

# Umwelterklärung 2016



<b>1 EINLEITUNG / UMWELTPOLITIK .....</b>	<b>3</b>
<b>2 ORGANISATION .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Beschreibung .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2 Organigramm .....</b>	<b>5</b>
<b>3 LEITLINIEN .....</b>	<b>6</b>
<b>4 UMWELTMANAGEMENT UND UMWELTAUSWIRKUNGEN AUF DEM RAPPENHOF .....</b>	<b>7</b>
<b>4.1 Direkte Umweltauswirkungen .....</b>	<b>8</b>
4.1.1 Spannungsregler-Strom .....	8
4.1.2 Wärme .....	9
4.1.3 Wasser / Abwasser .....	9
4.1.4 Abfall .....	10
<b>4.2 Indirekte Umweltauswirkungen .....</b>	<b>11</b>
4.2.1 Emissionen .....	11
4.2.2 Regionale Kreisläufe / Regionale und BIO-Produkte .....	11
4.2.3 Lage und Ausflüge .....	12
4.2.4 Kommunikation: Mitarbeiterbeteiligung und Gästezufriedenheit .....	13
4.2.5 Gästezufriedenheit .....	14
4.2.6 Mitarbeiter Schulungen .....	14
<b>5 KERNINDIKATOREN 2012-2015 .....</b>	<b>15</b>
<b>6 UMWELTPROGRAMM .....</b>	<b>16</b>
<b>7 GÜLTIGKEITSERKLÄRUNG (ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS) ...</b>	<b>17</b>

## **1 Einleitung / Umweltpolitik**

*"Natürlich interessiert mich die Zukunft, ich will schließlich den Rest meines Lebens darin verbringen."* Mark Twain

Hotel & Gutsgaststätte Rappenhof: einst landwirtschaftlicher Betrieb, heute Landhotel, aber nach wie vor eng mit der Region verbunden.

Heinrich Wurster sen., der Großvater der heutigen Betreiberin Elisabeth Wurster, hat das Gut Rappenhof 1927 erworben. Seiner hauptberuflichen Tätigkeit als Bankdirektor entsprechend, achtete er von Beginn an auf die Wirtschaftlichkeit des landwirtschaftlichen Betriebs. Die nachfolgenden Generationen haben diese Maxime nicht aus den Augen verloren. Vielmehr haben sie und wir diese verfeinert und nach und nach die regionale Verbundenheit und die damit verbundene Bestrebung um Nachhaltigkeit ausgebaut. Sowohl die Zertifizierung nach EMAS und BIO waren logische Entwicklungen und nicht etwa dem Trend geschuldet. Wir leben Umweltpolitik mit Herz und Verstand.

Auch aus diesem Grund steht Regionalität bei uns an oberster Stelle. Seit 2006 sind wir mit dem staatlichen Bio-Siegel zertifiziert und bekennen uns zum Prinzip der kurzen Wege. Und somit ist uns beispielsweise das konventionelle, aber aus der Region stammende, Schwäbisch-Hällische Landschwein sehr wichtig. Mit unserem bewußten Konsumverhalten steuern und stärken wir unsere regionalen Produzenten und die Infrastruktur unserer Region.

Die Schonung von Ressourcen durch den Einsatz von moderner Heizungstechnik, Regenwasser-Zisternen und einer Osmose-Anlage ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Umweltauswirkungen bei der Planung von baulichen und allen sonstigen Maßnahmen kalkulieren wir frühzeitig ein und minimieren diese weitgehend. Unser Ziel ist es dabei, uns stetig zu verbessern.

Vom Ausgleich von Ökonomie und Ökologie, und somit von einer lebenswerten Umwelt, soll nicht nur der Rappenhof profitieren, sondern auch die Region und die nachfolgenden Generationen. Rechtliche Vorgaben in Form von Gesetzen und Verordnungen halten wir gerne ein. Wir sind bestrebt, entsprechende Grenzwerte einzuhalten und beste Bedingungen für uns alle zu schaffen.

Durch Einbindung aller Mitarbeiter, Lieferanten und soweit möglich auch unserer Gäste, wollen wir unser Umweltmanagementsystem bewusst fortführen, stetig ausbauen und von der Geschäftsleitung mit der Umweltmanagementbeauftragten, Zdravka Nolte, lenken und lebendig halten.

