



Das erste Prinzip des auf der UNESCO-Konferenz zu Kultur und Entwicklung 1998 in Stockholm verabschiedeten Aktionsplans »The Power of Culture« lautet: *»Nachhaltige Entwicklung und kulturelle Entfaltung sind wechselseitig voneinander abhängig.«*

Olaf Schwencke (Deutsche Gesellschaft für Kulturpolitik) formulierte 2002 auf einer Podiumsdiskussion in Wien, *„Kultur stelle immer die WIE-Frage: Wie die Menschen etwas tun, ist die werteseitige Begründung von Nachhaltigkeit.“* Nachhaltigkeit als gesellschaftspolitisches Projekt stellt damit im Kern eine kulturelle Herausforderung dar. Kulturschaffenden, Kulturinstitutionen, der Kulturwirtschaft als Gesamtes kommt dabei eine bedeutende Rolle zu.

Die NÖKU-Gruppe ist mit Ihren mehr als 30 künstlerischen und wissenschaftlichen Institutionen DAS Kulturunternehmen in Niederösterreich. Aus dieser starken Rolle heraus kann sie mit Ihren Institutionen, Kunst- & Kulturveranstaltungen eine wichtige Stimme im Bereich Nachhaltigkeit und Klimaschutz sein und damit auch in diesem Bereich ihrem gesellschafts- und bildungspolitischen Anspruch gerecht werden, der in den gemeinsamen Werten der NÖKU-Gruppe verankert ist:

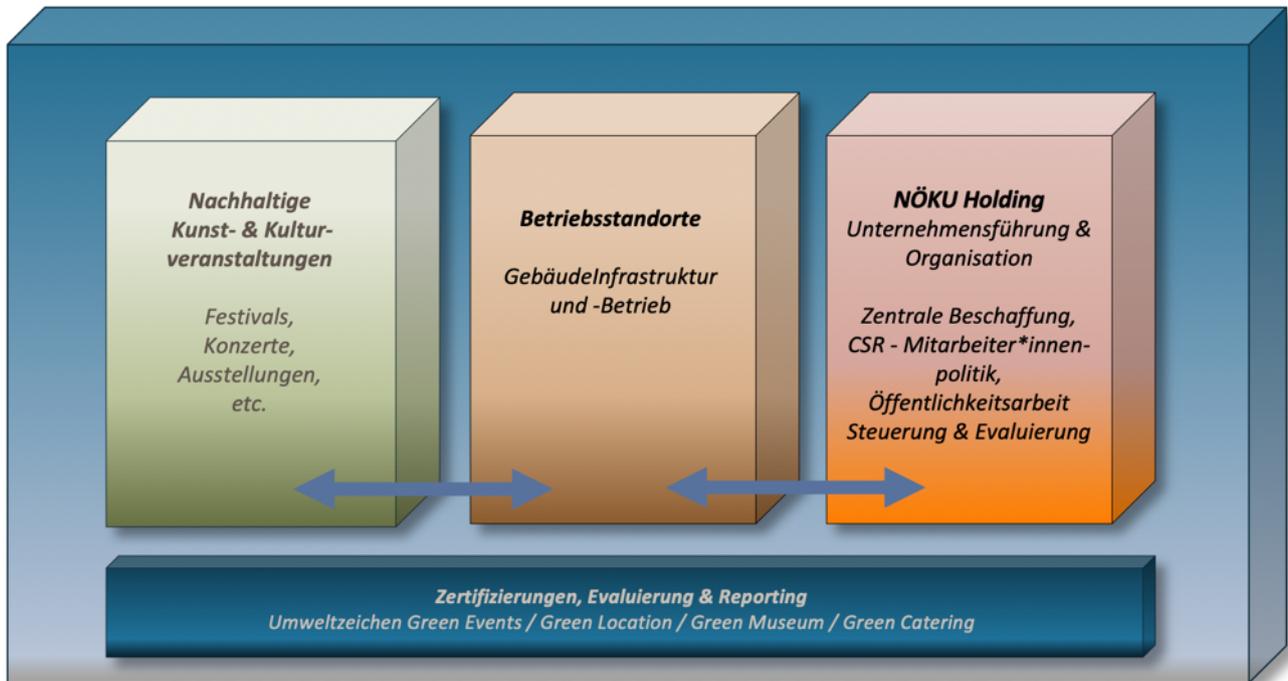
Kennwert 1 kulturell & gesellschaftlich prägend: *„Kulturell und gesellschaftlich prägend zu sein heißt, ... und damit die Gesellschaft ein Stück weit zu verändern.“*

Kennwert 2 herausfordernd: *„Ein erklärtes Ziel der NÖKU-Gruppe ist es, ... die Besucherinnen und Besucher und damit unsere Gesellschaft im wahrsten Sinne des Wortes zu neuen Ansichten, Denkansätzen und Ideen herauszufordern.“*

Basis dafür ist, im eigenen Wirkungsbereich der NÖKU-Gruppe nachhaltiges Gestalten und Handeln zum Prinzip zu erheben. Der **NÖKU Nachhaltigkeitsstandard** stellt dafür die Leitlinie dar.

Aufbau und Struktur des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards

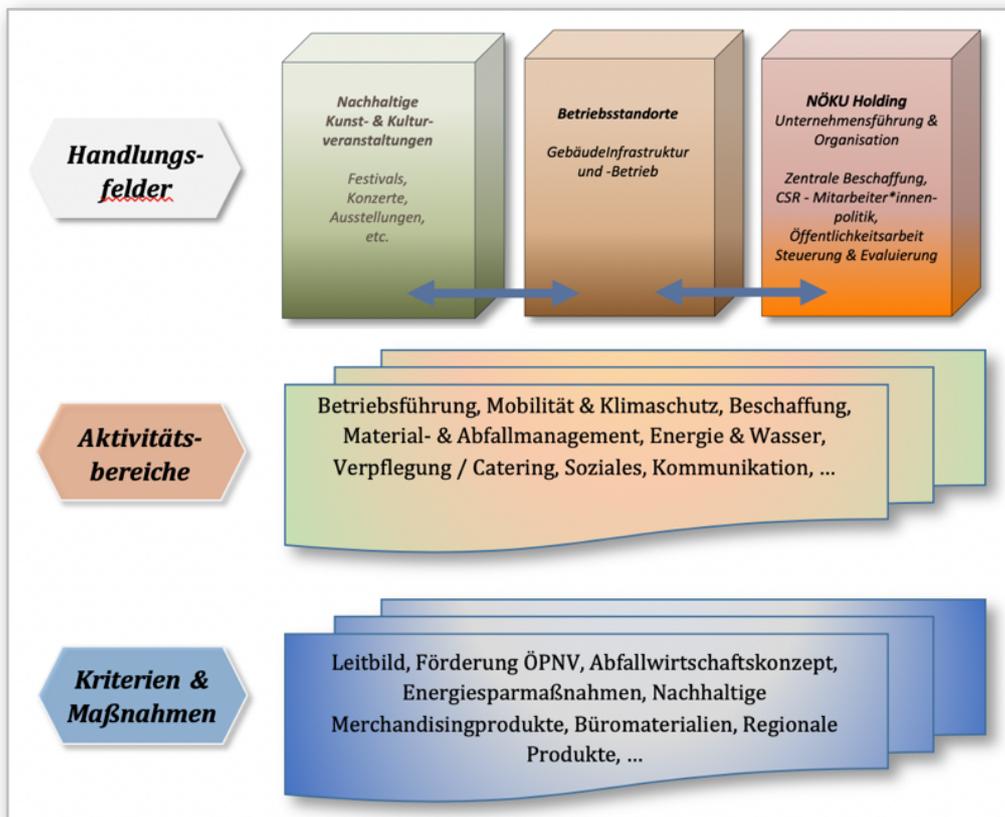
Der NÖKU Nachhaltigkeitsstandard soll für alle Unternehmensbereiche handlungsleitend sein und spricht die folgenden drei Handlungsfelder an:



Ausgehend vom NÖKU Nachhaltigkeitsstandard und einer Status Quo Erhebung sollen für die drei Handlungsfelder Kunst- und Kulturveranstaltungen, Betriebsstandorte und die NÖKU Holding angepasste Aktivitäten und Maßnahmen formuliert und umgesetzt werden.



