



## **ECOWELLNESS/ÖKOWELLNESS Gütesiegel und Standard FACT SHEET für Zertifizierungsgesellschaften**

### **Inhalt:**

Zielgruppe/Markt

Wie wurde der Standard entwickelt und welche rechtlichen Grundlagen und Guidelines hat er?

Allgemeine Grundlagen für die Produktion, Verarbeitung von Lebensmitteln und deren Anwendung als Teil einer gesundheitsfördernden Prävention bei den verschiedenen Zielgruppen als Herzstück des Standards

Geschäftsbereiche / Zielgruppen

- A Zertifizierung von landwirtschaftlicher Produktion, genossenschaftlichen Erzeugern und Handelsbetrieben im Eigentum von landwirtschaftlichen Erzeugern
- B Zertifizierung von Verarbeitern
- C Zertifizierung von Dienstleistungsunternehmen
- D Zertifizierung von Betrieben
- E Zertifizierung von Fachhandelsbetrieben
- F Zertifizierung von medizinischen, gesundheitsfördernden Geräten und/oder technischen Verfahren
- G Regionen und Städte

Allgemeine Zertifizierungsanordnung bzw. rechtliche Grundlagen und Spielregeln

Anforderung an Auditoren und ECOWELLNESS-Projektmanager

Schulungsprogramm für Auditoren

Dauer der Schulung für Ecowellness-Projektmanager

Qualifizierungs-Komitee (Ausschuss)

Integrated Art I Holding AG  
Ostendstraße 25  
D 12459 Berlin  
Tel.: +49 30 5304-2100  
Fax: +49 30 5304-2102

HRB Charlottenburg 123758 B  
Vorstand: Reinhardt Stefan Tomek  
Aufsichtsratsvorsitzender: Sven Rüger  
Email: mail@integrated-art.com  
www.integrated-art.com

USt.-Id: DE187624366  
Konto 441848900  
Commerzbank, Blz 120 400 00  
BIC: COBADEBB120 - IBAN:  
DE19 1204 0000 0441 8489 00

Mitglied von:



Slow Food



## **ECOWELLNESS/ÖKOWELLNESS Gütesiegel und Standard FACT SHEET Standard und Regularien**

Der neue, mit den Experten der IFOAM ([www.ifoam.org](http://www.ifoam.org)) entwickelte, weltweite Standard und das damit verbundene Gütesiegel geben klare Parameter vor für Produkte, Systeme und Programme, die eine präventive, gesundheitsfördernde Wirkung haben, aber auch soziale und nachhaltige Parameter umfassen. Und damit nicht nur einzelne Schubladen bedienen (wie die EU-Ökoverordnung).

**Das Leitbild für den Standard waren die Definition der WHO für Gesundheit „als körperliches, geistiges, seelisches und soziales Wohlbefinden“ (= wellness, wellbeing), die Nachhaltigkeitskriterien der IFOAM, die modernsten Erkenntnisse der Ernährungs-Wissenschaften und der Präventiv- und Antiaging-Medizin sowie der von der ILO akkreditierte Standard BSCI (AS 8000).**

### **Zielgruppe/Markt**

#### **Präambel:**

Der Anstieg der chronischen Krankheiten, Übergewicht, Diabetes, Alzheimer, Demenz, Karzinom sowie psychosomatische Krankheiten wie Burnout und Depression, generell die stressbedingte Krankheiten und ihre enormen betriebswirtschaftlichen und volkswirtschaftlichen Kosten aufgrund der demografischen Pyramide haben die medizinisch nachhaltige Prävention und damit auch die Ernährung in den Fokus des Interesses gehoben. Die neue Health-Claims-Verordnung der EU, die erstmalig die Auslobung von gesundheitlichen Aussagen nach bestimmten Spielregeln auch für Lebensmittel erlaubt, weist ebenfalls darauf hin, wie zukunftsfähig der neue Standard ist.

