

Projektskizze

“Biodiversitätsschutz im Hotelbetrieb / an Bord sowie in Food & Beverage Lieferketten in Hotels / auf Kreuzfahrtschiffen” (Arbeitstitel)

Hintergrund und Kurzbeschreibung

Biodiversität ist ein vielschichtiges Thema und hat daher weitreichende Auswirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette des Tourismus (z.B. Landnutzung, Wasser- und Energieverbrauch, Speisen und Getränke). Da Tourismusunternehmen nicht alle Herausforderungen und Themen gleichzeitig angehen können, müssen Prioritäten gesetzt werden. Im Rahmen der Ergebnisse der ersten Phase des Futouris-Branchenprojekts wurden verschiedene wesentliche Auswirkungen von Tourismusaktivitäten auf die Biodiversität identifiziert und von den teilnehmenden Pilotunternehmen einzeln analysiert. Obwohl diese Auswirkungen je nach Art und Portfolio der Tourismusunternehmen variieren, wurden der Wasser- und Energieverbrauch, Abfall, Landnutzung, Lärm- und Lichtverschmutzung sowie das Speisen- und Getränkeangebot als die wichtigsten Auswirkungen in allen Unternehmen identifiziert. Vor diesem Hintergrund wird die zweite Phase des Branchenprojekts die Analyse der relevantesten wesentlichen Auswirkungen vertiefen, um konkrete Maßnahmen zu deren Reduzierung zu entwickeln. Die durchgeführten Analysen haben gezeigt, dass insbesondere Hotels und Kreuzfahrtschiffe einen erheblichen Einfluss auf die Biodiversität haben: durch ihr operatives Hotelmanagement vor Ort/an Bord sowie durch ihr Speisen- und Getränkeangebot entlang globaler Lieferketten. Das Projekt begegnet diesen Herausforderungen in zwei Modulen:

- **Modul A – Biodiversitätskriterien im Hotelbetrieb**

Ziel dieses Moduls ist die systematische Reduzierung der Auswirkungen des Hotelbetriebs (und gegebenenfalls des Hotelbetriebs auf Kreuzfahrtschiffen) auf die Biodiversität. Hotels (und Kreuzfahrtschiffe) werden dabei unterstützt, individuelle Belastungspunkte zu analysieren und zu identifizieren, relevante Maßnahmen zu priorisieren und langfristig biodiversitätsfreundliche Betriebspraktiken zu etablieren. Der Fokus liegt dabei auf Wasser, Energie, Landnutzung und biodiversitätsfreundlichem Standortmanagement.

- **Modul B – Biodiversitätsschutz im Gastronomieangebot**

Hotels und Kreuzfahrtschiffe beeinflussen durch globale Lebensmittelversorgungsketten (z. B. durch risikoreiche Rohstoffe wie Produkte, die mit Entwaldung, Ökosystemzerstörung oder Überfischung in Verbindung stehen) die Biodiversität erheblich. Dieses Modul zielt darauf ab, ein praktisches Konzept zu entwickeln, wie Tourismusunternehmen ihre Beschaffung und Menüplanung biodiversitätsfreundlicher gestalten können. Dazu werden u.a. bestehende Speisen- und Getränkeangebote ausgewählter Pilotbetriebe analysiert, Lieferanten- und Herkunftskarten erstellt und biodiversitätsfreundliche Beschaffungskriterien entwickelt.

Zeitplan und Rahmenbedingungen

- **Dauer:** April 2026 – Ende 2027
- **Budget:** ungefähr € 110.000 für beide Module (Modul A etwa € 45.000, Modul B etwa € 65.000).

Zielgruppe

Hotels und Kreuzfahrtunternehmen (sowie relevante Zulieferer), die die Biodiversität als festen Bestandteil ihres operativen Managements sowie ihrer Wertschöpfungsketten im Bereich Lebensmittel und Getränke verankern wollen.

Projektziele

- Systematische Reduzierung der Auswirkungen des Hotelbetriebs an Land sowie auf Schiffen auf die Biodiversität.
- Einführung von biodiversitätsfreundlicheren Betriebspraktiken.
- Verringerung der negativen Auswirkungen des Speisen- und Getränkeangebots in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen auf die Biodiversität.
- Entwicklung und Förderung von Lieferketten, die auf Entwaldung und den Schutz der Ozeane setzen.

