

Maßnahmen-Checkliste betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement

| | |
|---|-----------|
| 1. Nachhaltiges Ressourcenmanagement | 2 |
| 2. Nachhaltiges Gebäudemanagement (Bau/Renovierung, Energie) | 4 |
| 3. Lokale Wertschöpfung | 6 |
| 4. Arten- und Biotopschutz | 7 |
| 5. Soziales (Mitarbeitende, Umfeld) | 8 |
| 6. Klimafreundliche Mobilität und Klimaschutz | 9 |
| 7. Nachhaltige Angebote, Produkte | 10 |
| 8. Übergreifendes Nachhaltigkeitsmanagement | 11 |
| 9. Nachhaltigkeitskommunikation | 12 |

1. Nachhaltiges Ressourcenmanagement

Abfall

- Kreislauf Reduce (Reduzierung), Reuse (Wiederverwertung), Recycle (Recycling) umsetzen
- Abfall korrekt trennen, auch Küchenreste und Sondermüll wie Speiseöl
- in Gemeinschaftsräumen und Gästezimmern Abfalltrennung einführen, mit grafischen Elementen arbeiten
- Abfälle monitoren (Abfall Restmüll, Abfall Plastik / gelber Sack, Abfall Papier (in kg))
- Bioabfall kompostieren (Essensreste)
- Gästen Behälter zur Abfalltrennung bereitstellen
- Mehrwegsysteme verwenden statt Einweg und Plastik (z. B. Glasstrohhalm)
- umweltschonende Verpackungen verwenden, Portionsverpackungen vermeiden
- wiederverwendbare Transportboxen für To-Go-Gerichte / Mitnahme von Essensresten verwenden
- Nachfüllsysteme mit Spendern einführen (z. B. für Reinigungsmittel, Seife, Trinkwasser)
- biologisch abbaubare und zertifizierte Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel verwenden (ohne Mikroplastik und andere Kunststoffe, Zertifizierung z. B. mit EU-Ecolabel)
- Gäste für Abfallreduzierung sensibilisieren (Infos, Anreize)
- Mitarbeitende für Abfallreduzierung und -trennung sowie Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sensibilisieren
- mit Lieferantinnen und Lieferanten für Abfallreduzierung zusammenarbeiten (z. B. weniger Plastikverpackungen)

Wasser

- Wasserverbrauch monitoren (m³)
- Sparmaßnahmen einführen (z. B. belüftete Perlatoren, Durchflussbegrenzer, Toiletten-Sparspültasten, Sensortechnik)
- Wasserleitungen sauber und kalkfrei halten
- Regenwasser nutzen (z. B. Zisterne installieren für Toilettenspülung, Bewässerung der Außenanlage; Tanke aufstellen, um Regenwasser aufzufangen)
- Gäste für Wassermanagement sensibilisieren (z. B. Infos zu Einsparpotenzialen, Anreize)
- Mitarbeitende für Wassermanagement sensibilisieren (Infos, Anreize, Standards, z. B. maximale Anzahl an Klospülungen bei Zimmerreinigung)

Papier

- auf digitale Gästekommunikation umstellen (z. B. Buchungsbestätigungen und Rechnungen digital versenden, nur auf Nachfrage Ausdruck)
- Recycling-Schreibpapier verwenden (z. B. Zertifizierung blauer Engel oder EU-Ecolabel)

- Schmierpapier sammeln und hausintern verwenden
- Recycling-Hygienepapier verwenden (z. B. mit blauem Engel oder EU-Ecolabel Zertifizierung)
- Ausdrücke vermeiden, doppelseitiger Druck als Grundeinstellung beim Drucker
- mit Printmaterialien sparsam umgehen, Speisekarten und Flyer/Broschüren auf Website zur Verfügung stellen (z. B. als pdf-Dokumente) und vor Ort mit QR-Codes verlinken

