



HOTEL REPPERT

★★★★ SUPERIOR

GASTGEBER SEIT 1935



Umwelterklärung 2016

Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	3
2.	Hotel Reppert	3
2.1	Chronik Hotel.....	4
3.	Umweltpolitik.....	7
4.	Umweltmanagement	10
4.1	Unternehmensaufbau.....	11
4.2	Direkte und Indirekte Umweltaspekte.....	12
a.	Wärme und Kälte	13
b.	Strom.....	13
c.	Wasser	13
d.	Emission	14
e.	Abfallaufkommen.....	14
f.	Verkehr	15
g.	Regionalität der Lebensmittel & Lieferanten.....	16
h.	Unterweisungen und Schulungen der Mitarbeiter	17
i.	Kommunikation zum Thema Umwelt	17
j.	Gefahrstoffe	18
k.	Wäschereinigung.....	19
l.	Gebäudereinigung / Unterhaltsreinigung	19
5.	Kennzahlen	20
5.1	Gebäudekennzahlen.....	20
5.2	Erdgasverbrauch	20
5.3	Strombedarf.....	21
5.4	Wasserverbrauch	21
5.5	Umwelt- und Kernindikatoren.....	22
6.	Umweltprogramm 2016-2018.....	23
6.1	Kooperationen.....	25
7.	Ausblick	25
8.	Gültigkeitserklärung (des Umweltgutachters)	26
7.	Impressum.....	27



1. Vorwort

Als familiengeführtes Vier Sterne Superior Ferien- und Wellnesshotel ist es uns schon immer ein großes Bedürfnis gewesen, unsere natürlichen Ressourcen zu schonen und unsere Umwelt zu erhalten. Auch für unsere Gäste werden die Nachhaltigkeit und die ökologische Transparenz immer wichtiger. Mit dem Umweltmanagementsystem EMAS haben wir einen Partner gefunden, der uns, auf dem langen Weg der kontinuierlichen Verbesserung, begleitet. Um unseren Gästen, Partnern, Lieferanten und Nachbarn mit gutem Beispiel voranzugehen und auch zu folgen, haben wir im Jahr 2015 beschlossen die EMAS-Zertifizierung anzustreben. Mit dieser anerkannten Zertifizierung verpflichten wir uns, der Umwelt und Gesellschaft gegenüber, jährlich gesetzte Ziele zu erreichen und diese öffentlich darzulegen.

2. Hotel Reppert

Das Hotel Reppert ist ein Vier Sterne Superior Ferien- und Wellnesshotel in Hinterzarten, im Hochschwarzwald. Unser Hotel verfügt über 42 Zimmer, die sind nach den schönsten Orten im Umkreis unseres Hotels benannt worden. Sie finden bei uns Zimmer mit Namen wie Adlerweiher, Mathisleweiher, Windeck, Hummelberg und Weisstanne. So unterschiedlich die Namen unserer Zimmer, so unterschiedlich sind sie auch. Stoffe, Farben, Möbel und Ausblick variieren von Zimmer zu Zimmer. All unsere Gäste finden für ihren Urlaub genau das Richtige bei uns.

Als Wellnesshotel bieten wir unseren Gästen einen großzügigen Spa & Wellness Bereich auf über 1000 m². Ein Solebad in unserem Jungbrunnen, das Löwenbad im Bad Oriental sowie unser Gartenbad - mit Blick auf den Adlerweiher, unterschiedliche Saunen (Finnisch, Soft, Infrarot und Dampf), Fitnessraum, Yoga Raum, Hydromassageliege, Massagebadewanne, Erlebnisdampfbad und Tecaldarium verwöhnen unsere Gäste auf höchstem

Niveau. Die angeschlossene Physiotherapie sowie unser Beauty & Spa „Vitalis“ schaffen exzellente Verwöhnmomente.

Im Rahmen unserer $\frac{3}{4}$ Verwöhn Pension bieten wir unseren Gästen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Köstlichkeiten der Region, ein Mittagsvesper, sowie ein 5 Gang Abendmenü. Unsere Speisen werden - gemäß unserer Zertifizierung als Naturpark Wirt - aus regionalen und saisonalen Produkten zusammengestellt. Für Allergiker bieten wir jederzeit individuelle Menüabsprachen an. Es ist uns immer ein Bedürfnis, allen Gästen einen kulinarischen Genuss zu bereiten.

All unsere 45 Mitarbeiter (Teilzeit und Vollzeit), stehen für einen erstklassigen und qualitätsbewussten Service. Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und umweltorientiertes Handeln ist bei jedem unserer Mitarbeitern vorhanden und wird im Rahmen der Zusammenarbeit mit EMAS und Herrn Dr. Sven Eckardt weiter entwickelt.

Ortsangabe: Adlerweg 21-23 in Hinterzarten. Gelegen zwischen der Kirchwiese und dem Adlerweiher im Sonderbaugebiet Adler.

2.1 Chronik Hotel

1935	Gründungsjahr Haus Reppert als vegetarische Pension
1945-47	Haus Reppert ist französisches Lazarett
1949	Pension Reppert kocht mit Fleisch
1966	Neubau mit 1. privatem Hinterzartner Hallenbad Zimmeranbau / Lift
1967-68	Modernisierung Altbau
1971	Erwerb des Nachbargrundstücks mit dem Haus Märklin
1979	Neubau Halle, Restaurant & Zimmer

