



UMWELTERKLÄRUNG

2020



Hotel und Gutsgaststätte

RAPPENHOF

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Telefon 07134 5190

Fax 07134 51955

www.rappenhof.de

verwaltung@rappenhof.de



1 Einleitung / Umweltpolitik.....	3
2 Organisation.....	4
2.1 Beschreibung.....	4
2.2 Organigramm.....	5
3 Leitlinien.....	6
4. Umweltmanagementsystem	7
4.1 Umweltbetriebsprüfung	7
4.2 Stärken – Schwächen – Profil	7
4.3 Bestimmung des organisatorischen Kontextes	8
4.4 Interessierte Kreise	8
4.5 Bewertung der Umweltaspekte.....	9
4.6 Risikopotentialanalyse.....	9
5 Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof	11
5.1 Direkte Umweltauswirkungen	11
5.1.1 Strom	11
5.1.2 Wärme	12
5.1.3 Wasser / Abwasser.....	12
5.1.4 Abfall	13
5.2 Indirekte Umweltauswirkungen	14
5.2.1 Emissionen	14
5.2.2 BIO- und regionale Produkte.....	15
5.2.3 Lage und Ausflüge.....	16
5.2.4 Datenschutz.....	17
5.2.5 Gästezufriedenheit.....	17
5.2.6 Mitarbeiter-Schulungen	18
5.2.7 Mitarbeiterbeteiligung / Aus- und Weiterbildung	19
6 Kernindikatoren 2016-2019	20
7 Umweltprogramm 2019-2022	21
8 Gültigkeitserklärung.....	22



1 Einleitung / Umweltpolitik

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

Hotel und 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 und Urgroßvater ihrer Nachfolgerin 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 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. 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, 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. Wir sind ausgezeichnet mit den Zertifikaten EU-BIO-Siegel und Umweltmanagementsystem EMAS. Zudem sind wir unter anderem ein Teil der Partnerschaften "Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg" und "Haus der Baden-Württemberger Weine".



Umwelterklärung 2020



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 sind Johanna und Daniel Mohrlök als nächste Generation in die Geschäftsführung mit eingestiegen.

Das 3-Sterne Superior Hotel mit rund 2.600 m² 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 34 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.
- Moderne Heizungstechnik mit Wärmerückgewinnung und BHKW-Anlage.

