

| |
|---|
| Pflegeeinrichtung: |
| Projektbetreuer*in/Auditor*in: |
| Datum der Begehung: |

Begehung

Teil 1: Projektverantwortliche Person/Projektansprechpartner*in

| | | | | |
|-------------|-----------------|------------------|-----------------------------------|---|
| 1.1. | Fuhrpark | | | |
| | | Anzahl Fahrzeuge | Gefahrene Kilometer im Jahr _____ | Treibstoffverbrauch im Jahr _____ (in Liter, kWh?) |
| | Benzin | | | |
| | Diesel | | | |
| | Strom | | | |
| | Erdgas | | | |
| | Biodiesel | | | |
| | Bioethanol | | | |
| | Pflanzenöl | | | |
| | Wasserstoff | | | |
| | | | | |
| | Summe | | | |

Teil 2: Haustechnik

2.1. Umweltfreundliche Gebäude

a) Liegen separate Heizkreisläufe vor?

Ja Nein

Falls ja, für welche Bereiche? Bitte beschreiben bzw. zeichnen:

b) Wie erfolgt die Regelung der einzelnen Heizgruppen?

Manuell

Programm, nicht von der Haustechnik zu beeinflussen

Programm, von der Haustechnik einstellbar

Standardregler

digitale Regelung (DDC)

Bedienung durch Haustechnik möglich

Zeitprogramme

Parameter (Vorlauftemperatur, Heizkurve)

Bedienung nur durch Service der Regelungsfirma möglich

c) Wie ist der Zustand / die Art der Thermostatventile

überwiegend Erstausrüstung

modernisiert

digital

d) Welche Temperaturen werden als akzeptabel betrachtet?

Bewohnerräume: °C

Gemeinschaftsräume: °C

Verkehrsflächen (Flure): °C

| | |
|--------------------|--|
| | <p>Nachtabenkung der Heizungsanlage: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> |
| <p>2.2.</p> | <p>Gebäudeinstandhaltung inkl. Haustechnik</p> <p>a) Gibt es einen Instandhaltungs-/Budgetplan? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>b) Welche Wartungen werden von der Haustechnik durchgeführt? </p> <p>c) Welche Instandhaltungen werden von der Haustechnik durchgeführt? </p> |
| <p>2.3.</p> | <p>Wasseraufbereitung / Wassersparmaßnahmen</p> <p>Welche Maßnahmen werden durchgeführt?</p> <p><input type="checkbox"/> Wassersparende Armaturen/Perlatoren <input type="checkbox"/> Zisternen/Regenwasserauffangbecken <input type="checkbox"/> Außenwasserzähler vorhanden <input type="checkbox"/> Weitere:</p> |
| <p>2.4.</p> | <p>Warmwasserverbrauch</p> <p>Gibt es Warmwasserzähler? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, wie hoch ist der monatliche Warmwasserverbrauch (in m³):</p> |

