



# AKTUALISIERTE UMWELTERKLÄRUNG

## 2023



## Hotel und Gutsgaststätte **RAPPENHOF**

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Telefon 07134 5190

Fax 07134 51955

[www.rappenhof.de](http://www.rappenhof.de)

[verwaltung@rappenhof.de](mailto:verwaltung@rappenhof.de)



## Inhaltsverzeichnis

<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. Umweltmanagementsystem .....</b>	<b>7</b>
<b>4.1 Umweltbetriebsprüfung .....</b>	<b>7</b>
<b>4.2 Unsere Stärken .....</b>	<b>7</b>
<b>4.3 Bewertung der Umweltaspekte.....</b>	<b>8</b>
<b>4.4 Risikopotentialanalyse.....</b>	<b>8</b>
<b>5 Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1 Direkte Umweltauswirkungen .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1.1 Strom .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1.2 Wärme .....</b>	<b>11</b>
<b>5.1.3 Wasser / Abwasser.....</b>	<b>11</b>
<b>5.1.4 Abfall .....</b>	<b>12</b>
<b>5.2 Indirekte Umweltauswirkungen .....</b>	<b>13</b>
<b>5.2.1 Emissionen .....</b>	<b>13</b>
<b>5.2.2 BIO- und regionale Produkte.....</b>	<b>14</b>
<b>5.2.3 Lage und Ausflüge.....</b>	<b>15</b>
<b>5.2.4 Datenschutz.....</b>	<b>16</b>
<b>5.2.5 Gästezufriedenheit.....</b>	<b>16</b>
<b>5.2.6 Mitarbeiterbindung und -organisation .....</b>	<b>17</b>
<b>6 Kernindikatoren 2018-2021 .....</b>	<b>19</b>
<b>7 Umweltprogramm 2022-2024 .....</b>	<b>20</b>



## **1 Einleitung / Umweltpolitik**

**"Mehr als die Vergangenheit interessiert mich die Zukunft, denn in ihr gedenke ich zu leben."  
Albert Einstein**

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof: einst landwirtschaftlicher Betrieb, heute Landhotel – und seit jeher eng mit der Region verbunden.

Heinrich Wurster sen., Großvater, bzw. Urgroßvater der heutigen Inhaberinnen Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök, 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 diese verfeinert und nach und nach die regionale Verbundenheit und die damit verbundene Bestrebung um Nachhaltigkeit ausgebaut. Sowohl die Zertifizierung mit dem staatlichen Bio-Siegel im Jahr 2006 und EMAS im Jahr 2009 waren logische und bewusste Entscheidungen. Wir leben Umweltpolitik mit Herz und Verstand!

Auch aus diesem Grund steht Regionalität bei uns an oberster Stelle und wir bekennen uns zum Prinzip der kurzen Wege. Wo möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel und Produkte von regionalen Erzeugern. Wir sind Mitglied bei den „Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg“ und bereits seit einigen Jahren mit 2 Löwen ausgezeichnet. Außerdem dürfen wir uns „Haus der Baden-Württemberger Weine“ und „Weinsüden-Hotel“ nennen. Mit unserem bewußten Konsumverhalten steuern und stärken wir unsere regionalen Produzenten und die Infrastruktur unserer Region.

Die Schonung von Ressourcen durch bewusstes Heizen und Lüften, stromsparende Beleuchtung, unsere Regenwasser-Zisternen und die Osmose-Anlage sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Umweltauswirkungen bei der Planung baulicher und sonstiger Maßnahmen kalkulieren wir frühzeitig ein und minimieren diese bestmöglich. Unser Ziel ist es, 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, 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, die auch das Umweltmanagement verantwortet, 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 getreu dem Motto:

**"Unser Schicksal hängt nicht von den Sternen ab, sondern von unserem Handeln."**

**Shakespeare**

26. August 2021



Elisabeth Wurster



Johanna Mohrlök



## 2 Organisation

### 2.1 Beschreibung

Das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ wird von der Rappenhof GmbH & Co. KG mit Frau Elisabeth Wurster als Geschäftsführerin seit 1974 betrieben. Im Jahr 2018 ist Johanna Mohrlök als nächste Generation in die Geschäftsführung mit eingestiegen.

Das 3-Sterne Superior Hotel mit rund 2.600 m<sup>2</sup> Fläche bietet:

- 39 Zimmer in gemütlichem Ambiente. Diese sind, wie auch das Restaurant, in hellen Farben eingerichtet und strahlen Wärme und Eleganz zugleich aus.
- 5 Tagungsräume für bis zu 50 Personen.
- Ein Restaurant mit Wintergarten und herrlichem, bewirtetem Außenbereich, welches zum Verweilen und Genießen einlädt. Dem Gast bietet sich ein idyllischer Panoramablick über das Weinsberger Tal.
- Eine Gartenterrasse mit 100 Sitzplätzen und Blick auf Weinsberg und die Burgruine Weibertreu.
- Ein Gartenpark mit Teich, Sonnenterrasse und Kinderspielplatz.
- Einen eigenen Weinberg mit 52 Ar Fläche direkt am Hotel. Der daraus gewonnene, trocken ausgebaute Muskateller-Wein erfreut sich großer Beliebtheit.

