

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
A. Ökonomie	1. Nachhaltigkeitsmanagement	Definition von Nachhaltigkeitsgrundsätzen inkl. eines Maßnahmenplans und Ernennung eines Nachhaltigkeitsbeauftragten/Green Teams	Der Betrieb definiert schriftliche Leitsätze/Nachhaltigkeitsgrundsätze oder eine Strategie inkl. eines Aktionsplans. Der Betrieb gründet ein internes Green Team bzw. ernennt eine/n Nachhaltigkeitsbeauftragte/-n und schafft die Möglichkeit eines regelmäßigen Austauschs im Bereich der Nachhaltigkeit.	Verschriftlichte und öffentlich zugängliche Nachhaltigkeitsstrategie/-leitsätze Protokolle Green Team/Gesprächsnotizen des NH-Beauftragten/Eintrag in den Kalender	
		Förderung der Zusammenarbeit mit externen Partnern	Der Betrieb unterstützt aktiv ökologisch und/oder sozial nachhaltige Initiativen oder arbeitet mit mindestens einem(r) sozialen/ökologischen/kulturellen Partner/Vereine/Gemeinschaft zusammen.	Spendenbelege, Finanzierungsbelege, Fotos	
		Einbezug des Gastes	Der Betrieb bietet dem Gast die Möglichkeit, sich aktiv in die Weiterentwicklung der betrieblichen Nachhaltigkeit einzubringen und holt aktiv (öffentliches) Feedback ein. Auf negatives Feedback wird aktiv reagiert. Bitte Beispiele anführen.	Screenshot Gästebuch/Bewertungsportale, Gästefragebogen, bearbeitete Feedbacks	
		Einbezug der Mitarbeiter/-innen in Nachhaltigkeitsthemen	Der Betrieb bezieht die Mitarbeiter/-innen in die betriebsinterne Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit ein.	Fotos und Unterlagen von Mitarbeiterveranstaltungen/Infoabende, Infomaterial	
		Schulung von Betriebsleiter/-innen und Mitarbeiter/-innen zu nachhaltigen Themen	Der Betrieb organisiert regelmäßig Weiterbildungen zur Nachhaltigkeit für die Mitarbeiter/-innen. Die Organisation von mindestens einer Schulung pro Jahr entweder im Bereich Ökologie oder im sozialen Bereich ist dabei Voraussetzung.	Schulungs/Teilnahmebestätigungen von Workshops, Lehrgänge	
	2. Kommunikation	Kommunikation Richtung Gast zur Sensibilisierung für das Thema Nachhaltigkeit	Folgende Themen werden dem Gast kommuniziert (mind. 3 Maßnahmen): <ul style="list-style-type: none"> • Leitlinien zur Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsstrategie • Energiesparmaßnahmen • Wassersparmaßnahmen • Maßnahmen zur Abfallvermeidung • Umweltfreundliche Mobilitätsmaßnahmen • Verwendung von lokalen/regionalen/ökologischen Produkten • Kommunikation über die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten/Produzenten/Handwerkern • Kultur und Brauchtum • Kommunikation von spezifischen Veranstaltungen zum Thema Nachhaltigkeit innerhalb des Betriebs • Anderes 	Fotos von Kommunikationsmaterialien vor Ort (Aufsteller, Hinweisschilder...), Homepage, digitale Gästemappe, Informationen auf Speisekarten, beim Buffet	
		Auszeichnungen	Der Betrieb beteiligt sich an Wettbewerben, bei denen nachhaltige Unternehmen ausgezeichnet werden, z.B. Sustainability Award der Messe Bozen.	Zertifikat/Bescheinigung	