- | | |
|-----------|--|
| 1980 | Pension Reppert wird zum Hotel Garni |
| 1981 | Neuer Name: Hotel Reppert |
| 1981-84 | ständige Modernisierungen |
| 1985 | 50 jähriges Jubiläum
Repperts Badelandschaft wird eingeweiht
Im Restaurant kommt der 2. Pavillon dazu |
| 1986 | Halle und Restaurant werden doppelt so groß |
| 1987 | Neue Küche wird in Betrieb genommen |
| 1988 | völliger Umbau des Haupthauses |
| 1989 | Dachgarten wird gestaltet
Hotelbar und Rezeption werden gebaut |
| 1990 | Restaurant Pyramid, Waschküche, neue Umkleideräume für
Mitarbeiter entstehen |
| 1991-92 | diverse Modernisierungen |
| 1993-94 | Bau des 1.Solebades, Umbau des Wellnessbereichs
Einbau des 1.BHKWs |
| 1995 | Saunaforum entsteht mit neuer Sauna Dampfbad
Unser Kosmetiksalon wird eröffnet
Auszeichnung mit dem Silbernen Bundes Creativ Preis für die
Badetherme |
| 1996-97 | Aufstockung des Mittelbaus mit 3 Etagen für zusätzliche 16 Betten
erste Nichtraucherzimmer
Erweiterung des Frühstücksraums mit Neubau des 2.BHKWs
Unser 1.Schwimmbad wird modernisiert, Erlebnisbereich Alkarzar
entsteht
Klassifizierung mit 4 Sternen |
| 1999-2000 | Bau des Gartenbads mit Bistro, Fitness und Gymnastikraum |



- | | |
|------|--|
| 2001 | Erneuerung des Frühstücksraums sowie diverse Verschönerungen
Neue Rezeption, Schwimmbecken Neugestaltung
Auszeichnung im Relaxguide |
| 2002 | Innovative Wellnnessanwendungen |
| 2003 | 3.Platz bei Stiftung Warentest- Beste Wellnesshotels Deutschland
neue Therapien werden angeboten |
| 2004 | Vergrößerung der Zimmer, Hotelhalle, Küche und Restaurant |
| 2005 | Bau des Wellness-Relax-Pavillons
Neue Auszeichnung 5 Wellness Stars
Qualitätssiegel Wandern |
| 2007 | Hotel Reppert wird Nichtraucherhotel
Umstellung des BHKWs auf Pflanzenöl |
| 2008 | Erneute Auszeichnung vom Relaxguide mit 3 Lilien
Anbau Ostseite, Vergrößerung der Zimmer |
| 2010 | Jubiläum 75 Jahre Reppert
Erweiterung der Zimmer nach Westen
Neubau eines Personenaufzugs, Erweiterung Wellnessbereich
Klassifizierung 4 Sterne Superior |
| 2011 | 10 Jahre Relaxguide mit 3 Lilien, Neubau Saunabereich,
Neueinrichtung des Fitnessraums mit „FREI“ Geräten
Mitglied bei den Naturparkwirten und Schmeck den Süden |
| 2012 | Modernisierung der Zimmer durch Kernsanierung
BHKW mit Erdgas installiert
Kauf der Dependance Adlerweg 9 |
| 2013 | Modernisierung von Zimmern
Umstellung des Wellnessbereichs auf LED |
| 2014 | Modernisierung von Zimmern und Neugestaltung des Restaurants
mit Umstellung auf LED |



2015 Kernsanierung Wellness Lounge, Kosmetik, Physiotherapie &
Umrüstung auf LED

3. Umweltpolitik

Für unsere Umwelt, Mitarbeiter und Gäste leben wir im Team einen gesunden, aktiven und ständig verbessernden Umgang mit unserer Natur. Um unsere Umwelt, die Natur in unserem direkten Umfeld, sowie auch weit darüber hinaus, für die kommenden Generationen zu erhalten und zu schützen, fühlen wir uns verpflichtet durch umweltfreundliches, umweltorientiertes Handeln einen verantwortungsbewussten und ökologisch transparenten Betrieb zu führen. Durch das Setzen von umweltorientierten und -bewussten Maßstäben und Zielen, ist es uns ein Bedürfnis, eine Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit zu schaffen.

Durch den Bau unseres ersten BHKWs in den 90er Jahren und dessen stetiger Erneuerung können wir einen beachtlichen Anteil unseres Strom- und Wärmeverbrauchs abdecken. In den Jahren nach dem Bau des ersten BHKWs setzten wir, in Zusammenarbeit mit unserem Energiedienst und der Firma Sauter, auf eine kontinuierliche Verbesserung. Mit dem Einbau von hochwertigen mehrfach isolierten Fenstern, Türen sowie wärmedämmenden Materialien haben wir schon vor vielen Jahren einen nachhaltigen und energiesparenden Weg eingeschlagen. Aufgrund stetiger Investitionen und Optimierungen, ein durchdachtes Abfallmanagementsystem und den Bezug von überwiegend regionalen und saisonalen Produkten, leisten wir im Team einen konstanten Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Als Mitglied der Naturparkwirte Südschwarzwald und Schmeck den Süden, sind wir überzeugt und offiziell verpflichtet, durch den Bezug und die Verarbeitung von regionalen Produkten, aus nachhaltigem Anbau, auch die Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Landschaft zu sichern. Dadurch helfen wir regionalen Landwirten ein gesichertes Einkommen zu erzielen und reduzieren durch kurze Transportwege den CO₂-Verbrauch unserer verarbeiteten

Lebensmittel. Auch gestalten wir dadurch transparente, kurze und sichere Lieferwege.

Im Rahmen unserer ¾ Verwöhhnpension garantieren wir durch Kennzeichnung verschiedener Speisen mit dem Naturparksymbol, dass diese aus überwiegend regionalen Produkten hergestellt werden. Auch bieten wir einmal wöchentlich ein komplettes Naturparkwirte-Menü an.