Mit der jährlich aktualisierten Umwelterklärung wenden wir uns an die interessierte Öffentlichkeit und suchen gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Gästen den umweltorientierten Dialog. Die Bestrebungen in Sachen Nachhaltigkeit des

Rappenhofs sollen durch die regelmässige Validierung nach EMAS gezeigt und kommuniziert werden.

Wir sehen uns als Vorbild in der Branche und in unserer Region. Wir sind ausgezeichnet mit den Zertifikaten EU-BIO-Siegel und Umweltmanagementsystem EMAS. Wir sind Teil der Partnerschaften "Schmeck-den-Süden"-Gastronomen und "Haus der Baden-Württemberger Weine".



## **2 Organisation**

### **2.1 Beschreibung**

Das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ wird von der Rappenhof GmbH & Co. KG mit Frau Elisabeth Wurster als Geschäftsführerin betrieben.

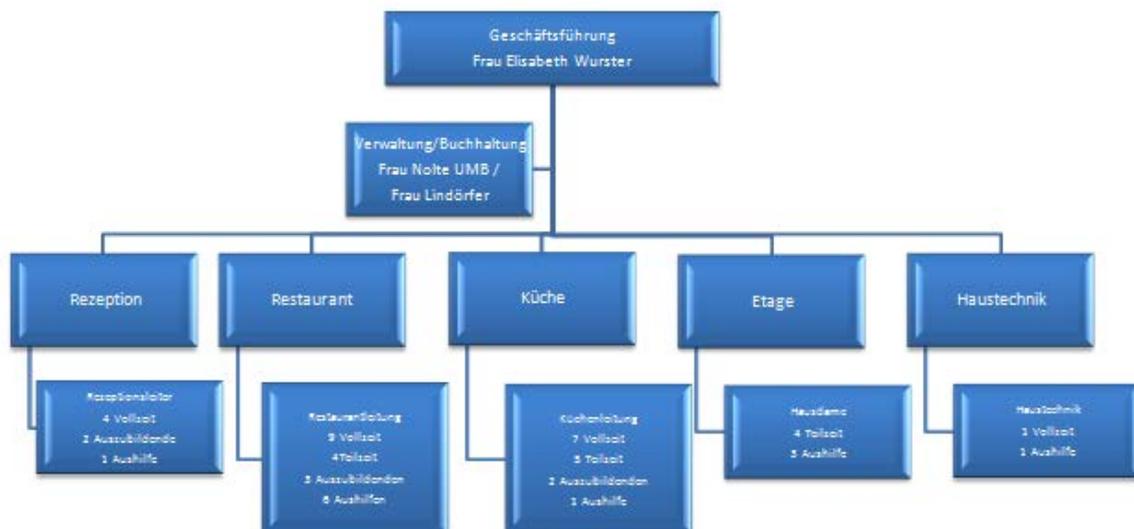
Der heutige Betrieb mit rund 2.600 m<sup>2</sup> Fläche umfasst:

- 39 Komfortzimmer einschließlich Suite mit 57 Betten in 3 Gebäuden
- 5 Tagungsräume für bis zu 34 Personen
- Restaurant mit Panorama-Wintergarten und Bankettmöglichkeit bis 100 Personen
- Garten -Terrasse mit 100 Sitzplätzen und Blick auf Weinsberg und die Weibertreu
- Gartenpark mit Teich, Sonnen -Terrasse und Spielgeräten
- Moderne Heizungstechnik mit Wärmerückgewinnung und BHKW-Anlage

## 2.2 Organigramm

Zum Stand August 2016 besteht unser Team neben der Geschäftsführerin aus 51 Köpfen, darunter 21 Vollzeit- und 12 Teilzeitstellen, 7 Auszubildenden zur/m Koch/Köchin, Hotelfachfrau/-mann, sowie 11 Aushilfen. Dies entspricht rund 34 Vollzeitäquivalenten. Im Sinne eines generationenübergreifenden Fortbestand des Betriebes ist uns, insbesondere angesichts des demographischen Wandels, die Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses nicht nur Überlebensstrategie, sondern eine Herzensangelegenheit. So sind auf dem Rappenhof bei aktuell 7 Auszubildenden 7 Mitarbeiter im Besitz der **Ausbildereignungsprüfung iSd AEVO**.

Die u.g. Teamleiter respektive deren Stellvertreter unterstützen das Umwelt-Management-System (UMS) der Geschäftsleitung unter Einbeziehung aller Mitarbeiter und setzen die Umweltmanagement-Maßnahmen für ihre jeweiligen Bereiche so eigenverantwortlich wie möglich um („**Teilautonome Gruppen**“).