Projektaktivitäten

1. Identifizierung von Pilotpartnern und vorbereitenden Maßnahmen
 - Identifizierung interessierter Pilotunternehmen (Hotels und Kreuzfahrtunternehmen).
 - Sensibilisierung des Managements von Hotels und Kreuzfahrtschiffen für den Zusammenhang zwischen Biodiversität und Hotel-/Kreuzfahrtbetrieb sowie Entwicklung eines gemeinsamen Verständnisses des Projektansatzes.
 - Enge Einbindung des Hotelmanagements in die Analysephase und die Entwicklung der Maßnahmen.

Projektaktivitäten– Modul A

1. Erstellung eines Biodiversitätsprofils für jeden teilnehmenden Betrieb
 - Entwicklung eines praktischen Tools / Leitfadens / Entscheidungsinstruments für Unternehmen zur Erstellung eines Biodiversitätsprofils unter Berücksichtigung verschiedener Hoteltypen, Unternehmensgrößen und Standorte (basierend auf bestehenden Forschungsergebnissen, Tools etc.).
 - Identifizierung relevanter Indikatoren und Benchmarks, z.B. in Bezug auf Wasserverbrauch, Landnutzung, Vorkommen einheimischer Flora und Fauna auf dem Gelände, Energieverbrauch, Licht- und Lärmbelastung sowie Abfallmengen und Entsorgungswege unter Berücksichtigung verschiedener Hoteltypen und Unternehmensgrößen (z.B. aus der WSHA¹).
 - Erhebung und Analyse relevanter Daten in den teilnehmenden Pilotbetrieben.
 - Entwicklung eines „Biodiversitätsprofils“ pro Betrieb unter Berücksichtigung von Typ, Größe und Destination sowie bestehender Benchmarks hinsichtlich der Auswirkungen auf die Biodiversität (z.B. durch Nutzung bestehender Tools und/oder des Wissens und der Daten von NGOs/Experten vor Ort, um zu ermitteln, an welchen Standorten entsprechende Reduktionsmaßnahmen einen relevanten Einfluss auf den Schutz der Biodiversität haben).
 - Ableitung von Empfehlungen für einen biodiversitätsfreundlichen Betrieb für jeden teilnehmenden Betrieb in einem Aktionsplan/einer Roadmap.

¹ WSHA = World Sustainable Hospitality Alliance: <https://sustainablehospitalityalliance.org>

2. Pilotmaßnahmen

- Abhängig vom Biodiversitätsprofil und empfohlenen Maßnahmen, zum Beispiel:
 - Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs
 - Biodiversitätsfreundliche und naturnahe Gestaltung des Geländes und der Gärten (z.B. Pflanzenauswahl, Gartengestaltung, Licht- und Lärmschutz)
 - Anpassung der Betriebsabläufe (z.B. Verwendung von Reinigungsmitteln)
- Begleitendes Monitoring durch die Messung definierter Biodiversitäts-KPIs, um Transparenz über Fortschritte und Auswirkungen zu gewährleisten.

3. Training und Bewusstseinsstärkung

- Trainingsmaßnahmen für relevantes Personal
- Gästekommunikation

4. Praktische Tools und Branchentransfer

- Entwicklung praktischer Instrumente zur Unterstützung von Hotelbetrieben bei der Erstellung ihres eigenen Biodiversitätsprofils und der Ableitung relevanter Umsetzungsmaßnahmen.
- Verbreitung der Ergebnisse innerhalb der Tourismusbranche.

Projektaktivitäten– Modul B

1. Identifizierung von Pilotbetrieben und vorbereitende Maßnahmen

- Identifizierung interessierter Unternehmen (Hotels und Kreuzfahrtunternehmen).
- Sensibilisierung von Führungskräften im Bereich F&B für den Zusammenhang zwischen Biodiversität und Lebensmittelangebot sowie Entwicklung eines gemeinsamen Verständnisses des Ansatzes.
- Aktive Einbindung von Führungskräften aus dem F&B Bereich in die Analyseschritte und die Kriterienentwicklung.