Es gab bisher keinen Standard, der ökologische, gesundheitsfördernde und soziale Kriterien einfordert. Auch CSR-Kriterien werden damit praktisch und kontrollierbar umsetzbar.

## **Markt:**

Der gesamte Gesundheitsmarkt und Firmen, die betriebliches Gesundheitsmanagement praktizieren oder einführen wollen, sowie Caterer, Hotels, Schulen, Kliniken, Altersheime, Apotheken, Reform-häuser, Ärztezentren, Fitness- und Wellness-Center, Schwimmbäder, Saunalandschaften und SPA`s sind direkte primäre Zielgruppen für die Bio-funktionalen Lebensmittel und für die Programme des Standards.

Die Studien der GfK anlässlich der ANUGA 2013 haben gezeigt, dass der private Haushalt der gebildeten, besser verdienenden, ökologisch und gesundheitsbewussten Konsumenten (= LOHAS) das größte Wachstumspotential aufweist. Auch der gehobene Einzelhandel wird daher in Zukunft unseren Standard, der für diese und mit dieser Zielgruppe entwickelt wurde, beachten und einfordern.

Ferner können gesamte touristische Regionen, welche eine Positionierung als Gesundheits-Region anstreben, nach diesem Standard aufgrund seines ganzheitlichen Ansatzes qualifiziert werden.

Der ECOWELLNESS-Standard regelt auf Basis der Grundsätze der IFOAM und der modernen, wissenschaftlichen und sozialen Erkenntnisse die Anforderungen für eine gesundheitsfördernde Ernährung, aber auch die Umsetzung der gesundheitsfördernden Kriterien vom Farmer bis zum Verarbeiter, vom Verarbeiter zur Klinik, zum Betrieb, zum Caterer etc.

Erzeuger und Anwender, die bisher den nicht geschützten Begriff Wellness oder auch als Trittbrettfahrer die geschützten Begriffe Ökowellness oder Ecowellness benutzt haben, ohne prüfbare, gesundheitsfördernde und ökologische Kriterien nachzuweisen, werden abgemahnt.

**Der Standard ermöglicht somit ein weites und neues Feld für Zertifizierung und Qualitätssicherung.**

## **Wie wurde der Standard entwickelt und welche rechtlichen Grundlagen und Guidelines hat er?**

Die Entwicklung des Standards wurde bereits ab 1995 von einem interdisziplinären Team, von Agrarexperten, Ernährungswissenschaftlern, Ärzten, Ernährungstherapeuten, Ökotrophologen, Köchen, von Lebensmittel-Chemikern und -Technologen, Personaltrainern und Architekten auf Initiative von Reinhardt Stefan Tomek begonnen.

Seit 2011 wurden die Parameter gemeinsam mit den Experten der IFOAM und den Gremien der INtegrated ART I Holding AG optimiert und standardisiert.

Seit Oktober 2013 ist der Standard von der IFOAM ([www.ifoam.com](http://www.ifoam.com)) weltweit zugelassen.

Der interdisziplinäre Ansatz ist einer der Alleinstellungsmerkmale des Standards für eine neue, präventive Lebensqualität.

# **Allgemeine Grundlagen für die Produktion, Verarbeitung von Lebensmitteln und deren Anwendung als Teil einer gesundheitsfördernden Prävention bei den verschiedenen Zielgruppen als Herzstück des Standards**

