



PRO1.8

Konzeptionierung und Voraussetzungen für eine optimale Nutzung

Ziel

Unser Ziel ist es, eine Optimierung der Ausbauqualität, durch die Erarbeitung unterschiedlicher Konzepte unter Berücksichtigung von projektspezifischen Faktoren zu erreichen. Ziel ist es außerdem, während der Planungs- und Bauphase die Voraussetzungen für eine optimale Nutzung und Bewirtschaftung im späteren Betrieb der Innenräume zu schaffen.

Nutzen

Durch die frühzeitige Planung hinsichtlich der Erfordernisse der Flächennutzung sowie die Betriebskostenprognose, können durch einfache Maßnahmen die späteren Betriebskosten und Aufwände deutlich reduziert werden. Des Weiteren unterstützt die Betrachtung und Optimierung der nutzer- und nutzungsbedingten Energieverbräuche die Energieeffizienz des Gesamtgebäudes und führt so zu geringeren Betriebskosten.

Beitrag zu übergeordneten Nachhaltigkeitszielen



BEITRAG ZU DEN SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDG) DER VEREINTEN NATIONEN (UN)

BEITRAG ZUR DEUTSCHEN NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

| | BEITRAG ZU DEN SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDG) DER VEREINTEN NATIONEN (UN) | BEITRAG ZUR DEUTSCHEN NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE |
|--------------------|--|--|
| 1 Gering | 7.3 Energieeffizienz | 7.1.a/b Ressourcenschonung |
| | 12.2 Einsatz natürlicher Ressourcen | 8.1 Ressourcenschonung |
| | 12.5 Abfallreduzierung und -vermeidung | |



Ausblick

Idealerweise kann dieses Kriterium in einigen Jahren entfallen, wenn die im Kriterium adressierten Themen zum Standard geworden sind.

Anteil an der Gesamtbewertung

ANTEIL

Büro **Shopping** **Hotel** **Gastronomie** **6 %**



BEWERTUNG

Die Bewertung erfolgt anhand von unterschiedlichsten Konzepten, deren Umsetzung und der Anpassung der Dokumentationsunterlagen an den realisierten Ausbau. Im Kriterium können 100 Punkte erreicht werden.