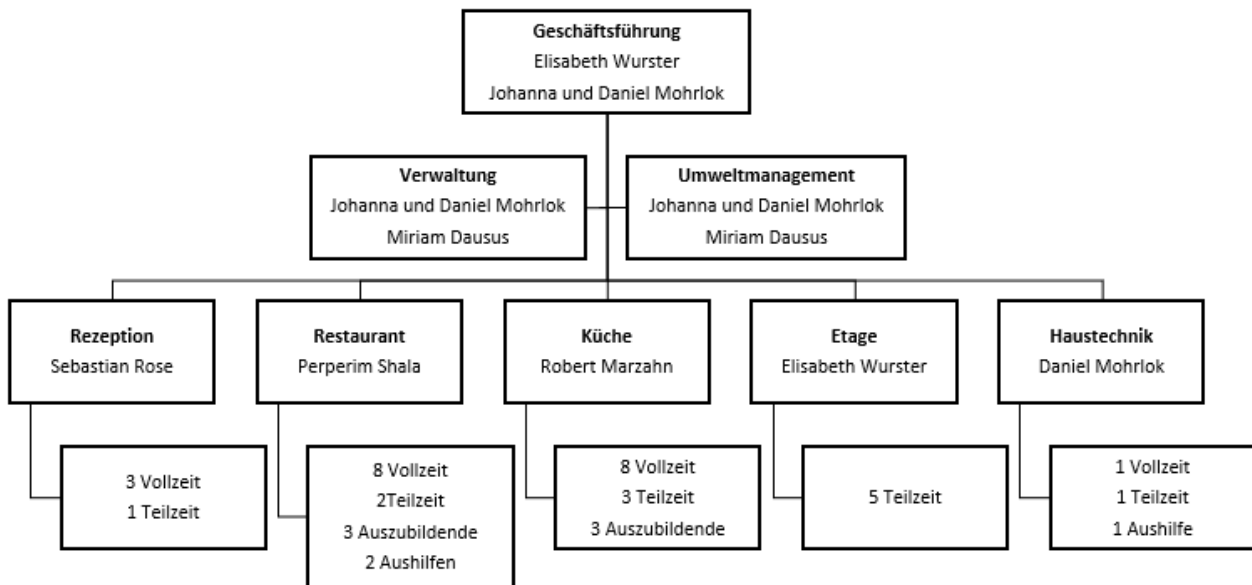


2.2 Organigramm

Zum Stand August 2020 besteht unser Team neben den Geschäftsführern aus 46 Mitarbeitern, darunter 24 Vollzeit- und 12 Teilzeitstellen, 6 Auszubildenden zur/m Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, sowie 4 Aushilfen. Dies entspricht rund 33 Vollzeit-Mitarbeitern. Im Sinne eines generationen-übergreifenden 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 6 Auszubildenden 6 Mitarbeiter im Besitz der Ausbildereignungsprüfung i.S.d. AEVO.

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.



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 Stärken – Schwächen – Profil

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

Stärken:

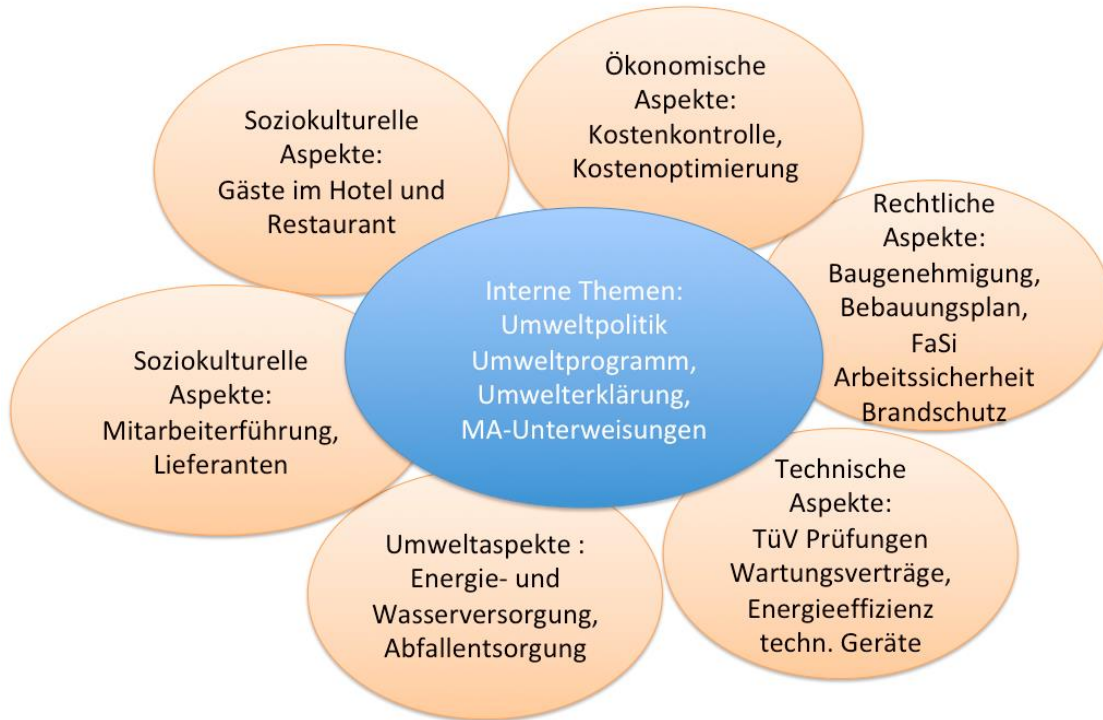
- Außerordentlich schönes Ambiente mit phantastischer Aussicht auf das Weinsberger Tal und die Burg Weibertreu, herrliche Sonnenuntergänge
- Erholende Lage direkt in der Natur mit Weinbergen und trotzdem nahe dem Autobahnkreuz
- Guter, aufmerksamer Service und Freundlichkeit der Mitarbeiter
- Hoher Bekanntheitsgrad und weites Einzugsgebiet
- Gute und vielschichtige Gastronomie bei unterschiedlichen Zielgruppen
- Familiär geführt, hoher Anspruch an Qualität, Regionalität und Saisonalität
- Nachhaltigkeit

Schwächen:

- Lange Öffnungszeiten, dadurch hohe Personalintensität
- Schwerpunkt im Tagungs- und Geschäftskundenbereich bedeutet auch eine direkte Abhängigkeit vom Wirtschaftsraum Heilbronn/Weinsberg
- Noch wenig Angebote für Urlaubsreisende



4.3 Bestimmung des organisatorischen Kontextes

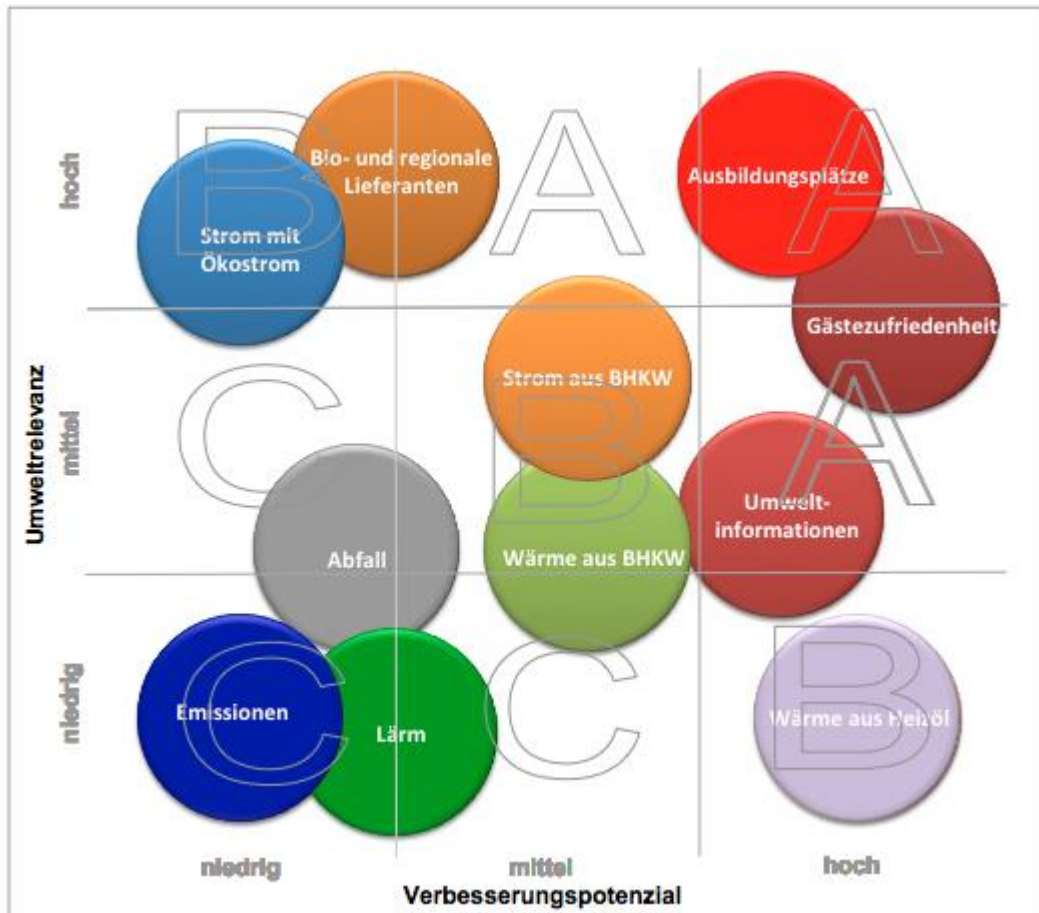


4.4 Interessierte Kreise





4.5 Bewertung der Umweltaspekte



4.6 Risikopotentialanalyse

Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Finanzen	a) Umsätze b) Großkunden/Firmen Wirtschaftsstandort HN a) Unwetter b) Autobahnspernung	Schwankung der Gästezahlen im Restaurant und Hotel und der Betriebsergebnisses	a) gering b) mittel c) gering d) mittel	Anzahl der Gäste im Restaurant und im Hotel und BWA	
Politik und Behörden	a) MwSt. Anhebung für Hotelübernachtungen b) Mindestlohn c) Arbeitszeitgesetz d) HACCP-Auflagen e) Gewerbeabfallverordnung f) Datenschutz und DSGVO	Geringere Erlöse / Betriebsergebnis Niedrigere Investitionsmöglichkeiten, Erhöhung des Personalaufwands	a) gering b) gering c) gering d) gering e) gering f) gering	Personalaufwand im Büro / Verwaltung	



Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Beschaffung	a) Mitarbeitermangel b) Regionale Erzeuger gehen verloren c) Fachkräftemangel <u>Elektro</u> , 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

Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
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

Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Gäste	a) Unfälle (Kreislauf, Ausrutschen, Altersbedingt) b) Allergene c) Steigender Anspruch zur Wirtschaftlichkeit	Rechtliche Folgen mit Schadensersatz Imageschaden Möglichkeit Notfallrettung und Todesfall Negatives Image, Umsatzrückgang	a) gering b) gering c) gering	Abfrage bei der Buchung Möglichkeit der Verbesserung	Schulung, Einhaltung der Rezepturen und Speisekartenkennzeichnung

Bereich	Risiko	Risiko-Auswirkung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Messgröße	Lösungsansatz
Mitarbeiter	a) Mitarbeiter-Mangel (Azubi, Fachkräfte, etc.) b) Arbeitssicherheit	Unterbesetzung Einschränkung der DL, Konkurrenz der Gehälter zu anderen Branchen, Arbeitszeiten am Wochenende	a) mittel b) gering	<u>Auszubildenen</u> Anzahl der neuen Mitarbeiter	Positives Arbeitsumfeld, „Betriebliche Altersvorsorge“, Fortbildungsmöglichkeiten



5 Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof

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

		2016	2017	2018	2019
Energie	Heizöl in kWh / ÜN	18,4	14,1	19,2	24,5
	Flüssiggas in kWh / ÜN	26,1	29,7	24,5	21,2
	Strom EWS in kWh / ÜN	20,8	23,4	25,4	29,1
	Gesamtenergie in kWh / ÜN	65,3	67,2	69,1	74,8
	Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie	31,9%	34,8%	36,8%	34,1%
Wasser	Wasserverbrauch in Liter / ÜN	444	435	495	496
Emissionen	CO ₂ in kg / ÜN	13,0	12,6	12,8	13,5
Restmüll	Restmüll in kg / ÜN	0,8	0,8	0,9	0,8

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 2018 setzte sich dieser zu 55,6 % aus erneuerbaren Energien mit EEG-Förderung und zu 44,4 % aus sonstigen erneuerbaren Energien zusammen. Dabei können wir 100 % Atommüll vermeiden, im Bundesdurchschnitt lag der Wert 2018 bei 0,0003g/kWh. Auch CO₂-Emissionen können wir hierdurch zu 100 % vermeiden, diese lagen im Bundesdurchschnitt 2018 bei 421 g/kWh.

Einen weiteren Teil unseres Stroms produzieren wir mit unserem eigenen BHKW, welches wir seit 2009 in Betrieb haben. Mit 22.534 Betriebsstunden in den vergangenen 4 Jahren produzierte unser wärmegeführtes BHKW (thermische Leistung 30 kW, elektrische Leistung 15,2 kW) 258.337 kWh Strom, davon wurden 5.139 kWh eingespeist.

Die vom Energieversorgungsunternehmen gelieferte Netzspannung schwankt im Bereich von +/- 10%. Die Spannung ist abhängig von der Elektrizitätsnachfrage, der Qualität, der elektronischen Infrastruktur und der Entfernung vom Ort des Transformators. 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.

5.1.2 Wärme

Das im Jahr 2009 realisierte Großprojekt Blockheizkraftwerk im Flüssiggasbetrieb mit Kraft-Wärme-Kopplung hat sich seit der Inbetriebnahme, außer im Jahr 2015, als entscheidende Energiekostenbremse etabliert. Die nicht zufriedenstellende BHKW-Laufzeit im Jahr 2015 war auf den defekten Abgaswärmetauscher zurückzuführen (Behebung im Jahr 2016).

Nachfolgend die Input - und Outputübersicht in kWh für den Zeitraum 2016-2019:

Bezeichnung	2016	2017	2018	2019
Flüssiggas	273.068 kWh	295.738 kWh	229.474 kWh	213.281 kWh
BHKW-Betriebsstunden	4.605 Stunden	6.037 Stunden	6.244 Stunden	5.648 Stunden
Strom Produktion	67.411 kWh	75.349 kWh	60.528 kWh	55.049 kWh
Wärme Produktion	132.392 kWh	156.364 kWh	139.250 kWh	126.260 kWh
Eigenverbrauch	64.788 kWh	73.626 kWh	60.388 kWh	54.450 kWh
Einspeisung	2.623 kWh	1.723 kWh	194 kWh	599 kWh

5.1.3 Wasser / Abwasser

Mit der Installation von Einhandmischbatterien mit Thermostat in allen 25 Bädern des Hoteltraktes wurde eine weitere Maßnahme der Agenda 2009 umgesetzt.