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	1. Energie	Erfassung des Energieverbrauchs	Der Betrieb erfasst den jährlichen Energieverbrauch systematisch und analysiert diesen im Hinblick auf Verbesserungspotentiale.	Tabelle, Energieaufzeichnungen	✓
		Bezug von Ökostrom	Der Betrieb stellt auf 100% Ökostrom/grünen Strom um.	Stromrechnung oder Vertrag Ökostrom	✓
		Energieeffiziente Lösungen	Der Betrieb wählt stets die energieeffizienteste Lösung. Beispiele dafür sind: <ul style="list-style-type: none"> • Auszutauschende Elektrogeräte mit energiesparenden neuen Geräten ersetzen • Minibars aus den Gästezimmern entfernen und auf Anfrage bereitstellen • Anderes 	Belege von Neuanschaffungen, Information an den Gast (z. B. bez. Minibar)	✓
		Optimierung der Beleuchtung	Der Betrieb optimiert die Beleuchtung mittels eines durchdachten Beleuchtungskonzepts oder durch die Umsetzung einzelner Maßnahmen. Beispiele für einzelne Maßnahmen sind: <ul style="list-style-type: none"> • wo möglich die Verwendung von LED-Technologie (im gesamten Gebäude) • der Einsatz von Bewegungsmeldern im gesamten Innen- und Außenbereich • Verkürzung der Zeiten für die Außenbeleuchtung • die Integration von Dimmfunktionen • Anderes 	Beleuchtungskonzept, Belege, Rechnungen/Belege	✓
		Optimierung der Heiz- und Kühlsysteme	Der Betrieb optimiert die Heiz- und Kühlsysteme. Beispiele dafür sind: <ul style="list-style-type: none"> • Ventilatoren anstelle von Klimaanlage • Beschattungssysteme anstatt künstlicher Kühlung (z.B. Markise, Raffstore) • Green Wall • Hydraulischer Abgleich des Heiz- und Kühlsystems • Anderes 	Belege/Rechnungen, Fotos	✓
		Verbesserung der Gebäudeisolierung	Der Betrieb unternimmt eine energetische Komplettanierung oder eine der folgenden Teilmaßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Fenstertausch • Wärmedämmung • Dachisolierung • Bodenisolierung • Tausch der Außentüren • Anderes 	Belege/Rechnungen	✓
		Nutzung erneuerbarer Energie	Der Betrieb erhöht den Anteil an Energie aus ressourcenschonenden Quellen. Beispiele dafür sind: <ul style="list-style-type: none"> • Wärmepumpe • Photovoltaik • Solarthermie • Fernwärme • Holzpellet- oder Holzhackschnitzelanlagen • Biogas • Wasserkraft • Windkraft • Andere 	Rechnungen, Energieaufzeichnungen	✓

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	1. Energie	Kraft-Wärmekoppelung	Der Betrieb installiert eine neue Anlage zur kombinierten Wärme- und Stromerzeugung (KWK).	Rechnung/Belege	✓
		Energieberatung	Der Betrieb beauftragt einen Energieberater mit der Erfassung des Status Quo und darauf aufbauend mit der Definition von Maßnahmen.	Maßnahmenplan, Belege, Bericht	✓
		Wärmerückgewinnung der Kältekompressoren/ Kühlanlagen	Der Betrieb nutzt die Wärmerückgewinnung aus Prozessen oder Lüftungssystemen, um sie für Heizung oder Warmwasser wiederzuverwenden.	Belege, Rechnungen	✓
		Nutzung von Gebäudeautomation zur Steigerung der Energieeffizienz	Der Betrieb baut Systeme zur Gebäudeautomation ein oder erweitert diese auf das ganze Haus wo möglich, um die Energieeffizienz des Gebäudes zu verbessern. Beispiele dafür: <ul style="list-style-type: none"> • Raumthermostate • Lastmanagementsysteme • Automatische Stromunterbrechung ohne Zimmerkarte (Sensoren für offene Fenster und Türen) • Netzfreischalter • Anderes 	Rechnungen, technische Datenblätter	✓
		Energieeinsparung im Wellnessbereich	Der Betrieb setzt im Wellnessbereich energiesparende Maßnahmen um. Beispiele dafür sind: <ul style="list-style-type: none"> • Abdeckungen für Außenpools/Whirlpools • Verkürzung der Saunazeiten / Sauna auf Anfrage • Dünner Bademäntel für Wellnessbereich • Anderes 	Rechnungen/Belege, Informationen an den Gast	✓
		Substitution von technischen Gasen (F-Gase)	Der Betrieb ersetzt technische Gase (F-Gase) und Kühlmittel durch umweltverträglichere Alternativen. Beispiele dafür sind: Kohlendioxid, Kohlenwasserstoff, Ammoniak.	Belege/Rechnungen	✓
	2. Wasser	Erfassung des Wasserverbrauchs	Der Betrieb erfasst den jährlichen Wasserverbrauch systematisch und analysiert diesen im Hinblick auf Verbesserungspotentiale.	Datenblatt inkl. Auswertung	
		Maßnahmen um den Wasserverbrauch zu reduzieren	Der Betrieb unternimmt bauliche Maßnahmen, um den Wasserverbrauch im Gebäude zu reduzieren.	Rechnungen, Belege, Fotos, technische Datenblätter/Produktbeschreibung	
		Sensibilisierungsmaßnahmen der Gäste hinsichtlich Wassersparen	Der Betrieb sensibilisiert den Gast hinsichtlich wassersparender Maßnahmen und setzt mindestens zwei Maßnahmen um.	Fotos, Belege	