### **3 Leitlinien**

Die im Rahmen eines vom Land Baden-Württemberg geförderten EMAS Konvois in 2006 haben wir mit Unterstützung unseres externen Beraters, Dr. Sven Eckardt, und unseren Mitarbeitern gemeinsame Leitlinien erarbeitet die jährlich auf ihre Gültigkeit überprüft und ergänzt:

#### **Kunden - Gäste - Lieferanten**

Mit Kunden, Gästen und Lieferanten ist die Zusammenarbeit fair, offen, diskret und partnerschaftlich.

Wir behandeln Reklamationen als Chance.

#### **Wirtschaftlichkeit**

Was wir nicht verdienen, können wir nicht ausgeben.

Wir erzielen Gewinn, der das Unternehmen finanziell unabhängig macht und langfristig unsere Arbeitsplätze sichert.

Wir haben gute regionale Lieferanten, die für gute Qualität zu fairen Preisen sorgen.

#### **Mitarbeiter - Team**

Wir arbeiten fair, offen und partnerschaftlich zusammen.

Teamleiter sind Vorbilder!! Sie sind gerecht, diskret, motivierend, fachlich kompetent und haben ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter.

Fehler sind möglich. Wir müssen aus ihnen lernen.

Jeder übernimmt Verantwortung für seine Tätigkeiten und das Team.

Wir bilden uns weiter.

#### **Qualität**

Qualität bedeutet für uns, die Erwartungen und Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und zu übertreffen.

Interne Kunden = Mitarbeiter

Externe Kunden = Gäste, Firmen, Reisebüros

Wir haben ausreichend qualifizierte Mitarbeiter um die Qualität zu gewährleisten und zu verbessern.

Mit unserer kontinuierlichen Qualität gewinnen und behalten wir das Vertrauen unserer Gäste.

Wir haben Qualitätsstandards festgelegt und lassen Individualität der Mitarbeiter zu. Qualitätsmängel werden erkannt und behoben.

#### **Produkte - Marketing**

Wir verwenden bevorzugt frische, saisonale und regionale Lebensmittel.

Seit 2006 sind wir zudem Bio zertifiziert "DE-ÖKO-006".

Unser Service strahlt Herzlichkeit aus.

Veranstaltungen gestalten wir kreativ und flexibel.

Unser Konferenz- und Bankettservice ist vorbildlich und professionell organisiert.

Wir denken und handeln umweltbewusst.

#### **4 Umweltmanagement und Umweltauswirkungen auf dem Rappenhof**

Das Umweltmanagementsystem (UMS) ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen in einem Betrieb. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes, sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung.

In jedem Jahr wird regelmäßig intern überprüft, ob die o.g. Ziele erreicht bzw. ob die Vorgaben des UMS generell eingehalten wurden (s. die gesonderten Protokolle hierzu).

Dabei wird weiterhin auch darauf zu achten sein, dass Kennzahlen, Kernindikatoren, etc. auf einer einheitlichen und damit vergleichbaren Basis ermittelt werden bzw. falls dies nicht möglich ist, eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgt.

Die relevanten Umweltauswirkungen für das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ sind gemäß der freiwilligen EMAS-Verordnung 1211/2009 (Nov. 2009) **-sog. EG-Umweltaudit-Verordnung** erfasst. Nach einem tabellarischen Kennzahlenüberblick sind im folgenden relevante Umweltauswirkungen textlich dargestellt:

#### **Kennzahlen im Überblick**

		2012	2013	2014	2015
	Übernachtungen	<b>10.338</b>	<b>10.588</b>	<b>10.770</b>	<b>10.945</b>
<b>Energie</b>	Heizöl in kWh / ÜN	<b>10,7</b>	<b>18,8</b>	<b>16,1</b>	<b>19,9</b>
	Flüssiggas in kWh / ÜN	<b>29,4</b>	<b>23,3</b>	<b>23,0</b>	<b>14,5</b>
	Stromeinspeisung in kWh / ÜN	<b>-8,4</b>	<b>-6,2</b>	<b>-7,3</b>	<b>-3,1</b>
	Strom EWS in kWh / ÜN	<b>19,3</b>	<b>20,6</b>	<b>18,8</b>	<b>22,1</b>
	<b>Gesamtenergie in kWh / ÜN</b>	51,0	56,5	50,6	53,4
	<b>Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie</b>	37,8%	36,2%	37,1%	41,2%
<b>Wasser</b>	<b>Jährlicher Wasserverbrauch in Liter / ÜN</b>	<b>394</b>	<b>364</b>	<b>373</b>	<b>385</b>
<b>Emissionen</b>	<b>CO<sub>2</sub> in kg / ÜN</b>	<b>6,8</b>	<b>8,9</b>	<b>7,4</b>	<b>8,6</b>

