

PLZ, Ort:

Nachhaltiger Gastgeber im Amberg-Sulzbacher Land Ihre Teilnahme: so funktioniert's!

Die Teilnahme am Projekt nachhaltiger Gastgeber ist unkompliziert. Von den 14 Kriterien müssen mindestens 7 Stück erfüllt sein. Kreuzen Sie bitte die erfüllten Punkte an und senden Sie das Formular mit ausgefülltem Adressfeld und Ihrer Unterschrift an uns zurück.

Mit Ihrer Teilnahme sichern Sie uns und Ihren Gästen die Einhaltung der gewählten Kriterien zu. Kontrollen zur Einhaltung der angegebenen Kriterien finden stichprobenartig statt. Es besteht eine Auskunftspflicht.



Nach dem Einsenden des Fragebogens erhalten Sie von uns eine Bestätigung, die Sie zur Nutzung des Logos auf Ihren Prospekten, Internetseiten etc. berechtigt, damit Sie fortan als nachhaltiger Gastgeber im Amberg-Sulzbacher Land beworben werden können.

Das Logo darf nicht missbräuchlich verwendet werden, die Nutzung ist sofort nach Widerruf der Nutzungserlaubnis zu unterlassen.

Kriterien Nachhaltiger Gastgeber im Amberg-Sulzbacher Land (bitte ankreuzen):	
Energiesparbeleuchtung Verwendung von energiesparenden Leuchtmitteln (z.B. LED), Einbau von Bewegungsmeldern oder Zeitschaltern in nicht häufig frequentierten Bereichen.	Maßnahmen zum Wassersparen Der Betrieb ergreift Maßnahmen zum Wassersparen durch den Einsatz von wassersparenden WCs, Wassersparhähnen und/oder Regenwasseraufbereitung. Handtücher werden nur bei Bedarf gewechselt.
Klasse A Haushaltsgeräte Keine Verwendung von Geräten, die eine schlechtere Energieeffizienzklasse als A haben. Die Geräte lassen sich zudem komplett ausschalten (kein Stand-By). Ökostrom Der Betrieb bezieht zu 100% Ökostrom. Regenerative Energiegewinnung Der Gastgeber erzeugt selbst mittels PV- oder Solaranlagen Energie z.B. zur Warmwasseraufbereitung oder zur Verwendung im eigenen Betrieb. Bei Hackschnitzel- und Pelletheizungen kommt das Holz ausnahmslos aus nachhaltiger und regionaler Forstwirtschaft. Nachhaltige Bauweise Das Gebäude ist auf eine energiesparende Art und Weise errichtet. Dies kann beispielsweise durch den Einbau von Energiesparfenstern oder den Einsatz von Wärmedämmung erfolgen. Verwendung bzw. Angebot regionaler Lebensmittel Hotels, Gasthöfe und Pensionen kochen mit überwiegend regionalen Lebensmitteln und bieten diese auch beim Frühstück an. In Ferienwohnungen wird den Gästen das Befüllen des Kühlschranks mit regionalen Produkten gegen Aufpreis angeboten. Alle Gastgeber bieten Ihren Gästen Informationen über regional erzeugte Produkte und Direktvermarkter in der Region an (z.B. Direktvermarkterbroschüre Amberg-Sulzbacher Land). Hinweis: Regional heißt nicht Bio!	Bewusste Müllvermeidung Verwendung von Mehrweggeschirr, kein Einsatz von Plastikbesteck, Pappbechern, Plastikstrohhalmen, Vermeidung von Verpackungsmüll beim Einkauf. Verwendung regionaler Baustoffe Verwendung von Holz aus der Region, Vermeidung von Tropenhölzern für Möbel und Einrichtung, Holz kommt ausnahmslos nur aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Im Innen- und Außenbereich verwendetes Gestein stammt ebenfalls aus der Region. Gestaltung der Außenflächen Im Außenbereich werden heimische und standortangepasste Pflanzenarten verwendet, ggf. werden Blühflächen für Insekten angelegt, die Versiegelung wird auf ein Minimum reduziert. Bahnabholung Gäste, die mit dem Zug anreisen, werden kostenlos vom nächsten Bahnhof abgeholt. Verleih von Rädern / Carsharing Der Betrieb bietet seinen Gästen Leihräder an oder beteiligt sich an Carsharing-Organisationen. Weitere Auszeichnungen Der Betrieb hat bereits andere Auszeichnungen und Prädikate zum Thema Ökologie, Natur und Nachhaltigkeit erhalten wie z.B. die Grüne Hausnummer, Fledermausfreundliches Quartier, Bitte Nennung:
Es gibt gute ökologische Reinigungsmittel, mit denen man beim Hausputz im Einklang mit der Umwelt steht. Der Betrieb verwendet keine chemischen Reinigungsmittel, die das Grundwasser und die Gesundheit der Menschen gefährden.	
Teilnehmer (bitte ausfüllen):	
Betriebsname:	Telefonnummer:
Vorname, Name:	E-Mail-Adresse:
Straße, Hausnr.:	Internetseite:

Unterschrift: