzjährig saisonal von bis

Anzahl Zimmer:

Anzahl Personen-Übernachtungen/Pax Nights im Bezugsjahr (Bsp: 2 Pers./1 Tag im DZ = 2 ÜN):

DEHOGA-Klassifizierung (Sterne):

Betriebsfläche (netto): Innenbereich: m², davon beheizte Fläche ca. %

Außenbereich: m²

Sind Außen-/Freiflächen vorhanden? Ja Nein

Ausstattung: Tagungs-/Veranstaltungsräume: Ja m² Nein

Anzahl Sitzplätze: Restaurant Bankettplätze Außenbereich

1. BETRIEBSDATEN – FORTSETZUNG

Werden Mahlzeiten im Betrieb zubereitet und angeboten? Ja Nein

Anzahl aller ausgegebenen Frühstücke im Bezugsjahr:

Anzahl aller ausgegebenen sonstigen Mahlzeiten im Bezugsjahr:

hiervon Anteil mehrgängiger Menüs: %

Stehen den Gästen Freizeit- und/oder Fitnessseinrichtungen zur Verfügung? Ja Nein

Können diese Freizeit- und/oder Fitnessseinrichtungen außer den
Übernachtungsgästen auch von anderen Personen genutzt werden? Ja Nein

Wenn ja, wie viele externe Besucher gab es im Bezugsjahr?

Größe des Wellnessbereichs: m²

Einrichtungen im Wellnessbereich (Anzahl): x Sauna x Solarium

 x Schwimmbad mit je m³ Wasser x Whirlpool mit je m³ Wasser

Wäschemenge im Betrieb gewaschen: kg/Bezugsjahr (inkl. Wäsche aus Wellnessbereich etc.)

Wäschemenge extern gewaschen: kg/Bezugsjahr (inkl. Wäsche aus Wellnessbereich etc.)

2. MANAGEMENT

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
2.1 M	Die für den Betrieb relevanten Gesetze, Vorschriften und Branchenstandards, nicht zuletzt jene im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit - einschließlich Gesundheits-/Umweltschutz und Produktsicherheit sowie den grundlegenden Menschenrechten und Arbeitsrechten - werden sowohl auf nationaler, Landes- als auch lokaler Ebene erfüllt und eingehalten (s. Vorgaben in Begleitdokument).		Prüfung vor Ort
2.2 M	Nachhaltigkeit ist Bestandteil des öffentlich zugänglichen Leitbildes und entsprechenden Zielsetzungen des Betriebes (s. Infos in Begleitdok).		Link bereitstellen Falls nur im Betrieb/ nicht auf Webseite – aktuelles Leitbild einreichen ggf. zusätzliche Prüfung vor Ort
2.3 M	Ein öffentlich zugänglicher Nachhaltigkeitsbericht, der unter anderem jährliche Verbrauchszahlen sowie aufgeschlüsselte Kennzahlen zu genutzten Energieträgern, Wasser und Abfall inkl. Lebensmittelabfällen enthält, ist vorhanden. Für eine Erstzertifizierung ist mindestens ein Berichtsentwurf erforderlich, der nach Abschluss des aktuellen Geschäftsjahres fertiggestellt und veröffentlicht wird (s. Vorgaben u. Infos in Begleitdok.)		Link bereitstellen oder aktuellsten Bericht einreichen Falls nur im Betrieb/nicht auf Webseite veröffentlicht – Prüfung vor Ort
2.4 M	Der Betrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsprogramm, das dem DNSH-Grundsatz Rechnung trägt. Es verfügt über hervorgehobene Handlungsfelder, dazugehörige Zielstellungen, Maßnahmen und Verantwortliche über den Zeitraum von max. drei Jahren (s. Vorgaben u. Infos in Begleitdok.).		Link bereitstellen oder aktuelles Programm einreichen
2.5 M	Zur kontinuierlichen Verbesserung ist eine mindestens jährliche Überprüfung über den Fortschritt des Nachhaltigkeitsprogramms eingerichtet, um Korrekturmaßnahmen vornehmen zu können.		Fortschrittsbericht/ Nachweis Überprüfung einreichen
2.6 M	Verantwortlichkeiten im Bereich Nachhaltigkeit sind geregelt und dokumentiert und beinhalten die Benennung eines/r Nachhaltigkeitsbeauftragten (s. Vorgaben in Begleitdok.).		Organigramm und/oder Aufgabenbeschreibung einreichen
2.7 M	Der Betrieb trägt zu folgenden der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen aktiv bei (s. Info in Begleitdok.).		Vorlage ausgefüllt einreichen ggf. Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
2.8 M	Die Gäste des Betriebes werden über die Nachhaltigkeitsziele und -maßnahmen sowie über ihre Möglichkeiten, diese zu unterstützen, online und/oder vor Ort schriftlich informiert (s. Vorgaben Begleitdok.).		Link bereitstellen Falls nur im Betrieb/nicht auf Webseite veröffentlicht – Datei mit Infos einreichen ggf. Prüfung vor Ort
2.9 M	Beurteilungen und Anregungen der Gäste zu Nachhaltigkeitsaspekten des Betriebes werden dokumentiert und regelmäßig ausgewertet.		Dokumentation nachweisen ggf. Prüfung vor Ort
2.10 P	Es gibt einen Krisen- und Risikomanagementplan. Drohende betriebliche Risiken aufgrund des Klimawandels werden im Rahmen des Krisen- und Risikomanagements regelmäßig überprüft und identifiziert. Entsprechend durchführbare klima-/umweltfreundliche Maßnahmen zur Anpassung (z.B. zu Hitze- und Hochwasserschutz) werden ergriffen.		max. 2 P. (je 1 P.) Datei zum aktuellen Risikomanagement einreichen zusätzlich Prüfung vor Ort