## 4.1 Direkte Umweltauswirkungen

Als ein Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb für Gäste benötigt unser Haus Energie: Zu unseren wesentlichen Umweltaspekten zählen die Bereiche Strom, Heizung-Wärme, Wasser und Abfall.

### 4.1.1 Spannungsregler-Strom

Zunehmende CO<sub>2</sub> Emissionen und ein hoher Strompreis erfordern einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Strom. Die vom Energieversorgungsunternehmen gelieferte Netzspannung schwankt im Bereich von +/- 10%. Die Spannung ist abhängig von der Nachfrage der Elektrizität, der Qualität, der elektronischen Infrastruktur und der Entfernung von dem Ort des Transformators. Spannungsschwankungen, insbesondere Überspannungen, können sich negativ auf elektrische Geräte und Leuchtmittel auswirken. Der Regler steuert und versorgt die Geräte mit dem richtigen Maß an Spannung, dies verhindert Geräteausfälle und verlängert ihre Lebensdauer. Aus diesem Grunde wurde am 10.05.2016 ein Spannungsregler eingebaut und in Betrieb genommen.

Nach unseren Erfahrungen der ersten Monate konnten Energieeinsparungen von bis zu 10 % erzielt werden.

Anbei die Übersicht und die Einsparung in kWh seit dem Einbau:

Stand 11.08.16

	Consumption [kWh]	Saved [kWh]		
Today	393.2	39.5	Consumption in Window #2 [kWh]	119
Yesterday	632.8	63	Total [kWh]	64053
Week	2412	235	Yearly CO2 Reduction [kg]	3015
Last Week	5179	497	Max kVA Demand	34
Month	7591	733		
Last Month	22274	2093		
Year	64053	6031	Last Year	0
				0

Im Monat Juli 2016 wurden 2093 kWh durch den Regler eingespart. Seit Einbau 11.05.2016 weist die Anlage 6031 kWh Einsparung aus. Da die Energieproduktion mit CO<sub>2</sub>-Emissionen verbunden ist, vermindert jede eingesparte Kilowattstunde Energie gleichzeitig auch die Belastung der Umwelt. Eine theoretische CO<sub>2</sub> Reduktion von 3015 kg.

#### 4.1.2 Wärme

Das im Jahr 2009 realisierte Großprojekt Blockheizkraftwerk im Flüssiggasbetrieb mit Kraft-Wärme-Koppelung hat sich in den Jahren als entscheidende Energiekostenbremse bis auf das Jahr 2015 etabliert. Die nicht zufriedenstellende BHKW-laufzeit im vergangenen Jahr ist auf den defekten Abgaswärmetauscher zurückzuführen. (Behebung im Jahr 2016).

Anbei die Input - und Outputübersicht in kWh für den Zeitraum 2012-2015:

	2012	2013	2014	2015
<b>Flüssiggas</b>	303.649 kWh	247.193 kWh	247.193 kWh	158.952 kWh
<b>BHKW-stunden</b>	6.751 Stunden	4.755 Stunden	5.236 Stunden	2.351 Stunden
<b>Strom Produktion</b>	86.532 kWh	65.958 kWh	78.900 kWh	31.786 kWh
<b>Wärme Produktion</b>	173.968 kWh	129.024 kWh	154.539 kWh	66.225 kWh
<b>Eigenverbrauch</b>	81.972,00 kWh	62.346,00 kWh	75.637,00 kWh	30.950 kWh
<b>Einspeisung</b>	4.560 kWh	3.612 kWh	3.263 kWh	836 kWh

Mit über 19.000 Betriebsstunden in den 4 Jahren, produziert unser wärmegeführtes BHKW (thermische Leistung 30 kW, elektrische Leistung 15,2 kW) genügend Strom um die Grundlast des Betriebes abzudecken. Zusätzlich wurden in den 4 Jahren 10.247 kWh ins Stromnetz eingespeist.

