



Alpenvereins**hütten**



# Umweltgütesiegel auf Alpenvereins**hütten**



**xx-Hütte**

xx.xx.xxxx



## Grundlagen

Die Alpenvereine (DAV/ OeAV/ AVS) sind die führenden Bergsteigervereine und mit ihren Schutzhütten die größten Beherberger im Alpenraum.

Ein Zweck der Vereine besteht in der Erhaltung der Schönheit und Ursprünglichkeit der Bergwelt. Sie wollen ihre Hütten zu vorbildlichen Beherbergungsbetrieben im Hinblick auf die Umwelt entwickeln. Ein Anreiz, der Sektionen und Hüttenwirtsleute stärker motiviert, besteht in der Verleihung des Umwelt-Gütesiegels.

Grundvoraussetzung für die Verleihung des Umwelt-Gütesiegels ist:

- a) Die Identifikation des Hüttenwirts mit der Hütten- und Tarifordnung sowie sowie den Leitbildern der Alpenvereine.
- b) Umweltgerechtes und energieeffizientes Betreiben und Bewirtschaften der AV-Hütte.
- c) Die Beachtung aller bundes- und landesgesetzlichen Regelungen.  
Darüber hinaus sind alle Neuinvestitionen für die Ver- und Entsorgungsanlagen dem aktuellen Stand der Technik anzupassen.

Mit dem Umweltgütesiegel wird die Hütte ausgezeichnet, so dass sowohl die Sektion als Eigentümerin für die Errichtung einer umweltgerechten Ver- und Entsorgungs-Infrastruktur zuständig - als auch die Hüttenwirtsleute - verantwortlich für die bestmögliche Nutzung und Wartung der Umwelanlagen - gefordert sind. Den Gästen soll durch das Umweltgütesiegel das besondere Engagement der Alpenvereine für den Umweltschutz bewusst gemacht werden.

## Verleihung

Die hüttenbesitzende Sektion stellt einen Antrag auf Verleihung des Umweltgütesiegels. Eine Jury macht sich vor Ort ein Bild von der tatsächlichen Situation gemäß der festgelegten Kriterien. Auf Vorschlag der Jury wird über die Verleihung des Umwelt-Gütesiegels beschlossen.

Die offizielle Verleihung erfolgt anlässlich der Hauptversammlung des jeweiligen Alpenvereins.

Das Umweltgütesiegel wird zunächst für die Dauer von fünf Jahren verliehen.

Bei besonderen Ereignissen (z.B. Pächterwechsel) ist eine erneute Überprüfung erforderlich.

Die Überprüfung erfolgt nach Mindestanforderungen in Form von Basis-Kriterien (Muss), die von allen Betrieben erfüllt werden müssen, sowie nach Zusatzinitiativen (Soll), die nach Punkten bewertet werden. Eine AV-Hütte muss mindestens 25 Punkte (33 %) aus den Zusatzinitiativen erreichen.

Prüfbogen zur Vergabe des Umweltgütesiegels						
Sektion						
Name der Hütte	xx-Hütte					
Hüttenwirt						
Anlass der Prüfung:	<input type="checkbox"/> Neuantrag	<input type="checkbox"/> Wiederholungsprüfung	<input type="checkbox"/> Pächterwechsel			
Prüfungsdatum:	xx.xx.xxxx					
Mitglieder der Jury:						
Betrieb des vergangenen Jahres:						
<input type="checkbox"/> Sommerbetrieb	Öffnungstage		Anz. Übernachtungen		Anz. Tagesgäste	
<input type="checkbox"/> Winterbetrieb	Öffnungstage		Anz. Übernachtungen		Anz. Tagesgäste	
Betriebsanlagen - Genehmigungen:						
<input type="checkbox"/> Baurecht						
<input type="checkbox"/> Wasserrecht	Laufzeit Trinkwasser		Laufzeit Abwasser		Laufzeit Wasserkraft	
<input type="checkbox"/> Gewerberecht	Laufzeit					
Versorgung der Hütte (Daten Vorjahr):						
Energie:	Stromverbrauch (kWh)		Pflanzenöl (l)		Gas (kg)	
	Holz (Raummeter)		Holzpellets (kg)		sonstiges	
<input type="checkbox"/> Notstromaggregat	Verbrauch (l)		Stand Betriebsstundenzähler:			
Grund für Betrieb des Notstromaggregats:						
Materialtransport:	<input type="checkbox"/> Hubschrauber		Einsatzstunden im Vorjahr (Durchschnittsverbrauch ca 200 l/h)			
	<input type="checkbox"/> Pkw/Lkw		Vorjahresverbrauch Benzin / Diesel			
	<input type="checkbox"/> Materialeilbahn		kWh im Vorjahr			
	<input type="checkbox"/> Fahrzeuge Zulieferer		Vorjahresverbrauch Benzin / Diesel			



Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>1.</b>	<b>Energie- und Klimaschutz</b>			
<b>M 1.1</b>	<p><b>Energieerzeugung</b></p> <p>Der Einsatz von fossilen Energieträgern belastet in erheblichem Maße unser Klima. Deshalb müssen für die Energieerzeugung in einer AV-Hütte grundsätzlich regenerative Energieträger eingesetzt werden. Für die Energieerzeugung und für Kochzwecke ist aber auch Flüssiggas (LPG) zugelassen, soweit auf Grund der technischen und baulichen Voraussetzungen eine kombinierte Energie- und Wärmenutzung z.B. bei Einsatz eines gasbetriebenen BHKW sinnvoll ist. Maßnahmen zur Energieeinsparung müssen an erster Stelle stehen. Der Einsatz fossiler Energieträger (außer Flüssiggas) ist nur in Ausnahmefällen (z.B. Notstrom) zulässig.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 1.2</b>	<p><b>Energie aus erneuerbaren Quellen</b></p> <p>a) Als Energiequelle dürfen weder Erdölprodukte noch Kohle oder Kohlebriketts verwendet werden (Als Ersatz für Kohlebriketts eignen sich z.B. Hartholzbriketts).</p> <p>b) Strom aus Netzanschluss oder aus öffentlicher Versorgung darf grundsätzlich nicht für Heizzwecke verwendet werden.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<b>M 1.3</b>	<p><b>Energiesparende Beleuchtungstechnik</b></p> <p>Im Betrieb müssen Mindestanforderungen einer energiesparenden Beleuchtungstechnik erfüllt werden, wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mind. 80 % der Leuchtmittel müssen LED-Leuchtmittel sein (vorhandene Energiesparlampen bei Defekt durch LED-Leuchtmittel ersetzen).</li> <li>• Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 1.4</b>	<p><b>Wärmedämmung des Heizkessels, der Speicher sowie der Heizungs- und Trinkwasserrohre</b></p> <p>Der Heizkessel, der Warmwasserspeicher sowie die Heizungs- und Trinkwasserrohre in nicht beheizten Räumen der AV-Hütte müssen zumindest im sichtbaren Bereich wärmedämmend sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 1.5</b>	<p><b>Wartung der technischen Gebäudeausrüstung</b></p> <p>a) Die technische Gebäudeausrüstung muss gewartet werden, wobei die gesetzlichen Vorgaben, die einschlägigen IEC und nationalen Normen bzw. die Anweisungen des Herstellers einzuhalten sind.</p> <p>b) Einmal jährlich muss überprüft werden, ob die gesetzlichen oder in den Anweisungen des Herstellers festgelegten Wirkungsgrade eingehalten werden und ob die Emissionen die gesetzlich festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Falls die Überprüfungen ergeben sollten, dass die vorstehend genannten Auflagen nicht erfüllt werden, sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu ergreifen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<b>M 1.6</b>	<p><b>Klimaanlagen</b></p> <p>Klimaanlagen (Voll- und Teilklimatisierung) werden auf AV-Hütten nicht eingesetzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>M 1.7</b>	<b>Heizgeräte für Außenbereiche</b> Heizgeräte im Außenbereich werden auf AV-Hütten nicht eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll 1.1</b>	<b>Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen</b> Die AV-Hütte soll über ein System zur Erzeugung oder einen Netzbezug von Strom aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie verfügen, das mindestens 100 % des gesamten jährlichen Strombedarfs deckt oder decken wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
<b>Soll 1.2</b>	<b>Energie aus erneuerbaren Energiequellen</b> 100 % der für die Beheizung der Räume oder die Bereithaltung von Warmwasser für Gebrauchszwecke benötigten Energie soll aus erneuerbaren Energiequellen stammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
<b>Soll 1.3</b>	<b>CAA-Energieeffizienz-Projekt</b> Das CAA-Energieeffizienz-Tool • wurde auf der Hütte eingesetzt • bescheinigt der Hütte eine überdurchschnittlich gute CO2-Bilanz	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 2
<b>Soll 1.4</b>	<b>Energie sparende Geräte</b> a) Bürogeräte: Mindestens 80 % der Bürogeräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) sollen die Kriterien für die Vergabe des Energiesterns („energy star“) erfüllen. b) Kühlgeräte: Sämtliche Haushaltskühlgeräte sollen der Effizienzklasse A+ oder A++ genügen. c) Waschmaschinen: Sämtliche Haushaltswaschmaschinen sollen mindestens der Energieeffizienzklasse A entsprechen.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1 1 1
<b>Soll 1.5</b>	<b>Energiesparende Küchengeräte</b> Das Speiseangebot soll so gewählt werden, dass auf Geräte mit hohem Stromverbrauch oder hoher Hitzeabgabe (wie z.B. Mikrowelle, Friteuse, Warmhaltebad) verzichtet werden kann. • Kochherde Mindestens 50% der Kochherde sollen Gasherde oder Induktionsherde oder Herde mit Topferkennung sein. • Getränkékühlung Für die Vorkühlung bzw. Kühlung der Getränke sollen keine elektrischen Kühleinrichtungen eingesetzt werden, die Kühlung erfolgt ausschließlich durch Wasser oder Lagerung im Keller. • Warmwasseranschluss Wasch- und Geschirrspülmaschine sollen an der Warmwasserleitung angeschlossen sein. Die Leitungswege sollen kurz gehalten werden und isoliert sein. Trifft nicht zu, wenn Warmwasser elektrisch aufbereitet wird.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1 1 1
<b>Soll 1.6</b>	<b>Standort der Kühlgeräte</b> Das/die Kühlgerät(e) sollen so aufgestellt und geregelt werden, dass sie den Grundsätzen der Energieeinsparung genügen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll 1.7</b>	<b>Absenkung der Heiztemperatur</b> Die Heiztemperatur soll während der Nacht oder etagenweise nach Bedarf oder in nicht belegten Gästezimmern abgesenkt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,5