3. SOZIALES

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
3.1 P	Der Betrieb betreibt ein Stakeholdermanagement, indem er relevante Stakeholder wie Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten, Anwohner und Investoren identifiziert und in für jeweilige Stakeholder bedeutsame betriebliche Prozesse einbindet. Stakeholder werden zu verantwortungsvollem Handeln sowie zur Unterstützung der betrieblichen Nachhaltigkeitsziele/-maßnahmen angeregt. Dies beinhaltet eine Bestätigung von Hauptlieferanten zu Menschenrechts-, Arbeits- und Umweltstandards (s. Vorgaben u. Infos in Begleitdok.)		max. 2 P. (je 1 P.) Stakeholderanalyse einreichen Link bereitstellen oder Code of Conduct/ Verhaltenskodex/ Bestätigung für Hauptlieferanten einreichen
3.2 M	Der Betrieb stellt die Chancengleichheit aller Mitarbeitenden – unabhängig ihres Geschlechts, Alters, Ethnie, Herkunft, Religionszugehörigkeit, sexueller Identität oder Beeinträchtigungen – sicher (s. Infos in Begleitdok. zu 3.1).		Link bereitstellen oder Code of Conduct/ Verhaltenskodex einreichen
3.3 P	Der Betrieb beschäftigt Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen bzw. arbeitet mit entsprechenden Einrichtungen zusammen.		1 P. ggf. Beschreibung zur Zusammenarbeit einreichen Prüfung vor Ort
3.4 M	Neue Mitarbeitende werden während der Einarbeitungszeit umfassend geschult/eingearbeitet und mit den betrieblichen Nachhaltigkeitszielen und -maßnahmen vertraut gemacht (s. Vorgaben in Begleitdok.).		Schulungsunterlagen einreichen ggf. Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
3.5 M	Bezüglich der Entlohnung für Mitarbeitende orientiert sich der Betrieb an den aktuell gültigen Tarifverträgen und unterschreitet folglich keine gültigen Mindestlöhne.		
3.6 M	Der Umgang mit Mehrarbeit ist vertraglich geregelt.		Datei mit markierter Klausel einreichen.
3.7 P	Es findet ein jährliches Mitarbeitendengespräch statt, das Zielsetzungen und die Möglichkeit für Feedback/Kritik bietet.		1 P. ggf. Gesprächsvorlage einreichen Prüfung vor Ort
3.8 P	Folgende familienfreundliche /arbeiternehmerfreundliche Arbeitsbedingungen sind im Betrieb – wo möglich – institutionalisiert: Flexible Arbeitszeiten/Gleitzeit Teilzeitarbeit Möglichkeit für Homeoffice Andere wie folgt:		max. 2 P. (je 0,5 P.) Prüfung vor Ort
3.9 M	Der Betrieb schult seine Mitarbeitenden regelmäßig (min. jährlich) mittels Workshops und/oder Schulungsunterlagen zu den betrieblichen Nachhaltigkeitszielen und -maßnahmen an (s. Vorgaben in Begleitdok. zu 3.4).		aktuelle Schulungsunterlagen einreichen
3.10 P	Der Betrieb bietet seinen Mitarbeitenden regelmäßig (min. jährlich) Workshops und/oder Schulungsunterlagen zu fachspezifischen Themen an.		1 P. aktuelle Unterlagen einreichen Prüfung vor Ort
3.11 P	Über die gesetzlichen Vorschriften hinaus werden für die Mitarbeitenden folgende attraktive Nebenleistungen angeboten: außerbetriebliche Weiterbildungen Vergünstigungen bei Kost & Logis Personalessen ÖPNV-Tickets Sonstiges wie folgt:		max. 2 P. (je 0,5 P.) Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
3.12 P	Der Betrieb unterstützt Bildung und Ausbildung und bietet Praktika/Ausbildungsplätze/duale Studienplätze an.		1 P. Prüfung vor Ort
3.13 M	In gemeinschaftlich genutzten Innenräumen herrscht Rauchverbot.		Link bereitstellen Falls nur im Betrieb/nicht auf Webseite veröffentlicht – Prüfung vor Ort
3.14 M	In mindestens 80% der Gästezimmer herrscht Rauchverbot.		Prüfung vor Ort
3.15 P	Über barrierefreie Angebote werden Interessenten und Gäste informiert.		1 P. Link bereitstellen Falls nur im Betrieb/nicht auf Webseite veröffentlicht – Prüfung vor Ort
3.16 P	Der Betrieb unterstützt oder spendet regelmäßig (min. jährlich) an eine gemeinnützige Organisation.		0,5 P. Zertifikate einreichen
3.17 P	Der Betrieb unterstützt ideell und/oder finanziell lokale/regionale Initiativen oder Projekte bzw. lokale/regionale Partnerschaften.		0,5 P. Link oder Zertifikate einreichen
3.18 P	Kulturelle Traditionen/örtliche Kulturen, die in der Region des Betriebes relevant sind, werden durch folgende Maßnahmen unterstützt und wertgeschätzt: Informationen zu kulturellen Besonderheiten Mitwirkung beim Schutz, der Förderung und Weiterentwicklung von kulturellem Erbe und kulturellen Besonderheiten Einbezug kultureller Aspekte in angebotene Leistungen Andere, wie folgt:		max. 2 P. (je 0,5 P.) Link bereitstellen oder Dateien wie Zertifikate einreichen ggf. Prüfung vor Ort