Die Umstellung auf umweltfreundliche und effizientere Reinigungsmittel, die Benutzung von Energiespar- und / oder LED Leuchtmittel und die Verwendung von energieeffizienten Geräten sind für uns entscheidende Maßnahmen für die Reduktion von Umweltbelastungen, Wasser-, Wärme-, und Energieverbrauch.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern verpflichten wir uns gemäß den geltenden Gesetzen zu agieren, uns regelmäßig über weitere Möglichkeiten der Nachhaltigkeit zu informieren, Strukturen im Betrieb zu schaffen und aufrechtzuerhalten, die ein ökologisches und wirtschaftlich sinnvolles Handeln erlauben. Wir halten uns an die geltenden Rechtsvorschriften. Mittels der Durchführung von regelmäßigen internen und externen Schulungen schaffen wir zudem Möglichkeiten für kontinuierliche Verbesserung der Sicherheit, Hygiene und Transparenz in unserem Betrieb.

Mit der EMAS-Zertifizierung sichern wir zu, auf transparente Weise und mittels eines extern kontrollierenden Systems, auch in Zukunft ein Gleichgewicht zwischen Wirtschaftlichkeit und Ökologie zu halten. Mit einer Zertifizierung leisten wir einen elementaren Beitrag zur Sicherung und Erhaltung unserer unmittelbaren Umgebung und unseres Premiumstandorts Hinterzarten. Weiter erlaubt uns EMAS die Weiterbildung, Zielsetzung und das allgemeine Umweltbewusstsein gemeinsam mit unseren Mitarbeitern zu erarbeiten. EMAS ist der Rahmen für unsere Zielsetzung. Gemeinsam mit EMAS setzen wir unseren Gästen gegenüber ein Zeichen für einen nachhaltigen und durchdachten Umgang mit unserer Umwelt und den daraus gewonnenen Ressourcen.

Die Umweltpolitik, das Umweltmanagement unseres Hauses und deren direkte Umsetzung sind für alle Interessierten, vornehmlich Mitarbeiter und Gäste, öffentlich zugänglich. Unsere Mitarbeiter sind aktiver Teil unserer Umwelterklärung und arbeiten bei der Einhaltung und Verbesserung mit. Bei Veränderungen wird die aktuelle Version per E-Mail an unsere Mitarbeiter versendet, um unnötigen Papierverbrauch zu vermeiden. Ebenfalls ist unsere Umwelterklärung online auf unserer Website zu finden.

Zusammengefasst lassen sich die Umweltleitlinien wie folgt darstellen:

- Wir schonen und bewahren natürliche Ressourcen
- Wir vermeiden Umweltbelastungen aller Art
- Wir halten die für uns zutreffenden Gesetze und Rechtsbestimmungen ein
- Wir verknüpfen Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit
- Wir informieren und qualifizieren unsere Mitarbeiter
- Wir verpflichten uns zur kontinuierlichen Verbesserung
- Wir informieren unsere Gäste
- Die Umweltpolitik ist der Rahmen für unsere Umweltziele
-

16.05.2016

Christine Reppert

4. Umweltmanagement

Das durch EMAS unterstützte Umweltmanagementsystem dient dem freiwilligen und vorsorgenden Umweltschutz. Als Betrieb instrumentalisieren wir EMAS zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen. Hierbei stehen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung im Vordergrund. Mit EMAS haben wir als traditionsreicher Familienbetrieb einen Partner gefunden, der uns auf dem Weg zu einem umweltorientierten Bewusstsein unterstützt und begleitet.

Die wesentlichen Umweltaspekte der einzelnen im Hotel relevanten Prozesse bzw. Tätigkeiten und die dazugehörigen direkten und indirekten Umweltauswirkungen werden von der Geschäftsleitung, der Umweltbeauftragten, dem stellvertretenden Umweltbeauftragten sowie den Umweltbeauftragten aller Abteilungen zweimal jährlich zusammengefasst und besprochen. Dies stärkt eine kontinuierliche Verbesserung und schafft eine konstante Aktualität des Umweltschutzes in unserem Betrieb. Durch eine Energiebuchhaltung können durch monatliches Erfassen von Strom, Wasser, Wärme schnelle und präzise Entscheidungen zum weiteren Sparen von Ressourcen getätigt werden.