| NR | INDIKATOR | PUNKTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|-------------|-----------------|-----|-----------------|--------------|--------------------|--------------|----------------|---|--------------------|--|--|-------------|--|---|-----------------|--|--|--------------|--|----|--------------------|--|--|--|
| 1 | Konzeptionierung | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Abfallkonzept | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15px;">Büro</td> <td style="width: 15px;">Shopping</td> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">max. 5</td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td style="text-align: right;">max. 10</td> </tr> </table> | Büro | Shopping | | max. 5 | Hotel | Gastronomie | | max. 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Büro | Shopping | | max. 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hotel | Gastronomie | | max. 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein Abfallkonzept erstellt und umgesetzt. Auf der zu bewertenden Gebäudfläche sind Standorte für Abfallbehälter mit Abfalltrennung in Abstimmung auf Mitarbeiterzahlen und prognostizierten Abfallaufkommen vorhanden. <table border="0" style="float: right; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15px;">Büro</td> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">2,5</td> </tr> <tr> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td></td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> ■ Es wurde ein Abfallkonzept erstellt und umgesetzt. Auf der zu bewertenden Gebäudfläche sind Standorte für Abfallbehälter mit Abfalltrennung in Abstimmung auf Mitarbeiterzahlen und prognostizierten Abfallaufkommen vorhanden. Zusätzlich liegt eine Maßnahmenliste zur Reduktion des Abfallaufkommens und zur Steigerung der Abfalltrennung liegt vor. Diese beinhaltet, wie die Abfallaufkommen reduziert und hinsichtlich umweltfreundlicherer Entsorgungs- / Recyclingwege optimiert werden können. Als Grundlage für die Reduktion der Abfallmenge soll das tatsächlich anfallende und belegbare Abfallaufkommen herangezogen, liegt dieses noch nicht vor kann vorerst die prognostizierte Abfallmenge herangezogen werden. <table border="0" style="float: right; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15px;">Büro</td> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td></td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | Büro | | 2,5 | Shopping | | | Hotel | | 5 | Gastronomie | | | Büro | | 5 | Shopping | | | Hotel | | 10 | Gastronomie | | | |
| Büro | | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hotel | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gastronomie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Büro | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hotel | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gastronomie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| NR | INDIKATOR | PUNKTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----------------|-----------------|--|----------------|--------------|--------------------|--|----------------|--|--------------|--|----|--|--------------------|--|--|--|--------------|--|----|--|--------------------|--|--|--|--------------|--|----|--|--------------------|--|--|--|
| 1.2 | Mess- und Monitoringkonzept | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 15%;">Shopping</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">max. 25</td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td style="text-align: right;">max. 20</td> </tr> </table> | Büro | Shopping | | max. 25 | Hotel | Gastronomie | | max. 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Büro | Shopping | | max. 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hotel | Gastronomie | | max. 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein Messkonzept in Anlehnung an die Empfehlungen der EnMess 2001 oder ein vergleichbares Messkonzept erstellt und umgesetzt. Dieses gewährleistet die dauerhafte Ermittlung der Verbräuche als Grundlage einer optimalen Bewirtschaftung des Gebäudes bzw. der zu bewertenden Gebäudfläche, der Betriebsführung und Betriebsüberwachung. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hotel</td> <td></td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> ■ Es wurde ISO 50001 angewendet. Oder: Es wurde ein Mess- und Monitoringkonzept, mit dem Ziel einer intensiven Überwachung aller betriebs- und verbrauchsrelevanten technischen Anlagen nach Inbetriebnahme der Gebäudfläche / Mietfläche erstellt und umgesetzt. Das Messkonzept gewährleistet die dauerhafte Ermittlung der Verbräuche als Grundlage einer optimalen Bewirtschaftung des Gebäudes bzw. der zu bewertenden Gebäudfläche sowie der Betriebsführung und Betriebsüberwachung. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">25</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hotel</td> <td></td> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | Büro | | 10 | | Shopping | | | | Hotel | | 8 | | Gastronomie | | | | Büro | | 25 | | Shopping | | | | Hotel | | 20 | | Gastronomie | | | |
| | Büro | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hotel | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gastronomie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Büro | | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hotel | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gastronomie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 15%;">Shopping</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">max. 10</td> </tr> <tr> <td>Hotel</td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td style="text-align: right;">max. 5</td> </tr> </table> | Büro | Shopping | | max. 10 | Hotel | Gastronomie | | max. 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Büro | Shopping | | max. 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hotel | Gastronomie | | max. 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Möglichkeiten und Notwendigkeiten zur Sicherstellung der Reinigungsfreundlichkeit wurden in der Planung berücksichtigt. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">2,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> ■ Es liegt ein detailliertes Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit vor. Dieses weist u.a. die Auswahl geeigneter stofflicher, systemtechnischer und konstruktiver Lösungen, die Erreichbarkeit und Zugänglichkeit reinigungsintensiver Bauteile und Komponenten sowie das Vorhalten entsprechender Medienanschlüsse und/oder Lagerräume nach. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">Büro</td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Shopping</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hotel</td> <td></td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gastronomie</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | Büro | | 2,5 | | Shopping | | | | Büro | | 10 | | Shopping | | | | Hotel | | 5 | | Gastronomie | | | | | | | | | | | |