1.  
Die Leitlinien und die Definition der WHO für Gesundheit und Prävention.
2.  
Die jeweils für das Herstellungs- und Verbreitungsgebiet in der family of standards aufgenommenen Standards der IFOAM, Version 1.0 für die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln wie z. B. für Europa die EU-Ökoverordnung 834/2007.  
„The product must be certified as compliant with a standard that is approved in the IFOAM family of standards“ (bei Nahrungs- und/oder Lebensmitteln inklusive Nahrungsergänzung).
3.  
Die Richtlinien der EU-Health-Claims-Verordnung 1924/2006 für die Auslobung von konkreten und allgemeinen gesundheitlichen Aussagen.
4.  
Die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse über die gesundheitsfördernde Wirkung von Mikronährstoffen und anderen Substanzen in Lebensmitteln.
5.  
Die BSCI Guidelines für soziale und Umweltkriterien (international auf Basis der ILO Guidelines, Genf bzw. ISO A 8000).
6.  
Es gelten bei Fischfang die MSC Richtlinien, bei Wildsammlung die EU-Richtlinien bzw. die der regionalen Umweltministerien und generell für die Zulassung von Fremdstoffen bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen die gleichen Regularien und Empfehlungen von Naturland, von Bioland oder Ernte Austria und/oder der Demeter- und Bio-Suisses Standard (zugelassene IFOAM-Regularien Benchmark = best practice, wird jährlich aktualisiert).
7.  
Bei technischen Geräten, Verfahren und Produkten mit gesundheitlicher Wirkung, so auch bei der Produktion von Nahrungsergänzung sind zusätzlich die medizinische Evaluierung, der wissenschaftlich nachweisbare Nutzen, die CO2-Bilanz und die Abnahme durch technische Zertifizierungsfirmen ausschlaggebend.  
Die Kriterien dafür werden durch den wissenschaftlichen Beirat und den Qualifizierungsausschuss erarbeitet und festgelegt.

## **Geschäftsbereiche / Zielgruppen**

### **A Zertifizierung von landwirtschaftlicher Produktion, genossenschaftlichen Erzeugern und Handelsbetrieben im Eigentum von landwirtschaftlichen Erzeugern**

Für landwirtschaftliche Erzeuger und/oder deren Organisationen sind zusätzlich zur ökologischen Zertifizierung folgende Parameter Voraussetzung für die Zertifizierung und die Führung des Siegels als ECOWELLNESS Kompetenzpartner:

A1: Voraussetzung für eine ECOWELLNESS-Zertifizierung bei Lebensmitteln ist grundsätzlich die Anreicherung von Mikronährstoffen und/oder anderen Mehrwerten (z. B. Proteinen, Mineralien) durch natürliche Züchtung, Haltung, Fütterung, Düngung und Verarbeitung.

Es müssen mindestens drei der im Standard beschriebenen, gelisteten, gesundheitlichen Mehrwerte neben dem normalen ökologischen Standard ausgelobt und laufend kontrolliert werden (z. B. Vitamin- oder Mineralien-Gehalt, Glyks-Index, Orac-Wert, Säure-Basen Haushalt, Anteil der Omega 3 Fettsäuren). Benchmark ist mindestens 30 % mehr bzw. weniger als vergleichbare Produkte.

A2: Die Vermeidung der Lebensmittelvernichtung durch Verrottung am Felde und/oder der Vernichtung von Lebewesen, die z. B. nicht den Selektionskriterien des Handels entsprechen nach best efforts and practice. Die Verwendung als alternative Energiemasse für eigene oder andere Biogasanlagen oder die - auch kostenlose - Belieferung von gemeinnützigen Organisationen anstatt aktiver oder passiver Vernichtung ist erlaubt und positiv für die Zertifizierung.

### **B Zertifizierung von Verarbeitern**

(Lebensmittel, Nahrungsergänzung und Naturkosmetik)

B1: Über die gesetzlich vorgeschriebene Zertifizierung als ökologisches Produkt hinaus müssen die maximal mögliche Auslobung von Inhaltsstoffen, die Berücksichtigung der ethischen und CO2 Parameter und zumindest drei gesundheitsfördernde Kriterien kontrolliert werden. Wo immer möglich, sollte die Information über eine individualisierte Anwendung nach metabolischen Typen oder nach metabolischen Kriterien von allgemein anerkannten, praktizierten Methoden aufgezeigt werden.

(Z. B. niedriger Glykämischer Index, mindestens 30 % weniger nach EU-Health- Claims-Verordnung als vergleichbares Produkt, plus ein weiteres Kriterium wie z. B. Antioxidantien, Mineralien, Vitamine mit signifikanter, wirksamer Dosierung, mindestens 30 % mehr als vergleichbare Produkte etc.)