In den drei Handlungsfeldern sind im NÖKU Nachhaltigkeitsstandard die handlungsleitenden Aktivitätsbereiche, Kriterien und Maßnahmen formuliert.



Elemente für den gemeinsamen Umsetzungsprozess des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards:

✓ NÖKU Nachhaltigkeitsplattform

Treffen der Nachhaltigkeitsbeauftragten: Wissenstransfer und Schulung, Feedback, Austausch Good Practice (1-2mal / Jahr)

✓ Beratungsleistung

... wird über die NÖKU Holding durch die pulswerk GmbH zur Verfügung gestellt

✓ Evaluierung & Reporting

Der Umsetzungsstand und die erzielten Leistungen der Betriebe und Veranstaltungen entlang des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards sowie der SDGs wird Anfang 2022 evaluiert und intern/extern reportet.

Sustainable Development Goals (SDGs) – Agenda 2030

Unter dem Titel "Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" verpflichteten sich alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen auf die Umsetzung der 17 nachhaltigen Entwicklungsziele auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene bis zum Jahr 2030.

Wenn die SDGs nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Zielen als die drei Säulen nachhaltiger Entwicklung gegliedert sind, dann tragen Kultur und Kreativität zu jeder dieser Säulen transversal bei. Im Gegenzug trägt die ökonomische, soziale und ökologische Dimension nachhaltiger Entwicklung zum Schutz des kulturellen Erbes sowie zur Förderung von Kreativität bei.

Der Schutz und die Förderung von Kultur ist sowohl ein Ziel an sich, als auch ein direkter Beitrag zu vielen SDGs – sichere und nachhaltige Städte, menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum, Förderung der Geschlechtergleichstellung und friedlicher und inklusiver Gesellschaften.

Mit der Umsetzung des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards leistet die NÖKU-Gruppe einen wichtigen Beitrag zu den Zielen der Agenda 2030.

Ökologische Ziele



Soziale und wirtschaftliche Ziele



Erläuterungen zum Kriterienkatalog:

1. Zielhorizont:

Der NÖKU Nachhaltigkeitsstandards soll schrittweise umgesetzt werden

- a. bei Kunst- und Kulturveranstaltungen (Eigenveranstaltungen) bis Sommer 2021 und spätestens zur Saison 2021/22,
- b. für alle Betriebe und der NÖKU Holding bis spätestens 2023.

Der Kriterienkatalog gibt Qualitätsstandards vor und ist gleichzeitig auch ein Instrument zur Bewusstseinsbildung über nachhaltigkeitsrelevante Themen für Kulturbetriebe und Kunst- und Kulturveranstaltungen.

2. Der Nachhaltigkeitsstandard beinhaltet „**verpflichtende Kriterien**“ sowie „**SOLL-Kriterien**“. Bis zu den definierten Umsetzungszeitpunkten sind die verpflichtenden Kriterien umzusetzen oder in den Aktionsplan aufzunehmen und begründet mit einem späteren Umsetzungszeitpunkt zu versehen. Die SOLL-Kriterien benennen nach dem Prinzip der stetigen Verbesserung weitere relevante Themen. Sie können mit den good practice Erfahrungen der Betriebe und Veranstalter*innen weiter ergänzt werden.

Bei Kriterien zu Anlagen, die nicht im Zuständigkeits- oder Einflussbereich des jeweiligen NÖKU Betriebes liegen, soll zumindest die Erhebung der erforderlichen Daten versucht und dieses Vorhaben dokumentiert werden (z.B. Energieversorgung, zentrale Beschaffung, Sanitäreanlagen). Nicht-Konformitäten mit den Kriterien sind an den Vermieter (bzw. zuständigen Entscheidungsträger) mit der Bitte, um Verbesserung zu kommunizieren. Maßnahmen, die in historischen Gebäuden begründet nicht umgesetzt werden können (Denkmalschutz, bauliche Gegebenheiten), sind ausgenommen.

3. Der NÖKU Nachhaltigkeitsstandard orientiert sich an den Anforderungen des **Österreichischen Umweltzeichens** für Green Events bzw. für Veranstaltungsllocations, Museen und Ausstellungshäuser. Damit wird gewährleistet, dass eine Umweltzeichen Zertifizierung – wie sie für einzelne Betriebe und Veranstaltungen angestrebt wird – ohne großen Mehraufwand erreichbar ist. Weiters erfüllt der Nachhaltigkeitsstandard im Bereich der Kunst- und Kulturveranstaltungen den österreichweit geltenden Mindeststandard für Green Events und jenen der NÖ Initiative Sauberhafte Feste.

NÖKU Nachhaltigkeitsstandard

Handlungsfeld:

Kunst- und Kulturveranstaltungen

Ganzheitliche Betrachtung einer Kunst- & Kulturveranstaltung

Folgende Aktivitätsbereiche sind in der Organisation und Durchführung von Kunst- und Kulturveranstaltungen zu berücksichtigen, um diese nach Nachhaltigkeitskriterien auszurichten:



Aktivitätsbereich:

Mobilität und Klimaschutz

Verpflichtende Kriterien:

_____ **Anreisemöglichkeit ohne PKW:** Der Veranstaltungsort ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bus, Bahn), zu Fuß und/oder mit dem Fahrrad für den überwiegenden Teil der Besucher*innen zu den Veranstaltungszeiten erreichbar. Ist dies nicht gewährleistet werden umweltfreundliche Alternativen wie Shuttledienste, Fahrradtaxidienste, Anrufsammeltaxis, Fahrgemeinschaften oder Mitfahrbörsen angeboten.

_____ **Vorrangige Kommunikation einer klimaschonenden An- und Abreise:** Allen Beteiligten wird bereits bei Bewerbung der Veranstaltung, spätestens aber bei der Anmeldung vorrangig eine klimaschonende An- und Abreise nach den gegebenen Möglichkeiten kommuniziert:

- Anbindung an den Fernverkehr (Zug oder Busverbindungen) mit Ankunftszeiten und Frequenzen
- Anbindung an den lokalen Personennahverkehr mit Ankunftszeiten und Frequenzen
- Weglängen zwischen Station und Veranstaltungsort

Sonstige Informationen werden genau dargestellt und vorrangig vor den Anreisemöglichkeiten mit dem Auto erklärt.

Soll-Kriterien:

_____ **Anreize für eine umweltfreundlichen An- und Abreise**

Den Besucher*innen werden zur umweltfreundlichen An- und Abreise spezielle Anreize geboten, b eispielweise durch:

- vergünstigte Teilnahmegebühren bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Gewinnspiele, Geschenke bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Günstige Veranstaltungstickets bzw. Kombitickets
- Gebühren für die Veranstaltungsparkplätze
- Shuttledienste zwischen Veranstaltungsort und Beherbergungsbetrieben

_____ **Motivation für die Anreise mit dem Fahrrad:**

a) Fahrradabstellplätze: Für mindestens 10% aller Besucher*innen werden Fahrradabstellplätze (Fahrradbügel, Fahrradgarderobe, etc.) zur Verfügung gestellt und Angebot kommuniziert.

b) Erweiterte Serviceleistungen für Radfahrer*innen: z.B. Reparaturstelle mit Werkzeug, , versperrbare Abstellplätze etc.

_____ **Veranstaltungszeiten abgestimmt auf öffentliche Anreise:** Die Veranstaltungszeiten (Beginn und Ende) werden auf die Fahrpläne (Ankunfts- und Abfahrtszeiten) von Zug und Bus (Fernverkehr und/oder regional) abgestimmt und die Besucher*innen darüber informiert.

Aktivitätsbereich:

Veranstaltungsstätten

An Veranstaltungsorten, die dem NÖKU Nachhaltigkeitsstandard für Betriebsstandorte entsprechen, sind die Kriterien dieses Aktivitätsbereiches erfüllt.