| | Büro | | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Büro | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Shopping | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hotel | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gastronomie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit | max. 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Möglichkeiten und Notwendigkeiten zur Sicherstellung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit wurden in der Planung berücksichtigt. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">2,5</td> </tr> </table> ■ Es liegt ein detailliertes Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit vor. Dieses weist u.a. die Auswahl geeigneter stofflicher, systemtechnischer und konstruktiver Lösungen, die Erreichbarkeit und Zugänglichkeit instandhaltungsintensiver Bauteile und Komponenten nach und ein Konzept zum Rückbau aller Bauteile und Möbel. <table border="0" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">10</td> </tr> </table> | | | | 2,5 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| NR | INDIKATOR | PUNKTE | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--------------------|----------------|---|--------------------|----------------|---|--|--|--|
| 1.5 | Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td style="background-color: #f4b084; padding: 2px;">Hotel</td> <td style="background-color: #f4b084; padding: 2px;">Gastronomie</td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">max. 5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Innenraum berücksichtigt (z.B. offene Küche zu Gastraum) 2,5 ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Außenraum und der Nachbarn berücksichtigt (z.B. Gebäudenutzer in den darüberliegenden Geschossen) 2,5 </td> <td></td> </tr> </table> | Hotel | Gastronomie | max. 5 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Innenraum berücksichtigt (z.B. offene Küche zu Gastraum) 2,5 ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Außenraum und der Nachbarn berücksichtigt (z.B. Gebäudenutzer in den darüberliegenden Geschossen) 2,5 | | | | | | |
| Hotel | Gastronomie | max. 5 | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Innenraum berücksichtigt (z.B. offene Küche zu Gastraum) 2,5 ■ Es wurde ein Konzept erstellt, welches eine Geruchsbelästigung der Gäste im Außenraum und der Nachbarn berücksichtigt (z.B. Gebäudenutzer in den darüberliegenden Geschossen) 2,5 | | | | | | | | | | | |
| <hr/> | | | | | | | | | | | |
| 2 | Voraussetzung für optimale Nutzung | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Einflussnahme auf den nutzer- und nutzungsbedingten Energieaufwand | max. 10 | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Dokumentation der Nutzerausstattung der Hauptnutzung mit Angaben zum Energiebedarf bzw. zur Stromleistung von Standardgeräten sowie der heute verfügbaren energieeffizienten Alternativen 10 <p>oder:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nachweis einer verbindlichen Einkaufsrichtlinie zur Beschaffung energieeffizienter Ausstattungsgegenstände. | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Erstellung von Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen | max. 10 | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Es wurden Nutzungs-, Wartungs- und Pflegeanleitungen im üblichen Umfang erstellt bzw. diese liegen vor. Diese werden dokumentiert und den ausführenden Dienstleistern zur Verfügung gestellt. 5 Alternativ kann nachgewiesen werden, dass Wartungsverträge mit Firmen / Dienstleistern, die über die entsprechende Sachkunde verfügen, abgeschlossen wurden. ■ Es wurden detaillierte Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen erstellt bzw. diese liegen vor. Die Anleitungen wurden in einen Wartungs- und Instandhaltungsplan überführt und für einzelne Zielgruppen (FM, Hausmeister, Nutzer, Reinigungsfirma usw.) spezifiziert und in ein Handbuch für den Betreiber bzw. Facility Manager (FM) überführt. Beispielsweise wird darauf geachtet, dass die empfohlenen Reinigungs- und Pflegemittel frei von Schadstoffen und Emissionen sind.) 10 | | | | | | | | | | |
| 2.3 | Anpassung der Pläne und Berechnungen an den realisierten Innenausbau | | | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Dokumentation Planunterlagen, Nachweise, Berechnungen | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td style="background-color: #a6c9ec; padding: 2px;">Büro</td> <td style="background-color: #a6c9ec; padding: 2px;">Shopping</td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">max. 15</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f4b084; padding: 2px;">Hotel</td> <td style="background-color: #f4b084; padding: 2px;">Gastronomie</td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">max. 10</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sämtliche Planunterlagen, Nachweise, Berechnungen der zu bewertenden Gebäudefläche liegen vor, entsprechen dem realisierten Ausbau und wurden FM-gerecht aufbereitet. </td> <td></td> </tr> </table> | Büro | Shopping | max. 15 | Hotel | Gastronomie | max. 10 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sämtliche Planunterlagen, Nachweise, Berechnungen der zu bewertenden Gebäudefläche liegen vor, entsprechen dem realisierten Ausbau und wurden FM-gerecht aufbereitet. | | | |
| Büro | Shopping | max. 15 | | | | | | | | | |
| Hotel | Gastronomie | max. 10 | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Sämtliche Planunterlagen, Nachweise, Berechnungen der zu bewertenden Gebäudefläche liegen vor, entsprechen dem realisierten Ausbau und wurden FM-gerecht aufbereitet. | | | | | | | | | | | |