Teil 3: Hauswirtschaft

3.1. Abfallmengen

| Abfallentsorgung | Anzahl | Presscont. | Container | Volumen | Behälter | Volumen | überladen | Säcke | Anzahl |
|--------------------------|-----------------|------------|-----------|---------|----------|---------|-----------|-------|--------|
| | Restmüll | 1 | | | | | | | |
| Restmüll | 2 | | | | | | | | |
| Restmüll | 3 | | | | | | | | |
| Restmüll | 4 | | | | | | | | |
| Restmüll | 5 | | | | | | | | |
| Restmüll | 6 | | | | | | | | |
| Restmüll | 7 | | | | | | | | |
| Restmüll | 8 | | | | | | | | |
| Inkontinenzabfall | 1 | | | | | | | | |
| Inkontinenzabfall | 2 | | | | | | | | |
| Inkontinenzabfall | 3 | | | | | | | | |
| Inkontinenzabfall | 4 | | | | | | | | |
| Gelber Abfall | 1 | | | | | | | | |
| Gelber Abfall | 2 | | | | | | | | |
| Gelber Abfall | 3 | | | | | | | | |
| Gelber Abfall | 4 | | | | | | | | |
| Papier/Pappe | 1 | | | | | | | | |
| Papier/Pappe | 2 | | | | | | | | |
| Papier/Pappe | 3 | | | | | | | | |
| Papier/Pappe | 4 | | | | | | | | |
| Glas weiß | | | | | | | | | |
| Glas grün | | | | | | | | | |
| Glas braun | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|-------------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|---|--|--------------|---|--|--|--|--|--|--|
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Kompost</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>Kompost</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kompost</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> </table> | Kompost | 1 | | Kompost | 2 | | Kompost | 3 | | | | | | | | | |
| Kompost | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kompost | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kompost | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Speiseabfall</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>Speiseabfall</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Speiseabfall</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Speiseabfall</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> </tr> </table> | Speiseabfall | 1 | | Speiseabfall | 2 | | Speiseabfall | 3 | | Speiseabfall | 4 | | | | | | |
| Speiseabfall | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Speiseabfall | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Speiseabfall | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Speiseabfall | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <input type="checkbox"/> Fotos gemacht Notizen: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2. | Abfallmanagement | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Welche Maßnahmen werden durchgeführt? <input type="checkbox"/> Abfälle werden fachgerecht getrennt. <input type="checkbox"/> Es gibt Hinweise zur richtigen Abfalltrennung. <input type="checkbox"/> Es gibt ein Farbleitsystem zur Abfalltrennung. <input type="checkbox"/> Weitere: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3. | Möbel von Verstorbenen | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Wie wird mit Möbeln und Gegenständen von Verstorbenen umgegangen? <input type="checkbox"/> Recycling, d.h. <input type="checkbox"/> Spende, an wen? <input type="checkbox"/> Secondhand-Anbieter, an wen? <input type="checkbox"/> Weitere: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.4. | Wäschereibetrieb (auch abfragen, wenn die Wäsche extern gewaschen wird) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Art | Hersteller / Typ | Füllmenge (kg) | Nutzungsdauer h/Tag | Leistung (kW) | WW-Anschluss | Strom oder Gas | | | | | | | | | | | |
| | Waschmaschine 1 | | | | | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--------------------------|--|
| Waschmaschine 2 | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| Waschmaschine 3 | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| Waschmaschine 4 | | | | | | |
| Waschmaschine 5 | | | | | | |
| Trockner 1 | | | | | | |
| Trockner 2 | | | | | | |
| Trockner 3 | | | | | | |
| Trockner 4 | | | | | | |
| Trockner 5 | | | | | | |
| | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | | <input type="checkbox"/> | |

a) Ist die Kapazität der Waschmaschinen zur Kapazität der Trockner stimmig?

- Ja, ähnliche Füllmenge Nein

b) Wie wird gewaschen?

- Sortierung nach Waschtemperatur
 Möglichst geringe Waschtemperatur

Waschmaschinen Füllung ist

- Voll Meistens voll Wird überprüft / gewogen

Nachfüllung des Waschmittels und anderer Produkte geschieht

- Manuell Empfohlene Menge mit Dosierhilfe Automatisch

c) Wie wird getrocknet?

Trocknerfüllung ist

- Voll Meistens voll Wird überprüft / gewogen

d) Wie wird beleuchtet?

Beleuchtung in der Wäscherei ist

- Immer an

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p> <input type="checkbox"/> Abhängig vom Tageslicht <input type="checkbox"/> manuell an, wenn jemand in der Wäscherei ist <input type="checkbox"/> automatisch an, wenn jemand in der Wäscherei ist (Bewegungsmelder) </p> <p>Wird die Beleuchtung bei Verlassen der Wäscherei ausgeschaltet?</p> <p> <input type="checkbox"/> Immer <input type="checkbox"/> Meistens </p> <p>e) Werden weitere Maßnahmen zur Ressourcenschonung ergriffen?</p> <p> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein </p> <p>Falls ja, welche?</p> |
| <p>3.5. Textilien</p> | <p>Wird bei der Anschaffung von Textilien auf Nachhaltigkeitsaspekte geachtet?</p> <p> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein </p> <p>Falls ja, auf welche?</p> |
| <p>3.6. Lieferanten</p> | <p>Wird bei der Auswahl der Lieferanten auf Nachhaltigkeitsaspekte geachtet?</p> <p> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein </p> <p>Falls ja, auf welche?</p> |