4. ENERGIE UND KLIMA

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
4.1 M	FOLGENDE DATEN ZUM ENERGIEVERBRAUCH GELTEN FÜR DEN BETRIEB IM BEZUGSJAHR:		Dateien mit Abrechnungs- belegen für angegebene Verbräuche einreichen
	Es existieren folgende Einheiten (z.B. Miet- oder andere Geschäftseinheit, Ladesäule, Privatwohnung etc.):	Bezeichnung/ m²/ Personenzahl	
	Einheit 1:		
	Einheit 2:		
	Einheit 3:		
	deren Verbräuche nicht separat abgerechnet oder beziffert werden können und in folgende Verbrauchs- abrechnungen mit einfließen:	Zu berück- sichtigen bei Strom / Heizung/ Wasser / Abfall?	
	Einheit 1:		
	Einheit 2:		
	Einheit 3:		
	Stromverbrauch für Bezugsjahr in kWh:		
	Anteil Ökostrom (Strommix) in %:		
	Verbräuche / Daten Blockheizkraftwerk(e)		
	Menge des erzeugten Stroms in kWh:		
	Menge des selbst genutzten Stroms in kWh:		
	Menge des eingespeisten Stroms in kWh:		

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
	Verbräuche / Daten Photovoltaikanlage(n) Menge des erzeugten Stroms in kWh: Menge des selbst genutzten Stroms in kWh: Menge des eingespeisten Stroms in kWh:		
	Verbräuche / Daten Windenergieanlage(n) Menge des erzeugten Stroms in kWh: Menge des selbst genutzten Stroms in kWh: Menge des eingespeisten Stroms in kWh:		
	Verbräuche / Daten Wasserkraftanlage(n) Menge des erzeugten Stroms in kWh: Menge des selbst genutzten Stroms in kWh: Menge des eingespeisten Stroms in kWh:		
	Verbräuche / Daten zu weiteren genutzten Energieträgern für das Bezugsjahr Erdgas in kWh: Anteil Biogas in %: Flüssiggas in Liter: Anteil Biogas in %: Biogas in m ³ : Heizöl in kWh: Heizöl in Liter: Festholz in kg: Festholz in Raummeter: Festholz in kWh: Holzpellets in kg: Holzpellets in kWh: Holzhackschnitzel in kg: Holzhackschnitzel in kWh: Solarthermie in kWh: Geothermie in kWh: Fernwärme in kWh: Nahwärme in kWh:		
4.2 P	100% des Strombedarfs werden durch erneuerbare Energiequellen abgedeckt.		1 P. Datei mit Information/ Abrechnung von Versorger einreichen