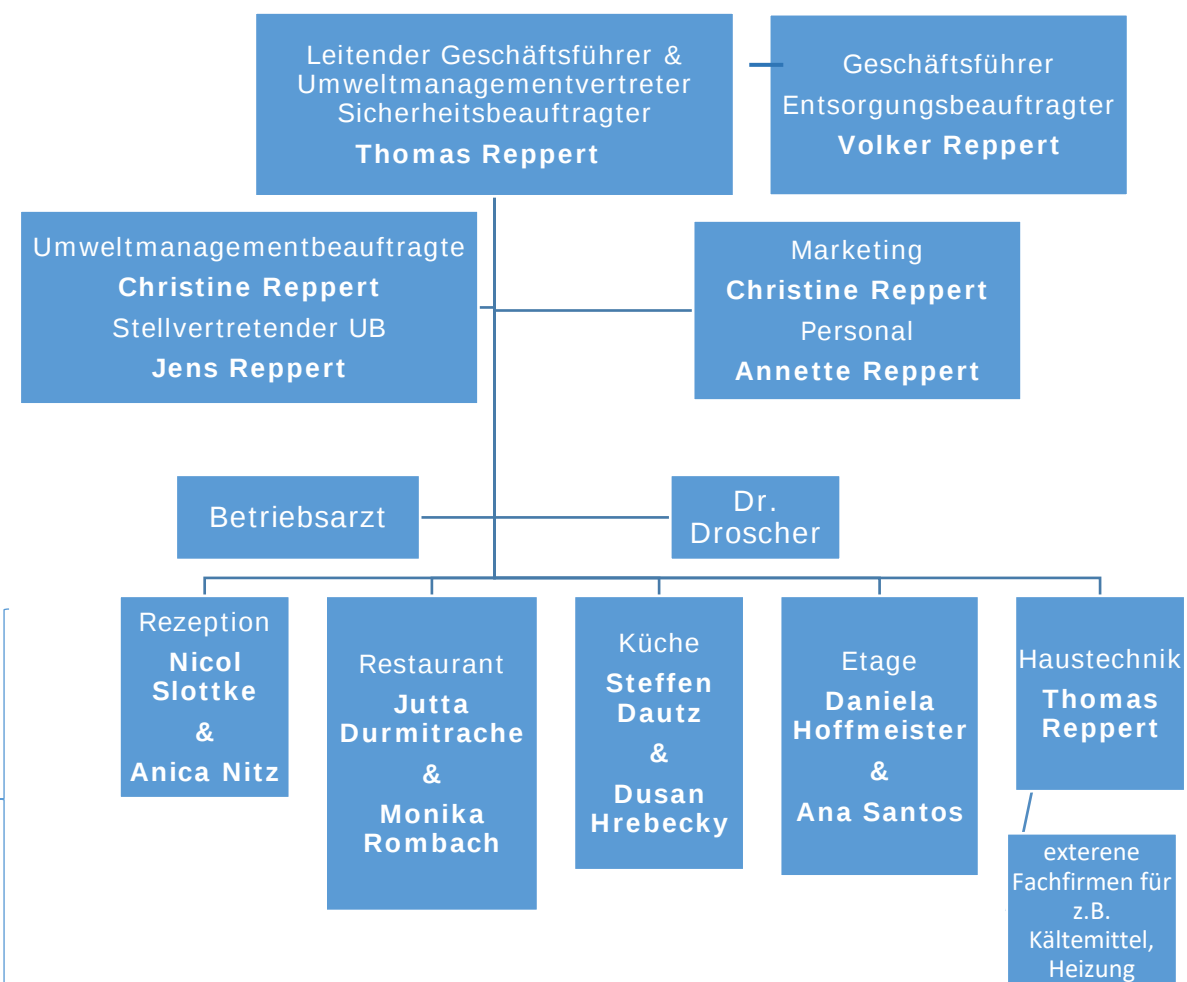
Unser Umweltmanagementsystem basiert auf der Systematisierung und Erfassung von betrieblichen Aspekten und Abläufen. Dies erlaubt uns als traditionsreichem Betrieb unsere Energien zu bündeln und Möglichkeiten auszuschöpfen. Regelmäßige Kontrollen und die Erstellung von präzisen Abläufen, Anweisungen und Zuweisung von Kompetenzen ermöglichen das Einsparen von Kosten sowie einen reibungslosen internen Ablauf.

Durch EMAS schaffen wir als Team für unsere Gäste, Lieferanten und Partner Transparenz, Sicherheit und Vertrauen.

4.1 Unternehmensaufbau

Unser Betrieb steht für einen respektvollen, aktiven und direkten Umgang im Team. Der Austausch von Informationen, Ideen und Lösungsvorschlägen wird durch ein kommunikatives Miteinander gefördert. Dies unterstützt die frühzeitige Schwachstellenerkennung und stärkt die Selbständigkeit der einzelnen Abteilungen. Durch eine aktive Zielsetzung und Potenzialanalyse ist es uns möglich einen hohen Qualitätsstandard zu schaffen und diesen stetig zu übertreffen.

Unser Betrieb beschäftigt mehr als 40 Mitarbeiter aus 11 Nationen, die dadurch gegebene multikulturelle Unternehmensstruktur schätzen wir sehr.