Teil 4: Produktionsküche

| | |
|--------------------|--|
| <p>4.1.</p> | <p>Abfallvermeidung</p> <p>Wird gezielt auf Abfallvermeidung geachtet?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn ja, durch welche Maßnahmen?</p> <p><input type="checkbox"/> Nutzung von Mehrwegsystemen</p> <p><input type="checkbox"/> Pfandkistensysteme</p> <p><input type="checkbox"/> Sparsame Verwendung von Verpackungsmaterial</p> <p><input type="checkbox"/> Weitere:</p> <p><input type="checkbox"/> Weitere:</p> <p><input type="checkbox"/> Weitere:</p> |
| <p>4.2.</p> | <p>Einzelverpackungen und Einwegartikel im Verpflegungsbereich</p> <p>Werden Einzelverpackungen (z.B. für Marmelade) oder Einwegartikel (z.B. Platzsets) eingesetzt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, welche?</p> <p>Falls Einzelverpackungen eingesetzt werden, werden die Bewohner*innen gefragt, ob sie diese auch einzeln nutzen können? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> |
| <p>4.3.</p> | <p>Lebensmittel: Anteil Bio und Anteil Saisonal Regional</p> <p>a) Wie hoch ist der Bioanteil am monatlichen Wareneinsatz (monetär)?%</p> <p>b) Wie hoch ist der Anteil an saisonalen regionalen Lebensmitteln am monatlichen Wareneinsatz (monetär)?%</p> |
| <p>4.4.</p> | <p>Zufriedenheit der Verpflegungsteilnehmer*innen</p> <p>Werden die Wünsche und die Zufriedenheit der Verpflegungsteilnehmer*innen ermittelt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, wie und wie oft?</p> |
| <p>4.5.</p> | <p>Kommunikations- und Aktionsmaßnahmen</p> <p>Werden Kommunikations- und Aktionsmaßnahmen (wie z.B. Veggieday) durchgeführt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <p>Falls ja, welche und wie oft?</p> <p>Werden kulinarische Sonderaktionen (wie z.B. Ostpreußische Woche oder Wunschessen für Geburtstagskinder) durchgeführt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, welche und wie oft?</p> |
| <p>4.6. Küchenbetrieb</p> | <p>a) Wie wird das Essen warm gehalten?</p> <p><input type="checkbox"/> Essen wird in elektrisch beheizten Wärmewagen warm gehalten. Falls ja, wann werden die Wärmewagen angeschaltet?</p> <p><input type="checkbox"/> Essen wird in isolierten Behältern ohne Energieverbrauch warm gehalten.</p> <p><input type="checkbox"/> Essen wird serviert sobald es fertig gekocht ist (Cook & Serve).</p> <p>b) Wie wird gekühlt?</p> <p>Kühlzellen</p> <p><input type="checkbox"/> Die vorgeschriebenen Kühltemperaturen für Nahrungsmittel sind bekannt.</p> <p><input type="checkbox"/> Es gibt verschiedene Kühlzellen und passende Temperaturen je nach Art der Nahrungsmittel.</p> <p>Die Zellen sind ...</p> <p><input type="checkbox"/> voll ausgelastet</p> <p><input type="checkbox"/> meistens halb leer</p> <p><input type="checkbox"/> Sichtprüfung der Kühlzellen durch Auditor*in ist erfolgt</p> <p>Temperaturen der Kühlzellen und Gefrierzellen wird überprüft</p> <p><input type="checkbox"/> Mehrmals täglich <input type="checkbox"/> Täglich <input type="checkbox"/> Andere:</p> <p>Wie oft werden die Tiefkühlzellen auf Eis überprüft?</p> <p><input type="checkbox"/> Monatlich <input type="checkbox"/> Alle 3-6 Monate <input type="checkbox"/> Einmal im Jahr</p> <p><input type="checkbox"/> Nur wenn Eis entfernt werden muss</p> <p>Beleuchtung in der Kühlzelle</p> <p><input type="checkbox"/> Manuell <input type="checkbox"/> Automatisch (Bewegungsmelder)</p> <p>c) Wie wird das Geschirr gewaschen?</p> <p>Wasser zum Vorspülen ist</p> <p><input type="checkbox"/> Kalt <input type="checkbox"/> Warm</p> |

Spülmaschinen werden betrieben

- Immer voll Meistens voll

Warmwasser ist

- Heiß (>50°C) Warm (30-50°C)

Wann wird die Geschirrspülmaschine eingeschaltet und wie voll ist sie da?

