

**Kriterien für Naturpark-Partnerbetriebe  
aus Beherbergung und Gastronomie in NÖ**

Stand: Februar 2024

Betrieb: \_\_\_\_\_

Qualitätsgspräch mit: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

**Partnerbetriebe müssen 100% der Basiskriterien  
+ mindestens 2 frei gewählte Soll-Kriterien erfüllen**

#	Bereich	Anwärter	Partnerbetrieb Gastronomie Soll- /Basis - Kriterium	Partnerbetrieb Beherbergung Soll-/Basis- Kriterium	zugeordnete SDGs
<b>A</b>	<b>Technische Voraussetzungen - "Wir befinden uns im Naturpark"</b>				
<b>A1</b>	Der Betrieb befindet sich in einer Naturpark-Gemeinde	B	B	B	<b>SDG 15</b>
<b>A2</b>	Die wichtigsten Daten zum Betrieb (Siehe Datenerfassungsblatt) sind aktuell und stehen dem Naturpark zur Verfügung.	B	B	B	
<b>B</b>	<b>Ausrichtung des Betriebs - "Wir teilen die Werte des Naturparks"</b>				
<b>B1</b>	<b>Nachhaltigkeit &amp; Regionalität</b>				<b>SDG 1-17</b>
	Reflexion des eigenen Betriebs in den Bereichen Ökonomie - Ökologie - Soziales sowie der Bedeutung von Regionalität - Was tun wir bereits? Was können wir noch anstreben?	B	B	B	
	Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit mit dem Naturpark.	S	S	S	
<b>B2</b>	<b>Identifikation mit dem Naturpark</b>				<b>SDG 12, 17</b>
	Betriebsführer*innen und Mitarbeiter*innen sind über die Arbeit des Naturparks informiert und unterstützen das Leitbild der Naturparke	B	B	B	
	Motivation für die Teilnahme an "Naturpark-Partner" ist auf der Website des Betriebs veröffentlicht.	~	B	B	
	Auf der Betriebs-Website befindet sich das Logo für Naturpark-Partner sowie eine Verlinkung zur Naturpark-Website.	~	B	B	
	Partnerbetriebs-Plakette ist am Haupteingang angebracht.	~	B	B	

#	Bereich	Anwärter	Gastronomie	Beherbergung	zugeordnete SDGs
<b>C</b>	<b>Inhaltliche Kriterien - "Wir tun was, um die Naturparkidee zu unterstützen!"</b>				
<b>C1</b>	<b>Lebensmittel - regional &amp; saisonal (Säule REGIONALENTWICKLUNG)</b>				<b>SDG 2, 12, 15, 17</b>
	Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von regionalen <sup>1</sup> Landwirt*innen oder einer regionalen <sup>1</sup> Direktvermarktungskoooperation.	S	B	B	
	Direkte mündliche und schriftliche Hinweise auf regionale, saisonale Lebensmittel im Gastronomieangebot (auf Speisekarten/ Tageskarten / am Buffet)	S	B	B	
	Kennzeichnung der Naturpark-Spezialitäten im Menü und Hinweise auf Naturpark-Produzenten sofern im Naturpark vorhanden	S	B	B	
	In der Speisekarte bzw. Getränkekarte müssen zu jeder Tageszeit mindestens zwei regionale <sup>1</sup> , landwirtschaftliche Erzeugnisse angeboten werden.	S	B	S	
	Bei Obst und Gemüse wird auf saisonale Verfügbarkeit geachtet.	S	B	S	
	Herkunftshinweise für alle wesentlichen <sup>2</sup> Zutaten in der Speisekarte / im Menüplan	S	S	S	
<b>C2</b>	<b>Biodiversität - Förderung am Betrieb (Säule SCHUTZ)</b>				<b>SDG 13,15</b>
	Besichtigung des Betriebsareals gemeinsam mit Naturparkmitarbeiter*in bzw. Expert*in (z.B.: Gastgarten, Parkplatz, Blumenkästen...) und Dokumentation, was bereits für die Biodiversität dienlich ist und was noch umgesetzt werden kann.	B	B	B	
	Teilnahme an einer Veranstaltung zum naturnahen Gärtnern oder Biodiversitätsförderung am Betrieb	S	S	S	
	Der Betrieb fördert durch gezielte Maßnahmen die Artenvielfalt direkt am Betrieb (Blumenwiese, Insektenhotel, Totholz, etc.)	S	B	B	
<b>C3</b>	<b>Naturerlebnis (Säule BILDUNG &amp; ERHOLUNG)</b>				<b>SDG 4, 12, 13, 15</b>
	Der Betrieb empfiehlt die Naturvermittlungsangebote des Naturparks aktiv (Aktuelle Veranstaltungen an der Rezeption, Erlebnisprogramm im Zimmer)	S	B	B	
	Der Betrieb kommuniziert das Angebot an Wanderwegen und landschaftlichen Besonderheiten im Naturpark	S	B	B	
	Der Betrieb empfiehlt lokale Freizeitaktivitäten, regionales Handwerk und das Kulturangebot aktiv mit zur Stärkung der regionalen Kreisläufe	S	S	S	
	Es gibt um den Betrieb ein besonderes Ruheangebot in der Natur, z. B. Bankerl am Bach, Hängematte unter großem Baum, Liegestuhl, Hangesessel ...	S	S	S	
	Bücherecke mit mind. 10 aktuellen Büchern bzw. Zeitschriften mit Naturparkbezug (z.B.: Naturbestimmungsbucher, Naturvermittlung, Biodiversität, Naturparke, Naturschutz, Geologie, Region...)	S	S	S	
<b>C4</b>	<b>Klima, Energie &amp; Mobilität</b>				<b>SDG 7, 9, 13, 17</b>
	Gäste werden mündlich und schriftlich (auch auf der Website) zur klimaschonenden Anreise informiert	B	B	B	
	Teilnahme an einer Energieberatung zum Eruiieren von Verbesserungsmöglichkeiten	S	S	S	
	Der Betrieb setzt Maßnahmen zur Energieeffizienz um.	S	S	S	