B2: Möglichst keine Vernichtung von abgelaufenen Produkten. Die Wiederverwendung oder das Recycling von abgelaufenen Waren oder deren – auch kostenlose - Verteilung an gemeinnützige Organisationen oder Bedürftige.

Anmerkung:

Es können bereits bestehende Produkte zertifiziert werden, welche die Kriterien erfüllen. Meistens sind, sofern schon ökologisch zertifiziert, nur kleine Rezept- oder Verfahrens-Verbesserungen oder die Änderung des Einkaufs nötig, um das Siegel zu bekommen.

Der wissenschaftliche Beirat unserer Experten kann aber auch Produktvorschläge überprüfen oder Innovationen einbringen. Auch die Erstellung eines eigenen „Health Claims“ und damit verbundene, preisgünstige wissenschaftliche Beweise und Studien und rechtliche Beratung können wir beisteuern.

## **C Zertifizierung von Dienstleistungsunternehmen**

Gastronomiebetriebe, Caterer, Kliniken, Gesundheitszentren, Hotels und Wellness-Hotels sowie Fitnesscenter, die für ihre Kunden und Mitarbeiter ein komplettes gastronomisches Speisen-Angebot aus ECOWELLNESS zertifizierten Convenience-Produkten und Grundnahrungsmitteln von ökologischen Lieferanten zubereiten. Dies mindestens als ständig wählbare Alternative zu ihrem konventionellen Angebot. Und zusätzlich in ihrer Betriebsführung zumindest den BSCI Kriterien. (= AS 8000. Diese können erst nach einer Übergangszeit von einem Jahr eingeführt werden.)

Für Hotels und Kliniken wurden verschiedene Qualitätskriterien entwickelt, die in Stufen (ähnlich wie bei der DEHOGA Klassifizierung = 1-5 Sterne), in „Schmetterlingen“ geratet werden.

Für Wellness-Anlagen und Thermal-Bäder und Saunaanlagen desgleichen.

## **D Zertifizierung von Betrieben**

D1: Betriebe, die für ihre Mitarbeiter ein komplettes Verpflegungsangebot aus ECOWELLNESS zertifizierten Convenience-Produkten und Grundnahrungsmitteln von ökologischen Lieferanten haben, zumindest als Alternative zu einem konventionellen Angebot, mit der Möglichkeit der Personalisierung.

Minimum: EcoWellness Snackkarte nach metabolischen Typen und mit gesundheitsrelevanten Auslobungen.

D2: Betriebe, die ihren Mitarbeitern die Möglichkeit für eine nachhaltige, betriebliche, präventive Gesundheitssicherung anbieten, eine jährliche Synergie-Bilanz (Gesundheitsbilanz unter Berücksichtigung von ökologischen Kriterien) erstellen und zumindest bis zu 30% subventionieren.

## **E Zertifizierung von Fachhandelsbetrieben**

Biofachhandel, Apotheken, Drogerien, Reformgeschäfte, Shop in Shop oder separate Webshop-Einrichtungen im konventionellen Handel, die zu einem Angebot an ECOWELLNESS zertifizierten Produkten in einer Sonderplatzierung eine regelmäßige, therapeutische Fachberatung, zumindest einmal pro Woche und/oder über Internet anbieten.

## **F Zertifizierung von medizinischen, gesundheitsfördernden Geräten und/oder technischen Verfahren**

Wir haben in Fortsetzung des Aufbaus und der Erarbeitung der Kriterien des Standards für den Bereich präventiver, gesundheitsfördernder Ernährung die Struktur und wissenschaftlichen Grundlagen auch für die Grauzone der vielen angeblich gesundheitsfördernden oder diagnostizierenden, oft überteuerten medizinisch-technischen Geräte und Verfahren erweitert und ein Benchmark-Verfahren entwickelt, das im Bereich Prävention sinnvoll ist. Die Voraussetzung dafür ist die technische, gesetzliche Zulassung. Es hat aber Sinn, bei neuen Produkten die technische Prüfung mit unseren Kriterien zu verbinden.