.....

d) Wie wird beleuchtet?

Beleuchtung in der Küche ist

- Immer an
 Abhängig vom Tageslicht
 an, wenn jemand in der Küche ist

Wird die Beleuchtung bei Verlassen der Küche ausgeschaltet?

- Immer Meistens

f) Werden weitere Maßnahmen zur Ressourcenschonung ergriffen?

- Ja Nein

Falls ja, welche?

Teil 5: Unterhaltsreinigung

| | |
|-------------|---|
| 5.1. | <p>Reinigungstechniken</p> <p>a) Werden bei Reinigungsmitteln Mehrwegsysteme genutzt (z.B. auffüllbare Flaschen/Behältnisse)? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Teilweise Wenn ja oder teilweise, welche?</p> <p>b) Werden Dosiersysteme für Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Teilweise</p> <p>c) Sind sichtbare und zugängliche Dosierungs-Anweisungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel angebracht, die per Hand dosiert werden? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Teilweise</p> <p>d) Wie werden die Böden gereinigt? <input type="checkbox"/> Hochdruckreinigung <input type="checkbox"/> Trockenreinigung <input type="checkbox"/> Nassreinigung <input type="checkbox"/> Mit einer Maschine (inkl. Staubsauger) <input type="checkbox"/> manuell</p> |
| 5.2. | <p>Hygienepapiere/Handtuchpapier</p> <p>Nutzen Sie in der Küche oder im Sanitärbereich ökologische Reinigungspapiere (z.B. aus recyceltem Papier)? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Falls ja, wofür und welches Öko-Label?</p> |
| 5.3. | <p>Reinigungsbetrieb</p> <p>a) Wasser bei der Reinigung ist <input type="checkbox"/> kalt <input type="checkbox"/> warm</p> <p>b) Werden Maßnahmen zur Ressourcenschonung ergriffen? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Falls ja, welche?</p> |

Teil 6: Pflege

6.1. Pflegebetrieb

a) Wird warmes Wasser bei der Körperpflege genutzt

- so kurz wie möglich genutzt oder
 während der gesamten Körperpflegeprozesses laufen gelassen

Erklärung:

b) Wie werden elektrische Geräte zur Unterhaltung (Fernseher, Musikanlage, etc.) in den Gemeinschaftsräumen betrieben?

- Werden abgeschaltet, wenn nicht in Gebrauch
 Bleiben im Stand-by-Betrieb, wenn nicht in Gebrauch
 Sind an, sogar, wenn sie nicht gebraucht werden

c) Wie werden elektrische Geräte zur Unterhaltung (Fernseher, Musikanlage, etc.) in den Bewohnerzimmern betrieben?

- Werden abgeschaltet, wenn nicht in Gebrauch
 Bleiben im Stand-by-Betrieb, wenn nicht in Gebrauch
 Sind an, sogar, wenn sie nicht gebraucht werden

d) Wie wird gelüftet?

Fenster in den Bewohnerzimmern sind zum Lüften offen

- Stoßlüftung Fenster sind gekippt
 Etwa 15 Minuten Etwa eine Stunde Länger als zwei Stunden
 Abhängig von der Außentemperatur

Während des Lüftens wird die Heizung ausgeschaltet

- Immer Gelegentlich Selten oder nie

Während des Lüftens sind die Türen offen?

- Immer Gelegentlich Selten oder nie

e) Wie wird beleuchtet?

Beleuchtung in den Bewohnerzimmern ist

- Immer an
 Abhängig vom Tageslicht
 an, wenn jemand im Raum ist

Wird die Beleuchtung bei Verlassen eines Raumes ausgeschaltet?

| | |
|--|--|
| | <p><input type="checkbox"/> Immer <input type="checkbox"/> Meistens <input type="checkbox"/> Gelegentlich <input type="checkbox"/> Fast nie</p> <p>f) Werden weitere Maßnahmen zur Ressourcenschonung ergriffen?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, welche?</p> |
|--|--|