Verpflichtende Kriterien:

- _____ **Abfallwirtschaftskonzept des Veranstaltungsortes:** Der Veranstaltungsort und auch im Veranstaltungsort eingemietete oder als Generalcaterer tätige Unternehmen verfügen über ein aktuell gültiges, schriftliches Abfallwirtschaftskonzept, so sie gesetzlich dazu verpflichtet sind, eines zu führen.
- _____ **Abfallbehälter in den Toiletten:** Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter ausgestattet, die Gäste werden aufgefordert, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.
- _____ **Barrierefreiheit:** Der Veranstaltungsort erfüllt Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung (siehe auch *green events kompakt 1: „barrierefrei feiern“*)
- _____ **Temporäre Bauten:** Werden für die Veranstaltung temporäre Gebäude oder Aufbauten (auch Zelte, Bühnen...) errichtet, werden sie vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder alle Materialien sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/entsorgt.
- _____ **Mindestanforderung Stromversorgung:** a) Wenn ein Stromanschluss an das öffentliche Netz vor Ort vorhanden und die Nutzung möglich ist, wird Strom aus dem öffentlichen Netz bezogen. b) Ist der Bezug aus dem öffentlichen Netz nicht möglich oder ausreichend und wird ein Stromaggregat verwendet, so ist dieses mit einem Partikelfilter ausgestattet und weist einen aktuellen Wartungsbericht mit Emissionsmessung auf (nicht älter als ein Jahr).
- _____ **Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich:** Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden am Veranstaltungsort nicht eingesetzt.
- _____ **Mobile Toilettenanlagen:** In mobilen Toilettenanlagen besteht die Möglichkeit zur Reinigung der Hände, sie werden während der Veranstaltung regelmäßig gewartet und gereinigt und der Inhalt wird sachgerecht entsorgt.
- _____ **Umweltbeauftragte/r vor Ort:** Bei Outdoor Veranstaltungen ist während der gesamten Veranstaltungsdauer (inkl. Auf- und Abbau) ein/e für die Umsetzung und Kontrolle der Umweltkriterien verantwortliche/r Mitarbeiter*in vor Ort.

Soll-Kriterien:

- _____ **Vermeidung von Transportwegen:** Am Veranstaltungsort sind zumindest Teile der benötigten Infrastruktur und/oder Technik und/oder anderen benötigten Dienstleistungen mit dem dazugehörigen Equipment bereits vorhanden und werden genutzt, sodass Transportwege/Lastenfahrten für die Veranstaltung entfallen (Technik und Aufbauten, Catering, u.a.)
- _____ **Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsbereichen:** In den Veranstaltungsbereichen werden überwiegend energiesparende Leuchtmittel (LED und /oder Energieeffizienzklasse A)

eingesetzt. Dies gilt nicht für Glühlampen, deren physikalische Eigenschaften einen Ersatz durch Energiesparlampen nicht zulassen.

Es werden im Veranstaltungsbereich Zeitschaltuhren und Bewegungsmelder eingesetzt.

_____ **Umweltfreundliche Geräte:** angemietete Bürogeräte der elektronischen Geräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen den jeweils aktuellen Standard des Energy Star oder sind TCO certified (<http://tcocertified.com/>) oder ein Umweltzeichen.

_____ **Strom aus erneuerbaren Quellen:** Am Veranstaltungsort stammt 100 % des Stroms aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas).

_____ **Reinigungsmittel:** es werden Produkte mit Umweltzeichen oder gemäß Positivliste der Umweltberatung verwendet.

Siehe www.umweltberatung.at/oekorein

_____ **Umweltfreundliche mobile Toilettenanlagen** werden verwendet: Komposttoiletten, Toilettenwagen mit Wasserspülung, die an die Kanalisation angeschlossen sind oder Toilettenwagen mit Wasserspülung und Tank, dessen Inhalt ohne Zusatzstoffe der Kläranlage zugeführt wird und Toiletten mit umweltzertifizierten Sanitärzusätzen.

Aktivitätsbereich:

Unterkunft

Soll-Kriterien:

_____ Sind vor Ort geeignete Beherbergungsbetriebe vorhanden, die aktuell mit einem Umweltzeichen, EMAS oder ISO 14001 zertifiziert sind, werden diese Teil des Nächtigungsangebots und als solche kommuniziert.

_____ **Kommunikation des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards** der Veranstaltung an die touristischen Partnerbetriebe.

_____ Der Veranstalter stellt den Partner-Unterkunftsbetrieben eine Checkliste zur Überprüfung ihrer Umweltleistungen zur Verfügung.

Aktivitätsbereich:

Beschaffung, Material- & Abfallmanagement

Verpflichtende Kriterien:

Bei Veranstaltungen im Freien wird ein Abfallkonzept erstellt. Das Abfallkonzept setzt den Schwerpunkt im Bereich Abfallvermeidung und berücksichtigt alle Bereiche - Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc. - sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten. Es werden alle notwendigen Maßnahmen getroffen, um die im Abfallkonzept festgelegte bestmögliche Abfalltrennung und -entsorgung sicher zu stellen. Darunter fällt insbesondere die auf Abfallart, Menge und Anfallsort abgestimmte Aufstellung von Abfall-Sammelbehältern.

Information der Besucher*innen und Mitarbeiter*innen vor Ort über Abfallvermeidung und Abfalltrennung: Besucher*innen und Mitarbeiter*innen werden in geeigneter Weise (z.B. anhand von schriftlichen Informationen, Aushängen oder Anweisungen) informiert und angehalten Abfälle zu vermeiden und nicht vermeidbare Abfälle nach den Vorgaben des Veranstaltungsortes oder der Veranstaltung zu trennen. Die Standorte zur Abfalltrennung werden gut sichtbar gekennzeichnet.

Ressourcenaufwand für Papier / Druck: Sämtliche veranstaltungsrelevanten Druckwerke (Einladungen, Tagungsmappen, Dokumentationen, Poster etc.) sind nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands angefertigt: geringe Auflage, kleines Druckformat, doppelseitige Kopien, Ersatz durch elektronische Datenträger, Mail-Services, Internet, Apps etc.

Papierqualität von Druckwerken für die Veranstaltung: Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Prospekte, Briefpapier, Programme, Kuverts etc.) trägt ein Umweltzeichen oder ist aus 100% Recyclingpapier oder ist mindestens total chlorfrei gebleicht (TCF) oder in der Datenbank für Ökologische Druckpapiere von Ökokauf Wien gelistet (FSC und PEFC alleine sind nicht ausreichend!); <https://www.va-oekokauf.at/>

Einschränkungen bei Give-Aways: Alle Veranstalter*innen und alle Sponsoren*innen verzichten auf Give-Aways, die große Abfallmengen oder umweltschädliche Abfälle verursachen, z.B. Einweggetränkeverpackungen, Produkte mit Batterien oder Akkus.

Soll-Kriterien:

— **Teilnehmertaschen(-rucksäcke)** und Ähnliches werden nicht zur Verfügung gestellt, auch nicht von Sponsoren oder sind aus 100% Recyclingmaterial oder aus natürlichen, umweltfreundlichen Materialien (z.B. Filz, Bio-Baumwolle, Hanf etc.). Wenn möglich sind sie in einer Werkstätte erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert, oder aus fairem Handel.

— **Give-Aways und Merchandising Produkte des Veranstalters und / oder der Sponsoren:** auf Give-Aways und Merchandising Produkte wird verzichtet **oder** alle Non-food Give-Aways und Merchandising Produkte sind nicht einzeln in Plastikfolie verpackt und entweder aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien, oder tragen ein anerkanntes Gütesiegel (Umweltzeichen, Biosiegel, Fair Trade Siegel...).