| NR | INDIKATOR | PUNKTE |
|-------|---|----------------|
| 2.3.2 | Dokumentationen der verwendeten Materialien, Hilfsstoffe und der Sicherheitsdatenblätter | max. 15 |
| | <ul style="list-style-type: none">■ Die verwendeten/eingebauten Materialien wurden dokumentiert, es existieren die vorgeschriebenen Sicherheitsdatenblätter. | 5 |
| | <ul style="list-style-type: none">■ Die verwendeten/eingebauten Materialien wurden umfassend dokumentiert. Es existieren die vorgeschriebenen Sicherheitsdatenblätter. Die Unterlagen werden als Teil der Gesamtausbaudokumentation dem Bauherrn übergeben. | 15 |
| 2.4 | Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme | |
| | Hotel Gastronomie | max. 5 |
| | <ul style="list-style-type: none">■ Vorrüstung der Technik für einen angemessenen Wechsel der Gegebenheiten innerhalb der Nutzung (z.B. Lüftung für wechselnde Speisen, Vorrüstung der Technik für die Aufstockung allergikerfreundlicher Hotelzimmer) | + 5 |



NACHHALTIGKEITSREPORTING UND SYNERGIEN

Nachhaltigkeitsreporting

—

| NR | KENNZAHLEN / KPI | EINHEIT |
|-------|------------------|---------|
| <hr/> | | |
| <hr/> | | |

Synergien mit DGNB Systemanwendungen

- **DGNB BETRIEB:** Die Betriebskostenprognose unterstützt die Erfüllung des Kriteriums ECO9.1, Indikator 4.1 des Nutzungsprofils GIB.
- **DGNB NEUBAU GEBÄUDE:** Die Indikatoren 1.3 bzw. 1.4 und 2 können teilweise im Kriterium PRO2.5, Indikatoren 1 und 3 des Nutzungsprofils Neubau Gebäude verwendet werden (Version 2018).
- **DGNB SANIERUNG:** Die Ergebnisse des Indikators 3 können im Kriterium PRO1.5, Indikator 1 des Nutzungsprofils Sanierung verwendet werden (Anwendung SBV16).



APPENDIX A – DETAILBESCHREIBUNG

I. Relevanz

Indikator 1: Konzeptionierung

Konzepte sind ein wesentlicher Bestandteil einer zielgerichteten Planung und tragen maßgeblich zur Verbesserung des Innenausbaus der Gebäudefläche / Mietfläche sowie der Qualität des Betriebs bei. Durch die Erstellung projektspezifischer Konzepte werden Lösungswege transparent dargestellt und können für die Umsetzung als Entscheidungshilfe herangezogen werden. Außerdem können sie als Grundlage einer kontinuierlichen Verbesserung herangezogen werden.

Indikator 1.1: Abfallkonzept

Ziele des Abfallkonzepts sind Abfallvermeidung, -verminderung und -verwertung, unterstützt durch bauliche Anlagen. Bereits in der Planung muss ein auf die Betriebsverhältnisse angepasstes Abfallkonzept erstellt werden. Aus diesem ergeben sich bauliche Anforderungen, wie z. B. eine ausreichende Bereitstellung von Flächen für die Abfallentsorgung oder technisch aufwändige zentrale Entsorgungsanlagen.

Indikator 1.2: Mess- und Monitoringkonzept

Ein Mess- und Monitoringkonzept trägt entscheidend zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung einer Gebäudefläche / Mietfläche bei. Der umweltschonende und wirtschaftliche Betrieb technischer Anlagen in Gebäuden und Gebäudeflächen / Mietflächen setzt voraus, dass die Energie- und Medienströme (Wasser, Abwasser, Abfall) messtechnisch erfasst und ausgewertet werden. Anhand von Messwertanalysen können Schwachstellen erkannt und beseitigt werden.