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>Soll</b> 1.8	<b>Solar-Luft-System</b> Zur Lüftung und Beheizung der Schutzhütte wird ein Solar-Luft-System eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
	Erreichte Punkte Energie und Klimaschutz	0	von	19,5
<b>2.</b>	<b>Trinkwasser/ Abwasser</b>			
<b>M 2.1</b>	<b>Abwasserbehandlung</b> Das gesamte Abwasser ist zu behandeln. Besteht keine Möglichkeit, an die kommunale Abwasserbehandlungsanlage angeschlossen zu werden, muss der Betrieb über ein eigenes Klärsystem oder eine eigene Abwasserbehandlung verfügen, die den Anforderungen der einschlägigen kommunalen, einzelstaatlichen oder europäischen Vorschriften genügt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.2</b>	<b>WC-Spülkästen</b> Alle WC-Spülkästen müssen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstopptaste oder ein 2-Tastensystem verfügen oder auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt sein (siehe auch Soll-Kriterium).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.3</b>	<b>Durchflussmenge von Wasserhähnen und Duschen</b> Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen und Duschen darf 12 Liter/Minute nicht überschreiten (siehe auch Soll-Kriterium). Bei Neuanschaffungen von Wasserhähnen und Duschen muss ein Wert von maximal 9 Litern pro Minute erreicht werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.4</b>	<b>Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel</b> Der Betrieb muss Produkte (Handspülmittel und/oder der Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen bzw. gemäß Positivliste der Umweltberatung oder den ökologischen Produkthanforderungen von „Check it“ (auszuschließende Inhaltsstoffe) verwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.5</b>	<b>Weichspüler</b> Der Betrieb muss vollständig auf die Verwendung von Weichspülern und Weichspülkomponenten bei der Wäsche verzichten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.6</b>	<b>Desinfektionsmittel</b> Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.7</b>	<b>Spülung der Urinale</b> Die Urinale müssen mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet sein, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 2.8</b>	<b>Abfluss- und Rohrreinigung</b> Im Betrieb müssen bei Bedarf Geräte zur mechanischen bzw. physikalischen Abfluss- und Rohrreinigung vorhanden sein (z.B. Druckluftpumpe, Spirale, Saugglocke,...). Die Beschäftigten müssen in geeigneter Weise darüber informiert werden, dass und wie diese Produkte anstelle chemischer Abfluss- und Rohrreiniger einzusetzen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>M 2.9</b>	<b>Automatische Spülreiniger und Beckensteine</b> In allen für Gäste zugänglichen Sanitärräumen darf keines der folgenden Produkte verwendet werden: • WC-Beckensteine und Pissoirsteine • automatisch dosierte Spülreiniger und Spülkastenzusätze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll 2.1</b>	<b>Durchflussleistung von Wasserhähnen und Duschköpfen</b> Die Durchflussleistung aller Wasserhähne und Duschköpfe soll im Durchschnitt 8 Liter/Minute nicht überschreiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,5
<b>Soll 2.2</b>	<b>Zeitschalter für Brausen und Armaturen</b> Sämtliche Duschen in gemeinschaftlich genutzten Räumen sowie Armaturen in Küchen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen sollen mit einem System (Zeitautomatik oder Annäherungssensor) ausgestattet sein, das den Wasserdurchfluss automatisch nach Ablauf einer bestimmten Zeit stoppt, wenn die Brause / Armatur nicht benutzt wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,5
<b>Soll 2.3</b>	<b>Strom- und Wasserzähler</b> Der Betrieb soll über zusätzliche fest installierte Strom- und Wasserzähler verfügen, um Daten über den Verbrauch in unterschiedlichen Bereichen oder von verschiedenen Geräten und Anlagen erheben zu können (z. B. Zimmer, Küche und/oder spezifische Geräte und Anlagen wie z. B. Kühlschränke oder Kleinkläranlage)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,5
<b>Soll 2.4</b>	<b>Einsatz von Duschmarken</b> Alle für Gäste zugänglichen Duschen im Betrieb sollen mit Duschmarken betrieben werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll 2.5</b>	<b>Wasserlose Urinale</b> Sämtliche Urinale sollen ein wasserloses System aufweisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2,5
<b>Soll 2.6</b>	<b>Nutzung von Regenwasser und wieder aufbereitetem Wasser</b> Regenwasser oder wieder aufbereitetes Wasser soll als Brauchwasser (z.B. für Toilettenspülung) genutzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
<b>Soll 2.7</b>	<b>Trocken- oder Komposttoiletten</b> Im Betrieb werden ausschließlich Trocken- oder Komposttoiletten eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2,5
	Erreichte PunkteTrinkwasser/ Abwasser	0	von	13,5



Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>3.</b>	<b>Abfall</b>			
<b>M 3.1</b>	<b>Abfallbehälter in den Toiletten</b> Jede (Damen-)Toilette muss mit einem geeigneten Abfallbehälter ausgestattet sein; die Gäste müssen aufgefordert werden, entsprechenden Abfall in den Behälter statt in die Toilette zu entsorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.2</b>	<b>Wechseln von Handtüchern und Bettlaken</b> Übernachtungsgäste müssen generell einen Hüttenschlafsack benutzen. Falls Handtücher und/oder Bettlaken bereitgestellt werden, müssen die Gäste informiert werden, dass die Möglichkeit besteht, auf den regelmäßigen Tausch der Handtücher bzw. Bettlaken zu verzichten, um so einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.3</b>	<b>Portionspackungen bei Lebensmitteln</b> Portionsverpackungen bei Lebensmitteln sind generell nicht zulässig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.4</b>	<b>Einwegprodukte</b> Sofern keine gesetzlichen Bestimmungen dem entgegenstehen, dürfen keine zum einmaligen Gebrauch vorgesehenen (d.h. nicht nachfüllbaren) Toilettenartikel oder sonstigen Einwegprodukte bereitgestellt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.5</b>	<b>Mehrweggebinde</b> Alkoholfreie Getränke, Wasser und Bier müssen ausschließlich in Mehrweggebinden bezogen oder aus Konzentraten zubereitet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.6</b>	<b>Abfalltrennung</b> Der Abfall muss so getrennt werden, dass er von den kommunalen oder nationalen Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt werden kann. Dabei müssen gefährliche Abfälle besonders berücksichtigt werden. Diese werden getrennt, gesammelt und in geeigneter Weise entsorgt. Hierzu gehören z. B. Toner, Farbpatronen, Kühl- und Elektrogeräte, Batterien, Energiesparlampen, Arzneimittel, Fette und Öle sowie Elektrogeräte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 3.7</b>	<b>Entsorgung/verwertung von Fett und Öl</b> Bratfette/-öle und Frittierfette/-öle müssen gesammelt und ordnungsgemäß entsorgt bzw. verwertet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll 3.1</b>	<b>Abfallarme Verpackungen von Reinigungsmitteln</b> Die verwendeten Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel sollen in Großgebinden bzw. in Nachfüll- oder Mehrwegverpackungen eingekauft werden, es sei denn, es handelt sich um Kompaktwaschmittel bzw. Konzentrate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>Soll 3.2</b>	<b>Abfallarme Lebensmittelverpackungen</b> Der Betrieb soll beim Einkauf von Lebensmitteln abfallarme Verpackungen verwenden bzw. mit Lieferanten die Rücknahme von Verpackungen vereinbaren. • Mehrweg-Transportverpackungen (MTV) bei Obst, Gemüse etc. • Rückgabe von Verpackungsmaterial an Lieferanten • Mehrweg- oder Großverpackungen bei weiteren Lebensmitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
<b>Soll 3.2</b>	<b>Hygienepapiere mit Umweltzeichen</b> 100 % des/ der • Toilettenpapiers  • Küchenrollen • Mundservietten • Papiertücher tragen das EU-Umweltzeichen oder ein anderes nationales oder regionales Umweltzeichen nach ISO Typ I. (je ein Punkt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll 3.3</b>	<b>Kompostierung</b> Der Betrieb sammelt relevante Mengen organischen Abfalls • Gartenabfälle,  • Küchenabfälle getrennt und stellt sicher, dass dieser gemäß den Bestimmungen vor Ort (z. B. durch eine kommunale Einrichtung, eigene Entsorgung oder durch ein privates Unternehmen) kompostiert wird. (je ein Punkt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll 3.4</b>	In den gemeinschaftlich genutzten Räumen sowie in den Schlafräumen werden keine Abfallbehälter aufgestellt; • Die Gäste werden gebeten, ihre Abfälle wieder mit zu nehmen.  • Für diesen Zweck werden kompostierbare Beutel zur Verfügung gestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Erreichte Punkte Abfall		0	von	11
<b>4.</b>	<b>Luft</b>			
<b>M 4.1</b>	<b>Nichtraucherbetrieb</b> Der gesamte Betrieb muss als Nichtraucherbetrieb deklariert sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll 4.1</b>	<b>Duftsprays und Duftspender</b> Es sollen keine Duftsprays oder Duftspender verwendet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Erreichte Punkte Luft		0	von	2