Lebensmittel

- hauptsächlich regionale und saisonale Produkte anbieten (umweltgerecht transportierte Lebensmittel, insbesondere Verzicht auf Ware aus beheizten Treibhäusern und Flugware)
- statt konventioneller auf regionale Marken umsteigen (z. B. bei Säften, Soft Drinks)
- fair gehandelte Produkte bevorzugen (Fairtrade)
- Bio-Produkte bevorzugen (aus ökologischem Landbau, auf entsprechende Kennzeichnungen achten)
- Strategien zur Umstellung der Speisekarte auf pflanzliche Produkte entwickeln, weniger fleischlastige Gerichte anbieten
- ausschließlich Fleischprodukte anbieten, die aus ökologischer und regionaler Haltung stammen und hohe Tierwohlstandards erfüllen
- nachhaltigkeitszertifizierten, einheimischen Fisch verwenden (z. B. MSC- oder das Naturland-Siegel), keine Produkte aus gefährdeten Beständen ins Sortiment nehmen
- Anzahl/Bedürfnisse der Gäste bei der Speiseplanung berücksichtigen (vegetarisch/vegan; Unverträglichkeiten; Kinder-, Seniorenportionen)
- Einkaufsmanagement etablieren und monitoren, auch Mengen der Essensreste korrekt bestimmen und monitoren
- übriggebliebene Lebensmittel wiederverwerten
- übriggebliebene Lebensmittel spenden (z. B. Foodsharing, Spenden an die Tafel, an Mitarbeitende weitergeben etc.)
- Kräuter, Obst und Gemüse selbst anbauen
- falls Tiere gehalten werden, diese artgerecht halten

2. Nachhaltiges Gebäudemanagement

Bau/Renovierung

- mit Fachleuten und Fachstellen für Natur, Landschaft und Baukultur abstimmen
- ökologische und schadstoffarme Baustoffe verwenden
- regionale, nachhaltige und recycelbare Materialien verwenden (z. B. Holz, dabei auf Siegel/Labels achten)
- Barrierefreiheit/-armut bei Gebäudeplanung mitdenken
- barrierefreie/n Parkplatz, Eingang, WCs und Sitzmöglichkeiten anbieten
- Bedarfe der verschiedenen Zielgruppen berücksichtigen (z. B. Abstellmöglichkeiten für Rollstühle, Kinderwagen, Sportausrüstungen)
- (Kultur-)Landschaft bei Bau/Renovierung beachten
- Biodiversitätsschutz bei Bau/Renovierung beachten (siehe auch Handlungsfeld Arten-/Biotopschutz)

Inneneinrichtung

- recycelte Produkte und Möbel für Interior verwenden
- Cradle-to-Cradle-Prinzip (durchgängige Kreislaufwirtschaft) bei Neuanschaffungen
- regionaltypische Elemente/Produkte einsetzen

Energie (Strom- und Wärmeversorgung)

- Energie- und Wärmeverbrauch laufend monitoren und regelmäßig analysieren (ggf. mit digitalen Energie- und Heizungssteuerungstools)
 - Stromverbrauch (kWh), Wärmeverbrauch (kWh)
 - Emissionsfaktor des extern bezogenen Stroms (CO₂-Äquivalent, steht i. d. R. auf Stromrechnung)
 - Anteil erneuerbarer Energien (in Prozent und Art der erneuerbaren Energien)
- erneuerbare Energien nutzen (z. B. Photovoltaik, thermische Solaranlagen, Blockheizkraftwerke)
- (regionalen) Ökostrom beziehen
- energiesparende Technologien verwenden (z. B. LED-Beleuchtung)
- intelligente Steuerungselemente einbauen (z. B. Bewegungsmelder, Zeitschaltuhren)
- energieeffiziente Geräte nutzen, v. a. bei Neuanschaffungen auf Effizienzklassen achten (A+++ oder A++)
- Geräte nach Gebrauch komplett ausschalten
- nach Möglichkeit automatische Stromkreisunterbrechung nach Verlassen der Zimmer (z. B. mit Zimmerkarte steuern)
- Standby-Betrieb von Geräten vermeiden