— **Dekoration und Blumenschmuck:** auf Dekoration und Blumenschmuck wird verzichtet oder Dekorationselemente sind aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien (z.B. aus heimischem Holz, Naturfasern etc.), sind wiederverwendbar und werden wieder verwendet. Bevorzugt werden lokale/regionale Werkstätten und lokale/regionale Künstler*innen.

Beleuchtung/Lichteffekte ersetzen zumindest teilweise Material. Blumen/Pflanzenschmuck stammen aus regionalen Gärtnereien oder aus fairem Handel oder es werden Mietpflanzen verwendet.

Leitsystem: Die Elemente des Besucherleitsystems sind wiederverwendbar.

— **Umweltstandards von Partnerbetrieben und Unterauftragnehmer*innen:** Partnerbetriebe, Unterauftragnehmer*innen oder sonstige zugekaufte Leistungserbringer*innen für die Veranstaltung (Eventtechnikfirmen, Catering, Gastronomie, Reinigungsunternehmen etc.) haben an einem Umweltzertifizierungsprogramm teilgenommen (z.B. Umweltzeichen, EMAS, ISO 14001, klimaaktiv, Ökoprotit etc.).

— **Werbepanner:** Werbepanner sind so gestaltet, dass sie wieder verwendbar sind und werden von den werbenden Unternehmen zurück genommen und wieder verwendet (datumsneutral, also ohne aufgedruckte Jahreszahl etc.) oder werden einem Recycling oder Upcycling zugeführt.

Aktivitätsbereich:

Aussteller*innen

Verpflichtende Kriterien:

— **Kommunikation an die Aussteller*innen** mit Empfehlungen zu Umwelt und Nachhaltigkeit: Der Veranstalter informiert alle Aussteller*innen über die Nachhaltigkeitsstandards der Veranstaltung und kommuniziert Ihnen Empfehlungen zu Umweltkriterien im eigenen Wirkungsbereich.

Soll-Kriterien:

Vertragliche Vereinbarungen mit Aussteller*innen: Der Veranstalter trifft mit allen Aussteller*innen folgende vertragliche Vereinbarung:

- a) Am Stand anfallender Abfall muss nach den Vorgaben des Abfallmanagementsystems der Veranstaltung getrennt und der entsprechenden Entsorgung zugeführt werden.
- b) Es darf für die Bewirtung von Standbesucher*innen kein Einweggeschirr (Becher, Teller, Besteck etc.) verwendet werden. Der Ausschank von Getränken erfolgt aus Mehrweggebinden oder Großgebinden
- c) Wenn die Verkostung von ausgestellten Produkten nicht mit Mehrweggeschirr möglich ist, können die Produkte in kleinem Einweg-Verkostungsgeschirr ausgegeben werden, wenn dieses entweder aus Pappe ist, oder aus biologisch abbaubarem Kunststoff oder in essbaren Waffel(bechern) angeboten wird.
- d) Keine Abgabe von Give-Aways, die große Abfallmengen oder umweltschädliche Abfälle verursachen, z.B. Einweggetränkeverpackungen, Produkte mit Batterien oder Akkus.

Aktivitätsbereich:

Catering & Gastronomie

Vertragliche Vereinbarung: Der Veranstalter schließt mit den Catering Anbietern und gastronomischen Verkaufsständen einen schriftlichen Vertrag über die Einhaltung des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards für Catering-/ Gastronomieleistungen ab.

(VertragsVORLAGE wird zur Verfügung gestellt)

Verpflichtende Kriterien:

Mehrweggeschirr: Es werden ausschließlich Mehrwegbecher, Mehrweggeschirr (Teller, Schüsseln) und Mehrwegbesteck verwendet.

Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden und/oder bei denen aus behördlichen Vorschriften der Einsatz von Mehrwegsystemen nicht erlaubt ist, ist in Ausnahmefällen auch der Einsatz von Einweggeschirr (Teller, Schüsseln) möglich, wenn dieses entweder aus Pappe ist, oder aus biologisch abbaubarem Kunststoff (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) aus nachwachsenden Rohstoffen. Biologisch abbaubares Biokunststoffgeschirr muss mit einem Pfandsystem angeboten und in der besten örtlich möglichen Form der Entsorgung zugeführt werden (idealerweise Biogasanlage, Kompostierung).

Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden, ist der Einsatz von Einwegbesteck möglich, wenn dieses aus Holz oder biologisch abbaubar ist (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) und begründet werden kann, warum keine andere Form des Besteckensatzes möglich ist.

Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken:

- a) Einkauf von Getränken ausschließlich in Großgebinden und /oder Mehrweggebinden und Ausschank aus diesen.
- b) Keine Verwendung von Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee. Dieses Kriterium gilt auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.

Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). Wenn aus Gründen der Produktverfügbarkeit der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem Recycling zuzuführen. Unter Produkt versteht man in diesem Zusammenhang die Getränkeart. Als verfügbar gilt ein Produkt, wenn es am Markt in ausreichender Menge und Qualität angeboten wird.

Abfallvermeidung bei der Beschaffung:

- soweit möglich Einkauf in Mehrwegtransportverpackungen oder zumindest recyclingfähigen Verpackungen
- Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken und wieder verwendbarer oder kompostierbarer Dekoration. Wenn kompostierbare Dekoration eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass sie nach Ende der Veranstaltung über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt wird.

Umweltverträgliche Abwasserentsorgung von Geschirrmobilen: Geschirrmobile sind an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen oder weisen ein Abwasserentsorgungskonzept vor.

Lebensmittel- und Speiseabfälle werden einer sachgerechten umweltverträglichen Entsorgung zugeführt (je nach Möglichkeit Biogasanlage oder Kompostierung).

Energieeinsparung bei der Kühlung: Es werden keine „Open Front Cooler“ verwendet.

Beheizung mit Strom oder Gaspflanzen im Freibereich werden auch im Bereich des Caterings nicht eingesetzt.

Während der Veranstaltung wird nach Möglichkeit **Gratis-Leitungswasser** zur Verfügung gestellt.

Saisonale regionale Lebensmittel: Mindestens zwei Hauptzutaten sind saisonal frisch verfügbar oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) und regional erzeugt.

Mindestens zwei Getränke sind aus regionaler Erzeugung.

Mindestens ein Produkt (Getränk oder Speiseelement) mit **Bio-Zertifizierung** wird angeboten.

Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht wird angeboten.

Meeresfisch und Meeresfrüchte stammen aus Wildfang mit **MSC Gütesiegel** oder aus **biologischer Aquakultur**.

Es werden keine Lebensmittel (und keine Teile davon oder Produkte daraus) verwendet, die den Zielen des **Tier- oder Artenschutzes** widersprechen, wie zum Beispiel Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.

Alle für die Veranstaltung verwendeten **Stückeier sind aus Freilandhaltung**.

Kommunikation der besonderen Qualität des Catering-Angebots an die Besucher*innen und Mitarbeiter*innen.

Soll-Kriterien:

Fair gehandelte Produkte: Nicht regionale Produkte (wie Kaffee, Tee, Orangensaft, etc.) werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisation) bezogen.

- _____ **Regionaltypische Gerichte:** Es werden Speisen angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch sind.
- _____ **Vermeidung von Geschirr:** Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden.
- _____ **Vermeidung von Lebensmittelabfall:** Das Catering ist so kalkuliert und organisiert, dass Lebensmittelabfälle und Speiseabfälle vermieden werden.
Beispiele: genaue Kalkulation; Speisen werden in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert; Teilnehmer/innen oder Mitarbeiter/innen dürfen übriges Essen mitnehmen; übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet etc.
- _____ **Besonderes Catering Angebot:** Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt Lebensmittelallergiker*innen (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Speisen) und religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.) und informiert die Teilnehmer*innen schriftlich darüber.