(Details siehe gesondertes Fact-Sheet.)

## **G Regionen und Städte**

Immer mehr, insbesondere junge, touristische Regionen und auch Städte wollen sich als „Gesundheits-Region“ bezeichnen. Unser Standard schafft durch seinen ganzheitlichen Ansatz überprüfbare auslobbare Kriterien. Wir erarbeiten zurzeit in Kooperation mit Fachhochschulen und Unis entsprechende Kriterien, die für das Marketing unter Berücksichtigung sozialer Bedürfnisse und Notwendigkeiten und der Alleinstellungsmerkmale der Region entscheidend sind.

(Mehr darüber siehe gesondertes Factsheet.)

## **Allgemeine Zertifizierungsanordnung bzw. rechtliche Grundlagen und Spielregeln**

Die Firmen und Organisationen, die das ÖKOWELLNESS/ ECOWELLNESS-Siegel in ihren Publikationen und in ihrer Werbung führen, müssen einen entsprechenden Lizenzvertrag mit der INtegrated ART Holding AG abschließen. Damit verpflichten sie sich auch, die von der IFOAM und den staatlichen Stellen akkreditierten Kontrollstellen (Control Bodies = CB) zu beauftragen, neben der ohnehin gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Prüfung zusätzlich die vereinbarten ECOWELLNESS Kriterien zu auditieren. Das Prüfungsergebnis wird den staatlichen Stellen und der Lizenz-

Verwaltung des Siegels (= der INtegrated ART Holding AG Berlin) gemeldet.

Die Schulungen und Briefings der CB`s und ihrer Auditoren werden von der IFOAM und der Integrated ART durchgeführt.

Die Verträge und allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Führung des Siegels sehen bei groben Mängeln und/oder Vertragsverletzungen nach 2-maliger Abmahnung und Fristsetzung für die Beseitigung dieser Mängel die fristlose Kündigung und Untersagung der Führung des Siegels vor, unabhängig von den gesetzlich vorgesehenen Konsequenzen.

Die Vertrags- und Lizenzgebühren und Gebühren der Jahreskontrolle werden je nach Betriebsgröße und Produktanzahl und dem Leistungsangebot ermittelt.

Weiterführende Infos und Schulungsangebote für die ökologischen und gesundheitsfördernden Kriterien für den Bereich Ernährung:

**IOAS = International organic accreditation service**

Markus Arbenz (GF), Joelle Katto (Managerin)

[www.ifoam.org](http://www.ifoam.org)

### **Integrated ART I Holding AG**

R. Stefan Tomek (CEO), Univ.Prof. Dr. Jürgen Vormann (wissenschaftl. Leiter),

Dipl. Ing. Martin Hofmann (Direktor für technische Systeme)

[www.ecowellness.eu](http://www.ecowellness.eu), [www.integratedart.eu](http://www.integratedart.eu)

E-Mail: [rst@integrated-art.com](mailto:rst@integrated-art.com)

## **ECOWELLNESS / ÖKOWELLNESS -STANDARD**

### **Anforderung an Auditoren und ECOWELLNESS- Projektmanager**

#### **Allgemeine Kriterien:**

Mindestens 27 Jahre. Abitur oder vergleichbare Bildung, gute Allgemeinbildung.

Medizinisches, psychologisches und/oder naturwissenschaftliches Grundverständnis bzw. Teilstudium, Hochschule oder Fachhochschule.

Für Auditoren ist Erfahrung im Bereich der Prüfung ökologischer und sozialer Kriterien empfehlenswert, aber nicht Bedingung.

Die Schulung erfolgt mit Abschlussprüfung durch den Standardinhaber oder von ihm lizenzierten Ausbilder bzw. Zertifizierer.



## **Anforderung für die einzelnen Kundengruppen:**

### **Für den Agrarbereich**

#### **Mindestens:**

Allgemeine landwirtschaftliche Kenntnisse und praktische Erfahrung in der Leitung eines Agrarbetriebes.