- gute Isolierung und Wärmeplanung sicherstellen (insbesondere bei Verglasung der Fenster, Dächern und Wänden, ggf. dazu Energieberatung in Anspruch nehmen)
- optimiert heizen (z. B. programmierbare Thermostate), Alter der Heizung prüfen
- Klimaanlage regelmäßig warten
- Heizkörper von Vorhängen, Kästen, Sitzgelegenheiten freihalten
- Heizung außerhalb der Öffnungs-/Nutzungszeiten reduzieren; Nachtabsenkung nur dort, wo effizient
- wenn Heizstrahler im Freien, dann sparsam einsetzen
- Heizungen regelmäßig reinigen, entlüften und warten
- Kühlaggregate der Kühlungssysteme und Klimaanlage regelmäßig reinigen und warten
- Verminderung des Warmwasserverbrauchs z. B. durch Begrenzung des Wasserdurchflusses
- Wärmerückgewinnung der Lüftungsanlagen periodisch kontrollieren, Filter von Lüftungsanlagen jährlich austauschen und nach den Bedürfnissen orientierte Filterkategorie einsetzen
- Laufzeiten der Lüftungsanlage überprüfen, wenn nicht benötigt (automatisch) abschalten (z. B. nachts)
- Gäste für Energiesparmaßnahmen sensibilisieren
- Mitarbeitende für Energiesparmaßnahmen sensibilisieren (u. a. auch zu energieeffizientem Lüften)

Speziell in der **Küche**:

- optimale zeitliche Reihenfolge bei der Speisenzubereitung beachten, Speisen richtig warmhalten und für späteres Erwärmen vorportionieren
- Wärmeschränke mit nur so viel Geschirr befüllen und Temperatur nur so hoch wie nötig einstellen, kein Dauerbetrieb
- Energieeffizienz durch weniger, aber gut befüllte Kühlgeräte
- Geschirrspülmaschine voll beladen, Spültemperaturen anpassen, Vorwäsche eventuell kalt
- Einstellung der Kühltemperaturen prüfen (Kühlhaus 2 C° bis 7C°, Tiefkühler -18 C°)
- Feuchtigkeit in Kühlgeräten reduzieren, regelmäßig enteisen für niedrigeren Kühlaufwand
- Einwandfreie Türdichtungen sicherstellen (verhindern den Wärmeeintrag von außen)
- Kondensatorlamellen monatlich reinigen
- Kühl- und Tiefkühlgeräte in unbeheizten Räumen, abseits von Wärmequellen und Sonneneinstrahlung und mit einigen Zentimetern Abstand zur Wand aufstellen

3. Lokale Wertschöpfung

- interne Leitfaden/-sätze für nachhaltige Beschaffung im Unternehmen entwickeln und kommunizieren
- mit lokalen und nachhaltigen Lieferantinnen und Lieferanten, Dienstleistungsunternehmen (z. B. für Bau/Renovierung) und weiteren Unternehmen (z. B. Druckereien, Wäschereien) zusammenarbeiten
 - Nachhaltigkeitskriterien für die Auswahl der Partnerinnen und Partner und in die Leistungsbeschreibung aufnehmen (darauf achten, dass sie ein umweltorientiertes Management verfolgen)
 - Briefings zu erwünschten Nachhaltigkeitsmaßnahmen geben
 - eigenes Nachhaltigkeitsmanagement an Partnerinnen und Partner kommunizieren
- Produkte von lokalen, nachhaltig agierenden Produzentinnen und Produzenten / Lieferantinnen und Lieferanten im eigenen Angebot integrieren (z. B. regionale Gourmet-Artikel verkaufen, Flyer auslegen)
- Geschäftspartnerinnen und -partner nach Feedback zur Zusammenarbeit fragen, Kooperationen optimieren
- in lokalen Netzwerken zur Förderung der regionalen Wirtschaft / regionaler Spezialitäten engagieren