<b>5.</b>	<b>Lärm</b>			
<b>M 5.1</b>	<b>Hüttenruhe</b> Der Betrieb muss Maßnahmen zur Einhaltung der Hüttenruhe treffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 5.2</b>	<b>Lärmvermeidung</b> Der Betrieb muss schalldämmende Maßnahmen für Lärmemittenten, z.B. Stromaggregate, Pumpen treffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>6.</b>	<b>Bauausführung</b>			
<b>M 6.1</b>	<b>Wärmedämmung von Fenstern</b> (nur für Schutzhütten mit Winterbetrieb) Alle Fenster in individuell oder gemeinschaftlich genutzten, beheizten Räumen müssen je nach örtlichen Vorschriften bzw. gemäß BayBO oder OIB Richtlinie und den klimatischen Bedingungen eine adäquate Wärmedämmung aufweisen. Dieses Kriterium gilt nur für Gebäude, die in der Heizperiode (Oktober bis April) beheizt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 6.2</b>	<b>Isolierung der obersten Geschossdecke</b> (nur für Schutzhütten mit Winterbetrieb) Die oberste Geschossdecke jedes zum Betrieb gehörenden Gebäudes muss entsprechend der gesetzlichen Anforderungen isoliert sein. Dieses Kriterium gilt nur für Gebäude, die in der Heizperiode (Oktober bis April) beheizt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll 6.1</b>	<b>Klimagerechtes Bauen</b> Der Betrieb soll nach den Grundsätzen des klimagerechten Bauens z.B. unter Berücksichtigung <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Sonneneinstrahlung zur Raumerwärmung und Beleuchtung,</li> <li>• der regional verfügbaren Baustoffe und</li> <li>• der Integration in das Landschaftsbild errichtet worden sein.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll 6.2</b>	<b>Möbel aus Vollholz</b> Mindestens 70% der Möbel in den Zimmern sollen aus Vollholz bestehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
<b>Soll 6.3</b>	<b>Windfang</b> In allen Haupteingangsbereichen des Betriebes soll ein Windfang (baulich bzw. temporär) vorhanden sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Erreichte Punkte Bauausführung		0	von	6
<b>7.</b>	<b>Hüttenbetrieb und Hüttenumfeld</b>			
<b>M 7.1</b>	<b>Schmutzschleusen</b> In allen Eingangsbereichen des Betriebs müssen Schmutzschleusen eingerichtet sein (z.B. schwere Abstreifer hinter der Eingangstüre im Innenbereich, die so lang und so breit sind, dass niemand daran vorbei gehen kann).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 7.2</b>	<b>Schädlingsbekämpfungsmittel</b> Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel mit chemisch-synthetischen Inhaltsstoffen und biozider Wirkung dürfen nicht verwendet werden. (Ausnahme: bei behördlichen Auflagen sowie der Beauftragung von Spezialisten bei starkem Schädlingsbefall)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>M 7.9</b>	<p><b>Gästeinformationen Allgemein</b></p> <p>Der Betrieb muss die Gäste über sein Umweltkonzept unter Einbeziehung von Sicherheits- und Brandschutzaspekten informieren und anhalten, sich an der Umsetzung dieses Konzepts zu beteiligen. Die Informationen für die Gäste beziehen sich auf Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Umweltkonzept des Betriebs sowie auf das Umweltgütesiegel. Die Aufforderung an die Gäste, die Umweltziele zu unterstützen, muss bei Beherbergungsbetrieben für die Gäste sichtbar, vor allem in den gemeinschaftlich genutzten Räumen und den Zimmern, angebracht sein. Es müssen leicht zugängliche Hinweise für den Gast vorhanden sein, das/die Fenster zu schließen, wenn die Heizung angeschaltet ist sowie das Licht bei Verlassen des Zimmers / der Beherbergung auszuschalten. Weiter müssen ggfs. Hinweise auf richtiges Verhalten in sensiblen Regionen sowie zu vorhandenen geschützten Tier- und Pflanzenarten gegeben werden.</p> <p>Bei Bedarf können Mustertexte auf den Internetseiten von DAV/ OeAV/ AVS heruntergeladen werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 7.10</b>	<p><b>Gästeinformationen Energie</b></p> <p>Die Gäste müssen dazu angehalten werden, sich auf der Schutzhütte möglichst umweltfreundlich und ressourcenschonend zu verhalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 7.11</b>	<p><b>Gästeinformation Wasser und Abwasser</b></p> <p>a) In Sanitärräumen müssen die Gäste durch geeignete Informationen darüber unterrichtet werden, wie sie den Betrieb beim Bemühen um einen sparsamen Umgang mit Wasser unterstützen können.