#### **Wünschenswert:**

Agraringenieur, Agrarwissenschaftler, Landwirt.

### **Für den Bereich Lebensmittelproduktion und Catering sowie Hotellerie**

#### **Mindestens:**

Kochausbildung, Diätologe, Ernährungsberater oder Bäcker, jeweils mit praktischer Erfahrung in der Qualitätssicherung für Lebensmittelproduktion oder Catering, abgeschlossene, gastronomische Lehre.

Erfahrung in der Leitung von Restaurants und Hotels mit Küchenbetrieb oder von Kantinen.

#### **Wünschenswert:**

Studium der Küchentechnologie oder Lebensmittelchemie oder zumindest Teilstudium und/oder praktische Erfahrung in dem Bereich Qualitätssicherung und Entwicklung und/oder Einkauf, Rezeptentwicklung, Kochkurse.

### **Für den Bereich Kliniken, REHA-Einrichtungen, Altersresidenzen und betriebliche Gesundheits-Sicherung:**

#### **Mindestens:**

Teilstudium Medizin, Psychologie, Biologie oder Ernährungswissenschaften (1. Rigorosum oder ähnliches), Heilpraktiker (mit Abschluss), Physiotherapeut (mit Abschluss), Gesundheitscoach, Gesundheitstrainer, Wellness-trainer (jeweils Abschluss), Krankenschwester, Krankenpfleger (Abschluss und praktische Erfahrung).

#### **Wünschenswert:**

Arzt, Ernährungswissenschaftler, Biologe, Psychologe, Human-Recources Manager bzw. Trainer (jeweils mit praktischer Erfahrung in den einzelnen Kundengruppen und akademischer Abschluss).

## **Schulungsprogramm für Auditoren**

### **Grundsätze**

#### **Dauer:**

Die Schulung dauert je nach Qualifizierung, dem Vorwissen und bei Beschränkung auf einzelne Bereiche der Zielgruppe 3 – 5 Tage (FTE) und die Abschlussprüfung zusätzlich ca. einen halben Tag. Die Abschlussprüfung erfolgt schriftlich und mündlich. Diese kann, aber muss nicht im unmittelbaren Nachgang erfolgen.

Für die Schulung von Supervisoren des Zertifizierers wird eine zusätzliche „learning by doing“ Phase individuell, je nach Vertrag mit der Zertifizierungsfirma vereinbart.

Die Schulung gliedert sich im Wesentlichen in folgende Inhalte:

## **I**

### **Vorstellung der Philosophie des Standards und seiner Zielsetzung**

Erläuterung der medizinischen, sozialen, ernährungswissenschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen und Grundlagen.

Informationen über die Träger und mitwirkenden Organisationen des Standards und des Standardinhabers (IFOAM, BSCI, ILO, INtegrated ART Bewegung und Firma Integrated ART) und historische Grundlagen, Ausblick in zukünftige Aufgaben.  
Markt und Marktentwicklung, Zielgruppen.

## **II**

### **Lesung und Erläuterung der einzelnen Abschnitte des Standards**

Spezifizierung für die Bereiche:

#### II A

Rechtliche und organisatorische Grundlagen.

Für den ökologischen Bereich der Agrarprodukte bzw. der Grundprodukte (IFOAM bzw. EU- Recht)

#### II B

Abweichungen und klare Unterschiede des Ecowellness Standards zur bestehenden EU-Ökokontrolle

#### II C

Erläuterung der grundsätzlichen medizinischen und biologischen also naturwissenschaftlichen Parameter

#### II D

Erläuterung der sozialen Parameter, der Gründe für die Auswahl der relevanten Parameter des BSCI-Standards und Zusammenhänge zum Metathema nachhaltige Gesundheit

#### II E

Erläuterung der CO<sub>2</sub>-Kriterien und das Benchmark-Verfahren für die Zulassung und Verwendung von Grundstoffen und Verfahren