Ein einfaches Messkonzept dient der Abrechnung von Energie- und Wasserlieferungen sowie der Betriebsführung und Betriebsüberwachung. Das weiterführende Mess- und Monitoringkonzept sorgt zudem dafür, dass sich betriebs- und verbrauchsrelevante technische Anlagen nach Inbetriebnahme des Gebäudes und der Gebäudefläche überwachen lassen und dadurch eine Betriebsoptimierung erreicht wird.

Indikator 1.3: Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit

Reinigungskosten haben einen hohen Einfluss auf die Nutzungskosten. Durch eine entsprechende Planung der Reinigungsfreundlichkeit können diese Kosten deutlich reduziert werden. Die Reinigungsfreundlichkeit wird bereits in der Planungsphase beeinflusst und festgelegt.

Indikator 1.4: Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit haben einen hohen Einfluss auf die Nutzungskosten. Durch eine entsprechende Planung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit können Kosten deutlich reduziert, die Qualität der Nutzung und Bewirtschaftung verbessert und die Langlebigkeit von Systemen und Konstruktionen gesichert werden. Die Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit wird bereits in der Planungsphase beeinflusst und festgelegt.

Hotel Gastronomie

Indikator 1.5: Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung

Trotz gesetzlicher Vorgaben durch das Bundes-Immissionsschutzgesetz (BImSchG) kommt es immer wieder zu Geruchsbelästigungen im Innen- als auch im Außenraum. Schädliche Umwelteinwirkungen – etwa erhebliche Geruchsbelästigungen in der Außenluft – sollen verhindert werden, sofern sie nach dem Stand der Technik zur Emissionsbegrenzung vermeidbar sind. Nutzer, wie auch Nachbarn sollen durch ausgereifte Konzepte zur Vermeidung von Geruchsbildung hierbei geschützt werden.



Indikator 2: Voraussetzung für optimale Nutzung

Eine vollständige Dokumentation der (miet-)flächenbezogenen Wartungs-, Inspektions-, Betriebs- und Pflegeanleitungen leistet einen wichtigen Beitrag zu einem effizienten Betrieb der Gebäudefläche / Mietfläche. Handlungsempfehlungen zur Nutzung des Gebäudes, z.B. in Form von Nutzer- oder Mieterhandbüchern und Leitfäden, geben wichtige Informationen zum Gebäude zielgerichtet weiter und unterstützen somit einen effizienten Betrieb des Gebäudes.

Indikator 2.1: Einflussnahme auf den nutzer- und nutzungsbedingten Energieaufwand

Der Energiebedarf für die nutzerseitige Ausstattung (wie z. B. EDV-Geräte, IT-Technik und Küchentechnik) in den bautechnischen Anforderungen ist vom Gesetzgeber nicht reguliert. Da dieser Bedarf einen großen Anteil am Gesamtenergiebedarf ausmacht, sollen die Einflüsse schon in der Planung berücksichtigt werden.

Indikator 2.2: Erstellung von Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen

Eine vollständige Dokumentation der gebäudebezogenen Wartungs-, Inspektions-, Betriebs- und Pflegeanleitungen leistet einen wichtigen Beitrag zu einem effizienten Betrieb des Gebäudes und beeinflusst die Lebenszykluskosten positiv.

Der Aufwand hierbei hängt vom jeweiligen Bauteil ab und ist in festgelegten Intervallen von unterschiedlichen Akteuren durchzuführen. Dabei ist für den geordneten Gebäudebetrieb eine genaue, auf den jeweiligen Akteur bezogene Beschreibung dieser Wartungs-, Inspektions-, Betriebs- und Pflegeanleitungen notwendig. Wichtig ist dabei, dass diese Unterlagen entsprechend sorgfältig erstellt und archiviert werden.

Indikator 2.3: Anpassung der Pläne, Nachweise und Berechnungen an den realisierten Innenausbau

Detaillierte, aktualisierte Planungsunterlagen und Berechnungen dienen dazu, den in der Planung angestrebten Sollzustand zu bestätigen. Zudem sind sie eine wichtige Grundlage für Modernisierungs-, Revitalisierungs- oder Renovierungsarbeiten in einer späteren Lebenszyklusphase und sind daher auf einem aktuellen Stand zu halten. Für ein effizientes Facility Management ist es erforderlich, dass Unterlagen und Pläne in einer übersichtlich gegliederten und einheitlich aufgebauten Struktur vorliegen, damit sich ein unabhängiger Dritter in der Dokumentation zurechtfinden kann.