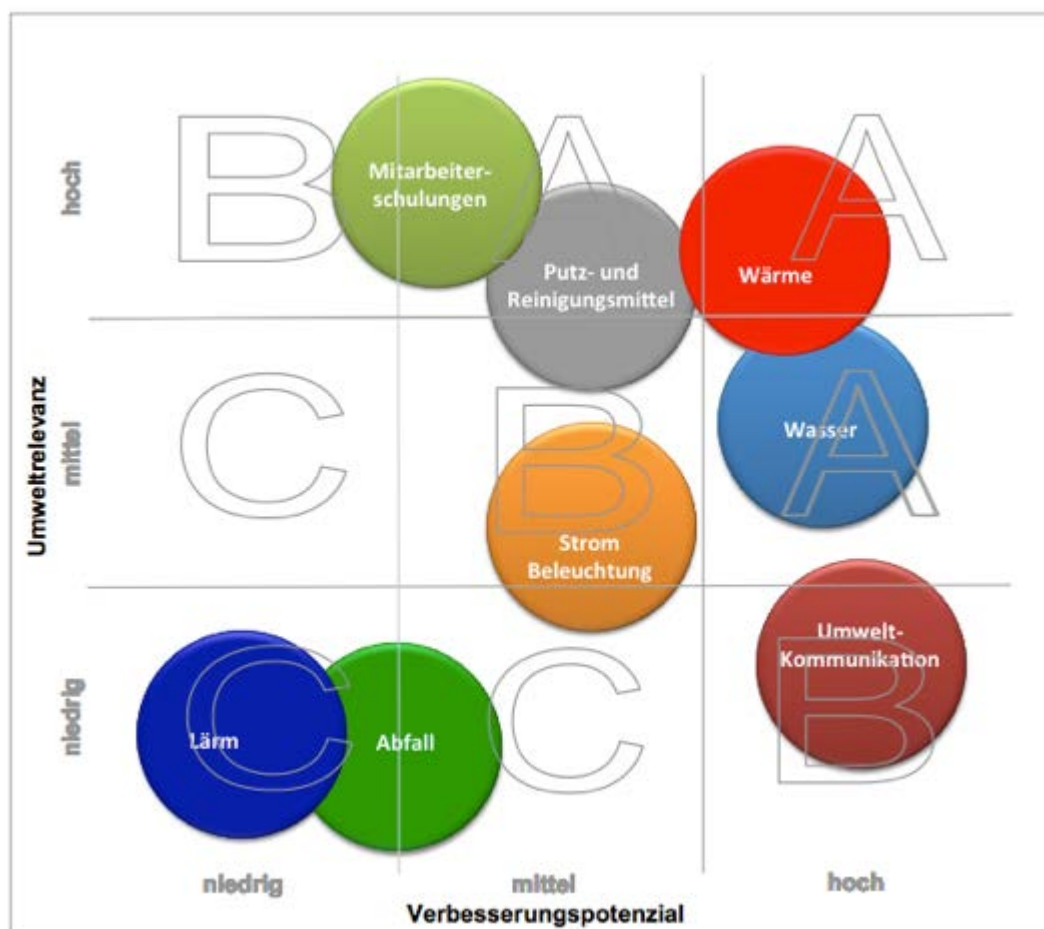


Umweltbeauftragte

4.2 Direkte und Indirekte Umweltaspekte

Zu den indirekten Umweltaspekten zählen wir die Anzahl der Übernachtungen, die An- und Abreisen, unsere Lieferanten sowie die Zusammenarbeit mit Fremdfirmen. In regelmäßigen Abständen wird der Einfluss der direkten und indirekten Umweltaspekte unseres Betriebs neu erfasst und bewertet. Dies ermöglicht es unserem gesamten Team gemeinsam Lösungsvorschläge zu sammeln und in die Tat umzusetzen. Dies geschieht mit besonderem Augenmerk auf gesetzliche Vorgaben und Änderungen sowie im Hinblick auf etwaige Schadensfälle.

Für 2016 haben wir im Rahmen unserer Umweltprüfung folgende Umwelt-Portfolio-Analyse erfasst:



a. Wärme und Kälte

Unser BHKW wird mit Erdgas betrieben bei 95kW (elektrisch) und einer Wärmeleistung von 140 kW. Momentan heizen 2 Kessel mit einer Leistung von 480 kW unseren Betrieb. Der Brennwertkessel von Unical leistet 280 kW und der Kessel von Buderus 200 kW. Die Kessel erhitzen das Heizwasser genauso wie auch das Brauchwasser. Das BHKW versorgt uns im Sommer und Winter mit der Grundlast und wird von den Heizkesseln unterstützt.

Vor einigen Jahren haben wir unsere bisherigen Kältemittel durch moderne und zugelassene Mittel ausgetauscht.

b. Strom

Im Jahr 2015 haben wir 206.417 kWh Strom bezogen. Unser Strombezug besteht zu 6,8% aus regenerativen Energien. Durch den Einbau von LED-leuchtmitteln in unserem Restaurant im Jahr 2014 und in unserem Wellnessbereich Ende 2015 erwarten wir einen sinkenden Stromverbrauch für 2016.

c. Wasser

Für unsere Gäste besitzt die Natur des Hochschwarzwald eine besondere Anziehungskraft. Um diese zu bewahren, fühlen wir uns verpflichtet, dies auch im Hinblick auf unseren Wasserverbrauch z.B. auch in den Duschen, WCs, Maschinen etc. umzusetzen.

Das Hinterzartner Wasser ist von höchster Trinkqualität. Im Jahr 2016 haben wir uns für die Grander-Wasser-Technik entschieden. Dadurch wird die Molekularstruktur des Wassers positiv verändert. Dies soll sich, laut Anbieter, positiv auf die Langlebigkeit von Maschinen und genauso auch auf den Waschmittelverbrauch auswirken. Auch wird dadurch die Materialbelastung der Wasserleitungen reduziert. Die Wasseraufbereitung für unsere Schwimmbäder erfolgt in modernen Anlagen unter sparsamer Verwendung von Salz (Solebad).

d. Emission

	CO ₂	SO ₂	NO _x	Staub	CH ₄	N ₂ O
Erdgas	227	0,013	0,18	0,00677	1,09	0,0021
2.002.012	454,457	0,026	0,360	0,014	2,182	0,004
Strom ED	199	0,38	0,63	0,038	0,82	0,023
138.198	27,501	0,053	0,087	0,005	0,113	0,003
Summe (in t)	481,958	0,079	0,447	0,019	2,296	0,007
	CO ₂	SO ₂	NO _x	Staub	CH ₄	N ₂ O

e. Abfallaufkommen

Abfallarten	Menge	Anteil / Jahr
	im Jahr m ³	Abfallmenge in %
Restmüll	27,5	16,46
Glas	18,6	11,14
Papier	21,7	12,99
Grüngut	19,5	11,67
Gelbe Sack	54,6	32,69
Speisereste	24,89	14,9
Altfett & Fettabscheider	4,25m ³	2,49
Gefährliche Stoffe		Sehr gering
Summe in m³	167,04	100 %

Wir trennen seit vielen Jahren Papier und Kartonage, Batterien, Metall, Holz und Schadstoffe. Spezielle Schadstoffe wie Holz und Metall fallen in unserem Betrieb in äußerst geringen Mengen an. Batterien und Leuchtmittel werden direkt bei der EDEKA Sammelstelle und RAZ (Regionales Abfall Zentrum) abgegeben. Toner für unsere Drucker und Kopierer werden von uns gesammelt und dann

unserem Lieferanten zurückgegeben. Das Öl des BHKWs wird von unserem Wartungsfachbetrieb nach Altöl-Verordnung fachgemäß entsorgt.

Die Materialeffizienz ist für unseren Betrieb nicht ausweisbar. BREF, ein Referenzdokument der EU zur Touristik, gibt Anhaltspunkte, die für unseren Betrieb nicht realisierbar erscheinen. Dennoch sehen wir in dem Dokument einen Ansporn uns diesen Werten in Zukunft anzunähern.