## **III**

### **Prüfungskriterien**

### **Umsetzung der zu prüfenden Kriterien in die einzelnen Branchen**

Verfahren im Agrarbereich und Gartenbau, Hydrokultur, Wildsammlung  
Verarbeitung und Produktion

Verfahren bei Catering-Firmen, Großküchen und Hotellerie und Gastronomie einschließlich Kantinen

Verfahren bei Firmen bzw. Selbständigen (Betriebliche Gesundheitssicherung)

Verfahren bei Ärztezentren, Kliniken, REHA-Zentren, Altersheimen

Operative Prozesse im Fachhandel mit Beratung, in Fitnesscentern mit Shop, Zahnlabors mit Zusatzeinrichtungen, Apotheken inkl. Webshops der Lizenznehmer

Verfahren bei Thermalschwimmbädern, Wellness- und Saunaanlagen

Verfahren bei Produzenten von technischen, gesundheitsfördernden Geräten und Verfahren

#### **IV**

### **Prüfung und Inhalt des Zertifikats als lizenziertes ECOWELLNESS Auditor**

#### **Kosten der Schulung (Stand Januar 2014, Einführungsangebot)**

Bei Schulungen in Berlin in den Räumen des Standardinhabers

500 Euro netto/Person/Tag inklusive Getränke und Lunch

Bei Schulungen in anderen Orten nach Vereinbarung.

Für die Abschluss-Prüfung vor dem Qualifizierungsausschuss mit Urkunde wird eine zusätzliche Prüfungsgebühr in Höhe von 800 Euro (netto) fällig.

#### **Dauer der Schulung für Ecowellness- Projektmanager**

Die Dauer der Schulung ist abhängig von der Qualifizierung des Bewerbers.

Sie umfasst mindestens 5 Tage, bei bester Qualifizierung, bereits bestehender Erfahrung in der Auditierung ökologischer Kriterien nach EU-Norm und bei Beschränkung auf einzelne Bereiche der zu zertifizierenden Zielgruppen.

Nach der theoretischen Schulung, die der Schulung von Auditoren ähnlich ist, schließt sich eine „learning by doing“ Phase von 2-4 Monate an, je nach Qualifizierung, Bereich und je nachdem, ob diese nur tagesweise oder in Vollzeit erfolgt.

In dieser Zeit werden dem Bewerber konkrete Aufgaben gestellt und sein Handeln supervisiert und korrigiert.

Der Standardinhaber berechnet den damit für ihn verbundenen Aufwand

nach Vereinbarung. Bei Vollzeit kann der zu Schulende bereits Einkommen beziehen, wenn er die Grundschulung und Eignungsprüfung nach der theoretischen Ausbildung positiv beendet.

Die Lizenzierung und Abschlussprüfung als lizenziertes ECOWELLNESS Projektmanager und/oder Supervisor erfolgt erst nach erfolgreicher Beendigung der Ausbildungsphase.

## **Qualifizierungs-Komitee (Ausschuss)**

**Der Vorstand des Standardinhabers beruft in Zusammenarbeit mit dem Aufsichtsrat und dem wissenschaftlichen Beirat einen Qualifizierungs-Ausschuss, der für die einzelnen Bereiche, für die Lizenznehmer und die Zertifizierer die Regeln und Parameter für die Prüfungskriterien erarbeitet.**

**Der Qualifizierungs-Ausschuss wird in Kooperation mit dem wissenschaftlichen Beirat und den Gremien und Akkreditierungs- und Zulassungsstellen den ECOWELLNESS-Standard weiter entwickeln und aktualisieren.**

**Die Gremien der AG und das Netzwerk Ecowellness werden den ganzheitlichen Ansatz des ECOWELLNESS-Standards und seine neue Lebensqualität auf alle Bereiche der Wirtschaft und Gesellschaft ausdehnen, die mit dem Metathema „nachhaltige Gesundheit und Ethik“ zu tun haben und mit dieser Herausforderung mit allen Stake-Holders „learning by doing“ wachsen.**