Hotel Gastronomie

Indikator 2.4: Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme

Die technischen Systeme für wandelbare Gegebenheiten hin frühzeitig auszurichten kann helfen, die Lebensdauer der technischen Anlagen zu verlängern.

II. Zusätzliche Erläuterung

-



III. Methode

Das Kriterium wird anhand von sieben Indikatoren in zwei Themenfeldern bewertet:

Indikator 1: Konzeptionierung

Indikator 1.1: Abfallkonzept

Indikator 1.2: Mess- und Monitoringkonzept

Indikator 1.3: Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit

Indikator 1.4: Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

Indikator 1.5: Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung

Indikator 2: Voraussetzung für optimale Nutzung

Indikator 2.1: Einflussnahme auf den nutzer- und nutzungsbedingten Energieaufwand

Indikator 2.2: Erstellung von Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen

Indikator 2.3: Anpassung der Pläne, Nachweise und Berechnungen an den realisierten Innenausbau

Indikator 2.4: Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme

Ein Konzept sollte grundsätzlich die folgenden Angaben enthalten:

- Situationsbeschreibung
- Bedarfsbeschreibung
- Zielfestlegung (z. B. Minimierung)
- Maßnahmenkatalog zur Zielerreichung
- Beschreibung der Umsetzung der Maßnahmen

Es gibt keine Regelung zum Umfang eines Konzepts, da dieser vom Projekt und der Art des Konzepts abhängt.

Indikator 1: Konzeptionierung

Indikator 1.1: Abfallkonzept

Überprüfung der Erstellung eines Abfallkonzepts. Das Abfallkonzept bezieht sich auf die Nutzungsphase und zeigt auf, welche Möglichkeiten es gibt, Abfall zu sammeln, zu lagern und zu transportieren. Das prognostizierte Abfallaufkommen (Menge und Sorten) wird ermittelt und zugrunde gelegt.

Indikator 1.2: Mess- und Monitoringkonzept

Der wirtschaftliche und umweltschonende Betrieb von technischen Anlagen in Gebäuden und den einzelnen Mietbereichen setzt voraus, dass die Energie- und Medienströme messtechnisch erfasst und ausgewertet werden. Die Erstellung eines aussagekräftigen Mess- und Monitoringkonzepts sowie dessen inhaltliche Überprüfung sind Grundlage für einen projektspezifischen Einbau von Messgeräten zum Erfassen des Energie- und Medienverbrauchs. Nur so können anhand von Analysen der Messwerte Schwachstellen im Betrieb erkannt und durch geeignete Maßnahmen beseitigt werden und eine kontinuierliche Verbesserung der energiebezogenen Leistung erreicht werden.

Indikator 1.3: Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit

Überprüfung der Konzepte auf Vorhandensein, Aussagekraft und Vollständigkeit.

Indikator 1.4: Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

Überprüfung der Konzepte auf Vorhandensein, Aussagekraft und Vollständigkeit.

Hotel Gastronomie

Indikator 1.5: Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung

Überprüfung der Konzepte auf Vorhandensein, Aussagekraft und Vollständigkeit.



Indikator 2: Voraussetzung für optimale Nutzung

Indikator 2.1: Einflussnahme auf den nutzer- und nutzungsbedingten Energieaufwand

Einzelgeräte werden bereits energetisch bewertet (z. B. „EU – Energielabel“, „Energy Star“, „Blauer Engel“), es liegen zurzeit aber noch keine Grenzwerte pro Nutzungsart für den jährlichen Strombedarf vor. Eine Verbrauchskennzeichnung von nutzerseitigen Endgeräten wird durch die Richtlinie zur Energieverbrauchskennzeichnung gefördert und in diesem Kriterium positiv bewertet.

Indikator 2.2: Erstellung von Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen

Die Dokumentationen werden hinsichtlich Inhalt und Umfang untersucht.