</p> <p>b) Die Gäste werden aufgefordert, das Personal über festgestellte Undichtigkeiten zu informieren.</p> <p>c) In den Toiletten werden die Gäste mit entsprechenden Hinweisen aufgefordert, ihre Abfälle nicht in die Toiletten, sondern in die dafür vorgesehenen Behälter zu werfen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 7.12</b>	<p><b>Gästeinformation Abfall</b></p> <p>a) Die Gäste müssen über das Abfallvermeidungskonzept des Betriebs und über die Verwendung von Qualitätsprodukten anstelle von Einwegprodukten und von Portionspackungen informiert und zur Verwendung von Mehrwegprodukten angehalten werden, selbst wenn geltende Rechtsvorschriften die Verwendung von Einwegprodukten zulassen.</p> <p>b) Sie müssen darüber informiert werden, wie und wo sie Abfälle entsprechend den gegebenen kommunalen oder nationalen Einrichtungen innerhalb von zum Betrieb gehörenden Bereichen trennen und wo sie gefährliche Abfälle entsorgen können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>M 7.13</b>	<p><b>Öffentliche Verkehrsmittel (auch Talerbus, Taxi, etc.)</b></p> <p>Gäste und Personal müssen leicht zugänglich darüber informiert werden, wie sie den Betrieb und andere Ziele vor Ort mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>M</b> <b>7.14</b>	<b>Verwendung des Umweltgütesiegels</b> Der Betrieb verwendet das Logo des Umweltgütesiegels ab Vergabe des Umweltgütesiegelszeichens auf den vom Betrieb vorrangig genutzten Kommunikationsmitteln (wie z.B. Briefpapier, Kuverts, Hausprospekt, Speisekarte etc.) bzw. im Internet (Für Drucksorten gilt diese Anforderung bei Neuanschaffung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soll</b> <b>7.1</b>	<b>Aktion „So schmecken die Berge“</b> Der Betrieb nimmt an der Aktion „So schmecken die Berge“ teil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
<b>Soll</b> <b>7.2</b>	<b>Aktion „Mit Kindern auf Hütten“</b> Der Betrieb nimmt an der Aktion „Mit Kindern auf Hütten“ teil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
<b>Soll</b> <b>7.3</b>	<b>Keine Fahrzeuge im Umfeld der Hütte</b> Im Umfeld der Hütte sollen keine Fahrzeuge zu sehen sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll</b> <b>7.4</b>	<b>Regionale Wirtschaftsbetriebe</b> Die Auftragsvergabe bei Werkverträgen (Bauausführung, Einrichtung), Serviceverträgen und Pflegearbeiten sowie Gestaltungs- und Druckaufträgen soll an regionale Wirtschaftsbetriebe erfolgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll</b> <b>7.5</b>	<b>Motivation der Beschäftigten zum betrieblichen Umweltschutz</b> Die Betriebsleitung soll die Beschäftigten im Hinblick auf Umweltaktivitäten im Betrieb ständig motivieren.  Die Betriebsleitung soll die Umweltverantwortlichkeiten der Beschäftigten für einzelne umweltrelevante Bereiche festlegen.	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	1  1
<b>Soll</b> <b>7.6</b>	<b>Eier aus Freilandhaltung</b> 100% der im Betrieb verwendeten Eier sollen aus Freilandhaltung stammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
<b>Soll</b> <b>7.7</b>	<b>Fairer Handel</b> Es sollen mindestens zwei ethisch, sozial und ökologisch verträgliche Produkte gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisations) regelmäßig angeboten oder verwendet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
<b>Soll</b> <b>7.8</b>	<b>Biologische Lebensmittel und Getränke</b> a) Die Hauptzutaten von mindestens zwei Gerichten sollen aus dem ökologischen Landbau stammen. b) Beim Frühstück / Buffet sollen mindestens 4 Produkte (Milch, Joghurt, Käse, Wurst, Gebäck, Müsli, Obst, Eier etc.) aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen. Die Verwendung dieser Produkte soll dem Gast gegenüber eindeutig kommuniziert werden.  c) Auf den AV-Hütten sollen mindestens zwei Getränke aus unterschiedlichen Produktgruppen (alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke, Aufgussgetränke) aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen. Die Verwendung dieser Produkte soll dem Gast gegenüber eindeutig kommuniziert werden.	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	1  1  1