#### 4.1.3 Wasser / Abwasser

Im Bereich Wasser wurde mit der Installation von Einhandmischbatterien mit Thermostat an allen 25 Bädern des Hoteltrakts eine weitere Maßnahme der Agenda 2009 umgesetzt.

Im Rahmen der Umstellung der kommunalen Abwassersatzung in 2012 auf das sogenannte **Regenwassersplitting** wurde ermittelt, dass vom gesamten Oberflächenwasser des Rappenhofs nur von einer relativ geringen versiegelten Fläche von 961 m<sup>2</sup> in die kommunale Kanalisation eingeleitet werden. Das entspricht nur ca. 3 % der Gesamtfläche. Das restliche Oberflächenwasser wird über Zisternen und Teiche aufgefangen oder versickert auf natürlichem Wege. Erfreulicher Nebeneffekt dieser geringen Versiegelungs- und Einleitungsquote sind nach der neuen, verursachergerechteren Berechnungsmethode gesunkene Abwassergebühren für den Betrieb.

#### 4.1.4 Abfall

In einem Hotel mit 39 Zimmern fallen auch Abfälle an. Im Hotel Rappenhof, wird in allen Bereichen besonders auf die Vermeidung und Trennung von Abfällen geachtet:

- Unsere Obst- und Gemüselieferanten liefern ihre Waren in transparenten Pfandboxen. Sie werden an den Lieferanten zurückgegeben, damit dieser sie für den nächsten Tag erneut bestücken kann.
- Wurst und Fleischwaren werden in Fleischkisten angeliefert, die wieder zurückgenommen werden.
- Wir verzichten so weit möglich auf Einwegflaschen und geben die Verpackungsmaterialien an unsere Lieferanten zurück.

Durch die Zusammenarbeit mit geprüften Entsorgungsfachbetrieben werden die gesetzlichen Anforderungen eingehalten und die Abfälle unter Beachtung der Gesetze und Verordnungen ordnungsgemäß entsorgt. Die Nachweise unserer Entsorgungsbetriebe liegen uns vor.

Der Gesamtabfall unterteilt sich in zwei wesentliche Bereiche:

1. **Wiederverwertbarer Abfall** - dazu zählen Glas, Pappe und Papier, sowie Speisereste, Speiseöle und Fette. Speisereste werden ebenfalls zur Wiederverwertung getrennt. Die Verwertung erfolgt in einer Vergärungsanlage welche der EU-Hygieneverordnung entspricht. Durch Mikroorganismen wird aus den Speiseresten Biogas erzeugt. Das Biogas wird in einem speziellen Gasmotor als Treibstoff zur Stromerzeugung genutzt. Außerdem werden Altfette und -öle wiederverwertet. Der größte Teil des gereinigten Altfetts wird in der Treibstoffindustrie weiterverarbeitet und für die Biodieselherstellung verwendet. Ein Teil findet Verwendung in der Kosmetikbranche und in der Herstellung von Reinigungsmitteln.

	2012	2013	2014	2015
	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Bauer Kompost	12240	12480	12480	12720
Summe LRA HN	36000	36000	36000	36000
Kompost gesamt	48240	48480	48480	48720

	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)
Summe Fettabscheider FA. Kanal-Tulpe	2,5	3	5	4,5

	Menge (kg)	Menge (kg)
Summe Altfettrecycling Lesch	1100	1090

2. **Restmüll**, welcher nicht verwertbar ist in der

	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Restmüll	53900	53900	53900	53900

## **4.2 Indirekte Umweltauswirkungen**

### **4.2.1 Emissionen**

Durch den geringeren Einsatz des BHKWs mit Kraft-Wärme-Kopplung und den Bezug von EWS ökostrom konnte auch der CO<sub>2</sub> –Ausstoß deutlich reduziert werden (hierzu s. schon 4.0 und 4.1.1).

2006 erfolgte bereits im Projekt “Modell Hohenlohe“ Wechsel des Stromanbieters zu einem ökologischem Stromanbieter EWS.