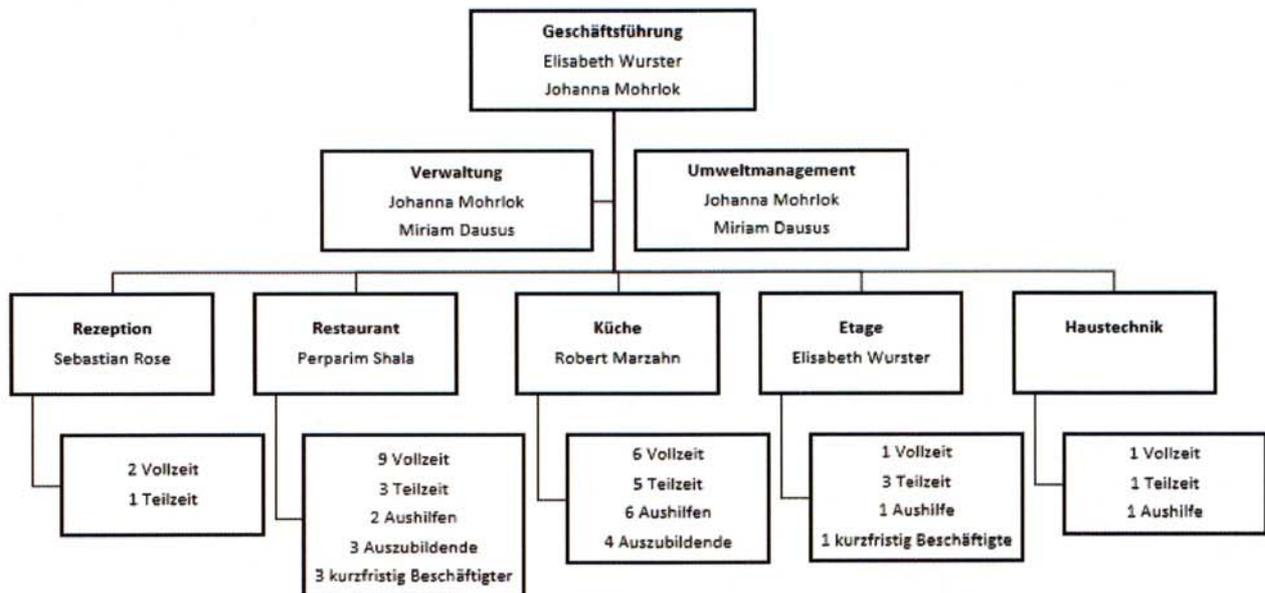


## 2.2 Organigramm

Zum Stand August 2023 besteht unser Team neben den Geschäftsführern aus 57 Mitarbeitern, darunter 23 Vollzeit- und 13 Teilzeitstellen, 7 Auszubildenden zur/m Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, sowie 10 Aushilfen und 4 kurzfristig Beschäftigten. Dies entspricht rund 39 Vollzeit-Mitarbeitern. Im Sinne eines generationenübergreifenden Fortbestands des Betriebes ist, insbesondere angesichts des demografischen Wandels, die Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses nicht nur Überlebensstrategie, sondern eine Herzensangelegenheit. So sind auf dem Rappenhof bei aktuell 7 Auszubildenden 5 Mitarbeiter im Besitz der Ausbildereignungsprüfung i.S.d. AEVO, 3 weitere Mitarbeiter haben frisch ihre AEVO-Prüfung erworben und werden zeitnah als Ausbilder aufgenommen.

Die untenstehend genannten Teamleiter und deren Stellvertreter unterstützen das Umwelt-Management-System (UMS) der Geschäftsleitung und Frau Dausus. Alle Mitarbeiter setzen die Umweltmanagement-Maßnahmen für ihre jeweiligen Bereiche so eigenverantwortlich wie möglich um („Teilautonome Gruppen“).

### **Rappenhof-Organigramm:**





### **3 Leitlinien**

#### **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.

Wir denken und handeln umweltbewusst. Unseren Verbrauch beschränken wir auf ein Minimum: beispielsweise von Papier, Reinigungsmitteln, Wasser und Strom.

#### **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, dabei übernimmt jeder 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.

Wir haben ausreichend qualifizierte Mitarbeiter um 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. Wir achten bei unserem Einkauf auf die ökologische Ausrichtung unserer Lieferanten. Insbesondere setzen wir auf lokale Produzenten und Dienstleister.

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.

#### **Code of Conduct**

Wir unterstützen keine Bestechung, Korruption oder Geldwäsche.

Zwischen den Mitarbeitern herrscht Gleichberechtigung und Gleichbehandlung. Wir treten uns alle mit Respekt und Würde gegenüber. Diskriminierung aufgrund persönlicher Eigenschaften, Neigungen oder Überzeugungen ist verboten.

Belästigungen jeglicher Art werden von keinem Vorgesetzten ignoriert oder toleriert.

Alle Mitarbeiter sind in einem angemessenem Alter. Es werden faire Löhne gezahlt. Die vereinbarte Arbeitszeit wird bestmöglich eingehalten und es wird eine 5-Tage-Woche angestrebt.

Wir geben unser Möglichstes, um unseren Mitarbeitern Sicherheit und Gesundheit auf der Arbeit zu gewährleisten.

26. August 2021



Elisabeth Wurster



Johanna Mohrlök



#### **4. Umweltmanagementsystem**

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 werden.

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

Eines der wichtigsten Instrumente ist dabei die regelmäßige interne Umweltbetriebsprüfung mit dem Ziel, alle Arbeitsprozesse auf Einhaltung der Vorgaben und alle Geräte auf Einhaltung des Verbrauchs zu kontrollieren.

Dabei achten wir darauf, dass Kennzahlen, Kernindikatoren, usw. auf einer einheitlichen und damit vergleichbaren Basis ermittelt werden bzw. falls dies nicht möglich ist, ist eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgt.

#### **4.1 Umweltbetriebsprüfung**

Die Umweltbetriebsprüfung ist die standortbezogene Untersuchung aller umweltrelevanten Tätigkeiten und ist als Fortschreibung für die Entwicklung von Umweltzielen, Kennzahlen, Umweltprogrammen und Ergänzungen zum Umweltmanagementsystem zu verstehen. Sie gibt der Unternehmensleitung wesentliche Information zur Umweltleistung und Wirksamkeit des Umweltmanagementsystems.