Indikator 2.3: Anpassung der Pläne und Berechnungen an den realisierten Innenausbau

Indikator 2.3.1 Dokumentation Planunterlagen, Nachweise, Berechnungen

Es wird geprüft, ob alle Planungsunterlagen nach Fertigstellung des Ausbaus der Gebäudefläche / Mietfläche aktualisiert und vollständig vorliegen. Die Dokumentation soll sämtliche Planunterlagen (Innenausbau, Möblierung, Technische Gebäudeausstattung) umfassen.

Indikator 2.3.2: Dokumentation der verwendeten Materialien, Hilfsstoffe und der Sicherheitsdatenblätter

Es wird geprüft, ob alle Planungsunterlagen nach Fertigstellung des Ausbaus der Gebäudefläche / Mietfläche aktualisiert und vollständig vorliegen. Die Dokumentation soll Materialien, Hilfsstoffe und Sicherheitsdatenblätter umfassen.

Hotel Gastronomie

Indikator 2.4: Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme

Überprüfung der Konzepte auf Vorhandensein, Aussagekraft und Vollständigkeit.



APPENDIX B – NACHWEISE

I. Erforderliche Nachweise

Die folgenden Nachweise stellen eine Auswahl an möglichen Nachweisformen dar. Anhand der eingereichten Nachweisdokumente muss die gewählte Bewertung der einzelnen Indikatoren umfänglich und plausibel dokumentiert werden

Indikator 1.1: Abfallkonzept

- Prognostizierte Abfallmenge
- Ausformuliertes Abfallkonzept mit Berücksichtigung der Abfalltrennung

Indikator 1.2: Mess- und Monitoringkonzept

- Ausformuliertes Messkonzept
- Ausformuliertes Monitoringkonzept / Nachweis ISO 50001

Indikator 1.3: Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit

- Ausformuliertes Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit
- Anlage 1

Indikator 1.4: Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

- Ausformuliertes Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit
- Anlage 1

Indikator 1.5: Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung

- Ausformuliertes Konzept zur Vermeidung von Geruchsbildung

Indikator 2.1: Einflussnahme auf den nutzer- und nutzungsbedingten Energieaufwand

- Dokumentation der Nutzerausstattung mit Angabe des Energiebedarfs bzw. der Stromleistung von Standardgeräten und der heute verfügbaren energieeffizienten Alternativen sowie dokumentierte Entscheidungsgrundlage für den Bauherrn/Mieter bezüglich energieeffizienter Nutzerausstattung.

Indikator 2.2: Erstellung von Wartungs-, Inspektions-, Betriebs-, und Pflegeanleitungen

- Die Dokumentationen werden hinsichtlich Inhalt und Umfang untersucht. Zur Nachweisführung können auch vorläufige Unterlagen mit einer Bestätigung darüber, dass diese Unterlagen innerhalb von 6 Monaten nach Fertigstellung vervollständigt werden, eingereicht werden.

Indikator 2.3: Anpassung der Pläne, Nachweise und Berechnungen an das realisierte Gebäude

- Planungsunterlagen, Nachweise, Berechnungen des Mietbereichs / der Gebäudefläche nach Baufertigstellung liegen vor und entsprechen dem realisierten Ausbau
- FM-gerecht aufbereitete Planunterlagen/Nachweise liegen vor.
- Liste oder Tabelle der verwendeten Materialien und Hilfsstoffe
- Sicherheitsdatenblätter
- Ausbaudokumentation (z. B. Revisionsunterlagen)

Indikator 2.4: Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme

- Die Dokumentationen werden hinsichtlich Inhalt und Umfang untersucht.