Teil 7: Verwaltung

| | |
|-------------|--|
| 7.1. | <p>Abfallvermeidung</p> <p>Durch welche Maßnahmen wird Abfall vermieden?</p> <p><input type="checkbox"/> Einsatz von Nachfülltonern und/oder -tinten für Drucker</p> <p><input type="checkbox"/> Maßnahmen zur Papierreduktion:</p> <p><input type="checkbox"/> Weitere:</p> |
| 7.2. | <p>Bürobetrieb</p> <p>a) Wie werden elektrische Geräte im Büro (Computer, Drucker, etc.) betrieben?</p> <p><input type="checkbox"/> Werden bei Verlassen des Büros, oder wenn sie nicht in Gebrauch sind, ausgeschaltet.</p> <p><input type="checkbox"/> Bleiben bei Verlassen des Büros, oder wenn sie nicht in Gebrauch sind, im Stand-by-Modus.</p> <p><input type="checkbox"/> Sind angeschaltet, auch wenn sie nicht gebraucht werden.</p> <p>b) Wie wird gelüftet?</p> <p>Fenster im Büro sind zum Lüften offen</p> <p><input type="checkbox"/> Stoßlüftung <input type="checkbox"/> Fenster sind gekippt</p> <p><input type="checkbox"/> Etwa 15 Minuten <input type="checkbox"/> Etwa eine Stunde <input type="checkbox"/> Länger als zwei Stunden</p> <p><input type="checkbox"/> Abhängig von der Außentemperatur</p> <p>Während des Lüftens wird die Heizung ausgeschaltet</p> <p><input type="checkbox"/> Immer <input type="checkbox"/> Gelegentlich <input type="checkbox"/> Selten oder nie</p> <p>Während des Lüftens sind die Türen offen</p> <p><input type="checkbox"/> Immer <input type="checkbox"/> Gelegentlich <input type="checkbox"/> Selten oder nie</p> <p>c) Wie wird beleuchtet?</p> <p>Beleuchtung im Büro ist</p> <p><input type="checkbox"/> Immer an</p> <p><input type="checkbox"/> Abhängig vom Tageslicht</p> <p><input type="checkbox"/> an, wenn jemand im Raum ist</p> <p>Wird die Beleuchtung bei Verlassen des Büros ausgeschaltet?</p> <p><input type="checkbox"/> Immer <input type="checkbox"/> Meistens</p> <p>d) Werden weitere Maßnahmen zur Ressourcenschonung ergriffen?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, welche?</p> |

Teil 8: Einrichtungsleitung

| | |
|--------------------|--|
| <p>8.1.</p> | <p>Umweltfreundliche Gebäude</p> <p>a) Werden biologische Materialien und Farben bei Renovierungen/ Sanierungen eingesetzt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Teilweise, d.h. bei</p> <p>b) Wird bei der Beschaffung auf energiesparende elektrische Geräte geachtet (Büroausstattung, Küchenausstattung, etc.)</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Teilweise</p> <p>Falls ja oder teilweise, welche?</p> |
| <p>8.2.</p> | <p>Gebäudeinstandhaltung inkl. Haustechnik</p> <p>a) Gibt es einen Instandhaltungsplan?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, wird dieser eingehalten?</p> |
| <p>8.3.</p> | <p>Weiterbildung/Qualifizierung der Mitarbeitenden im Bereich Nachhaltigkeit (hausintern)</p> <p>a) Werden angeboten / durchgeführt zu folgenden Themenschwerpunkten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Energiesparen im Alltag <input type="checkbox"/> Ökologische Hauswirtschaft <input type="checkbox"/> Einsatz saisonaler, regionaler Produkte <input type="checkbox"/> Einsatz von Reinigungsmitteln, Dosierung und Technik <input type="checkbox"/> nachhaltige Produkte z.B. bei der Wundversorgung <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <p>b) Wie hoch sind die Ausgaben für oben genannte Weiterbildungen pro Vollzeitäquivalente und im Jahr?</p> <p>..... Euro/(Vollzeitäquivalente und Jahr)</p> <p>c) Wie hoch ist der Anteil der Beschäftigten, die oben genannte Weiterbildungen jährlich besuchen?</p> <p>..... %</p> |
| <p>8.4.</p> | <p>Allgemeines</p> <p>a) Wurden bereits KomBiNa-projektverantwortliche Personen benannt?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Falls ja, wer?</p> |

b) Qualitätsmanagement

Ist Ihre Einrichtung nach einem Qualitätsmanagementsystem zertifiziert?

Ja Nein

Falls ja, welches?