Lfd. Nr.	Kriterium	erfüllt	nicht erfüllt	Punkte
<b>Soll</b> 7.9	<b>Kleinere Portionen</b> Betriebe mit Speiseangebot sollen in der Speisekarte/dem Menüplan darauf hinweisen, dass Gerichte auch in kleineren Portionen erhältlich sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll</b> 7.10	<b>Herkunftshinweise in der Speisekarte</b> Betriebe mit Speiseangebot sollen in der Speisekarte/dem Menüplan auf die Herkunft wesentlicher Zutaten hinweisen (z.B. „unser Fleisch stammt von ... aus ...“ o.ä.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
<b>Soll</b> 7.11	<b>Umweltkommunikation und -bildung</b> a) Der Betrieb soll die Gäste über die biologische Vielfalt, die Landschaft und die Naturerhaltungsmaßnahmen vor Ort informieren.  b) Die Umweltbildung soll Bestandteil des Veranstaltungsprogramms für Gäste sein, z.B. Vorträge, Führungen, Präsentationen zu umweltrelevanten Themen.	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	1,5  1,5
<b>Soll</b> 7.12	<b>Wanderkarten</b> Der Betrieb soll Wanderkarten zum Verkauf anbieten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
	Erreichte Punkte Hüttenbetrieb und Hüttenumfeld	0	von	23
	<b>Gesamtpunkte: (Mindestanforderung 25)</b>	<b>0</b>	<b>von</b>	<b>75</b>
Abschlussbemerkungen:				

Unterschriften:

.....  
(Prüfer).....  
(Prüfer).....  
(Prüfer).....  
(Hüttenwirt).....  
(Hüttenreferent).....  
(AV-Sektions-Vorstand)