2. Analyse der Auswirkungen des F&B Angebotes in den Pilotbetrieben

- Analyse des bestehenden Speisen- und Getränkeangebots in Pilothotels sowie auf Kreuzfahrtschiffen (insbesondere hinsichtlich Herkunft, Anbau, Beschaffung und Produktionsmethoden).
- Identifizierung kritischer Produkte und Menükomponenten („Risikrohstoffe“).
- Bewertung der Biodiversitätsrisiken entlang der Herkunfts- und Produktionsketten.

3. Lieferketten- und Herkunftsmapping

- Standortanalyse von Produzenten und Lieferanten (lokal und global)
- Überprüfung der Vertragsbedingungen und Wechseloptionen
- Risikoanalyse hinsichtlich Entwaldung und Belastungen mariner Ökosysteme

4. Entwicklung von Kriterien für biodiversitätsfreundliche F&B Angebote

- Kriterienkatalog mit unterschiedlichen Schwerpunkten je nach Typ/Region
- Integration von Anforderungen für:
 - Rohstoffe aus nicht abgeholzten Wäldern
 - nachhaltige Fischerei-/Meeresfrüchtestandards

- saisonale/ökologische/regenerative Produktion
 - Abfall- und Ressourceneffizienz
 - Zusammenarbeit mit Lieferanten, Lieferantennetzwerken und Großhändlern zur Entwicklung praktischer Kriterien und konkreter Maßnahmen
5. Umsetzung von ersten Maßnahmen in den Pilotbetrieben
- Einführung einer biodiversitätsfreundlichen Beschaffungspolitik
 - Anpassung von Speise- und Buffetangeboten (z.B. Streichung oder Ersatz kritischer Rohstoffe)
 - Kennzeichnung biodiversitätsfreundlicher Gerichte
 - Reduzierung von Lebensmittelabfällen und kritischen Produkten / Rohstoffen
 - Dialog mit Lieferanten, Netzwerken und Großhändlern über Umsetzungsmaßnahmen
6. Trainings und Workshops
- Schulungen für Küchen-, Einkaufs- und Nachhaltigkeitsteams in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen zu den Themen Beschaffung und Kommunikation
 - Mögliche Schulungen für Lieferanten
 - Schwerpunkte: nachhaltige Menüplanung, entwaldungsfreie und ozeanschonende Lieferketten, Abfallvermeidung
7. Monitoring und Branchentransfer
- Wirkungsanalyse und -dokumentation (einschließlich KPIs)
 - Verbreitung der Ergebnisse (u.a. Kriterienkatalog⁹)

KPIs / Wirkungsmessung (Vorschläge)

Betrieb und Angebot

- Wasserverbrauch pro Übernachtung (Liter)
- Energieverbrauch / CO₂-Emissionen pro Übernachtung (kg)
- Lebensmittelreste pro Übernachtung (kg)
- Zunahme einheimischer Pflanzen- und Tierarten
- Landnutzung (?)
- Licht- und Lärmbelästigung (?)
- Anzahl biodiversitätsfreundlicher Gerichte auf Speisekarten/Buffets
- Lebensmittelreste pro Übernachtung (kg)

Schulung und Transfer

- Anzahl geschulter Mitarbeiter:innen

Lieferkette und Beschaffung

- Zunahme entwaldungsfreier Rohstoffe in der Beschaffung (%)
- Anteil zertifizierter nachhaltiger Fischprodukte (%)
- Reduzierung kritischer Rohstoffe am Buffet (%)

Gäste & Bewusstseinsbildung

- Anteil der Gäste, die die vom Unternehmen umgesetzten Biodiversitätsmaßnahmen wahrnehmen

Ergebnisse und Branchentransfer

- Praktische Beispiele und Benchmarks für die Branche
- Modul A
 - Leitfaden zur Erstellung eines eigenen Biodiversitätsprofils für Betriebe
 - Katalog potenzieller und bewährter Maßnahmen, einschließlich realer Benchmarks und Ergebnisse
- Modul B
 - Kriterienkatalog für biodiversitätsfreundliche Gastronomieangebote (mit Fokus auf entwaldungsfreie und meeresschützende Produktion)
 - Bewährte Beschaffungsrichtlinien und/oder Checkliste mit Maßnahmen für Hotels und Kreuzfahrtunternehmen