Im Rahmen der Umstellung der kommunalen Abwassersatzung in 2012 auf das sogenannte **Regenwassersplitting** wurde ermittelt, dass lediglich eine Fläche von 961 m² des Rappenhofs versiegelt ist. Dies entspricht nur ca. 3 % der Gesamtfläche und sorgt somit 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 nach der neuen, verursachergerechteren Berechnungsmethode gesunkene Abwassergebühren.



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.

	2016	2017	2018	2019
	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Bauer Kompost	12500	13100	14600	13800
Summe LRA Heilbronn	36000	36000	36000	36000
Kompost gesamt	48500	49100	50600	49800

	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)
Summe Fettabscheider FA. Kanal-Türpe	5	5,5	9,5	7,5

	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)
Summe Altfettrecycling	800	500	700	690

2. Restmüll, welcher nicht verwertbar ist:

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



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 CO₂-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 %	38,20 %
CO ₂	0,0 g CO ₂ /kWh	421 g CO ₂ /kWh
EWS Elektrizitätswerke Schönau Vertrieb GmbH, Stand 2018		

		2016	2017	2018	2019
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen				
	CO ₂ in Tonnen	135,7	125,4	119,6	136,2
	CH ₄ in kg	246,0	252,0	255,0	264,4
	N ₂ O in kg	7,0	7,3	7,2	7,3
	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF ₆	nicht relevant			
	Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)				
	SO ₂ in kg	204,0	192,0	199,0	222,6
	NO _x in kg	228,0	231,0	230,0	239,2
	Staub in kg	16,0	16,1	16,1	17,1

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:

Erzeugnisse		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 Bauer	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 Spatzenhof	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 Froefinger 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



Spargel	SdS	Obst- und Grünspargelhof Ehrenfeld	Hardthausen-Kochersteinsfeld
Spargel	SdS	Untertländer 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 Bade-Württemberger Weine	Baden-Württemberg
Wildfleisch	SdS	Damwildgehege Waldenburg	Waldenburg
Wildfleisch	SdS	Markus Braun	Löwenstein-Höblinsülz
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 2020 freuen wir uns über 4,5 von 5 Punkten bei über 700 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 Mitarbeiter-Schulungen

Unsere Mitarbeiter werden durch Herrn Dr. Eckardt und die Geschäftsleitung 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
- Lebensmittelhygieneschulung/HACCP
- Brandschutz
- Gesundheitsschutz und Hautschutz
- Umgang mit Maschinen und Geräten
- Umgang mit Gefahrstoffen
- Abfallentsorgung und -trennung
- Umweltmanagement und -ziele
- Coronamaßnahmen im Betrieb

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 Gefahrenstoffen werden stets auf dem aktuellen Stand gehalten (siehe Gefahrstoffkataster).



5.2.7 Mitarbeiterbeteiligung / Aus- und Weiterbildung

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.

Seit 26 Jahren richtet der Verein der Köche den Nachwuchswettbewerb aus. Dabei treten Auszubildende der gastronomischen Berufe gegeneinander an. Die Stadtmeisterschaften geben Auszubildenden die Möglichkeit, sich zu messen, eigene Grenzen kennenzulernen und den Zusammenhalt untereinander zu stärken.

Im Januar 2020 belegte unsere Auszubildende des Hotelfachs Hanh Hoang den 3. und unsere Auszubildende des Restaurantfachs Jessica Bader den 4. Platz.