#### **4.2 Unsere Stärken**

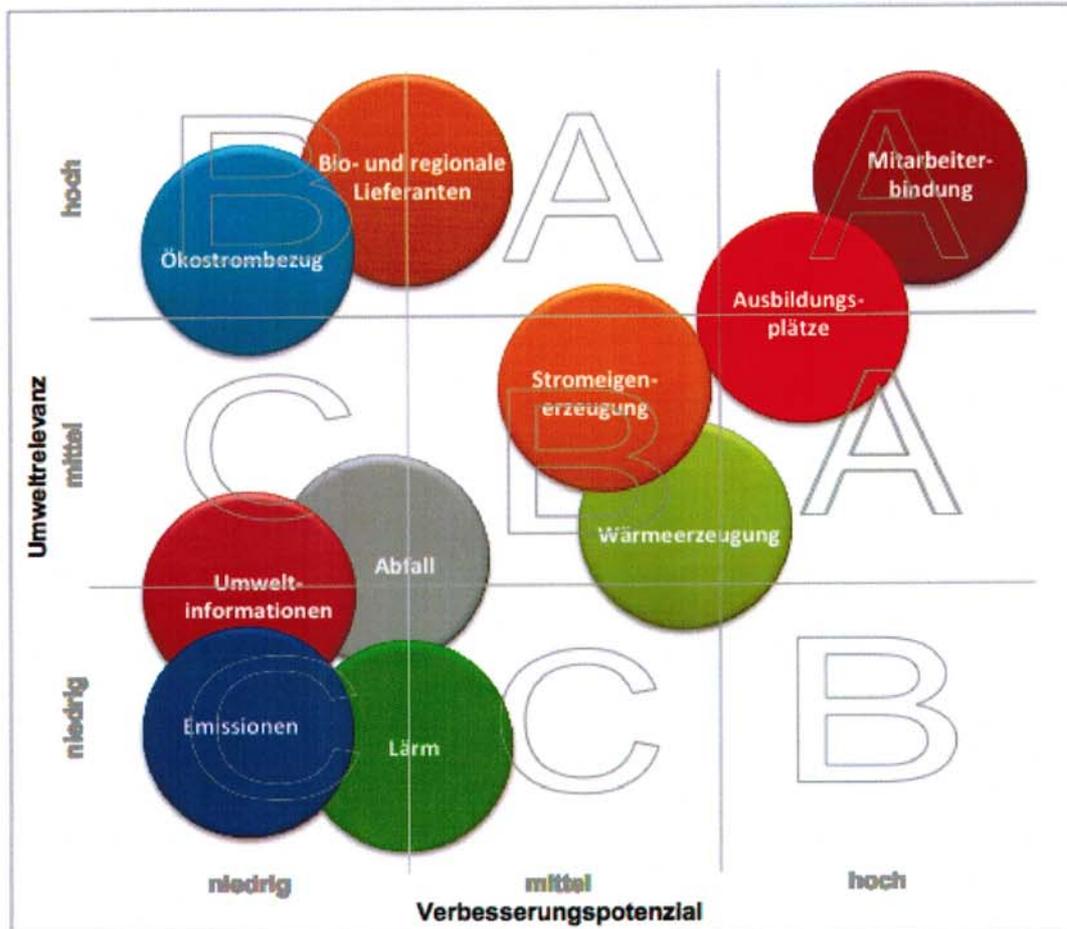
Innerhalb der Umweltberatung werden die Stärken des Betriebes wie folgt beschrieben:

##### **Stärken:**

- Außerordentlich schönes Ambiente mit phantastischer Aussicht auf das Weinsberger Tal und die Burg Weibertreu, herrliche Sonnenuntergänge
- Erholbare Lage direkt in der Natur mit Weinbergen
- Direkt am Weinsberger Autobahnkreuz
- Guter, aufmerksamer Service und Freundlichkeit der Mitarbeiter
- Hoher Bekanntheitsgrad und weites Einzugsgebiet
- Gute und vielschichtige Gastronomie bei unterschiedlichen Zielgruppen
- Ausgeprägten Bezug zur Weinregion Württemberg und den lokalen Winzern
- Großes Außengelände mit eigenen Weinbergen und schönen Plätzen zum Verweilen
- Seit über 70 Jahren familiär geführt mit einer starken Verwurzelung in der Region
- hoher Anspruch an Qualität
- Regionalität und Saisonalität
- Nachhaltigkeit



### 4.3 Bewertung der Umweltaspekte



### 4.4 Risikopotentialanalyse

Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahr-scheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Finanzen	a) Umsätze b) Großkunden/Firmen Wirtschaftsstandort HN c) Unwetter d) Autobahnsperung	Schwankung der Gästepzahlen im Restaurant und Hotel und der Betriebsergebnisse	a) hoch b) mittel c) gering d) mittel	Anzahl der Gäste im Restaurant und im Hotel und BWA	Umsetzung der Corona-Verordnung
Politik und Behörden	a) MwSt. Anhebung für Hotelübernachtungen b) Mindestlohn c) Arbeitszeitgesetz d) HACCP-Auflagen e) Gewerbeabfall- verordnung f) Datenschutz und DSGVO	Geringere Erlöse / Betriebsergebnis Niedrigere Investitionsmöglich- keiten, Erhöhung des Personalaufwands	a) gering b) gering c) gering d) gering e) gering f) gering	Personal- aufwand im Büro / Verwaltung	



Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Beschaffung	a) Mitarbeitermangel b) Regionale Erzeuger gehen verloren c) Fachkräftemangel Elektro, Heizung, Lüftung, Sanitär	Ausfall von Veranstaltungen (ggf. Ruhetage)  Sperrungen von Gästezimmer	a) gering b) gering c) gering		
EDV	a) Datensicherheit b) Ausfall externer Administrator c) Ausfall der Datensicherung d) Ausfall Internet e) Cyber-Attacke	Problem mit Updates, Datensicherung, Passwörter  Speicherplatz ist kein Thema	a) gering b) mittel c) gering d) mittel e) mittel	Server-basiert im Haus	Zusätzliches Back-Up außer Haus
Umwelt	a) Unwetter (Winter, Kälte, Hagel, Sturm, Regen, Blitz, Überschwemmung, Schnee, Glatteis)  b) Arbeitsunfall	Sach- und Personenschaden, Wegbleiben von Gästen  Personenschaden, Arbeitsausfall, Engpässe, Kompensation des Ausfalls	a) gering  b) mittel	Unwetter  Unfälle werden ins Verbandsbuch eingetragen, bei mehr als 3 Tage der BGN gemeldet und gezählt	Warnung an Mitarbeiter und Gäste über Medien  Regelmäßige Schulungen
Gäste	a) Unfälle (Kreislauf, Ausrutschen, Altersbedingt)  b) Allergene  c) Steigender Anspruch zur Wirtschaftlichkeit  d) Wegbleiben der Gäste  e) Infektion durch Gäste	Rechtliche Folgen mit Schadensersatz Imageschaden  Möglichkeit Notfallrettung und Todesfall  Negatives Image, Umsatzrückgang  Umsatzrückgang  Infektionsgefahr, Ausfall der Mitarbeiter	a) gering  b) gering  c) gering  d) hoch  e) hoch	Abfrage bei der Buchung  Möglichkeit der Verbesserung  Umsatz  Personalbestand	Schulung, Einhaltung der Rezepturen und Speisekartenkennzeichnung  Staatliche Hilfen, Stornierungsmöglichkeiten, Infektionsschutz, Einlassbeschränkungen
Mitarbeiter	a) Mitarbeiter-Mangel (Azubi, Fachkräfte, etc.)  b) Arbeitssicherheit  c) Arbeitsausfall aufgrund Infektion	Unterbesetzung Einschränkung der DL, Konkurrenz der Gehälter zu anderen Branchen, Arbeitszeiten am Wochenende  Unterbesetzung	a) mittel  b) gering  c) hoch	Auszubildenen  Anzahl der neuen Mitarbeiter  Arbeitsausfälle, Krankenstand	Positives Arbeitsumfeld, „Betriebliche Altersvorsorge“, Fortbildungsmöglichkeiten  Hygienekonzepte laut Verordnung



## 5 Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof

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

### **Kennzahlen im Überblick**

		2019	2020*	2021**	2022***
<b>Energie</b>	Heizöl in kWh / ÜN	24,5	58,8	63,2	38,1
	Flüssiggas in kWh / ÜN	21,2	5,5	0,4	0,1
	Strom EWS in kWh / ÜN	29,1	46,4	47,6	36,3
	<b>Gesamtenergie in kWh / ÜN</b>	74,8	110,7	111,2	74,4
	<b>Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie</b>	34,1%	41,9%	42,8%	48,8%
<b>Wasser</b>	<b>Wasserverbrauch in Liter / ÜN</b>	<b>496</b>	<b>791</b>	<b>683</b>	
<b>Emissionen</b>	CO <sub>2</sub> in kg / ÜN	13,5	20,1	20,1	11,51
<b>Restmüll</b>	Restmüll in kg / ÜN	0,8	1,9	2,0	1,1

\*Corona-Jahr mit 4-monatiger Schließung

\*\*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung

\*\*\*Corona-Jahr ohne Schließung aber mit Einschränkungen

### 5.1 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.

#### 5.1.1 Strom

Bereits seit über 10 Jahren beziehen wir unseren Strom bei den Elektrizitätswerken Schönau. Diese beliefern uns mit 100% Ökostrom. Im Jahr 2020 setzte sich dieser zu 65 % aus erneuerbaren Energien mit EEG-Förderung und zu 35 % aus sonstigen erneuerbaren Energien zusammen. Dabei können wir 100 % Atommüll vermeiden, im Bundesdurchschnitt lag der Wert 2020 bei 0,0003g/kWh. Auch CO<sub>2</sub>-Emissionen können wir hierdurch zu 100 % vermeiden, diese lagen im Bundesdurchschnitt 2020 bei 310 g/kWh.

Einen weiteren Teil unseres Stroms produzierten wir bis Mitte 2020 mit unserem eigenen BHKW, welches wir seit 2009 in Betrieb hatten. Seither hat die Anlage leider auf Grund ihres Alters einige gravierende technische Mängel, die aus wirtschaftlicher Sicht nicht zu beheben sind. Mit 31.076 Betriebsstunden zum Stand Dezember 2021 produzierte unser wärmegeführtes BHKW (thermische Leistung 30 kW, elektrische Leistung 15,2 kW) 378.754 kWh Strom, davon wurden 5.139 kWh eingespeist.

Die vom Energieversorgungsunternehmen gelieferte Netzspannung schwankt im Bereich von +/- 10%. Aus diesem Grunde wurde am 10.05.2016 ein Spannungsregler eingebaut und in Betrieb



genommen. 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. Mit dieser Anlage können Energieeinsparungen von bis zu 10 % erzielt werden.

Anfang 2018 haben wir 9 Heizungsumwälzpumpen ausgetauscht. Ein Großteil der alten Umwälzpumpen war überdimensioniert, sie brachten also mehr Leistung als erforderlich. In den Heizungssystemen werden nur 6 % der ausgelegten Maximalumwälzung während der Heizperiode benötigt. Eine normale Heizungspumpe verbraucht ca. 500 – 800 kWh Strom im Jahr, eine Hocheffizienzpumpe hingegen nur ca. 100 kWh.