Aktivitätsbereich:

Soziales & gesellschaftliches Engagement

Verpflichtende Kriterien:

- _____ **Barrierefreiheit:** Es wird eine Access Statement erstellt, das die Zugänglichkeit zur Veranstaltung bzw. Einschränkungen für behinderte Beteiligte darstellt. (z.B. über <http://www.barriere-check.at/>)

Soll-Kriterien:

- _____ **Beteiligte mit Behinderung** (z.B. Mobilitäts-, Hör- oder Seh-Beeinträchtigungen) werden entsprechend ihrer besonderen Anforderungen unterstützt und diese barrierefreien Angebote zum frühest möglichen Zeitpunkt gezielt und öffentlich kommuniziert:
 - Es werden geeignete Unterkünfte angeboten.
 - Es werden besondere Infosysteme angeboten.
 - Es wird sonstige notwendige Unterstützung angeboten.
 - Notwendige Assistenzpersonen erhalten freien Eintritt.
 - Barrierefreie Homepage.
- _____ **Gender Mainstreaming und Diversity:** In der Programmgestaltung wird
 - auf geschlechtergerechte Formulierungen geachtet.
 - auf ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis geachtet (Moderator*innen, Künstler*innen)
 - auf weitere Diversity Aspekte eingegangen.

Es gibt besondere Angebote für Familien / Alleinerzieher*innen (Kinderbetreuung, ermäßigte Tageskarten für einzelne Tage der Veranstaltung, Teilnahme am Rahmenprogramm etc.).

_____ **Sonstige besondere Angebote:** Es werden auch für andere Personengruppen besondere Maßnahmen angeboten, so sie im Rahmen der Veranstaltung notwendig sind

- Besondere Angebote für Senior*innen
- Besondere interkulturelle Maßnahmen
- Ermäßigungen für Student*innen
- weitere Angebote

_____ Das Veranstaltungsprogramm beinhaltet **regionale Kultur- oder Naturangebote.**

_____ Die Veranstaltung **unterstützt soziale oder kulturelle Initiativen** oder bietet ihnen eine Plattform zur Präsentation.

Aktivitätsbereich:

Kommunikation

Verpflichtende Kriterien:

_____ **Kommunikation veranstaltungsintern:** Der Veranstalter kommuniziert allen an der Organisation und Durchführung Beteiligten frühzeitig die Maßnahmen und Nachhaltigkeitsstandards der Veranstaltung: bei der internen Planung, in Vertragsverhandlungen, bei Ausschreibungen etc.

_____ **Kommunikation nach außen:** Der Veranstalter kommuniziert den Teilnehmern*innen, und der Öffentlichkeit frühzeitig die Maßnahmen und Nachhaltigkeitsstandards der Veranstaltung: in der Einladung, bei der Anmeldung, über die Website, auf Programmfoldern, über diverse Medien etc. und die Besucher*innen werden aufgefordert und motiviert die Maßnahmen zu unterstützen und sich daran zu beteiligen.

Soll-Kriterien:

_____ **Feedback:** Der Veranstalter befragt die Besucher*innen mit geeigneten Mitteln zu ihrer Meinung über die Maßnahmen oder gibt ihnen auf andere Weise eine Möglichkeit für Rückmeldungen. (Feedbackfunktion online, Umfrage etc.). Die Ergebnisse der Befragung werden ausgewertet und für die Organisation der nächsten Veranstaltung verwendet.

_____ **Kommunikation der Umweltstandards der Unterkünfte:** Unterkünfte mit Umweltauszeichnung oder einem anderen Umweltbezug (Bio-Auszeichnung, klima-aktiv Partner, etc.) werden an die Besucher*innen als solche kommuniziert und besonders empfohlen.

_____ **Kommunikation mit Anrainer*innen:** Es findet eine Projektkommunikation nach außen statt, um Anrainer*innen über mögliche Beeinträchtigungen aber auch über die Umweltbemühungen und soziale Aspekte zu informieren.

Aktivitätsbereich:

Good Practice

Maßnahmen im Handlungsbereich Kunst- und Kulturveranstaltungen, die von den Kriterien noch nicht abgebildet werden.

NÖKU Nachhaltigkeitsstandard

Handlungsfeld:

Betriebsstandort

Aktivitätsbereich:

Management und Kommunikation

Verpflichtende Kriterien:

_____ **Nachhaltigkeitsleitbild und Aktionsplan:** Die Grundlage für ein Nachhaltigkeits-/Umweltmanagementsystem wird durch Umsetzung der folgenden Prozesse geschaffen:

- a) Ernennung eines/einer Nachhaltigkeitsbeauftragten und Teilnahme an der NÖKU Nachhaltigkeitsplattform.
- b) Erstellung eines schriftlich formulierten und der Öffentlichkeit zugänglichen Nachhaltigkeitskonzeptes. Dieses enthält zumindest die für den Betrieb relevantesten Umweltaspekte hinsichtlich Energie, Wasser und Abfall.
- c) Der Betrieb hat ein Aktionsprogramm, in dem mindestens alle zwei Jahre Ziele und Maßnahmen zu den Themen des Nachhaltigkeitsstandards festgelegt werden.
- d) Über Grundzüge des Nachhaltigkeitsprogramms sowie geplante Maßnahmen und Erfolge wird die Öffentlichkeit in geeigneter Weise informiert (z.B. Aushang, Statement im Internet). Kommentare und Anregungen sollen erbeten und berücksichtigt werden und sind gegebenenfalls im internen Bewertungsverfahren und im Aktionsprogramm zu berücksichtigen.

_____ **Interne Evaluierung:** Ein Verfahren für die interne Bewertung hinsichtlich der Umsetzung der im Aktionsprogramm festgelegten Ziele sowie zur kontinuierlichen Verbesserung bzw. erforderlicher Korrektur allfälliger Mängel ("internes Audit") wird mindestens alle zwei Jahre durchgeführt.

_____ Bei **Sponsoring und Partnerschaft** mit Unternehmen wird auf Unternehmenspolitik und Nachhaltigkeit geachtet.

_____ **Netzwerke und Partnerschaften** mit zivilgesellschaftlichen und/oder Bildungs-Organisationen werden gefördert.

_____ **Kleine, lokale Unternehmen mit sozialen Beweggründen** - sozialökonomische Betriebe - (z.B. Behindertenwerkstätten) werden durch den Einkauf von Produkten / Dienstleistungen unterstützt.

_____ **Mitarbeiter*innenschulung:** Der Betrieb informiert über den NÖKU Nachhaltigkeitsstandard und schult die Mitarbeiter*innen z.B. anhand von Mustervorlagen, schriftlichen Anweisungen oder Handbüchern, um sicherzustellen, dass die Maßnahmen bzgl. Umwelt und Nachhaltigkeit angewandt werden, und um die Mitarbeiter*innen für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren.

Zu berücksichtigen sind je nach Größe und Angebot des Betriebes insbesondere die folgenden Aspekte, wobei hier Schwerpunkte gesetzt werden können:

- Themen Biodiversität, Soziales, Ökonomie, Kultur/kulturelles Erbe, Qualität, Gesundheit und Sicherheit,
- das Nachhaltigkeitskonzept und der Aktionsplan,
- Energie- und Wassersparmaßnahmen,
- Maßnahmen zur Minimierung der chemischen Stoffe,
- Maßnahmen für Abfallvermeidung und -trennung
- für MitarbeiterInnen verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel
- maßgebliche Informationen zur Mitteilung an Besucher*innen, Lieferant*innen und andere Partner*innen.

Entsprechende Schulungsmaßnahmen sind für neu eingestellte Mitarbeiter*innen innerhalb von vier Wochen nach Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen. Für alle Mitarbeiter*innen wird mindestens einmal jährlich eine Auffrischungs- und Aktualisierungsschulung durchgeführt und Verbesserungsvorschläge abgeholt.

Der Betrieb setzt Maßnahmen zur Gesundheitsförderung der Mitarbeiter*innen.

Die Gesundheit der Mitarbeiter*innen wird u. a. gefördert durch Unterstützung bei der ergonomischen Gestaltung ihres Arbeitsplatzes, Bewegung am Arbeitsplatz, Anschaffung ergonomischer Möbel oder Arbeitsmittel, gesunde Ernährung (z.B. gemeinsames gesundes Frühstück, 1x wöchentlich gratis Obst, ...), Pausengestaltung, Stressmanagement, Burnout-Prophylaxe, Teilnahme an gesundheitsfördernden Programmen, Abhaltung von Gesundheitstagen etc..