	EWS	Bundesdurchschnitt
Erneuerbare Energie:	37,7 %	24,60 %
Sonstige Erneuerbare Energie	62,30 %	3,3 %
Summe	100,00 %	27,90 %
CO <sub>2</sub>	0,0 g CO <sub>2</sub> /kWh	508 g CO <sub>2</sub> /kWh

EWS Elektrizitätswerke Schönau Vertrieb GmbH

### **4.2.2 Regionale Kreisläufe / Regionale und BIO-Produkte**

Oberste Priorität bei allen Entscheidungen hat zunächst die Regionalität und damit das Prinzip der kurzen Wege. Nicht zuletzt bei den Gästen steht regionale Küche hoch im Kurs. Den Gästen werden aus frischen, saisonalen und regionalen Lebensmittel kulinarische Köstlichkeiten in Bio-Qualität serviert. Das Frühstücksbüffet für unsere Übernachtungsgäste bietet Bio- und regionale Produkte. Die überragende Bedeutung, die der Rappenhof regionalen Lieferantenbeziehungen „am liebsten in BIO-Qualität“ beimisst, wurde schon in der ersten Umwelterklärung betont.

Unsere gelisteten Bio-Lieferanten im Rappenhof:

Erzeugnisse	Lieferanten	Ort
Obst und Gemüse	Bauer Obst und Gemüsegroßhandel GmbH & Co. KG	Lauffen
Fleisch	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	Schwäbisch Hall
Kartoffeln	Bioland-Hof Schmelcher	Oedheim
Eier	Däubers Hof	Jungholzhausen
Gewürze, Saatgut	Ecoland Herbst & Spices GmbH	Wolpertshausen
Getränke	Ge-GLH GmbH & Co. KG	Heilbronn
Schokolade	Gepa (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH)	Wuppertal
Konfitüre	Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH	Utzenfeld
Olivenöl	Lakudia GmbH Olivenöl	Essingen
Wein	Norbert Helde Wein und Sektgut	Sasbach
Bier	Palmbräu Eppingen GmbH	Eppingen
Rindfleisch	Schäfer's Hofladen Michaelsberg	Gundelsheim
Rindfleisch	BESH Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	Wolpertshausen

Wein	Schlossgut Hohenbeilstein	Beilstein
Käse, Milchprodukte	Schwan Regio Food GmbH	Heilbronn
Müsli, Cerealien	Seitenbacher	Buchen
Tee	Teekanne GmbH & Co. KG	Wuppertal
Wein	Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	Brakenheim
Wein	Weingut Hirt	Heilbronn
Wein	Weingut Schäfer-Heinrich	Heilbronn
Kaffee	Willy Hagen GmbH Kaffee Hagen	Heilbronn
Linsen, Buchweizen	Lauteracher-Alb-Feldfrüchte	Lauterbach

Das Hotel Rappenhof ist der Kooperation "Schmeck den Süden" und "Haus der Baden-Württemberger Weine" angeschlossen. Der Rappenhof als Gastgeber hat sich voller Überzeugung der regionalen Weinkultur verschrieben und serviert den Gästen nur Weine aus Baden und Württemberg.

Erzeugnisse	Lieferanten Schmeck den Süden	Ort
Eis	Bauernhofeis	Bad Friedrichshall
Fleisch	Brosi-Vieh und Fleisch	Obersulm-Eschenau
Feldgemüse Obst	Feldgemüse und Obstbau	Bretzfeld-Bitzfeld
Früchte	Früchte-Frank	Weinsberg
Wurst	Schwäbische Wurst-Spezialitäten Nothwang	Bad Friedrichshall
Spirituoson	Spezialitätenbrennerei Schoch	Talheim
Spargel	Obst- und Grünspargelhof Ehrenfeld	Hardthausen-Kochersteinsfeld
Spargel	Unterländer Spargel	Neuenstadt a.K.

#### **4.2.3 Lage und Ausflüge**

Um die nähere Umgebung – etwa das regionale Wassersportzentrum „Breitenauer See“ – zu erkunden, stellen wir unseren Gästen Fahrräder zum kostenlosen Ausleihen zur Verfügung.

Ein wunderbarer Ort für einen Blick in die Ferne bietet die Burg Weibertreu, die die Geschichte der treuen Weiber von Weinsberg, die im Jahr 1140 bei der Belagerung Ihre Männer aus der Burg trugen, erzählt.

Wir empfehlen unseren Gästen in Weinsberg, dem Ort mit der ältesten Weinbauschule Deutschlands, an einer Weinprobe und/oder an geführten Themen- und Weintouren teilzunehmen.