Die umfangreiche Beleuchtung des Parkplatz 2 wurde im Jahr 2020 mit Solarleuchten realisiert, somit wird kein Strom aus dem Netz benötigt.

### **5.1.2 Wärme**

Da das Blockkraftheizwerk, wie im Abschnitt 5.1.1 beschrieben, im Sommer 2020 außer Betrieb genommen wurde, sind die hier genannten Zahlen allesamt rückläufig. Der gesamte Wärmebedarf wird aktuell durch Heizöl gedeckt. Hierdurch stiegen der Heizölverbrauch und die Heizölkosten.

Bezeichnung	2019	2020*	2021**	2022***
Heizölverbrauch	245.830 kWh	257.530 kWh	263.750 kWh	272.126 kWh

Nachfolgend die Input - und Outputübersicht des BHKW in kWh für den Zeitraum 2019-2022:

Bezeichnung	2019	2020*	2021**	2022***
Flüssiggas	213.281 kWh	66.014 kWh	4.379 kWh	115 kWh
BHKW-Betriebsstunden	5.648 Stunden	1.657 Stunden	101 Stunden	5 Stunden
Strom Produktion	55.049 kWh	16.477 kWh	1.103 kWh	58 kWh
Wärme Produktion	126.260 kWh	37.244 kWh	2.391 kWh	128 kWh
Eigenverbrauch	54.450 kWh	16.477 kWh	1.103 kWh	58 kWh
<b>Einspeisung</b>	<b>599 kWh</b>	<b>0 kWh</b>	<b>0 kWh</b>	<b>0 kWh</b>

\*Corona-Jahr mit 4-monatiger Schließung

\*\*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung

\*\*\*Corona-Jahr ohne Schließung aber mit Einschränkungen

### **5.1.3 Wasser / Abwasser**

Im Rahmen der Umstellung der kommunalen Abwassersatzung in 2012 auf das sogenannte **Regenwassersplitting** wurde ermittelt, dass lediglich 3 % der Gesamtfläche des Rappenhofs, eine Fläche von 961 m<sup>2</sup>, versiegelt sind. Dies sorgt für eine geringe Einleitung von Oberflächenwasser in die kommunale Kanalisation. Das restliche Oberflächenwasser wird über Zisternen und Teiche aufgefangen oder versickert auf natürlichem Wege. Erfreulicher Nebeneffekt dieser geringen Versiegelungs- und Einleitungsquote sind gesunkene Abwassergebühren. Im Herbst 2021 wurde der Parkplatz 2 um 18 Stellplätze erweitert und bewusst geschottert, um auch dort das Regenwasser direkt versickern zu lassen.

In trockenen Jahren wie beispielsweise 2019 und 2020 wurde zudem konsequent auf das Bewässern der Grünflächen verzichtet, obwohl fest installierte Regensprenger vorhanden sind. Wenn möglich wird die Toilettenspülung auf Regenwasserverbrauch umgestellt. Dies gestaltet sich jedoch in trockenen Jahren schwierig.



### 5.1.4 Abfall

Natürlich lassen sich in einem Hotel mit 39 Zimmern und großem Restaurant Abfälle nicht vermeiden. Im Hotel Rappenhof wird in allen Bereichen besonders auf die Vermeidung und Trennung von Abfällen geachtet:

- Unsere Obst-, Gemüse- und Backwarenlieferanten liefern ihre Waren in Pfandboxen an. Sie werden an die Lieferanten zurückgegeben, damit sie für den nächsten Tag erneut bestückt werden können.
- Wurst und Fleischwaren werden in Fleischkisten angeliefert, die wieder zurückgenommen werden.
- Wir verzichten, soweit 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.

	2019	2020*	2021**	2022***
	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
<b>Summe Bauer Kompost</b>	13800	8520	8040	8040
<b>Summe LRA Heilbronn</b>	36000	36000	36000	36000
<b>Kompost gesamt</b>	49800	44520	44040	44040

	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)
<b>Summe Fettabscheider FA. Kanal-Türpe</b>	7,5	5,5	1,5	9

	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)
<b>Summe Altfettrecycling</b>	690	560	190	510

**2. Restmüll, welcher nicht verwertbar ist:**

	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
<b>Summe Restmüll</b>	53900	53900	53900	53900

\*Corona-Jahr mit 4-monatiger Schließung

\*\*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung

\*\*\*Corona-Jahr ohne Schließung aber mit Einschränkungen



## 5.2 Indirekte Umweltauswirkungen

### 5.2.1 Emissionen

Durch den Einsatz des BHKWs mit Kraft-Wärme-Kopplung und den Bezug von EWS Ökostrom konnte auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß deutlich reduziert werden.

Im Jahr 2006 erfolgte bereits im Rahmen des Projekt "Modell Hohenlohe" der Wechsel zum ökologischen Stromanbieter EWS.

EWS setzt sich überdurchschnittlich stark für die Erzeugung von erneuerbarer Energie ein, wie diese Tabelle veranschaulicht:

	EWS	Bundesdurchschnitt
Erneuerbare Energie	100,00 %	45,2 %
CO <sub>2</sub>	0,0 g CO <sub>2</sub> /kWh	350 g CO <sub>2</sub> /kWh

EWS Elektrizitätswerke Schönau Vertrieb GmbH, Stand 2020

		2019	2020*	2021**	2022***
<b>Emissionen</b>	<b>Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen</b>				
	CO <sub>2</sub> in Tonnen	136,2	88,3	84,1	86,3
	CH <sub>4</sub> in kg	264,4	216,0	210,6	272,1
	N <sub>2</sub> O in kg	7,3	5,7	5,5	7,2
	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub>	nicht relevant			
	<b>Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)</b>				
	SO <sub>2</sub> in kg	222,6	184,2	181,3	212,3
	NO <sub>x</sub> in kg	239,2	184,2	178,2	225,9
Staub in kg	17,1	13,2	12,8	15,8	

\*Corona-Jahr mit 4-monatiger Schließung

\*\*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung

\*\*\*Corona-Jahr ohne Schließung aber mit Einschränkungen

Die **Lärmbelastung** durch die Umwelt ist auf dem Rappenhof sehr niedrig, bedingt durch die Lage im ländlichen Raum, umgeben von Weinbergen und Wiesen. Dennoch haben wir eine sehr zentrale Lage zu den Autobahnen A6 und A81, wodurch unsere Gäste und Mitarbeiter eine hervorragende Verkehrsanbindung haben. Diese bedingt je nach Wetterlage und Windrichtung eine akzeptable Lärmkulisse.