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
4.3 M	Mit Ablauf des aktuell gültigen Stromvertrags wird auf 100% erneuerbare Energiequellen – Ökostrom – umgestellt. Spätestens im Zuge der ersten Rezertifizierung in drei Jahren wird die erfolgte Umstellung nachgewiesen.		Stelle in Nachhaltigkeitsprogramm/-bericht benennen
4.4 P	Der Betrieb verfügt über folgende eigene Anlagen zur Stromzeugung aus erneuerbaren Energiequellen: Die Anlagen decken folgenden prozentualen Anteil des gesamten jährlichen Strombedarfs: Der Betrieb bezieht Wärmeenergie für Innenräume aus folgenden erneuerbaren Energiequellen: Diese Wärmeenergie deckt folgenden prozentualen Anteil des gesamten jährlichen Heiz-/Kühlbedarfs: Der Betrieb bezieht für das Warmwasser Energie aus folgenden erneuerbaren Energiequellen: Diese Wärmeenergie deckt folgenden prozentualen Anteil für das Warmwasser:	 % %	max. 6 P. min. 0,5 P. je Energieträger ab 30% = 1 P. ab 50% = 2 P. Dateien mit Abrechnungsbelegen für angegebene Verbräuche/ Dokumentation einreichen
(s. Infos in Begleitdok.)			
4.5 P	Die Energie zum Erwärmen des Schwimmbeckenwassers stammt zumindest anteilig aus erneuerbaren Energiequellen. Angabe Energiequelle: (s. Erläuterungen in Begleitdok. zu 4.4)		1 P. Prüfung vor Ort
4.6 P	Der Betrieb verfügt über einen CO2-Fußabdruck, der nicht älter als drei Jahre ist und von einer unabhängigen Einrichtung gemäß GHG Protocol bilanziert wurde (s. Vorgaben in Begleitdok).		1 P. Link bereitstellen oder Dokument einreichen