Beispiele für **intern wirksame Maßnahmen**:

1. Es wird darauf geachtet, dass vor allem auf die sozialen Bedürfnisse der Mitarbeiter*innen eingegangen wird. Für die Mitarbeiter*innen werden etwa Zeit- und Arbeitsmodelle angeboten, die den Interessen der Arbeitnehmer*innen und Arbeitgeber*innen gleich gerecht werden (z. B. Möglichkeit von Teilzeit- oder Telearbeit insbesondere für Eltern und ältere Arbeitnehmer*innen, Bildungskarenz, „work-life-balance“).
2. Die Weiterentwicklung der – insbesondere auch der externen - Mitarbeiter*innen, die über eine rein fachliche Qualifikation hinausgeht, wird gefördert, z. B. durch Weiterbildung, MentorInnensysteme etc..
3. Diversity-Management, Antidiskriminierung oder Maßnahmen gegen Mobbing.

Beispiele für **extern wirksame Maßnahmen**:

1. Bei der Auswahl von externen Expert*innen wird auf Geschlechtergerechtigkeit geachtet.
2. Bei der externen und internen Kommunikation ist eine geschlechtsneutrale Sprache wünschenswert.
3. Es wird über gesetzliche Grundlagen hinaus auf die Interessen von Menschen mit besonderen Bedürfnissen Rücksicht genommen bzw. werden deren Interessen so weit wie möglich gefördert (z. B. Barrierefreiheit durch Wahl von Veranstaltungsorten, Barrierefreiheit der Homepage, Unterstützung von Menschen mit besonderen körperlichen oder mentalen Bedürfnissen, Unterstützung von Minderheiten etwa durch Bildungsangebote und/ oder schriftliche Unterlagen auch in Sprachen von Minderheiten).

Soziale Bedürfnisse der Besucher*innen: Es wird auf die sozialen Bedürfnisse der Besucher*innen eingegangen und keine wie auch immer gearteten diskriminierenden Schritte gesetzt werden bzw. diskriminierende Verhältnisse abgebaut. So werden z. B. spezielle sozio-ökonomische Anforderungen berücksichtigt (gestaffelte Preise bei Armut und / oder Arbeitslosigkeit, Kinderbetreuung während der Kurse usw.).

Information: Der Betrieb informiert die Besucher*innen, Partner*innen und Lieferant*innen über sein Nachhaltigkeitskonzept und fordert diese auf, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs.

Die Aufforderung diese Ziele zu unterstützen, muss sichtbar angebracht sein oder elektronisch vermittelt werden.

Verbrauchs-Monitoring: Der Betrieb implementiert zur Eigenkontrolle und internen Betriebsoptimierung Verfahren für die monatliche oder mindestens jährliche Erfassung von Daten zu folgenden Aspekten:

- a. Energieverbrauch und Wasserverbrauch
- b. Abfallaufkommen
- c. Verbrauch chemischer Produkte (Wasch- und Reinigungsmittel, Geschirrspülmittel, Desinfektionsmittel und anderer Spezialreiniger)

Die erhobenen Daten sind als Kennzahlen (pro Besucher*in oder Öffnungs- bzw. Veranstaltungstage oder pro Fläche anzugeben).

Wartung: Geräte mit hohem Ressourcenverbrauch, die im Betrieb zur Erbringung der Dienstleistungen eingesetzt werden (z.B. Heizung, Klimaanlage, Elektrogeräte), werden von qualifizierten Mitarbeiter*innen oder Unternehmen und ggf. entsprechend der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig gewartet und, falls notwendig, instand gesetzt. Die dazu nötigen Intervalle und Wartungsmaßnahmen sind in einem schriftlichen Wartungsplan festgehalten.

Soll-Kriterien:

Feedback: Der Betrieb richtet - entsprechend seiner Größe - Möglichkeiten zur Kontrolle bzw. Messung der Zufriedenheit der Besucher*innen, auch betreffend der Nachhaltigkeitsaspekte des Betriebs (z.B. Fragebogen, (online-)Gästebuch, Bewertungsplattformen) ein.

Eine strukturierte Vorgehensweise zur Erfassung und Berücksichtigung des Kund*innenfeedbacks soll vorliegen.

Förderung lokaler/regionaler Unternehmen: Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non Food-Erzeugnisse etc.)

Aktivitätsbereich:

Gebäude, Bauen und Ausstattung

Verpflichtende Kriterien:

Standards bei Neu- und Umbauten: Bei Neubauten und substanziellen Umbauten sollen die klima:aktiv Basiskriterien für (denkmalgeschützte) Dienstleistungsgebäude erfüllt werden. Nachhaltige Praktiken und lokal vorhandene Materialien sind dabei besonders zu bevorzugen.

Siehe <https://www.klimaaktiv.at/bauen-sanieren/gebaeuedeklaration/kriterienkatalog.html>

Barrierefreiheit: Der Betrieb verfasst eine Deklaration des barrierefreien Angebotes (Einfache Evaluierung siehe z.B. www.barriere-check.at). Diese „Deklaration-Barrierefrei“ (Access Statement) hat die Nutzbarkeit für behinderte BesucherInnen und die barrierefreie Ausstattung zu umfassen.

Die Deklaration des barrierefreien Angebotes ist in barrierefrei nutzbarer elektronischer Form und auf Anfrage auch in gedruckter Form zur Verfügung zu stellen.

Aktivitätsbereich:

Mobilität und Klimaschutz

Verpflichtende Kriterien:

— **Anreisemöglichkeit ohne PKW:** Der Betrieb ist vom nächstgelegenen Bahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln mehrmals täglich zu erreichen sein.

Oder:

Es wird zu Veranstaltungszeiten für die An- und Abreise vom nächstgelegenen Bahnhof ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet werden.

— **Information zu ökologisch günstigen Verkehrsmitteln:** Potenzielle Besucher*innen, Kunden und Mitarbeiter*innen sind leicht zugänglich zu informieren:

a) über ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für die Anreise bzw. für die Abreise vom/zum Betrieb verfügbar sind,

b) über vor Ort verfügbare ökologisch günstige Verkehrsmittel, die für Besichtigungen der Region verfügbar sind (z.B. öffentlicher Verkehr, Fahrräder, Fußwege),

c) über spezielle Angebote oder Vereinbarungen (sofern verfügbar) mit Verkehrsunternehmen, die der Betrieb möglicherweise bietet (z.B. Abholdienst, Sammelbus für MitarbeiterInnen, Elektroautos, Fahrräder, vergünstigste ÖV-Tickets).

Soll-Kriterien:

— **Umweltfreundliche Anreise:** Der Betrieb setzt Maßnahmen, die die potenziellen Besucher*innen zu einer umweltfreundlichen Anreise mit öffentlichen oder anderen umweltfreundlichen Verkehrsmitteln motivieren (z.B. spezielle Bahn- oder Rad-Angebote, Preisvorteile, Abholservice)

Die angebotenen Maßnahmen werden den Besucher*innen in geeigneter Weise kommuniziert (Hausprospekt, Buchungsbestätigung, website, etc.)

Aktivitätsbereich:

Beschaffung, Material- & Abfallmanagement

Verpflichtende Kriterien:

— **Abfallwirtschaftskonzept:** Der Betrieb weist ein aktuelles (nicht älter als 7 Jahre) schriftliches Abfallwirtschaftskonzept vor. Sofern an einem Standort mehrere Rechtspersonen tätig sind, ist es möglich, ein gemeinsames Abfallwirtschaftskonzept zu erstellen.

_____ **Abfalltrennung und Zuführung zum Recyclingsystem:** Die Abfälle sind so zu trennen, dass sie von den jeweiligen Abfallbehandlungseinrichtungen gut verwertet werden können. Dabei sind gefährliche Abfälle besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Materialien, die nicht recycelt werden können, müssen sachgerecht entsorgt werden.