### 5.2.2 BIO- und regionale Produkte

Oberste Priorität bei allen Einkaufs-Entscheidungen hat die Regionalität und damit das Prinzip der kurzen Wege. Auch bei den Gästen steht die regionale Küche hoch im Kurs. Unseren Gästen werden aus frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln 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. Besonders durch die Kooperationen "Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg" und "Haus der Baden-Württemberger Weine" möchten wir unsere Verbindung zu regionalen Produkten zum Ausdruck bringen.

#### **Unsere BIO- und Schmeck-den-Süden-Lieferanten (SdS):**

Erzeugnisse	Zertifizierung	Lieferanten	Ort
Backwaren	SdS	Bäckerei Hönnige	Weinsberg
Backwaren	Sds	Glück's Backstüble	Weinsberg
Bier	Bio SdS	Palmbräu Eppingen GmbH	Eppingen
Eier	Bio SdS	Weiß Agrar GbR	Möckmühl
Eis	SdS	Bauernhofeis Marliese Schmidt	Bad Friedrichshall
Feldgemüse und Obst	SdS	Bauer Obst- und Gemüsegroßhandel	Lauffen a. N.
Fisch	SdS	Honauer Echztal-Forelle	Lichtenstein-Honau
Fleisch	Bio SdS	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	Schwäbisch Hall
Fleisch	SdS	Brosi-Vieh und Fleisch	Obersulm-Eschenau
Fleisch	SdS	Thomas Kurz	Schorndorf
Früchte	SdS	Früchte-Frank	Weinsberg
Geflügel	SdS	Geflügelhof Baumgärtner	Abstatt-Vohenlohe
Getränke	Bio SdS	GLH GmbH & Co. KG	Heilbronn
Gewürze, Saatgut	Bio SdS	Ecoland Herbst & Spices GmbH	Wolpertshausen
Honig	Bio SdS	Honig-Manufaktur im Spatenhof	Wüstenrot
Kaffee	Bio SdS	Willy Hagen GmbH Kaffee Hagen	Heilbronn
Kaninchen	SdS	Bauer Kaninchen-Spezialitäten	Neuenstein
Kartoffeln	Bio SdS	Bioland-Hof Schmelcher	Oedheim
Käse, Milchprodukte	Bio SdS	Schwan Regio Food GmbH	Heilbronn
Käse	Bio SdS	Dorfkäserei Geifertshofen AG	Geifertshofen
Kofu	Bio	ALLES-VEGETARISCH.DE	Nabburg
Konfitüre	Bio SdS	Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH	Utzenfeld
Kuchen / Torten	SdS	Konditorei Cafe Sammet	Löwenstein
Lammfleisch	SdS	Schäferei Württemberger	Ellhofen
Linsen, Buchweizen	Bio SdS	Lauteracher-Alb-Feldfrüchte	Lauterach
Mehl	BioSdS	Biokorn Frießinger Mühle	Bad Wimpfen
Müsli, Cerealien	BioSdS	Seitenbacher	Buchen
Nüsse	Bio	Rapunzel Naturkost GmbH	Legau
Obst und Gemüse	Bio SdS	Bauer Obst und Gemüsegroßhandel GmbH & Co. KG	Lauffen
Olivenöl	Bio SdS	Lakudia GmbH Olivenöl	Essingen
Putenfleisch	Bio Sds	Brunnenhof Bio-Geflügel	Künzelsau
Rindfleisch	Bio SdS	Schäfer's Hofladen Michaelsberg	Gundelsheim
Schafskäse	Bio SdS	Schafhof Jauernik	Bretzfeld
Schokolade, Tee	Bio	Gepa (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH)	Wuppertal



Erzeugnisse	Zertifizierung	Lieferanten	Ort
Spargel	SdS	Obst- und Grünspargelhof Ehrenfeld	Hardthausen-Kochersteinsfeld
Spargel	SdS	Unterländer Spargel	Neuenstadt a.K.
Spirituosen	SdS	Spezialitätenbrennerei Schoch	Talheim
Wein	Bio SdS	Norbert Helde Wein und Sektgut	Sasbach
Wein	Bio SdS	Schlossgut Hohenbeilstein	Beilstein
Wein	Bio SdS	Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	Brackenheim
Wein	Bio SdS	Weingut Hirth	Obersulm
Wein	Bio SdS	Weingut Schäfer-Heinrich	Heilbronn
Wein	SdS	Übriges Weinsortiment, Haus der Baden-Württemberger Weine	Baden-Württemberg
Wildfleisch	SdS	Damwildgehege Waldenburg	Waldenburg
Wildfleisch	SdS	Markus Braun	Löwenstein-Hößlinsülz
Wildfleisch	SdS	Siegfried Müller	Weinsberg

### **5.2.3 Lage und Ausflüge**

Eingebettet in sanfte Hügel, Wiesen und Weinberge liegt das Landhotel Rappenhof auf einer Anhöhe über dem Weinsberger Tal in direkter Anbindung an die Autobahnen A6 und A81.