4. Arten- und Biotopschutz

- Flächen, Gärten und Balkons ganzjährig tierfreundlich gestalten
- eigene Blühwiese(n) anlegen (statt Rasenflächen)
- naturnahe Hecken und Zäune anlegen/aufbauen
- Dächer/Hausfassaden begrünen
- regionalen Arten ein Zuhause geben (z. B. Vogelhäuser, Insektenhotels)
- eigene Angebote zum Schutz der Umwelt und Tiere entwickeln und kommunizieren (z. B. Bienenstöcke im Gasten / auf dem Dach, eigener Kräutergarten etc.)
- einheimische Arten für Landschaftsgestaltung/Renaturierung bevorzugen
- bei Außenbeleuchtung Lichtquellen und deren Auswirkung auf Tierarten überprüfen, Lichtverschmutzung vermeiden
- weitere Umweltverschmutzung (Lärm, Wasser, Boden, Luft) prüfen, reduzieren, vermeiden
- Tierwohl sicherstellen (beim Halten von Tieren und/oder bei Aktivitäten mit Tieren)
- mit lokalen Initiativen (z. B. Imkerei), Umweltverbänden (z. B. NABU, BUND) kooperieren
- mit lokalen Unternehmen/Einrichtungen zusammenarbeiten, die sich für den Schutz der Natur in der Region einsetzen (z. B. Naturparke), Partnerschaften eingehen
- zielgruppengerecht für umweltfreundliches Verhalten sensibilisieren
- Gäste sowie Lieferantinnen und Lieferanten über eigenes Engagement informieren
- Gäste über Engagement der Partnerinnen und Partner / Region informieren

5. Soziales

Nachhaltiges Arbeitsumfeld

- Mitarbeitende unbefristet und ganzjährig anstellen
- Sozialleistungen anbieten
- gesundheitsfördernde Maßnahmen am Arbeitsplatz anbieten (z. B. gesunde Getränke und Nahrungsmittel, Fitness-Angebote/Zuschüsse)
- flexible Arbeitszeiten und -umfänge anbieten
- Bedürfnisse der Mitarbeitenden bei Dienstplanung berücksichtigen
- angemessen vergüten
- Selbstverantwortung und -organisation für Mitarbeitende fördern
- Mitarbeitende in Entscheidungsprozessen und Nachhaltigkeitsmanagement einbeziehen
- Mitarbeitenden-Feedbackgespräche und -befragungen durchführen
- neue Mitarbeitende während Einarbeitungsphase aktiv unterstützen
- Nachwuchsförderung: Ausbildungsplätze und Praktika anbieten
- Inklusion im Betrieb fördern
- Fort- und Weiterbildungsangebote anbieten, auch zum Thema Nachhaltigkeit
- Teambuilding-Maßnahmen durchführen (z. B. gemeinsames Frühstück, Ausflüge etc.)
- soziales Engagement der Mitarbeitenden fördern
- Konzept für nachhaltiges Personalmanagement entwickeln und umsetzen (dabei die oben genannten Maßnahmen berücksichtigen)

Lokales Umfeld, Lebensqualität

- lokale Initiativen/Nachhaltigkeitsprojekte unterstützen (z. B. Lebenshilfe)
- mit anderen engagierten Betrieben vernetzen
- mit Kulturschaffenden/-institutionen zusammenarbeiten
- lokale Kulturgüter in Angeboten/Produkten einbeziehen (z. B. Verkauf lokaler Kunst)
- Gäste über lokale Initiativen/Projekte informieren
- Bevölkerung vor Ort integrieren, ggf. besondere Angebote für sie entwickeln