_____ **Abfalltrennung durch die Besucher*innen:** Zumindest an einer zentralen Stelle des Betriebs und/oder auf jedem Stockwerk sind geeignete Behältnisse bereitzustellen, damit Abfälle entsprechend der kommunalen oder nationalen Systematik getrennt werden können. Hinweise mit dem Ersuchen, Abfälle getrennt zu entsorgen sind anzubringen.

_____ **Abfallbehälter in den Toiletten:** Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter auszustatten. Besucher*innen sind durch Hinweise aufzufordern, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in der Toilette zu entsorgen.

_____ **Büropapier:** Büropapiere müssen mit einem Umweltzeichen zertifiziert sein. Der Ersatz ggf. noch vorhandener nicht zertifizierter Büropapiere ist im Aktionsprogramm mit kurzen Umsetzungsfristen festzuschreiben und bis zur Folgeprüfung nachzuweisen.

_____ **Lagerung und Verwendung von Chemikalien:** Die Lagerung, Verwendung, Handhabung und Entsorgung von Chemikalien wird ordnungsgemäß durchgeführt und verwaltet. Die Verwendung von potenziell belastenden Produkten (z.B. Pestizide, Desinfektionsmittel, Lösungsmittel) wird minimiert und nur vorgenommen, wenn unschädlichere Produkte oder Verfahren nicht verfügbar sind.

Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist. Biozide (Schädlingsbekämpfungsmittel) dürfen nur bei behördlichen Auflagen oder bei starkem Schädlingsbefall, der sich nicht durch andere Methoden eindämmen lässt, durch professionelle Schädlingsbekämpfer angewendet werden. Ausgenommen davon sind biologische Methoden wie z.B. Pheromone (Mottenfallen).

Pflanzenschutzmittel dürfen nur in begründeten Ausnahmefällen verwendet werden. Es sind nur Pflanzenschutzmittel erlaubt, die im biologischen Landbau verwendet werden dürfen.

_____ **Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel:** Im Betrieb werden zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung verwendet. Es ist darauf zu achten, dass die verwendeten Produkte bzw. Komponenten mengen- oder umsatzmäßig in der jeweiligen Produktkategorie bestimmend sind.

Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende vertragliche Vereinbarungen vorzusehen.

Siehe www.umweltberatung.at/oekorein

_____ **Abfluss- und Rohrreinigung:** Im Betrieb sind bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung vorhanden (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke, etc.). Die Mitarbeiter*innen sind in geeigneter Weise darüber zu informieren, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger einzusetzen sind.

_____ **Automatische Spülreiniger und Beckensteine:** In allen für Besucher*innen, Kund*innen und Mitarbeiter*innen zugänglichen Sanitärräumen, die im Zuständigkeitsbereich des Betriebs sind, darf keines der folgenden Produkte verwendet werden:

- WC-Beckensteine und Pissoirsteine
- automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze

Aktivitätsbereich:

Energie & Wasser

Verpflichtende Kriterien:

Energieausweis oder Energieerhebung: Ein Energieausweis nach OIB 6 soll - entsprechend den gesetzlichen Vorgaben - vorliegen und ggf. durch Vorschläge zu sinnvollen Verbesserungs- oder Sanierungsmaßnahmen ergänzt werden.

Die im Rahmen des Energieausweises vorgeschlagenen Maßnahmen zur energetischen Verbesserung des Betriebes fließen - mit entsprechenden Umsetzungshorizonten versehen - in das Aktionsprogramm des Betriebes ein.

Eingemietete Betriebe mit geringem oder keinem Einfluss auf die haustechnische Ausstattung erheben zumindest signifikante, verbrauchsintensive Geräte und deren Verbrauchsdaten. Geräte mit hohem Einsparpotenzial sind hier besonders zu berücksichtigen und der Ersatz durch hoch effiziente Geräte im Aktionsplan festzulegen.

(Für sehr kleine Betriebsstätten ist eine Eigenerhebung inklusive Fotodokumentation möglich.)

Wärmedämmung von Fenstern: Fenster in beheizten und/oder klimatisierten Räumen sind mindestens mit einer Doppelverglasung oder einer gleichwertigen Verglasung ausgestattet.

Wartung Heizkessel: Die Heizkessel müssen sachgerecht gewartet werden (Überprüfung Wirkungsgrade und Emissionen), wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind.

Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen.

Energieeffiziente Geräte für Raumheizung und Warmwasserbereitung: Der feuerungstechnische Wirkungsgrad von mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen beschickten vorhandenen Warmwasserheizkesseln muss mindestens 88% betragen.

Bei Erneuerung oder Tausch der Heizanlage muss ein Sanierungskonzept mit Priorität der Gebäudehülle erstellt und der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern bzw. der Anschluss an ein allenfalls vorhandenes Fernwärmesystem vorgesehen werden.

Neu anzuschaffende Warmwasser-Zentralheizungen müssen mit einem Pufferspeicher ausgestattet sein.

Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre: Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen des Betriebes müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmedämmung sein.

Heizöle und Elektrodirektheizung: Werden Heizöle als Energiequelle verwendet, so ist ein Umstieg auf alternative erneuerbare Energiequellen im Aktionsprogramm festzuhalten. Ausschließliche Elektrodirektheizung sowie sogenannte „Infrarotheizungen“ sind ebenfalls umzurüsten, sofern die elektrische Energie nicht aus einem Inselbetrieb aus Wasserkraft oder Windkraft oder zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen stammt. Dieses Kriterium gilt nur für Betriebe mit einem unabhängigen Heizungssystem.

_____ **Energiesparende Beleuchtungstechnik und Leuchtmittel:** Im Betrieb werden Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt, wie z.B. Einsatz von Energie sparenden Leuchtmitteln wie LED oder Energiesparlampen, Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder.

Innerhalb von zwei Jahren (bis 2023) müssen mindestens 80%* aller Beleuchtungseinrichtungen im Betrieb mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen;

100%* der Beleuchtungseinrichtungen, die aufgrund ihres Standorts voraussichtlich mehr als fünf Stunden täglich beansprucht werden, mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen.

* Die prozentualen Anteile beziehen sich auf die Gesamtzahl der Leuchten, die für den Einsatz energiesparender Leuchtmittel geeignet sind. Die oben genannten Zielvorgaben gelten nicht für Leuchten, deren physische Eigenschaften bzw. geforderte Lichtqualität den Einsatz energiesparender Leuchtmittel nicht zulassen.

_____ **Heizgeräte oder Klimaanlage zur Beheizung bzw. Kühlung von Außenbereichen** (wie z.B. Raucherecken oder Verzehrbereiche im Freien) dürfen am Betriebsstandort nicht eingesetzt werden.

_____ **Strom aus erneuerbaren Energiequellen:** Der Betrieb muss bis 2023 100% seines Strombedarfs aus erneuerbaren Energiequellen decken.

_____ **Wasserspartechnik:**

- a) WC-Spülkästen verfügen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstoptaste oder ein 2-Tastensystem oder sind auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt. Bei Neuanschaffungen müssen die Toiletten einen effektiven Wasserverbrauch von $\leq 4,5$ Liter je Spülvorgang haben.
- b) Urinale sind mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.
- c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf (außer bei Spülenarmaturen) 12 Liter/Minute nicht überschreiten. Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen ist ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute für Duschen bzw. 6 Litern pro Minute für Wasserhähne zu erreichen.

Aktivitätsbereich:

Außenbereich & Freiflächen

_____ **Einheimische oder nichtinvasive gebietsfremde Arten für neue Außenbepflanzungen:**

Jede neue Bepflanzung der Außenflächen erfolgt mit einheimischen, an den Standort angepassten Pflanzenarten (ausgenommen bei historischen Gartenanlagen und botanischen Gärten). Invasive gebietsfremde Arten von unionsweiter Bedeutung werden nicht zur Bepflanzung der Freiflächen eingesetzt.