Um die nähere Umgebung – etwa das regionale Wassersportzentrum „Breitenauer See“ – zu erkunden, halten wir für unsere Gäste Fahrräder zum kostenlosen Ausleihen und 5 E-Bikes zum Tagessatz von 20 € bereit.

Ein wunderbarer Ort für einen Blick in die Ferne bietet die Burgruine Weibertreu. Diese erzählt die Geschichte der treuen Weiber von Weinsberg, die im Jahr 1140 bei der Belagerung ihre Männer aus der Burg trugen. Nervenkitzel bietet gegenüber der Weibertreu der Waldkletterpark Weinsberg mit zahlreichen Kletterübungen, Seilbahnen und rasantem Freifall-Gefühl.

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, das Freibad, Laufstrecken, Boule- und Schachplätze direkt zu Füßen des Rappenhofs im Naherholungspark, laden zu weiteren Aktivitäten ein.



#### **5.2.4 Datenschutz**

Im Jahr 2018 wurde ein Mitarbeiter zum betrieblichen Datenschutzbeauftragten bei der DEKRA Akademie ausgebildet. Außerdem wurden Verträge zur Auftragsverarbeitung nach Artikel 28 DSGVO, Vertraulichkeitsvereinbarungen mit allen Lieferanten und Mitarbeiter-Verpflichtungen nach Vorgabe der DSGVO erstellt. Im Juli 2018 wurde unsere neue Datenschutzerklärung veröffentlicht.

Alle Daten werden nach den aktuellsten Bestimmungen verarbeitet. Die Privatsphäre wird in allen Bereichen ernst genommen und respektiert.

Im Januar 2019 wurde der betriebliche Datenschutzbeauftragte bestellt und dem Landesbeauftragten für Datenschutz und Informationsfreiheit online gemeldet.

Unser Datenschutzbeauftragter ist unter folgenden Kontaktdaten erreichbar:

Rappenhof GmbH & Co. KG  
Datenschutzbeauftragter  
Rappenhofweg 1  
74189 Weinsberg  
E-Mail: datenschutz@rappenhof.de

#### **5.2.5 Gästezufriedenheit**

Unsere wunderschönen Region und die zentrale Lage wird von unseren Gästen sehr geschätzt. Ausserdem legen unsere Gäste viel Wert auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel, die von uns wo immer möglich regional eingekauft werden. Einige Produkte werden in Bio-Qualität angeboten, was unsere Gäste sehr zu schätzen wissen.

Die Entwicklung und die Ausrichtung des Betriebs sowie das Auftreten der vielfach geschulten Mitarbeiter wird von unseren Gästen gelobt. Zum Stand September 2023 freuen wir uns über 4,5 von 5 Punkten bei über 1100 Google-Rezensionen. Dies entspricht der Bewertung „Hervorragend“.

Der Internetzugang für die Gäste des Rappenhofs wurde stets verbessert, wenn eine schnellere Verbindung zur Verfügung stand. So wurde im September 2016 von 16 Mbit/s auf 50 Mbit/s und im April 2018 auf 100 Mbit/s verbessert. Dies ermöglicht unseren Tagungsgästen noch bessere Online-Aktivitäten.

Ende 2018 wurde die Satelliten-Anlage auf digitalen Standard umgestellt. Gleichzeitig wurden alle nicht DVB-C-fähigen Fernseher (25 Stück) in den Hotelzimmern ersetzt. Seitdem steht unseren Gästen HD-Fernsehen zur Verfügung.



### **5.2.6 Mitarbeiterbindung und -organisation**

Die Mitarbeiter sind das höchste Gut im Rappenhof. Der Betrieb ist geprägt durch eine starke Service- und Gästeorientierung, so dass unsere Mitarbeiter maßgeblich beteiligt sind an der Sicherstellung der Qualität und des Erfolgs des Unternehmens. Wir treten unseren Mitarbeitern daher mit Wertschätzung und hohem Respekt entgegen.

Dabei bleibt das Verhältnis aller Betriebszugehöriger immer auf Augenhöhe und ein Gemeinschaftsgefühl wird jederzeit gefördert. Die Kommunikation wird gestützt durch wöchentliche Besprechungen der Unternehmensleitung mit den Abteilungsleitern, welche ihre Mitarbeiter im Anschluss über alle Belange informieren. Zusätzlich gibt es zu allen anfallenden Neuerungen Informationsveranstaltungen, Rundschreiben oder Aushänge.

Um für unsere Mitarbeiter und potentielle Mitarbeiter interessant zu bleiben bzw. zu werden, überprüfen wir regelmäßig die Arbeitsbedingungen und stellen umfangreiche Benefits zur Verfügung. Zu diesen zählen:

- Sozialleistungen wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen
- Ansprechende Vergütung
- Betriebsurlaub über Weihnachten und Neujahr
- 25 bis 30 Urlaubstage pro Jahr, je nach Betriebszugehörigkeit
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeitererevents wie unser Sommer- und Winterfest
- Corporate Benefits
- Kostenfreies Mittagessen und Personalgetränke während der Arbeitszeit
- Digitale Zeiterfassung mit Arbeitszeitkonto und Personalapp
- Einführung einer 40 Stunden Woche (zuvor 45 Stunden Woche)
- 25% Mitarbeiterrabatt auf unsere Preise
- 50% Rabatt auf die Übernachtung in einem „Südweststerne Hotel“

Lebenslanges Lernen wird im Rappenhof gefordert und gefördert.

Den hohen Stellenwert, den der Rappenhof dem Thema Ausbildung und seinen Auszubildenden für den Betrieb und die Branche beimisst, wurde bereits unter Punkt 2.2. erläutert. Elisabeth Wurster und Familie Mohrlök unterstützen, fordern und fördern aktiv Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für alle Mitarbeiter.