Die Reitanlage im Stadtseebachtal, eine Tennishalle, Tennisplätze, Laufstrecken, Boule- und Schachplätze direkt zu Füßen des Rappenhofs im Naherholungspark laden zu weiteren Aktivitäten ein.

#### **4.2.4 Kommunikation: Mitarbeiterbeteiligung und Gästezufriedenheit**

**Lebenslanges Lernen** wird im Rappenhof gefordert und gefördert.

Der hohe Stellenwert, den der Rappenhof dem **Thema Ausbildung** bzw. Azubis für den Betrieb und die Branche beimisst, wurde bereits unter 2.2. erläutert und soll hier exemplarisch nur noch einmal an der Berufung des Hotelfachazubis Dennis Schilling zum Ausbildungsbotschafter seitens der IHK Heilbronn-Franken in 2012 verdeutlicht werden. In der darauf folgende Zeit übernahmen Miriam Dausus und unsere Auszubildende Hannah Schüfer die Rolle der Ausbildungsbotschafter.

Jährlich unterstützen wir unsere Auszubildenden bei der Stadtmeisterschaft "Verein der Köche Heilbronn e.V.". Auszubildende aus Heilbronn und Umgebung treten bei dieser Meisterschaft gegeneinander an. An dieser Stelle bedanken wir uns bei Frau Theresia Kraus und Frau Hannah Schüfer die bei Stadtmeisterschaft 2016 den ersten und zweiten Platz belegt haben.



#### **4.2.5 Gästezufriedenheit**

Der zugrunde liegende Internetzugang für die Gäste des Rappenhof wird im September 2016 von der bisherigen 16 Mbit auf ein 100 Mbit upgegraded. Das ermöglicht uns als Tagungshotel einen noch besseren Service.

Die Verbundenheit zu unserer Region und zu der Bioqualität schätzen unsere Gäste sehr. Die Entwicklung des Betriebes samt der Mitarbeiter fällt unseren großen und kleinen Gästen positiv auf.

#### **4.2.6 Mitarbeiter Schulungen**

Unsere Mitarbeiter werden durch Herrn Dr. Eckard und die Geschäftsleitung über EMAS informiert. Alle Beschäftigten werden in Umweltschutzaktivitäten des Hotels geschult und begleitet. Wir führen regelmäßig in den Bereichen Hygiene, Gefahrenstoffe, Brandverhütung, Ladungssicherung, Ersthelfer Ausbildung und Abfallentsorgung Schulungen durch.

Interne Schulung / Arbeitsanweisungen allgemein

- Umgang mit Gefahrenstoffen
- Abfallentsorgung
- Unterweisung nach BGV in Maschinen und Anlagen

Externe Schulungen

- Erst-Helfer-Ausbildung
- Erst-Helfer-Fortbildung
- Basisseminar im Unternehmermodell Frau Wurster
- Brandschutzrechnerische Unterweisung
  - Frau Elisabeth Wurster
  - Frau Zdravka Nolte
  - Herr Richard Heide
  - Frau Hilde Chmel
  - Herr Klaus Chmel
- DEHOGA Akademie - Unternehmensführung
  - Fachbrief Service
  - Fachbrief Patissier
- Deutsches Weininstitut
  - Fachberater für deutschen Wein
- HACCP
- Unterweisung nach § 4 Unfallverhütungsvorschrift "Grundsätze der Prävention"