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
4.7 M	Spätestens im Zuge der ersten Rezertifizierung in drei Jahren wird entweder ein CO ₂ -Fußabdruck gemäß 4.6 nachgewiesen oder es wird ein CO ₂ -Fußabdruck im Umfang von mindestens Scope 1 und 2 gemäß GHG Protocol, der nicht älter als drei Jahre ist und mittels Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI) oder strengeren Standards wie z.B ISO 14064-1 erstellt wurde, nachgewiesen (s. Vorgaben Begleitdok.)		Link bereitstellen oder Dokument einreichen
4.8 P	Der Betrieb leistet einen jährlichen CO ₂ -Klimaschutzbeitrag/-ausgleich in t CO ₂ , der gemäß aktuellem CO ₂ -Fußabdruck min. 50% 100% der betrieblichen CO ₂ -Jahresemissionen darstellt (s. Vorgaben in Begleitdok.).		100% = 1 P. ab 50% = 0,5 P. Link bereitstellen oder die letzten beiden Zertifikate einreichen
4.9 P	Mindestens einmal im Jahr werden die energie-relevanten Einrichtungen/Anlagen (Elektrogeräte, Heiz-, Lüftungs-, Klimaanlage, Kühlsysteme etc.) gewartet und auf Dichtheit überprüft.		1 P. Wartungsvertrag / Wartungsprotokolle einreichen Prüfung vor Ort
4.10 M	Raumheizungs-, Warmwasser- und Klimaanlage sowie weitere Elektrogeräte (zentrale Anlagen und Einzelgeräte) weisen durchgehend CE-Kennzeichnungen auf sowie EU-Energielabel, sofern das EU-Energielabel für die jeweilige Anlage/ das jeweilige Gerät verpflichtend ist (s. Infos in Begleitdok.).		Prüfung vor Ort
4.11 M	Bei Neuanschaffung oder Renovierungen von energierelevanten zentralen Anlagen und Einzelgeräten, wie unter 4.10 aufgeführt, wird eine der beiden energieeffizientesten Klassen gemäß EU-Energielabel gewählt. Ist für ein Gerät oder eine Anlage kein EU-Energielabel verfügbar/ verpflichtend, ist ein Zeichen einer unabhängigen Prüfstelle, welches die Sicherheit, Gebrauchstauglichkeit und Qualität des Produkts bestätigt, vorzuweisen (s. Infos in Begleitdok.).		Kaufbelege einreichen und/oder Stelle in Bericht/Programm benennen Prüfung vor Ort
4.12 P	In folgenden Bereichen verfügt der Betrieb über ein Wärmerückgewinnungssystem (s. Infos in Begleitdok.):		max. 2 P. (je 1 P.) Prüfung vor Ort
4.13 M	Mindestens 50% der Leuchtmittel im Innen- und Außenbereich entsprechen der energieeffizientesten Klasse gemäß EU-Energielabel bzw. sind LED-Leuchtmittel.		Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
4.14 M	Bei Neuanschaffung oder Renovierungen von Leuchtmitteln wird eine der beiden energieeffizientesten Klassen gemäß EU-Energielabel gewählt (s. Infos in Begleitdok. zu 4.10).		Kaufbelege einreichen und/oder Stelle in Programm/Bericht benennen Prüfung vor Ort
4.15 P	Die Raumtemperatur kann in jedem gemeinschaftlich genutzten Raum (z.B. Restaurant, Konferenzräume, Aufenthaltsraum) separat geregelt werden.	1 P.	Prüfung vor Ort
4.16 P	Die Raumtemperatur wird im Sommer für den Kühlbetrieb auf 22 Grad oder höher eingestellt (in diesem Rahmen individuell regelbar).	1 P.	Prüfung vor Ort
4.17 P	Die Raumtemperatur wird im Winter für den Heizbetrieb auf 22 Grad oder niedriger eingestellt (in diesem Rahmen individuell regelbar).	1 P.	Prüfung vor Ort
4.18 M	In Außenbereichen werden keinerlei Heizgeräte oder Klimaanlage eingesetzt.		Prüfung vor Ort
4.19 M	Beheizte und klimatisierte Zimmer sind durchgehend mindestens mit Doppelverglasung ausgestattet.		Prüfung vor Ort
4.20 P	In folgenden Bereichen ist eine automatische Abschaltung von Geräten/Beleuchtung eingerichtet: In Gästezimmern werden bei geöffnetem Fenster oder Verlassen des Zimmers Klima- und Heizgeräte automatisch abgeschaltet In Gästezimmern wird bei Verlassen des Zimmers die Beleuchtung automatisch abgeschaltet In allen Fluren/Treppenhäusern/ Tiefgaragen sind Zeitschaltuhren, Dämmerungsschalter oder Bewegungsmelder für die Beleuchtung installiert. In allen Toiletten/Umkleideräumen sind Zeitschaltuhren, Dämmerungsschalter oder Bewegungsmelder für die Beleuchtung installiert. In allen Außenbereichen sind Zeitschaltuhren, Dämmerungsschalter oder Bewegungsmelder für die Beleuchtung installiert.	max. 2 P. (je 0,5 P.)	Prüfung vor Ort
4.21 M	Der Betrieb hat einen Plan für den vollständigen Ausstieg aus der Nutzung von fossilen Brennstoffen (Heizöl, Kohle, Erdgas, Flüssiggas) bis spätestens 2040. Der Plan enthält Zwischenziele und Maßnahmen zur Umstellung auf erneuerbare Energien.		Stelle in Programm benennen oder Datei zur Planung einreichen