Im Rahmen der gemeinsamen Qualitätsoffensive vom DEHOGA Baden-Württemberg und der IHK Baden-Württemberg nimmt der Rappenhof in der gastgewerblichen Ausbildung am Ausbilderversprechen teil. Dabei stellen wir eine qualitativ anspruchsvolle berufliche Ausbildung sicher, welche von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt geprägt ist. Jedem Auszubildenden wird ein Pate als persönlicher Ansprechpartner zur Seite gestellt und umfangreiche Schulungsangebote ermöglicht. Dabei ist allen unseren Mitarbeitern ihre Vorbildfunktion gegenüber unseren Auszubildenden und Praktikanten bewusst.



Außerdem werden unsere Mitarbeiter durch Herrn Dr. Eckardt, die Geschäftsleitung und Frau Dausus regelmäßig über EMAS informiert. Alle Beschäftigten werden in Umweltschutzaktivitäten des Hotels geschult und mit einbezogen.

Aus den Reihen der Mitarbeiter wurden Brandschutz- und Ersthelfer sowie ein Sicherheitsbeauftragter benannt. Wir führen regelmäßig Schulungen in den Bereichen Hygiene, Gefahrenstoffe und Abfallentsorgung durch (siehe Schulungsordner).

#### **Interne Schulung / Arbeitsanweisungen allgemein**

- Belehrung Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygieneschulung/HACCP
- Brandschutz
- Gesundheitsschutz und Hautschutz
- Umgang mit Maschinen und Geräten
- Umgang mit Gefahrstoffen
- Abfallentsorgung und -trennung
- Umweltmanagement und -ziele

#### **Externe Schulungen**

- **Ersthelfer-Ausbildung**
- **Brandschutzhelfer-Ausbildung**
- **DEHOGA Akademie**
  - Prüfungsvorbereitung für Auszubildende
  - Online-Seminare zu Branchenthemen
  - Konfliktmanagement für Führungskräfte
- **HogaFit**
  - Online-Seminare zu Branchenthemen
  - Freier Zugang für Mitarbeiter
- **Deutsches Weininstitut**
  - Fachberater für württembergischen Wein
  - Fachberater für deutschen Wein

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen zu Schad- und Gefahrstoffen werden stets auf dem aktuellen Stand gehalten (siehe Gefahrstoffkataster).



**6 Kernindikatoren 2018-2021**

		2019	2020*	2021**	2022***
<b>Energieeffizienz</b>	Heizöl in MWh	245,83	257,53	263,75	285,63
	Flüssiggas in MWh	213,28	24,27	1,61	0,12
	Strom EWS in MWh	237,32	203,37	198,69	272,13
	<b>Gesamtenergie in MWh</b>	<b>696,43</b>	<b>485,17</b>	<b>464,05</b>	<b>557,87</b>
	Gesamtverbrauch Erneuerbare Energien	237,32	203,37	198,69	272,13
	<b>Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie</b>	<b>34,1%</b>	<b>41,9%</b>	<b>42,8%</b>	<b>48,8%</b>
<b>Wasser</b>	<b>Jährlicher Wasserverbrauch in m<sup>3</sup></b>	<b>5100</b>	<b>3468</b>	<b>2848</b>	<b>4088</b>
<b>Abfall</b>	<b>Jährliches Abfallaufkommen</b>				
	Papier und Kartonagen in t	13,5	10,9	9,1	12,7
	Glas in t	4,0	4,0	4,0	4,0
	Bio-Müll in t	4,3	2,7	2,5	2,5
	Speiseöle und Fette in t	0,2	0,2	0,1	0,2
	Fettabscheider in t	2,4	1,7	0,5	2,8
	Restmüll in t - selbstverursacht	1,7	1,7	1,7	1,7
	Restmüll in t - fremdverursacht	6,6	6,6	6,6	6,6
	<b>Jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen</b>	ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke kleiner 100 kg			
<b>Biologische Vielfalt</b>	<b>Flächenverbrauch</b>	<b>30858</b>	<b>30858</b>	<b>30858</b>	<b>30858</b>
	Quadratmeter bebaute, versiegelte Fläche	970	970	970	970
	Anteil versiegelt an Gesamtfläche	3,1%	3,1%	3,1%	3,1%

\*Corona-Jahr mit 4-monatiger Schließung

\*\*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung

\*\*\*Corona-Jahr ohne Schließung aber mit Einschränkungen



**7 Umweltprogramm 2023-2025**

	Ziel/Nutzen	Maßnahme/Aktion	Verantwortung	Priorität	Termin
1	Steigerung der Attraktivität für E-Auto-Fahrer	Konzept für Elektrotankstelle in Verbindung zu Photovoltaik erstellen (Problem: Spitzenlast)	J. Mohrlök E. Wurster	hoch	2024
2	Attraktivität des Arbeitsplatzes steigern	Neueinstellung von mindestens 4 Azubis pro Jahr und Besetzung offener Mitarbeiterstellen	J. Mohrlök M. Dausus	hoch	2024
3	Steigerung der Zimmerattraktivität	Renovierung Zimmer inklusive Bäder	J. Mohrlök E. Wurster	hoch	Ab 2024
4	Nutzung der Dachfläche zur Ökostromerzeugung und dadurch CO2-Einsparung	Konzept für Photovoltaikanlage auf Staldach erarbeiten	J. Mohrlök E. Wurster	mittel	2024/25
5	Gesicherte Bereitstellung von Wärme zu minimalen Kosten	Neues Wärmekonzept entwickeln	J. Mohrlök E. Wurster	hoch	2024/25
6	Neustrukturierung der Unternehmensorganisation	Aufgabenverteilung nach Ausscheiden eines GF	J. Mohrlök E. Wurster M. Dausus	hoch	2023/24