6. Klimafreundliche Mobilität und Klimaschutz

Umweltfreundliche An- und Abreise

- über umweltfreundliche An- und Abreisemöglichkeiten (v. a. ÖPNV) informieren
 - prominenterer Darstellung auf Website (vor Informationen zur Anreise mit dem Pkw)
 - Bus- und Bahnfahrpläne verlinken
 - Mitarbeitende dazu schulen
 - Infos zum Gepäcktransport der Deutschen Bahn geben (wenn relevant)
- für Gäste Angebote für eine umweltfreundliche An-/Abreise entwickeln (z. B. Bahnhof-Shuttle, E-Ladesäulen)
- für Mitarbeitende Angebote für eine umweltfreundliche An-/Abreise entwickeln (z. B. Job-Ticket, Fahrgemeinschaften, Carsharing, Dienstfahräder, Zuschüsse für ÖPNV-Tickets oder (E-)Fahrräder)
- Verleihangebote für Familien und Gästegruppen mit besonderen Bedürfnissen, damit sie mit weniger Gepäck anreisen können (z. B. Kinderwagen, Rollatoren)
- Anreize für eine umweltfreundliche Anreise schaffen (z. B. Präsente, Zimmer-Upgrade, vergünstigte Preise)
- CO₂-Einsparungspotenziale durch umweltfreundliche An- und Abreise kommunizieren

Umweltfreundliche Mobilität vor Ort

- vor Ort über umweltfreundliche Mobilitätsangebote informieren z. B. (Ruf-)Busanbindung, Mitfahrplattformen), entsprechende Hinweise auslegen und Mitarbeitende dazu schulen
- Angebote für eine umweltfreundliche Mobilität vor Ort entwickeln (z. B. Fahrradverleih, E-Ladesäule)
- zu Fuß/Fahrrad / mit dem ÖPNV erreichbare Freizeitangebote empfehlen
- eigene Veranstaltungen/Touren auf lokales ÖPNV-Angebot abstimmen (Termine, Orte)

Klimaschutz

- CO₂-Bilanz des Betriebes erstellen (hilfreiches Tool für Berechnung der CO₂-Emissionen: „ecockpit“ unter <https://ecockpit.de>)
- CO₂-Emissionen reduzieren, dafür Handlungsfelder mit besonders großer Hebelwirkung identifizieren
- nicht vermeidbare CO₂-Emissionen des Betriebes bei einer/m vertrauenswürdigen, zertifizierten Kompensationsanbieterin oder -anbieter kompensieren
- CO₂-Kompensationsmöglichkeiten an Gäste kommunizieren

7. Nachhaltige Angebote, Produkte

Im Betrieb

- nachhaltige Angebote des Betriebes erlebbar machen (z. B. Biodiversitätsschutz auf Außenflächen mit QR-Codes, Schnitzeljagd für Kinder etc.), Hinweise im Betrieb zum Nachhaltigkeitsmanagement
- eigene Angebote und Produkte mit regionalem und saisonalem Bezug schaffen (z. B. Bett-hupferl / Give Aways mit regionalem Bezug wie regionaler Apfel(-saft), Erlebnisse wie Apfel- oder Weinwanderung, wenn thematisch zur Region passend)

Im Bereich Gastronomie

- vegetarisches Speisenangebot
- veganes Getränke- und Speisenangebot (u. a. auch pflanzliche Milchalternativen)
- klimafreundliches Getränke- und Speisenangebot (regional, saisonal)
- Bio-Getränke- und Speisenangebot
- kostenloses Leitungswasser (vorab Wasserqualität prüfen)
- regionale/saisonale Aktionsangebote z. B. „Spargel-Woche“
- zielgruppenspezifische Portionsgrößen (z. B. Kinder- oder Seniorenteller)
- barrierefreie Speisekarten (in einfacher Sprache/mit Bildern, mit großer Schrift, mit Brailleschrift)

Angebote von Partnerinnen und Partnern

- lokale Angebote/Produkte mit Fokus Nachhaltigkeit kommunizieren, ggf. auch für Gäste buchen (z. B. Führungen, Aktivitäten etc.)

