

Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von Elektroherden

Kriterienkatalog 04013

22. Juni 2021

**ÖkoKauf
WIEN**



ÖkoKauf Wien

Arbeitsgruppe 04
Elektrische Büro- und Haushaltsgeräte

Arbeitsgruppenleiter:

Mag. Dominik Schreiber
Wiener Umweltschutz
Muthgasse 62, 1190 Wien
Telefon: +43 1 4000 88998
E-Mail: dominik.schreiber@wien.gv.at
www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von:

- Stadt Wien Digital,
- Wiener Gesundheitsverbund,
- Stadt Wien Bau- und Gebäudemanagement,
- Stadt Wien Zentraler Einkauf und Logistik

1. Einleitung

Der Umweltschutz ist ein wichtiges Ziel der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen die Verringerung des Ressourcenverbrauches (z.B. Energie), die Vermeidung umweltbelastender Stoffe, die Vermeidung von Abfällen, die ökologisch zweckmäßige Behandlung nicht vermeidbarer Abfälle sowie die Verminderung der Lärm- und Schadstoffbelastung.

Die Stadt Wien strebt die Wiederverwendung und Verwertung gebrauchter Produktkomponenten an.

Die beschafften Elektroherde müssen daher folgende Eigenschaften aufweisen:

- Geringer Energieverbrauch
- Geringe Formaldehydemissionen
- Vermeidung Lungen schädigender Fasern in der Dämmung
- Verzicht auf antimikrobielle Beschichtungen
- Reparatursicherheit

2. Information für Beschafferinnen und Beschaffer

Auf den Grundsatz „Reparieren statt Wegwerfen“ ist nicht nur in der Ausschreibungsphase (Liefer- und Serviceverträge) bedacht zu nehmen, sondern auch während der Nutzungsphase.

3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

Die nachstehenden Kriterien gelten für Elektroherde als Stand-, Ein- und Unterbauherde sowie in Form der Einzelkomponenten Kochmulde und Backofen. Ausgenommen sind Geräte mit kombinierter Mikrowelle.

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:

3.1. Energieverbrauch

Das Gerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse „A“ im Sinne der Richtlinie 2002/40/EG entsprechen.

Zusätzlich darf der Energieverbrauch bei Elektrobacköfen folgende Werte nicht überschreiten (gemessen nach ÖVE/ÖNORM EN 60335-2-6+A1):

- bei Backöfen mit Umluft im Dauerbetrieb: 0,8 kWh
- bei Backöfen ohne Umluft im Dauerbetrieb: 0,9 kWh.

Sofern der Herd/Backofen eine weitere Funktion erfüllen muss (z.B. Uhr), darf er im ausgeschalteten Zustand (z.B. Leerlauf, kein Koch-, Backbetrieb) maximal 1,8 Watt Leistung aufnehmen.

Als Nachweis hat die HerstellerIn des Geräts Angaben über den Energieverbrauch im Betriebszustand „Aus“ zu machen.

3.2. Antimikrobielle Beschichtungen

Die beschafften Geräte dürfen keine antimikrobiellen Beschichtungen (z.B. Silberbeschichtungen) aufweisen.

3.3. Dämmstoffe

Die beschafften Geräte dürfen keine Dämmstoffe aus keramischen Fasern beinhalten. Die verwendeten Dämmstoffe dürfen keine lungengängigen Silikatfasern enthalten bzw. freisetzen. Als lungengängig gelten Fasern von einer Länge von kleiner gleich 5 µm und einem Durchmesser von kleiner gleich 3 µm.

4. Verpflichtend beizubringende Nachweise

4.1. Datenblätter

Aktuelle Datenblätter für die Mindestanforderungen sind dem Angebot beizulegen. Der Nachweis zu Daten betreffend die Mindestanforderungen, die in den Datenblättern nicht angeführt sind, ist auf gesonderte Anforderung der Auftraggeberin bzw. des Auftraggebers in geeigneter Form zu erbringen.

4.2. Verpackung

Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind grundsätzlich unerwünscht.

Das komplette Verpackungsmaterial ist vom Installations- bzw. Lieferort kostenlos mitzunehmen.

4.3. Reparatursicherheit

Die Bieterinnen und Bieter haben den Nachweis zu erbringen, dass die Herstellerin oder der Hersteller die Reparatur der Geräte sowie die Ersatzteil- und Zubehörversorgung mindestens 10 Jahre lang garantiert.

5. Anhang

5.1. Information für Benutzerinnen und Benutzer

Die anfordernde Stelle soll sicherstellen, dass folgende Information an die BenutzerInnen weitergegeben wird:

- Nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- Der Bodendurchmesser hat möglichst der Größe der Kochstelle zu entsprechen. Bei zu kleinen Töpfen und Pfannen geht Wärme verloren.

- Speisen möglichst im geschlossenen Topf und je nach Gartechnik mit möglichst wenig Flüssigkeit garen.
- Bei Kochstellen rechtzeitig von der höchsten Schaltstufe auf eine niedrigere umschalten.
- Beim Kochen die Nachwärme der ausgeschalteten Kochstelle nutzen.
- Ankochautomatik nutzen – wenn vorhanden.
- Möglichst Dampfdruck-Kochtopf nutzen.
- Beim Backofen auf das Vorheizen möglichst verzichten.
- Beim Backofen Umluftfunktion nutzen – wenn vorhanden.
- Um die Nachwärme zu nutzen, beim Braten oder Backen den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backdauer abschalten.
- Das Backrohr sauber halten und die Verwendung der allfällig vorhandenen Pyrolyse-Funktion auf das unbedingt Notwendige beschränken (da diese viel Energie verbraucht).