5. WASSER

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
5.1 M	Frischwasserverbrauch für Bezugsjahr in m ³ :		Datei mit Abrechnungsbelegen einreichen
5.2 P	Der Betrieb nutzt folgende nachhaltige Wasserquellen (z.B. Regenwassernutzung, Grauwassernutzung) und/oder Verfahren zur effizienten Bewässerung (s. Infos in Begleitdok.):		max 1 P. (je 0,5 P.) Prüfung vor Ort
5.3 P	Der Betrieb hat folgende Maßnahmen ergriffen, um Abwässer zu minimieren:		max. 1 P. (je 0,5 P.) Stelle in Leitbild/Programm benennen Prüfung vor Ort
5.4 P	Mindestens einmal im Jahr werden die wasserrelevanten Einrichtungen/Anlagen (Sanitärarmaturen, Bewässerungssysteme etc.) gewartet.	Ja / Nein	1 P. Wartungsvertrag / Wartungsprotokolle einreichen Prüfung vor Ort
5.5 M	Es sind durchgehend wassersparende Armaturen mit folgenden maximalen Verbrauchswerten installiert: Wasserhähne/Duschen: ≤7 l/min Toiletten ≤4,5 l/Spülung (Durchschnitt bei 2-Mengen-Spülung) Urinale ≤2 l/Spülung oder wasserlos Für Toiletten und Urinale kann alternativ Regen- oder Grauwasser eingesetzt werden. Von den Vorgaben ausgenommen sind: Badewannen, Regen- und Massageduschen.		Prüfung vor Ort
5.6 P	Die Gäste können die tägliche Zimmerreinigung abbestellen. oder Der Betrieb verzichtet auf eine reguläre tägliche Zimmerreinigung.		max. 1 P. 0,5 P. 1 P. Stelle in Leitbild/Programm benennen Prüfung vor Ort
5.7 M	Handtücher und Bettwäsche werden standardmäßig seltener als täglich gewechselt.		Stelle in Leitbild/Programm benennen Prüfung vor Ort

6. ABFALL

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
6.1 M	Restmüllaufkommen für Bezugsjahr in m ³ /Liter:		Datei mit Abrechnungsbelegen einreichen
6.2 M	Auf Portionsverpackungen, Einweggeschirr und -bettwäsche sowie weitere Einmal-Artikel wird konsequent verzichtet (Ausnahme: Diätprodukte, allergenfreie Produkte sowie Einweg-Toiletten- artikel, falls diese für andere Klassifizierungen noch erforderlich sind!).		Stelle in Leitbild/Programm benennen Prüfung vor Ort
6.3 P	Den Gästen werden geeignete Behälter für die Abfalltrennung gut zugänglich zur Verfügung gestellt.		0,5 P. ggf. Link bereitstellen oder Datei mit Infos einreichen Prüfung vor Ort
6.4 M	Wertstoffe werden konsequent getrennt und recycelt.		Datei mit Abrechnungsbelegen einreichen Prüfung vor Ort
6.5 P	Der Betrieb hat ein Verfahren für die Beschaffung und/oder Wiedernutzung ausrangierter Güter/Wertstoffe wie Möbel und Textilien definiert (s. Infos in Begleitdok.).		max. 1 P. (Weitergabe /Einkauf je 0,5 P.) Datei mit Plan zum Verfahren einreichen Prüfung vor Ort
6.6 P	Für folgende Kategorien sammelt der Betrieb die Abfälle getrennt und stellt sicher, dass diese gemäß kommunalen Bestimmungen kompostiert/für die Biogaserzeugung genutzt werden: Gartenabfälle biologisch abbaubare Produkte biologisch abbaubare Abfälle von Gästen		max. 1 P. (je 0,5 P.) ggf. Abrechnungsbelege einreichen Prüfung vor Ort

7. LEBENSMITTEL & EINKAUF

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
7.1 M	Beim Einkauf der Lebensmittel wird auf kurze Transportwege und auf die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe geachtet. Der Schutz der Tier- und Pflanzenwelt sowie die Produzenten und ihre Familien werden aus gesundheitlichen, ethischen und sozialen Gründen unterstützt.		Stelle in Leitbild/Programm benennen