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	3. Einkauf	Nachhaltiger ökologischer Einkauf	Der Betrieb arbeitet (vermehrt) mit Lieferanten zusammen, welche über eine Nachhaltigkeitszertifizierung (EU Ökoverordnung bzw. Demeter, Bioland, EU Ecolabel, Blauer Engel) beziehungsweise einen anderen Qualitätsnachweis , z. B. Nachhaltigkeitsbericht, verfügen. Der Fleischeinkauf erfolgt aus artgerechter Tierhaltung.	Liste Lieferanten, Rechnungen/Belege, Bildmaterial	
		Regionaler/lokaler Einkauf	Der Betrieb erhöht den Anteil an lokalen/regionalen Lieferanten, Direktvermarktern, Dienstleistern, Handwerkern und Produzenten. Dabei wird speziell der Anteil der regional produzierten Lebensmittel erhöht und der Anteil der Übersee-Lebensmittel reduziert.	Rechnungen/Belege, Einkaufspyramide von Hogast/Gastropool, Liste Lieferanten	
		Steigerung der Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern	Der Betrieb verstärkt die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten/Direktvermarktern/Dienstleistern.	Bildmaterial, Infoschreiben	
		Einkauf aus fairem Handel	Der Betrieb erhöht den Anteil an Produkten aus fairem Handel.	Rechnungen/Belege, Kennzeichnungen	
		Verwendung von saisonalen Lebensmitteln	Der Betrieb erhöht den Anteil an saisonalen Lebensmitteln.	Rechnungen/Belege	
		Vegetarische/vegane Speisen	Der Betrieb baut das Angebot an vegetarischen und/oder veganen Speisen / Menüs aus.	Speisekarte, Menü, aktuelle Karte/neue Karte	✓
		Eigenproduktion von Lebensmitteln	Der Betrieb steigert die Eigenproduktion/Verarbeitung von Lebensmitteln.	Fotos, Rechnungen/Belege	

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	4. Reinigungsmittel	Reduktion von Reinigungsmitteln oder Umstieg auf ökologische Methoden	<p>Der Betrieb setzt eine der folgenden Maßnahmen um:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation automatischer Dosieranlagen für Wasch- und/oder Spülmaschinen oder anderer Systeme zur bedarfsgerechten Nutzung von Reinigungsmitteln • Der Betrieb stellt auf ökologische Reinigungsmittel (z. B. Ecolabel) um • Einführung ökologischer Reinigungsmethoden 	Rechnungen/Belege	
	5. Abfall	Allgemeine Abfallvermeidung	<p>Der Betrieb unternimmt mindestens zwei Maßnahmen, um den Abfall in den unterschiedlichen Betriebsbereichen zu reduzieren. Beispiele dafür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kompletter Verzicht auf abgepackte Monoportionen am Buffet • kompletter Verzicht auf Einwegartikel im Badezimmer/Spa Bereich • Angebot Leitungswasser im Krug - Vermeidung von Ankauf Glasflaschen • Angebot von auffüllbaren Trinkwasserflaschen bzw. Karaffen und Gläsern in den Zimmern • Plastikfreie Zimmerware • Einkauf von losen Waren bzw. in Großgebinden • Wahl von wiederverwendbarem oder recyclebarem Verpackungsmaterial • Verwendung von selbst produzierten Produkten • Wasch- und Putzmittel werden im Nachfüllbehälter eingekauft • Verzicht auf Einweg-Badeslipper bzw. nur auf Anfrage • Analyse des Papierverbrauchs und Setzen von Maßnahmen zur Reduktion • Anderes 	Rechnungen/Belege, Informationen an den Gast	✓
		Recycling, Wiederverwertung	<p>Nicht mehr gebrauchte Gegenstände werden zum Verkauf angeboten bzw. über Schenkungen oder Upcyclingaktionen im Wirtschaftskreislauf gehalten.</p>	Bildmaterial, Verkaufsbelege, Spendenbeleg	✓
		Vermeidung Lebensmittelverschwendung	<p>Der Betrieb setzt Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Beispiele dafür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutzung der App „To good to go“ (in Kombination mit einer anderen Maßnahme) • Optimierung/Reduzierung oder Abschaffung des Buffets • Der Betrieb stellt Behälter/Boxen zur Verfügung, um evtl. Essensreste mit nach Hause nehmen zu können. • Der Betrieb bietet aktiv kleinere Portionen mit der Möglichkeit eines Nachschlags an. • Der Betrieb schafft die Möglichkeit, dass sich Mitarbeiter/-innen zur ganzheitlichen Verwertung von Lebensmitteln informieren/weiterbilden können. Das Erlernte wird umgesetzt. • Anderes 	Belege/Rechnungen, Bildmaterial, Information an Gast, Speisekarte	✓
		Erfassung der Müllmengen	<p>Der Müll inkl. Lebensmittelabfälle wird systematisch erfasst, mit dem Ziel Abfällen vorzubeugen. Reduktionsziele werden definiert.</p>	Bildmaterial, Rechnungen, Müllaufzeichnung	✓