8. Übergreifendes Nachhaltigkeitsmanagement

- wirtschaftliche Kennzahlen des Betriebes monitoren (z. B. Umsatzstruktur/-entwicklung pro Gast, nachfragestärkste und -schwächste Tage)
- Handlungsfelder priorisieren (vor allem die Handlungsfelder, bei denen die Hebelwirkung am größten ist), Nachhaltigkeitsmanagement als Prozess verstehen und etablieren
→ Maßnahmen-/ Verbesserungsplan entwickeln und umsetzen mit quantitativer und qualitativer Erfolgsmessung
- Stakeholder-Analyse durchführen (Mit wem kann zusammengearbeitet werden, um das Nachhaltigkeitsmanagement weiter voranzubringen?)
- Nachhaltigkeitsverantwortliche/n mit klar definierten Aufgaben benennen, entsprechende zeitliche Ressourcen zur Verfügung stellen
- je nach Betriebsgröße Nachhaltigkeitsteam aufbauen mit Ansprechpersonen für das Thema Nachhaltigkeit in jeder Abteilung
- regelmäßig Schulungen fürs Team und v. a. für den/die Nachhaltigkeitsverantwortliche/n anbieten
- Nachhaltigkeit im Leitbild bzw. in der Unternehmensphilosophie verankern
 - Erarbeitung/Abstimmung der Werte und des Leitbildes mit Mitarbeitenden
 - individuelles Leitbild auf Website veröffentlichen
- jährlichen Nachhaltigkeitsbericht erstellen/aktualisieren
- Betrieb mit einem Nachhaltigkeitszertifikat auszeichnen (siehe auch Übersicht über Nachhaltigkeitszertifikate im Tourismus „Wegweiser durch den Labeldschungel“ von Tourism-Watch)

9. Nachhaltigkeitskommunikation

Kommunikation nach außen ((potenzielle) Gäste, lokale Bevölkerung, Kooperationspartnerinnen und -partner)

Kanäle, die für Nachhaltigkeitskommunikation verwendet werden

- eigene Website
 - eigene Rubrik zu Nachhaltigkeit und Barrierefreiheit
 - barrierefreie Gestaltung der Website
- Social-Media-Kanäle
- Speisekarten
- Flyer, Broschüren etc.
- vor Ort im Betrieb an zentraler Stelle wie z. B. Eingang
- vor Ort mit Aufstellern, Infotafeln etc.
- vor Ort durch Mitarbeitende
- vor Ort durch Veranstaltungen/Angebote (z. B. Betriebsführung)

Inhalte, über die nach außen kommuniziert wird

- Nachhaltigkeitsverständnis/-werte bzw. nachhaltiges Leitbild
- eigene Nachhaltigkeitsmaßnahmen (und deren Hintergründe)
- nachhaltige Angebote
- barrierefreier Zugang und Angebote
- Angebote für nachhaltige An-/Abreise und/oder Mobilität vor Ort
- Nachhaltigkeits-/Qualitätszertifikate des Betriebes
- Informationen zu Lieferantinnen und Lieferanten, Produkten und Nachhaltigkeitsmaßnahmen der Partnerinnen und Partner
- Zufriedenheit der Kunden (Raum für Feedback geben und Feedback transparent nach außen kommunizieren)

Kommunikation nach innen (Mitarbeitende)

- Nachhaltigkeit und getroffene Maßnahmen in internen Meetings thematisieren
- Fort- und Weiterbildungen zum Thema betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement
- eigenes Nachhaltigkeitsmanagement in Stellenausschreibungen kommunizieren

Zusammenarbeit/Kooperation im Bereich Marketing

- Austausch, Kontakt mit Destinationsmanagementorganisationen suchen und Nachhaltigkeitsprodukte/-angebote an sie kommunizieren
- mit weiteren Partnerinnen und Partnern für Vermarktung nachhaltiger Angebote zusammenarbeiten
- an Wettbewerben für Auszeichnung nachhaltiger Betriebe teilnehmen

Impressum

erarbeitet im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft,
Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes
Nordrhein-Westfalen
Berger Allee 25
D-40213 Düsseldorf

Inhaltliche Bearbeitung:

iff Freizeit- und Tourismusberatung GmbH
Goltsteinstraße 87a
D-50968 Köln

Stand: Dezember 2024