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
7.2 P	Bei der Zubereitung von Speisen/Getränken wird auf Unverträglichkeiten, die vorab mitgeteilt werden, Rücksicht genommen. Gängige Allergene werden ausgewiesen.		1 P. Datei/Link zu Speise-/Getränkeangebot einreichen Prüfung vor Ort
7.3 P	Bei der Zubereitung von Mahlzeiten werden: vegetarische Speisen vegane Speisen angeboten.		max. 1 P (je 0,5 P.). Datei/Link zu Speiseangebot einreichen Prüfung vor Ort
7.4 P	Die eingekauften und verwendeten Lebensmittel sind anteilig Bio-Produkte.		0,5 P. Belege einreichen Prüfung vor Ort
7.5 P	Der Betrieb hat eine Biozertifizierung.		1 P. Link zu/Datei mit Zertifizierung einreichen
7.6 P	Es werden anteilig Bio-/umweltfreundliche Hygiene-/Pflegeprodukte Reinigungs-/Spül- und Waschmittel (gemäß ISO-Typ I) eingesetzt. Bei Dienstleistungen (einschl. Instandhaltungs- und Renovierungsmaßnahmen) werden regionale/ zertifizierte Anbieter (gemäß ISO-Typ I) bevorzugt beauftragt (siehe Infos in Begleitdok.)		max. 1,5 P (je 0,5 P.) ggf. Stelle in Leitbild/Programm benennen aktuellste Kaufbelege einreichen Prüfung vor Ort
7.7 P	In folgenden Kategorien sind Bio-/umweltzertifizierte und/oder fair gehandelte Gebrauchsgüter im Einsatz (s. Vorgaben in Begleitdok.): Textilien Bettmatratten Holzmöbel Bodenbeläge Sonstiges:		max. 2 P. (je 0,5 P.) ggf. Stelle in Leitbild/Programm benennen ggf. Kaufbelege einreichen Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
7.8 M	<p>Für folgende Produktgruppen werden regionale (< 100 km)/fair gehandelte Lebensmittel regelmäßig bezogen. Eigenproduktion als regional markieren (s. Vorgaben in Begleitdok.).</p> <p>Fleisch/Wurstwaren</p> <p>Fisch</p> <p>Milchprodukte (Milch, Käse, Butter etc.)</p> <p>Eier</p> <p>Brot/Backwaren</p> <p>Teigwaren (wie Nudeln/Spätzle etc.)</p> <p>Reis</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Gemüse (min. 3 unterschiedl. Produkte)</p> <p>Obst (min. 3 unterschiedl. Produkte)</p> <p>Kräuter/Gewürze (min. 3 unterschiedl. Prod.)</p> <p>Brotaufstriche (Marmelade, Honig etc.)</p> <p>Schokolade/Kakao</p> <p>Kaffee</p> <p>Tee</p> <p>Mineralwasser</p> <p>Softdrinks</p> <p>Fruchtsäfte</p> <p>Bier</p> <p>Wein</p> <p>Spirituosen</p> <p>Sonstige:</p>	Regional / Fair	<p>aktuellste Kaufbelege einreichen</p> <p>Prüfung vor Ort (insbes. im Falle von Selbsterstellung)</p>
7.9 P	Es gibt einen Plan zur Erfassung und Erhöhung des Anteils zertifizierter Produkte, Dienstleister und Lieferanten.		<p>0,5 P.</p> <p>Stelle in Leitbild/Bericht/Programm benennen oder Datei mit separatem Plan</p>
7.10 M	Der Betrieb setzt Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen um.		<p>Stelle in Leitbild/Bericht/Programm benennen</p> <p>Prüfung vor Ort</p>

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
7.11 P	<p>Der Betrieb setzt Maßnahmen zur Vermeidung/ Minimierung von Chemikalien und Schadstoffen wie Pestiziden, Farben, Desinfektionsmitteln, Chlor etc. um.</p> <p>Nicht vermeidbare Chemikalien werden in einer Liste geführt, ordnungsgemäß gelagert und von geschultem Personal gehandhabt.</p> <p>Wo möglich, werden natürliche und biologisch abbaubare Substanzen verwendet.</p> <p>Sonstige ergriffene Vermeidungsmaßnahmen:</p>		<p>max. 1 P. (je 0,5 P.)</p> <p>ggf. Liste einreichen</p> <p>Prüfung vor Ort</p>
7.12 P	<p>Für interne Vorgänge/Drucke wird durchgehend Recyclingpapier verwendet.</p> <p>Es wird ausschließlich Recyclinghygienepapier eingesetzt.</p> <p>Sonstige verwendete Recyclingprodukte:</p>		<p>max. 1 P. (je 0,5 P.)</p> <p>aktuellste Kaufbelege einreichen</p> <p>Prüfung vor Ort</p>
7.13 P	<p>Der Betrieb strebt papierlose Vorgänge an und vermeidet Ausdrucke, wo möglich.</p>		<p>0,5 P.</p> <p>Stelle in Leitbild/Bericht/ Programm benennen</p> <p>Prüfung vor Ort</p>
7.14 P	<p>Der Betrieb setzt zum Händetrocknen ausschließlich papierlose Varianten ein (z. B. Stofftuch- oder Hochgeschwindigkeitstrockner).</p>		<p>0,5 P.</p> <p>Prüfung vor Ort</p>