Im Weiteren ist die Entsorgung der Speisereste höchst individuell zu beurteilen. Wir haben zu keinem Zeitpunkt Einfluss auf Essgewohnheiten und Gusto unserer Gäste.

f. Verkehr

Unser traditionsreicher Betrieb liegt nahe des Zentrums Hinterzarten, ca. 5 Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Die meisten unserer Mitarbeiter wohnen im Umkreis von Hinterzarten (Breitnau oder Neustadt). Vielen unserer Mitarbeiter ist es möglich den Öffentlichen Verkehr zu nutzen um zur Arbeit zu gelangen (entsprechend der Arbeitszeiten). Für unsere Mitarbeiter im Teildienst ist dies meistens nicht möglich.

Für unsere Mitarbeiter mit Wohnsitz in Hinterzarten bieten wir selbstverständlich Fahrradstellplätze an. Für unsere Gäste haben wir eine Auswahl an E-Bikes und Mountainbikes, ebenso erhalten unsere Gäste während Ihres Aufenthalts die KONUS Karte. Die KONUS Karte ermöglicht es unseren Gästen im Umkreis von 100 km die regionalen Verkehrsmittel 2.Klasse kostenfrei zu nutzen. Für unsere Gäste, die gerne mit der Bahn anreisen, empfehlen wir das RIT-Ticket zu buchen.

Um unseren Gästen einen zusätzlichen Service zu bieten und unnötige Umweltbelastung durch die Nutzung des privaten PKWs zu vermeiden, fahren wir 3-mal wöchentlich unterschiedliche Wanderziele an. Diese Wander-

Ausgangspunkte sind derzeit nicht mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

g. Regionalität der Lebensmittel & Lieferanten

Als Mitglied der „Naturpark Wirte“ und „Schmeck den Süden“ ist es uns ein besonderes Anliegen, qualitativ hochwertige regionale Produkte zu verarbeiten. Um dies zu gewährleisten arbeiten wir mit regionalen Betrieben zusammen. Für uns stehen artgerechte Haltung, Schlachtung und Verarbeitung der Produkte gleichwertig mit der Hygiene.

Unsere derzeitigen regionalen Lieferanten finden Sie in dieser Auflistung:

- **Eier** beziehen wir vom Familienbetrieb Eier Klausmann
- **Fisch** beziehen wir zum Großteil von der Traditionsfirma Tress
- **Fleisch** beziehen wir von den Firmen Färber und Holwegler
- **Gemüse & Obst** beziehen wir jede Woche frisch vom Freiburger Großmarkt bei unseren Lieferanten: Hiss, vom Brunnenhof, Seiler (Gemüse und Salat), Obermeier (Gemüse und Obst), Blust (Gemüse und Obst), Haller (Obst, Sun Fruits (Obst und Gemüse))
- **Backwaren** werden uns von der Firma Bäckerei Unmüssig in Hinterzarten direkt geliefert. Täglich frische Brötchen, Brote und Kuchen. Wir backen auch Kuchen und Gebäck selbst. Hierbei achten wir ebenfalls auf regionale Waren sofern möglich z.B. Mehl: Blattert-Mühle
- **Weingüter** (eine Auswahl) Abril, Lämmelin-Schindler, Konstanzer, Karl H. Johner, Landmann, Salwey, Franz Keller, Bötzingen Winzergenossenschaft, Pfaffenweiler Weinhaus, Weingut Dr.Heger, Bercher, Naturpark Wirte Wein Winzergenossenschaft Glottertal, Weingut Huber,...
- **Brände** beziehen wir von Faude, Salwey, Böttchhof, Marder, Scheibel, Schladerer,
- **Milchprodukte** kaufen wir von Schwarzwald Milch und Breisgau Milch

- **Kartoffeln & Zwiebeln** beziehen wir ebenfalls vom Freiburger Großmarkt von der Familie Mutter

Manchmal ist es nicht möglich ausschließlich regionale und saisonale Produkte zu verarbeiten, speziell im Hinblick auf die Wünsche unserer Gäste, immer neue Köstlichkeiten zu genießen.

h. Unterweisungen und Schulungen der Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter werden in regelmäßigen Abständen in den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Brandschutz, Gefahrstoffe und Umweltbewusstsein geschult. Daher führen wir Schulungen, nach Möglichkeit, in kleineren Gruppen durch. Um die Kommunikation zwischen den Abteilungen zu stärken, nehmen Mitarbeiter aus allen Abteilungen an abteilungsübergreifenden Schulungen und Unterweisungen teil. Dies fördert zunehmend auch das Verständnis für die Arbeit des Anderen und stärkt langfristig die Gemeinschaft. Auch sind eine gemeinsame, abteilungsübergreifende Problemanalyse sowie die Lösungen dadurch effizienter und umfassender. Die Umweltbeauftragten der verschiedenen Abteilungen führen regelmäßig „Erinnerungstrainings“ durch - z.B. für das korrekte Verhalten im Brandfall. Dies fördert einen reibungslosen und unkomplizierten Ablauf im Notfall.

i. Kommunikation zum Thema Umwelt

Im Rahmen unserer EMAS-Zertifizierung möchten wir unseren Gästen, Mitarbeitern, Lieferanten und Partnern jederzeit „Rede und Antwort stehen“. Mit unseren Mitarbeitern haben wir, besonders während unserer Vorbereitung für EMAS, Gespräche geführt und explizit auf die Bedeutsamkeit der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes im Allgemeinen und speziell in unserem Betrieb hingewiesen. Unseren Gästen und Lieferanten gegenüber möchten wir dies in

schriftlicher Form z.B. durch Informationsmaterial auf dem Zimmer bzw. durch Informationen auf unserer Website und im Footer unserer E-Mails zukommen lassen.

j. Gefahrstoffe

Für mehrere Arbeitsprozesse in unserem Betrieb ist die Nutzung von Gefahrstoffen unumgänglich. Dies gilt besonders im Hinblick auf die Unterhaltsreinigung, die Geschirrspüle und die Schwimmbadtechnik.