Gibt es in Ihrer Einrichtung eine beauftragte Person und/ oder Arbeitsgruppe, die für Qualität zuständig ist?

Ja Nein

Falls ja, wer?

Haben Sie Qualitätsziele definiert, die einen Bezug zu Nachhaltigkeit haben?

Ja Nein

Falls ja, welche?

c) Informationsverhalten

Informieren Sie sich über den neuesten Stand zu Nachhaltigkeitsthemen?

Ja Nein

Falls ja, wie und wie oft?

Tauschen Sie sich mit anderen Einrichtungen über Nachhaltigkeitsthemen aus?

Ja Nein

Falls ja, wie und wie oft?

Nehmen Sie Energieberatungen oder Ähnliches in Anspruch?

Ja Nein

Falls ja, zu welchen Themen?

d) Investitionsbereitschaft

Sind Sie bereit in Maßnahmen zur Nachhaltigkeit zu investieren?

Ja Nein

Falls ja, in welcher Form und in welcher Höhe?

e) Engagement

Sind Sie Mitglied einer nachhaltigen Initiative?

Ja Nein

Falls ja, in welcher?

Teil 9: Projektbetreuer/Auditor

9.1. Hitzeschutz / Klimafolgenanpassung

Welche Maßnahmen wurden bereits durchgeführt?

Ausrichtung des Daches

- Süd/Nord Ost/West

Sonnenschutz

- außenliegend innenliegend nicht vorhanden

Sanierungsbedürftige Bauteile, z.B. Dämmung

Außenwände:

Dach:

Kellerdecke:

Fenster: 1-fach verglast 2-fach verglast 3-fach verglast

Bepflanzung außen

- Keine
 Garten Gießwasserbedarf
 Niedrige Bäume (werfen keinen Schatten auf das Gebäude)
 Hohe Bäume (verschatten einen Teil des Gebäudes)

Weitere Maßnahmen:

9.2. Checkliste

Unabhängig von den Antworten der befragten Personen, wird folgendes während der Begehung durch die Projektbetreuung überprüft:

Allgemein:

- Fotodokumentation aller Besonderheiten oder Auffälligkeiten
 Sind die Fenster gekippt oder wird stoßgelüftet?
 Laufen elektrische Geräte in nicht genutzten Bereichen?
 Ist die Beleuchtung in nicht genutzten Bereichen eingeschaltet?

Haustechnik:

- gefühlte Temperatur im Heizungsanlagenraum:
 25 °C über 30 °C über 40 °C
 Gibt es eine Warmwasserzirkulation?
 Sichtung Regelung Heizungsanlage:
 Welche Temperaturen sind eingestellt?
 Ist eine Nachtabsenkung eingestellt?

- Heizbetrieb im Sommer ausgeschaltet?
- Sichtung Thermostatventile und Heizkörper
 - älter als 10 Jahre jünger als 10 Jahre
- Einstellung Thermostatventile Eingangsbereich / Flure
 - auf Stufe 5 auf Stufe 3 auf Stufe 0
- Einstellung Thermostatventile in einem Zimmer
 - auf Stufe 5 auf Stufe 3 auf Stufe 0
- Gibt es tropfende Wasserhähne oder laufende Toiletten? Wo und wie viele?

.....

- Vorlaufzeit Warmwasser in einem Pflegebad
 - keine bis 15 Sek. über 15 Sek.
- Vorlaufzeit Warmwasser in einem persönlichen Bad
 - keine bis 15 Sek. über 15 Sek.
- Werden alle Geräte wie Klima-/Lüftungsanlage, Küchengeräte in den Wohnbereichsküchen etc. regelmäßig gewartet und Lüftungsgitter von Verschmutzungen befreit?

Küche:

- Wie voll sind die Kühlzellen?
- Temperaturen der Kühlzellen? (Soll: 7 °C)
- Temperaturen der Tiefkühlzellen? (Soll: -18 °C)
- Werden alle Geräte wie Klima-/Lüftungsanlage, Spülmaschine, Kühlschränke etc. regelmäßig gewartet und Lüftungsgitter von Verschmutzungen befreit?
- Wärmewagen zu früh eingeschaltet?
- Sichtung Abfalltonnen / -container?
 - Besonderheiten Füllstand (für alle Sorten):
 - Fachgerechte Trennung:

Hauswirtschaft:

- Sichtung der Reinigungswagen