## 5 Kernindikatoren 2012-2015

		2012	2013	2014	2015
<b>Energieeffizienz</b>	Heizöl in MWh	110,17	199,43	173,35	217,39
	Flüssiggas in MWh	303,649	247,193	247,193	158,951
	Stromeinspeisung in MWh	-86,532	-65,958	-78,9	-33,4
	Strom EWS in MWh	200,039	217,661	202,927	241,675
	<b>Gesamtenergie in MWh</b>	<b>527,326</b>	<b>598,326</b>	<b>544,57</b>	<b>584,616</b>
	Gesamtverbrauch Erneuerbare Energien	200,039	217,661	202,927	241,675
	<b>Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie</b>	37,9%	36,4%	37,3%	41,3%
<b>Materialeffizienz</b>	Bio-Kaffee in kg	816	776	777	759
	Bio-Säfte in Liter	8.596	8.488	8.625	9.250
	regionales Bio-Rindfleisch in kg	1.955	1.455	1.253	2.013
<b>Wasser</b>	<b>Jährlicher Wasserverbrauch in m<sup>3</sup></b>	<b>3.679</b>	<b>4.071</b>	<b>4.013</b>	<b>4.211</b>
<b>Abfall</b>	<b>Jährliches Abfallaufkommen</b>				
	Papier und Kartonagen in t	1,25	1,55	1,55	1,95
	Glas in m <sup>3</sup>	13,2	13,2	13,2	13,2
	Kunststoffe in m <sup>3</sup>	5,0	5,0	5,0	5,0
	Bio-Müll in m <sup>3</sup>	48,2	48,5	48,5	48,7
	Speiseöle und Fette in t	k.A.	k.A.	1,1	1,1
	Restmüll in m <sup>3</sup>	55,0	55,0	55,0	55,0
	Fettabscheider in t	2,5	3,0	5,0	5,0
	<b>Jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen</b>	ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke kleiner 100 kg			
<b>Biologische Vielfalt</b>	<b>Gesamtflächen in m<sup>2</sup></b>	<b>30.858</b>	<b>30.858</b>	<b>30.858</b>	<b>30.858</b>
	bebaute, versiegelte Fläche in m <sup>2</sup>	961	961	961	961
	Anteil versiegelt an Gesamtfläche	3,1%	3,1%	3,1%	3,1%
<b>Emissionen</b>	CO <sub>2</sub> in Tonnen	70,4	94,6	79,7	93,9
	CH <sub>4</sub> in kg	149,3	190,0	162,9	228,90
	N <sub>2</sub> O in kg	4,5	5,4	4,7	6,3
	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub>	nicht relevant			
	SO <sub>2</sub> in kg	135,8	177,0	156,8	191,5
	NO <sub>x</sub> in kg	151,2	182,4	160,2	204,9
	Staub in kg	11,1	13,5	11,9	14,6

## **6 Umweltprogramm**

	<b>Ziel/Nutzen</b>	<b>Maßnahme/Aktion</b>	<b>Verantwortung</b>	<b>Priorität</b>	<b>Termin</b>
<b>1</b>	Haltung des Wasserverbrauchs Stand 2015	Wasserverbrauchsanalyse	E. Wurster	hoch	2016
<b>2</b>	Neue Thekenanlage Reduzierung des Leergutaufkommens	Konzept für Softgetränke über Zapfanlage und Flaschenrückgabe an Weinlieferanten prüfen	E. Wurster	mittel	2017
<b>3</b>	Reduktion des Stromverbrauchs um 5 % gegenüber 2014	Überprüfung des Stromregler, Weitere Einsatz von LED- Leuchtmittel	Z. Nolte	hoch	2016
<b>4</b>	Verbesserte Gäste- und Mitarbeiterinformation zu EMAS	UGA – Info-Broschüre ausfüllen und ausdrucken	Z. Nolte	hoch	2017
<b>5</b>	Unterstützung der E-Mobilität mit regenerativem Strom	Einrichtung einer Elektro- Tankstelle (z.B. für E-Bikes und Autos)	E. Wurster	hoch	2018
<b>6</b>	Erhöhung der Kundenzufriedenheit durch Qualität der Speisen	Weitere Lieferantenqualifikationen im regionalem Bereich	E. Wurster , R. Marzahn	hoch	Konti- nuierlich

## **7 Gültigkeitserklärung**

Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

**Der Umweltgutachter  
Dipl.-Ing. Henning von Knobelsdorff  
Mozartstraße 44 53115 Bonn**

hat das Umweltmanagement-System, die Umweltbetriebsprüfung, ihre Ergebnisse, die Umweltleistungen und die konsolidierte Umwelterklärung von

**Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof**  
der Rappenhof GmbH & Co. KG, Rappenhofweg 1, 74189 Weinsberg  
Registrierungsnummer DE-136-00067

mit dem NACE Code 55, 56 „Hotels und Gastronomie“, auf Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMASIII) geprüft und die vorliegende Umwelterklärung für gültig erklärt.

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurde
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der o.g. Standorte mit insgesamt 35 Mitarbeitern im begutachteten Bereich, ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Standorte innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis zum 14.09.2020 vorgelegt. In den Jahren 2017 und 2019 werden ungeprüfte aktualisierte Umwelterklärungen veröffentlicht. Die Aktualisierung 2018 wird vom Umweltsachverständigen geprüft.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Weinsberg, 04.10.2016

Henning von Knobelsdorff  
Umweltgutachter  
DE-V-0090