Die Lagerung der Gefahrstoffe ist Gesetzeskonform umgesetzt worden und mittels des Gefahrenstoffkatasters dokumentiert. Im Weiteren sind Lagerort, Vorsichtsmaßnahmen u.v.m. im Gefahrenstoffkataster ausführlich dokumentiert. Dies bietet für all unsere Mitarbeiter, Sachverständigen und Interessierten einen transparenten Überblick über die in unserem Betrieb befindlichen Gefahrstoffe.

Für den Umgang mit Gefahrstoffen stellen wir unseren geschulten Mitarbeitern Schutzkleidung wie z.B. Handschuhe, Brille und Schürze zur Verfügung. Durch eine regelmäßige Auffrischung bzw. erneute Schulung garantieren wir auch in Zukunft einen sicheren Umgang. Für all unsere Gefahrstoffe sind zudem spezielle Auffangbehälter vor Ort.

Im Gefahrenstoffkataster ist für alle Mitarbeiter deutlich zu erkennen, welche Gefahrstoffe wo und wie gelagert werden. Auch gibt ein Vermerk in der Rubrik "Vorsichtsmaßnahmen" Auskunft über etwaige Schutzkleidung oder andere Besonderheiten. Die Schutzkleidung gewährleistet einen zusätzlichen Schutz und die Sicherheit unserer Mitarbeiter. Dies erleichtert all unseren Mitarbeitern einen schnellen und exakten Umgang und auch für unsere Lieferanten ist dies eine zeitsparende Lösung. Mitarbeiter, die mit der Lagerhaltung sowie den gelagerten Produkten Umgang haben, wurden speziell geschult und auf die eventuellen Gefahren hingewiesen. Durch die Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter, welche im Büro und im Personalaufenthaltsraum

freizugänglich sind, garantieren wir auch im Notfall einen sorgsamen und fachgerechten Umgang, besonders für alle Ersthelfer.

k. Wäschereinigung

Bei der Reinigung unserer Bett- und Tischwäsche stehen für uns die Qualität in der Reinigung, im Aussehen, in der Hygiene und der Verlässlichkeit an oberster Stellen. Unser Wäscherei Partner wurde mehrfach für seine hygienische Arbeit zertifiziert. Dies und unsere langjährige Zusammenarbeit stärken unserer Vertrauen und sichern die Einhaltung unserer Hygiene-Standards. Frotteewäsche wird ausschließlich bei uns im Haus gewaschen.

l. Gebäudereinigung / Unterhaltsreinigung

Unser Betrieb wird ausschließlich von unseren Mitarbeitern gepflegt und gereinigt, somit können wir den umweltgerechten und effizienten Umgang mit allen Reinigungsmitteln gewährleisten. Kontinuierliche Schulungen, die frei zugänglichen Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter garantieren eine sichere und umweltfreundliche Nutzung aller Reinigungsmittel.

Zudem kann unser hauseigenes Team jederzeit gewährleisten, dass ausschließlich vom Betrieb erfasste und genehmigte Reinigungsmittel genutzt werden. Im Weiteren setzen sich unsere Umweltbeauftragten der Abteilung Housekeeping für die korrekte und sachgemäße Handhabung und einen vorausschauenden, lösungsorientierten und umweltgerechten Arbeitsablauf ein.

5. Kennzahlen

Eines unserer wichtigsten Ziele ist die Steigerung unserer Umweltleistung. Die folgenden Zahlen beziehen sich ausschließlich auf das Jahr 2015. In den kommenden Jahren werden, im Rahmen unserer EMAS-Zertifizierung, weitere Vergleichszahlen hinzugefügt um eine transparente Vergleichbarkeit zu gewährleisten.

5.1 Gebäudekennzahlen

2015		
Aufenthaltsdauer /Gast	3,90 Tage	
Beheizte Fläche Hotel	4.182	m ²
Versiegelte Fläche	1.300	m ²
Gesamtfläche	2.500	m ²

5.2 Erdgasverbrauch

2015		
Erdgas BHKW 317g CO ₂ /kWh	1.467.519	kWh
Erdgas 317g CO ₂ / kWh	534.493	kWh
Erdgas gesamt	2.002.012	kWh

5.3 Strombedarf

2015		
Strom	206.417	kWh
Energiedienst, CO ₂ / kWh		
70% erneuerbar		
BHKW Eigenerzeugung	443.512	kWh
BHKW Stromeinspeisung	-68.219	kWh
Gesamtstrom	581.710	kWh
Anteil regenerativer Energieträger	144.492	kWh
	24,8	%

5.4 Wasserverbrauch

2015		
Wasserverbrauch	9.351	m ³
	423	Liter/ÜN

5.5 Umwelt- und Kernindikatoren

Betriebswirtschaftliche Kennzahlen 2015		
Energiekosten/Umsatz:	3,3	%
Energie- und Wasserkosten/Umsatz:	4,4	%

Energie-, Wasser-, Abfall und Bodenkennzahlen 2015		
Wasserverbrauch	423	Liter/ÜN
Strombedarf (Fremdbezug Energiedienst)	9,3	kWh/ÜN
Erdgasbedarf (Heizung und BHKW)	87,5	kWh/ÜN
Wärmebedarf	87,5	kWh/ÜN
Summe Energie:	96,8	kWh/ÜN
Wärme & Warmwasser:	462,4	kWh/m ² a
Energie:	511,8	kWh/ m ² a
Abfallaufkommen	2,713	kg/ÜN
Biologische Vielfalt (Versiegelungsgrad)	52	%
Materialeffizienz	Nicht anwendbar	