#	Bereich	Anwärter	Gastronomie	Beherbergung	zugeordnete SDGs
<b>D</b>	<b>Kommunikation, Vernetzung und Fortbildung - "Wir sind Naturpark und erzählen es weiter"</b>				
<b>D1</b>	<b>Sensibilisierung der Gäste für Nachhaltigkeit &amp; Regionalität</b>				<b>SDG 4, 8, 12, 13, 15, 17</b>
	Gäste werden in <b>schriftlicher</b> Form (Website, Rezeption, Zimmermappe, Speisekarte...) insbesondere über die folgenden Aspekte informiert: *Regionale und saisonale Lebensmittel *Besondere Kulturlandschaft und Biodiversität in der Region *Stärkung regionaler Kreisläufe *Naturparkangebote *Klimaschonende Anreise	S	B	B	
	Gäste werden in <b>mündlicher</b> Form, insbesondere beim Empfang (Rezeption, Restaurant...) insbesondere über die folgenden Aspekte informiert: *Regionale und saisonale Lebensmittel *Besondere Kulturlandschaft und Biodiversität in der Region *Stärkung regionaler Kreisläufe *Naturparkangebote *Klimaschonende Anreise	S	B	B	
<b>D2</b>	<b>Laufende Sichtbarkeit der Kooperation für Mitarbeiter*innen und Gäste</b>				<b>SDG 12, 15, 17</b>
	Die Kooperation mit dem Naturpark wird durch Auflage von aktuellen Prospekten, Imageplakaten usw. sichtbar	~	B	B	
	Der Betrieb legt selbstständig Naturpark-Infomaterial auf und bestellt bei Bedarf nach.	B	B	B	
	Der Betrieb präsentiert sich auf Social Media als Naturpark-Partnerbetrieb und markiert den Naturpark bei relevanten Postings	~	B	B	
	Die Kriterien für Naturpark-Partnerbetriebe sowie bereits umgesetzte Maßnahmen werden auf der Betriebs-Website präsentiert.	~	B	B	
<b>D3</b>	<b>Laufende Vernetzung &amp; Fortbildung</b>				<b>SDG 4, 8, 13, 15, 17</b>
	Der Betrieb nennt dem Naturpark eine Ansprechperson im Betrieb. Diese nimmt jährlich mindestens an einem Vernetzungs-/ Fortbildungsformat der Naturparke Niederösterreich für Gastronomie- und Beherbergung teil und gibt wichtige Informationen an Mitarbeiter*innen weiter.	S	B	B	
	Alle drei Jahre findet ein "Qualitätsgespräch" zur Evaluierung der gesetzten Maßnahmen und zur Weiterführung der Kooperation statt.	~	B	B	
		<b>7 Basis- Kriterien 19 Soll-Kriterien</b>	<b>25 Basis- Kriterien 8 Soll- Kriterien</b>	<b>23 Basis- Kriterien 10 Soll- Kriterien</b>	

## Definitionen

1) "**regional**" - Das bedeutet so regional/lokal, wie im jeweiligen Naturpark möglich:

- a) Naturpark-Spezialitäten von Naturparkproduzent\*innen aus dem Naturpark
- b) Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus einer Naturparkgemeinde
- c) Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus einem Umkreis, der mit dem Naturpark vereinbart wird (z.B. im Radius von 50km rund um den Betrieb)

2) "**Wesentliche Zutaten**" betrifft insbesondere alle tierische Zutaten, sowie weitere Zutaten, die zu einem wesentlichen Anteil in der Speise/dem Getränk vorkommen.

Ziel ist dem Gast transparent zu kommunizieren, aus welchem Herkunftsland die wesentlichen Zutaten der Speisen und Getränke kommen.

Beispiel: Rindsgulasch mit Fleisch aus [LAND bzw. REGION], Kaiserschmarren mit Eiern aus [LAND bzw. REGION], Apfelsaft mit Äpfeln aus [LAND bzw. REGION]

Quellen: Tourismus+SDGs: <https://www.bmaw.gv.at/Themen/Tourismus/tourismus-sdg.html#SDG>