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	6. Biodiversität	Steigerung der Biodiversität im Betrieb	<p>Mindestens eine der folgenden Maßnahmen wird umgesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einrichtung einer Living Wall • Einrichtung einer Green Wall (Fassadenbegrünungen) • Verzicht auf Pestizide und Herbizide und Umstieg auf natürliche Pflanzenschutzmittel/Dünger • Dachbegrünungen • Zertifizierung "Natur im Garten" • Anlage von Streuobstwiesen (wenn möglich alte Obstsorten) • Patenschaft für Blumenwiese/Bienenweide • Anderes <p>oder</p> <p>Mindestens zwei der folgenden Maßnahmen werden umgesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlegen von Blumenwiesen • Förderung der Kleinstlebewesen z.B. durch eigene Bienenhaltung, Insektenhotels, usw. • standortangepasste Gestaltung der Grün- und Außenanlagen (die richtige Pflanze am richtigen Ort) • Anlegen von Hecken • Anlage von Trockenmauern • Anderes 	Rechnungen/Belege, Zertifizierung, Fotos, Rechnungen Saatgut	
		Nachhaltige Bauweise	<p>Der Betrieb setzt bei einem Neubau / einer Sanierung eine Gebäudezertifizierung um:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klima Hotel • Klimahaus Welcome • Klimahaus Nature • Anderes 	Zertifizierungsbeleg	✓
	7. Bau	Förderung der Barrierefreiheit	<p>Der Betrieb fördert die Barrierefreiheit im Betrieb oder lässt sich als "Südtirol für alle" zertifizieren.</p>	Zertifizierungsbeleg, Rechnungen	

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
B. Ökologie	8. Mobilität	Mitarbeitermobilität	<p>Der Betrieb informiert und sensibilisiert die Mitarbeiter/innen regelmäßig über die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel und schafft Anreize wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendlerbeiträge • Südtirol Pass Business • Carsharing-Angebote • Nutzung von E-Bikes oder E-Scootern • E-Ladestationen für Bikes und Autos • Sichere Fahrradabstellplätze • Betriebsfahrzeuge mit ökologischem Antrieb • Anderes 	Infomaterial für Mitarbeiter	✓
		Sensibilisierung der Gäste und Förderung der Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln	<p>Der Betrieb informiert den Gast über Möglichkeiten / Angebote der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln (alle Punkte müssen erfüllt sein):</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine emissionsarme Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln • Möglichkeit des Gepäcktransports • Auskunft zum Südtirol Transfer • Nutzung der öffentlichen Mobilität vor Ort (Südtirol Guest Pass) • Andere <p>Der Gast kann zusätzlich über Methoden zur Berechnung des CO₂ Fußabdruckes seiner An- und Abreise sowie über evtl. Kompensationsmöglichkeiten informiert werden.</p> <p>Der Betrieb schafft Anreize für die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. fördert längere Aufenthalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Long-stay Rabatte • Angebotswochen (z. B. Green Week) • Bei An- und Abreise wird ein Abholdienst von der nächstgelegenen Bahn- oder Busstation angeboten • Anderes 	Fotos, Rechnungen, Verweis auf Kommunikation auf Homepage, Social Media, Kommunikation bei Buchungsbestätigung, Infoschreiben	✓
		Förderung der Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel vor Ort durch den Gast	<p>Der Betrieb bietet einen der folgenden Anreize:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebot von Ladestationen für Autos und/oder Fahrräder bzw. Kommunikation der öffentlichen Ladestationen. • Es werden Leihräder und gesicherte Fahrradabstellplätze angeboten oder eine Kooperation mit einem Fahrradverleih eingegangen. • Der Betrieb stellt Carsharing-Angebote zur Verfügung. • Angebot von Skibussen/Skishuttles schaffen. • Anderes 	Rechnungen, Fotos, Informationen zu den diversen Angeboten, Kooperationsvereinbarungen	✓

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
C. Soziales	1. Mitarbeiter:innen	Teambuilding und Zusatzleistungen	Der Betrieb bietet zusätzliche Leistungen für Mitarbeiter:innen an, wie Abkommen mit Kitas oder Tagesmüttern für die Kleinkindbetreuung Der Betrieb fördert mindestens 1 Mal im Jahr die Zusammenarbeit (Teambuilding) im Team.	Vereinbarungen	
		Zertifizierung/ Auszeichnungen	Der Betrieb setzt eine Zertifizierung im Bereich des Mitarbeitermanagements um, wie z. B. Audit Familie und Beruf, ausgezeichnete Arbeitsplatz im Tourismus.	Zertifikat	
		Messung und Förderung der Mitarbeiter:innenzufriedenheit	Der Betrieb fördert den kontinuierlichen Austausch mit den Mitarbeiter/-innen und führt regelmäßig und systematisch Mitarbeitergespräche. Dabei wird auch die Nachhaltigkeit thematisiert. Die Mitarbeiter:innenzufriedenheit wird regelmäßig und systematisch gemessen und ausgewertet. Es werden entsprechende Maßnahmen/Ableitungen getroffen.	Protokolle MA-Gespräche	
		Gestaltung eines Mitarbeiter:innenhandbuches	Der Betrieb erstellt ein Mitarbeiter:innenhandbuch, welches alle relevanten Themen des Betriebes beinhaltet.	Handbuch	
		Angebot von Praktikumsplätzen und Lehrstellen	Der Betrieb beteiligt sich aktiv an Berufsinformationskampagnen und bietet Praktikumsplätze und/oder Lehrstellen.	Verträge	
		Integration Mitarbeiter:innen anderer Kulturen	Der Betrieb setzt Maßnahmen um, um Mitarbeiter:innen aus anderen Kulturen zu integrieren.	Mitarbeiterunterlagen, Rechnungen, Belege	

Maßnahmenkatalog für touristische Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, abgeleitet aus dem GSTC Hotel Kriterienkatalog

Vorausgeschickt: Maßnahmen in den Bereichen Einkauf und Mitarbeiter:innen sind für Betriebe bis zu 9 Mitarbeiter:innen nur bedingt relevant. Die Festlegung der Maßnahmen obliegt dem Betrieb in Zusammenarbeit mit dem Berater.

Bereich	Handlungsfeld	Kategorie	Maßnahme	Nachweis	Maßnahmen für CO ₂ -Reduktion
D. Kultur	1. Kultur und Brauchtum	Vermittlung der Kultur und Traditionen sowie der lokalen Gepflogenheiten Richtung Gast	<p>Der Betrieb bringt dem Gast die Kultur und Tradition des Gebietes näher. Folgende Elemente (alle) werden umgesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb richtet eine Bibliothek mit Literatur und Medien über Südtirol ein • Der Betrieb informiert den Gast über kulturelle Veranstaltungen und Sehenswürdigkeiten im Gebiet • Der Betrieb achtet auf traditionelle Dekoration/Elemente im Betrieb <p>Weitere zusätzliche Maßnahmen können umgesetzt werden. Beispiele dafür sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb stellt Verhaltensregeln zu kulturellen Artefakten und Sehenswürdigkeiten zur Verfügung • Der Betrieb stellt Verhaltensregeln im Natur- und Kulturraum zur Verfügung • Anderes 	Bildmaterial, Rechnung	
		Förderung des Erlebens von Kultur und Tradition	<p>Um das Erleben von Kultur und Tradition im Unternehmen für den Gast zu fördern, setzt der Betrieb mindestens zwei Maßnahmen um.</p>	Infoschreiben, Bildmaterial, Rechnungen	