ANLAGE 1

Vorlage zur Nachweisführung Indikatoren 1.3 und 1.4:

Konzept zur Sicherung der Reinigungs- und/oder Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

Bestätigung

- Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit
 Konzept zur Sicherung der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

Hiermit bestätigt: _____, dass im Rahmen der Planung des Projektes
(Name des Fachplaners)

Projektname: _____

Vertragsnummer: _____

Maßnahmen zur Sicherstellung der Reinigungs- und **Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit** für das Projekt ergriffen wurden, die in Umfang und Qualität den Anforderungen der folgenden Bewertungsstufe entsprechen.

| BITTE ANKREUZEN | BEWERTUNGSSTUFEN | PUNKTE BÜRO / SHOPPING | PUNKTE HOTEL / GASTRONOMIE |
|--------------------------|---|------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Möglichkeiten und Notwendigkeiten zur Sicherstellung der Reinigungsfreundlichkeit | 2,5 | 0 |
| <input type="checkbox"/> | der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit werden in der Planung berücksichtigt. | 2,5 | 2,5 |
| <input type="checkbox"/> | Es liegt ein detailliertes Konzept zur Sicherung der Reinigungsfreundlichkeit vor. | 10 | 5 |
| <input type="checkbox"/> | der Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit vor. Dieses weist u.a. die Auswahl geeigneter stofflicher, systemtechnischer und konstruktiver Lösungen, die Erreichbarkeit und Zugänglichkeit reinigungsintensiver Bauteile und Komponenten sowie das Vorhalten entsprechender Medienanschlüsse und Lagerräume nach. | 10 | 10 |

Datum _____ Unterschrift des beauftragten Fachplaners (z. B. FM) _____ Stempel _____

Nachfolgend bestätigt der Auditor, dass er die relevanten Unterlagen auf Plausibilität geprüft hat.

Datum _____ Unterschrift Auditor _____ Stempel _____
 Kurzbeschreibung / Auflistung (Pflicht)



APPENDIX C – LITERATUR

I. Version

Änderungsprotokoll auf Basis Version 2018

| SEITE | ERLÄUTERUNG | DATUM |
|-------|--|------------|
| alle | Allgemeine Grammatik-, Stil- und Rechtschreibprüfung | 25.10.2018 |
| alle | Einführung der Erstanwendungsphase für Hotels und Gastronomie | 25.10.2018 |
| 314 | Einführung von Indikator 1.5 „Vermeidung von Geruchsbildung“ für die Nutzungen Hotel und Gastronomie | 25.10.2018 |
| 315 | Einführung von Indikator 2.4 „Anpassungsfähigkeit der technischen Systeme“ für die Nutzungen Hotel und Gastronomie | 25.10.2018 |
| 322 | Fehlerkorrektur der Benennung der Indikatoren in Anlage 1 & Erweiterung für Nutzungen Hotel und Gastronomie | 25.10.2018 |
| 314 | Darstellung Bewertungspunkte korrigiert | 28.02.2019 |

II. Literatur

Indikator 1.1: Abfallkonzept

- Leitfaden für die Erstellung eines betrieblichen Abfallbewirtschaftungskonzeptes. Baudirektion Kanton Zürich. Dezember 2003

Indikator 1.2: Mess- und Monitoringkonzept

- DIN 18599-02. Energetische Bewertung von Gebäuden - Berechnung des Nutz-, End- und Primärenergiebedarfs für Heizung, Kühlung, Lüftung, Trinkwarmwasser und Beleuchtung. Berlin, Beuth Verlag, Februar 2007
- Messgeräte für Energie und Medien (EnMess2001). Arbeitskreis Maschinen- und Elektrotechnik staatlicher und kommunaler Verwaltungen (AMEV). Berlin 2001.
- EnOB: Leitfaden für das Monitoring der Demonstrationsbauten im Förderkonzept EnBau und EnSan. Fraunhofer ISE. September 2012
- Braun, H.-P., et al. Facility Management. Erfolg in der Immobilienwirtschaft. Berlin, Springer, 2013

Indikator 1.3 und 1.4: Konzept zur Sicherung der Reinigungs-, Instandhaltungs- und Rückbaufreundlichkeit

- DIN 31051:2012-09 Grundlagen der Instandhaltung. Berlin, Beuth Verlag, September 2012.
- VDI 3810 (gesamte Richtlinienreihe). Betreiben und Instandhalten von Gebäudetechnischen Anlagen. Düsseldorf: Verein Deutscher Ingenieure e.V. Mai 2012
- VDI 6004 (gesamte Richtlinienreihe) Schutz der technischen Gebäudeausrüstung