8. MOBILITÄT

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
8.1 P	<p>Der betriebseigene Fuhrpark beinhaltet Fahrzeuge mit alternativem Antrieb (Elektro / Hybrid/ Wasserstoff).</p>		<p>1 P.</p> <p>Prüfung vor Ort</p>
8.2 M	<p>Die Gäste werden aktiv über die An-/Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln sowie über umweltschonende Mobilitätsmöglichkeiten vor Ort informiert.</p>		<p>Datei/Link zu Gästeinformation einreichen</p> <p>Prüfung vor Ort</p>

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
8.3 P	Der Betrieb bietet den Gästen eines oder mehrere der folgenden Angebote: Lademöglichkeiten für E-Fahrzeuge Leih-Fahrräder geschützten u. gesicherten Fahrradparkplatz Hybrid- bzw. E-Pkw zum Verleih ÖPNV-Tickets Sonstige umweltfreundliche Mobilitätsangebote:		max. 2 P. (je 0,5 P.) Datei/Link zu Gästeinformation einreichen Prüfung vor Ort
8.4 M	Für Mitarbeitende werden folgende Anreize zur Nutzung umweltschonender Verkehrsmittel/ umweltschonender Mobilität geboten (z.B. Jobticket/Jobrad etc.):		Prüfung vor Ort

9. BIODIVERSITÄT

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
9.1 P	Für die Bepflanzung von Freiflächen (sofern vorhanden) werden ausschließlich heimische/nicht-invasive Arten verwendet (s. Vorgaben in Begleitdok.).		1 P. ggf. Stelle in Leitbild/Bericht/ Programm benennen Kaufbelege/ Bestandsbeschreibung Prüfung vor Ort
9.2 P	Freiflächen (sofern vorhanden) werden ohne den Einsatz von Pestiziden bewirtschaftet (s. Vorgaben Begleitdok.).		1 P. ggf. Stelle in Leitbild/Bericht/ Programm benennen Kaufbelege/ Beschreibung eingesetzter Produkte Prüfung vor Ort
9.3 P	Sofern relevant, werden die Gäste über den Umgang und das Verhalten sensibler Naturräume und geschützter Gebiete informiert (s. Infos in Begleitdok.).		0,5 P. Datei/Link zu Gästeinformation einreichen Prüfung vor Ort
9.4 P	Freiflächen werden, wo möglich, nicht versiegelt. Materialien, die ein ausreichendes Versickern von Wasser sowie Belüftung ermöglichen werden gegenüber Asphalt/Zement bevorzugt.		0,5 P. Prüfung vor Ort

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
9.5 P	Potentielle betriebliche Quellen für unverhältnismäßige/unnötige Lärm-/Lichtverschmutzung Erosion Ozon-/Luft- Wasser- Bodenschadstoffe wurden überprüft und Maßnahmen zur Minimierung ergriffen.		max 1 P. (je 0,5 P.) Stelle in Bericht/ Programm benennen oder separate Datei mit Analyse und Plan einreichen Prüfung vor Ort

10. SONSTIGE MASSNAHMEN

Nr.	Fragestellung / Anforderung	Auswahl	Erforderliche Informationen
10.1 P	Der Betrieb hat folgende zusätzliche umweltschutzbezogene Maßnahmen ergriffen:		max. 1 P. (je 0,5 P.) entsprechende Datei/Link einreichen und/oder Prüfung vor Ort
10.2 P	Der Betrieb hat folgende zusätzliche soziale Maßnahmen ergriffen:		max. 1 P. (je 0,5 P.) entsprechende Datei/Link einreichen und/oder Prüfung vor Ort

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit der zuvor gemachten Angaben und beantrage eine Überprüfung des benannten Betriebes, wie unter Betriebsdaten angegeben, zur Erlangung einer Viabono Plus Zertifizierung.

Die Datenschutzerklärung sowie die AGBs habe ich zur Kenntnis genommen und akzeptiere sie mit meiner Unterschrift.

Ich bestätige, im Namen des benannten Betriebes unterschriftsberechtigt zu sein.

Datenschutz-
erklärung



AGBs



Datum:

Unterschrift:

Viabono GmbH | Hauptstraße 230 | 51503 Rösrath-Hoffnungsthal
Telefon: (0 22 05) 91 98 350 | Fax: (0 22 05) 9 19 83 55 | www.viabono.de | info@viabono.de
Kreissparkasse Köln | Konto-Nr.: 0389004772 | BLZ: 370 502 99
IBAN: DE15 3705 0299 0389 0047 72 | SWIFT-BIC: COKSDE33