6. Umweltprogramm 2016-2018

Ziele	Maßnahmen	Zuständ.	Termin
Energie:			
Einsparung um 3% gegenüber 2015	LED Leuchtmittel in z.B. Gästezimmern, Frühstücksraum, Büros....	T.R.	2018
Wärme-reduzierung um 3% gegenüber 2015	Dämmung des Umbaus	T.R.	2017
	Steuerung der Heizung	T.R.	2017
Naturenergien	Angebote zu Ökostrom	T.R.	2018
Gefahrstoffe:			
Gefahrstoffe	Reduktion der Anzahl der Gefahrstoffe um 10 % zu reduzieren (von 55 auf ca. 50)	T.R. & C.R.	2017
Wasser / Abwasser:			
Wasser-eigenschaften	Einsatz von „Granderwasser“	T.R.	2016
Wassereinsparung um 3% gegenüber 2015	Wasserverbrauch in der Hauswäscherei eindämmen	T.R. & C.R.	2017
Wassereinsparung	Mögliche Wasserleckagen finden und abdichten	T.R.	dauerhaft
Abfallwirtschaft:			
Das Abfallvolumen weiter reduzieren um 3% gegenüber 2015	Weniger Verpackungen, mehr wieder verwendbare Aufbewahrungsbehälter	C.R. & J.R.	Sept 2017
Küchenabfälle reduzieren	Gemeinsam mit der Küche, bessere Einkaufsstrategie	T.R. & J.R.	Sept 2017

(Speisereste) um 2%	entwickeln, bessere Verwendung der Produkte		
Waren & Lieferanten:			
Nahrungsmittel- varianz um 2% steigern	aus nachhaltigem Anbau, von regionalen Anbietern	T.R.	2017
Regionale Lieferanten	Vermehrt regionale Lieferanten, evtl. mehrere Produkte aus einer Hand	T.R.	2017
Mehr regionale Getränke (Total 55%)	Getränke aus regionaler Herstellung kaufen	C.R. & J.R.	2017
Getränke- verpackungen reduzieren um 3%	Weniger Plastikflaschen, mehr Glasflaschen	J.R. & T.R.	2017
CO2-Fußabdruck senken	Sammelbestellungen, vorausschauender einkaufen/bestellen, unnötige Autofahrten vermeiden	J.R. & T.R.	2017
Schulungen:			
Bereich Hygiene	1-mal jährlich durch Firma Zanger (HACCP), alle 3 Monate Zwischenschulungen durch Umweltbeauftragte der Abteilungen	A.R	August 2016
richtiges Verhalten im Brandfall	Alle 2 Jahre durch die Firma Minimax, alle 3 Monate Zwischenschulung durch Umweltbeauftragte der Abteilungen	A.R. & T.R.	Dauerhaft
Bereich EMAS	Informative Schulungen für unsere Mitarbeiter alle 6 Monate / Präsentation von Erfolgen und Zielsetzung	C.R.	Alle 6 Monate

Bereich Reinigungsmittel	Werden alle 3 Monate erneut geschult und neu evaluiert nach Anwendungsanalyse	C.R. & J.R.	dauerhaft
Kommunikation / PR:			
Informationen zu: Was ist unser UM	Erstellung einer separaten Rubrik „Umweltmanagement“ auf der Website	C.R.	Nov16
Informationen zu: Warum ist das UM wichtig?	Informationen für unsere Gäste und Mitarbeiter	C.R.	Nov16

(UM=Umweltmanagement)

6.1 Kooperationen

Wir sind Mitglied bei:

- DEHOGA Baden-Württemberg GmbH, Stuttgart
- Naturpark Wirtte Südschwarzwald
- Schmeck den Süden
- Hotelier- und Wirteverein Hinterzarten Breitnau e.V.
- Gesellschafter der Hochschwarzwald Tourismus GmbH (HTG)

7.Ausblick

Auch in den kommenden Jahren werden wir als Unternehmen den EMAS Gedanken leben und nach unseren Möglichkeiten umsetzen. Durch eine stetige Überprüfung unseres Verbrauchs (Wasser, Strom, Wärme, Nahrungsmittel) schaffen wir einen Rahmen für eine kontinuierliche Verbesserung. Im Weiteren ermöglicht dies eine Zielsetzung, die sich den Umständen und Bedürfnissen des Betriebs sowie der Umwelt anpasst.

Für Anregungen und Ideen sind wir immer offen. Wir freuen uns Ihnen Ihre Fragen jederzeit persönlich zu beantworten.

8. Gültigkeitserklärung (des Umweltgutachters)

Gültigkeitserklärung

**gemäß Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 vom 25. November 2009
der Umwelterklärung 2016
der Organisation
Hotel Reppert
Adlerweg 21-23, 79856 Hinterzarten
durch den Umweltgutachter
Dr. Wilhelm Ross
der Umweltgutachterorganisation ENVIZERT
Umweltgutachter und öffentlich bestellte und vereidigte
Sachverständige GmbH**

Hiermit erklärt der Umweltgutachter Dr. Wilhelm Ross die Umwelterklärung 2016 der Organisation
des Standortes

Hotel Reppert
Adlerweg 21-23, 79856 Hinterzarten

für gültig.

Der unterzeichnende Umweltgutachter Dr. Wilhelm Ross mit der Registrierungsnummer
DE-V-0035, zugelassen für die Bereiche NACE 55.1 und 56.1, bestätigt, begutachtet zu haben, ob
der Standort, wie in der Umwelterklärung der Organisation

Hotel Reppert
Adlerweg 21-23, 79856 Hinterzarten

mit einer noch zu vergebenden Registrierungsnummer angegeben, alle Anforderungen der
Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November
2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für
Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der
Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurde,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die
Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung des Standortes ein verlässliches, glaubhaftes
und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der
Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

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.

Coesfeld, 01.12.2016



Dr. Wilhelm Ross
Umweltgutachter DE-V-0035
ENVIZERT Umweltgutachter und öffentlich bestellte und
vereidigte Sachverständige GmbH
DE-V-0266



7. Impressum

Hotel Reppert
Thomas und Volker Reppert OHG
Adlerweg 21-23
79856 Hinterzarten

Ansprechperson:
Thomas Reppert

Mail: t.reppert@reppert.de

Tel.: 07652 -12080

www.reppert.de