Liste siehe: <http://www.neobiota-austria.at/>

_____ **Erhaltung der Artenvielfalt, Ökosysteme und Landschaften:** Betriebe mit Freiflächen leisten einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt (z.B. durch die Förderung seltener Arten, das Pflanzen bzw. die Verarbeitung alter Obstsorten).

Aktivitätsbereich:

Museumsspezifische Anforderungen

— **Integration einer Bildung für nachhaltige Entwicklung** in die Vermittlungsarbeit: Das Bildungsprogramm bzw. das Bildungsangebot des Betriebes muss eine Auseinandersetzung mit den Kriterien der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen der Vermittlungsarbeit fördern (Partizipation, Mehrperspektivität, kulturelle und soziale Unterschiede, Problemlösungskompetenz, Methodenvielfalt).

— **Konservierungs- und Restaurierungsarbeiten:** Allfällige Konservierungs- oder Restaurierungsarbeiten werden von fachlich geschulten und qualifizierten Restaurator*innen durchgeführt, um sowohl einen sensiblen und nachhaltigen Umgang mit den Ausstellungsobjekten sowie besten Schutz der Mitarbeiter*innen- und Besucher*innen zu gewährleisten als auch den Einsatz der nötigen Chemikalien und Hilfsstoffe zu minimieren.

Bei sehr kleinen Museen kann die Vorlage eines Schulungskonzeptes ausreichend sein. Dies beinhaltet eine Auflistung der relevanten Themen (z.B. Ablauf und Inhalt der Schulung, Umgang mit und Einsatz sowie Entsorgung von Materialien).

— **Lagerung:** Die einzulagernden Bauteile/Materialien/Mobiliar sind sachgerecht zu warten, um einen möglichst langen Einsatz zu gewährleisten.

— **Ausstellungsbau und Materialenauswahl:** Werden für die Ausstellung temporäre Gebäude oder Aufbauten errichtet, müssen diese vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder Materialien soweit möglich sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/ entsorgt werden.

— **Materialien im Ausstellungsbau:** Folgende Materialien werden im Ausstellungsbau nicht verwendet:

- Produkte aus oder mit halogenierten Kohlenwasserstoffen
- Produkte aus oder mit Blei
- Holzwerkstoffe aus Urwäldern (borealen und tropischen Primärwäldern) sowie Holzarten, die dem Washingtoner Artenschutz-Abkommen unterliegen

— **Verpackung im Lager und beim Transport:** Der Einsatz von Einwegfolien wird auf ein Mindestmaß begrenzt, begründet und beschrieben. Sofern möglich sind Mehrwegtransportverpackungen einzusetzen.

Aktivitätsbereich:

Anforderungen Gastronomie und Shops

Wenn Gastronomieeinrichtungen, Veranstaltungsräumlichkeiten oder Shops am Standort vorhanden sind, müssen von diesen zumindest die folgenden Kriterien erfüllt werden. Bei externen BetreiberInnen sind diesbezüglich Vereinbarungen zu treffen.

— **Verwendung von Mehrweggebinden und Getränkedosen:** Getränke (ausg. Wein und Spirituosen) werden überwiegend in Mehrweggebinden (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) eingekauft. Getränkedosen dürfen nur verwendet werden, wenn von einer bestimmten Getränkeart kein Produkt in Mehrweg erhältlich ist. (Überwiegend heißt, dass Produkte in Mehrweggebinden mengenmäßig bestimmend sind).

Ausnahmen davon können geltend gemacht werden: wenn der Einsatz aufgrund gesetzlicher (Sicherheits-)Bestimmungen gerechtfertigt ist, sowie für Verkaufsbereiche mit einem vorrangigen Take-Away-Angebot. Geltend gemachte Ausnahmen sind ausführlich zu begründen.

Verwendete Produkte in Einweggebinden sind im Aktionsprogramm anzuführen mit dem Hinweis, dass eine Umstellung auf Mehrweggebinde erfolgt, sobald die Marktverfügbarkeit gegeben bzw. die Ausnahmebedingung nicht mehr vorhanden ist.

— **Open front Cooler:** (Neue) Kühlgeräte für den Selbstbedienungsbereich dürfen nicht als „Open Front Cooler“ ausgestattet sein. Sind Open front Kühlgeräte im Betrieb bereits vorhanden, so ist ein Ersatz im Aktionsprogramm vorzusehen und beim Neukauf auf effiziente Geräte zu achten (siehe www.b2b.topprodukte.at)

— **Portionspackungen:** Für Kaffee, Milch, Zucker, Ketchup oder Senf werden vorzugsweise Großverpackungen und keine Portionsverpackungen verwendet.

— **Lebensmittel aus der Region:**

Bei jeder Mahlzeit sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion und (bei Obst und Gemüse) aus dem saisonalen Angebot anzubieten.

Als „regional“ gilt, wenn Betriebe auf möglichst kurze Versorgungsketten setzen, d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem unmittelbaren Gebiet um den Betrieb bzw. innerhalb eines Radius von ca. 150 km beziehen.

— **Einsatz von Bio-Produkten:** Folgende Produkte sind nachweislich und ausschließlich in Bioqualität einzukaufen / anzubieten:

- insg. zwei Getränke (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke)
- drei weitere, regelmäßig verwendete Lebensmittel, darunter mindestens ein Milchprodukt (Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers)

— **Fairer Handel:** Es werden mindestens zwei als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkttypen (z.B. gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel - FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet.

_____ **Nachhaltige Produkte in Verkaufsshops:** Mindestens zwei der folgenden Anforderungen müssen erfüllt werden:

- a) Der Betrieb unterstützt aktiv lokale Unternehmen bei der Entwicklung und dem Verkauf nachhaltiger Non-Food Produkte oder Dienstleistungen, die auf der regionalen Natur, Geschichte und Kultur basieren (z.B. Produkte des Kunsthandwerks, landwirtschaftliche Non-Food-Erzeugnisse)
- b) Der Betrieb verwendet Elemente der örtlichen Kunst, Architektur oder des kulturellen Erbes in seinen Tätigkeiten, in Design, Dekoration oder Shops.
- c) Der Betrieb bietet mindestens zwei regional bzw. umweltfreundlich hergestellte Produkte an.
- d) Mindestens 50% der Produkte sind unverpackt.
- e) Es werden ausschliesslich Produkte ohne Batterie- und Akkubetrieb verkauft.
- f) Die vom Betrieb angebotenen Produkte im Shop sind abfallarm bzw. keine Einwegprodukte.

_____ **Speisen- und Getränkeangebot im Shop:**

- a) Getränkedosen dürfen nicht angeboten werden (gilt auch für Automaten). Ausnahme für Getränkearten, wenn diese nachweislich nicht in anderen Gebindeformen erhältlich sind oder der Einsatz von Dosen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen gerechtfertigt ist.
- b) Sofern Lebensmittel zum Verkauf in Shops angeboten werden müssen zumindest zwei Produkte aus biologischer Landwirtschaft oder fairem Handel sein.

Aktivitätsbereich:

Good Practice

Maßnahmen im Handlungsbereich Betriebsstandorte, die von den Kriterien noch nicht abgebildet werden.



Kriterienkatalog

NÖKU Nachhaltigkeitsstandard

Handlungsfeld:
NÖKU Holding
Unternehmensführung & Organisation

Auf Ebene der NÖKU Holding werden zusätzlich zu den relevanten Kriterien aus dem Handlungsfeld Betriebsstandorte folgende Aktivitätsbereiche umgesetzt:

- Zentrale Beschaffung
- CSR – Mitarbeiter*innenpolitik
- Wissenstransfer, interne Kommunikation & Öffentlichkeitsarbeit
- Steuerung & Evaluierung

Diese Aktivitätsbereiche unterstützen, steuern und evaluieren die Umsetzung des NÖKU Nachhaltigkeitsstandards in allen Handlungsfeldern.

(Die Kriterien für diese Aktivitätsbereiche werden in den kommenden Wochen gemeinsam mit den Verantwortlichen der NÖKU Holding erarbeitet.)