Bilder von der Stadtmeisterschaft im Januar 2020:



Jessica Bader und Hanh Hoang



Oben: Siegerehrung

Unten: Eingedeckter Tisch von Hanh Hoang



6 Kernindikatoren 2016-2019

		2016	2017	2018	2019
Energieeffizienz	Heizöl in MWh	192,80	140,84	179,54	245,83
	Flüssiggas in MWh	273,07	295,74	229,47	213,28
	Strom EWS in MWh	217,69	233,14	238,37	237,32
	Gesamtenergie in MWh	683,56	669,72	647,38	696,43
	Gesamtverbrauch Erneuerbare Energien	217,69	233,14	238,37	237,32
Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie		31,9%	34,8%	36,8%	34,1%
Materialeffizienz	Kopierpapier in Pack à 500 Blatt	-	-	95 Pack	115 Pack
	Fisch vom Forellenhof Rössle (SdS)	-	-	704 kg	787 kg
	Bio-Eier Biohof Weitblick	-	-	17840 Eier	18540 Eier
	Bio-Kartoffeln Biolandhof Schmelcher	-	6175 kg	6900 kg	6750 kg
	Bio-Kaffee Hagen	744,5 kg	730 kg	667 kg	741 kg
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch in m³	4331	4214	4641	5100
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen				
	Papier und Kartonagen in t	12,5	11,9	13,0	13,5
	Glas in t	4,0	4,0	4,0	4,0
	Bio-Müll in t	3,9	4,1	4,6	4,3
	Speiseöle und Fette in t	0,3	0,2	0,2	0,2
	Fettabscheider in t	1,6	1,7	3,0	2,4
	Restmüll in t - selbstverursacht	1,7	1,7	1,7	1,7
	Restmüll in t - fremdverursacht	6,6	6,6	6,6	6,6
Jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen		ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke kleiner 100 kg			
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch	30858	30858	30858	30858
	Quadratmeter bebaute, versiegelte Fläche	970	970	970	970
	Anteil versiegelt an Gesamtfläche	3,1%	3,1%	3,1%	3,1%



7 Umweltprogramm 2020-2022

	Ziel/Nutzen	Maßnahme/Aktion	Verantwortung	Priorität	Termin
1	Mehr CO2 vermeiden und Verlängerung der Lebenszeit des BHKW	Drosselung des BHKW auf 70% Arbeitsleistung	D. Mohrlok	hoch	2020
2	Weiterer Ausbau des regionalen und biologischen Lieferantennetzwerkes	Umstellung bsp. Roastbeef von argentinischer auf BW-Ware, Bio-Pute aus BW	D. Mohrlok R. Marzahn	hoch	2020
3	Erhöhung der Gästezufriedenheit durch Qualität der Speisen	Weitere Lieferantenqualifikationen im regionalen Bereich	D. Mohrlok R. Marzahn	hoch	kontinuierlich
4	Erhöhung der Gästezufriedenheit bei Gästen mit E-Mobilität	Einrichtung einer Elektro-Tankstelle (für Autos) Problem: Spitzenlast	D. Mohrlok	hoch	2022
5	Erhöhung der Gästezufriedenheit durch Qualität der Zimmer	Schulung der Mitarbeiter und damit verbesserte Instandhaltung des Hotelbereiches	J. Mohrlok E. Wurster	hoch	2021
6	Erhöhung der Gästezufriedenheit und Motivation der Mitarbeiter	Bereitstellung von Fahrrädern und eines Fahrradraumes für Mitarbeiter inkl. Lademöglichkeit für E-Bikes/E-Scooter	D. Mohrlok	hoch	2020
7	Verbesserte Gäste- und Mitarbeiterinformation zu unserem Umweltmanagement	Unterzeichnete Umweltpolitik der Gästeinformation A-Z beilegen	J. Mohrlok	mittel	2021
8	Besetzung von mindestens 4 Ausbildungsstellen pro Jahr	Konzept zur Steigerung der Ausbildungsattraktivität erstellen	J. Mohrlok M. Dausus	hoch	2021
9	Nutzung der Dachfläche zur Ökostromerzeugung und dadurch CO2-Einsparung	Photovoltaikanlage auf Stalldach planen	D. Mohrlok	mittel	2022



8 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
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) 1221/2009 (EU) des Europäischen Parlaments und des Rates in der Fassung vom 25.11.2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS III) i.V.m. VO 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 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 i.V.m. VO (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 durchgeführt wurde.
 - keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
 - die Daten und Angaben der Umwelterklärung der o.g. Standorte mit insgesamt 33 Mitarbeitern im begutachteten Bereich, ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Standorte innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

Diese nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis 31.10.2024 vorgelegt (Ausnahme nach Art. 7).

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, 05.10.2020

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090