

Konsolidierte Umwelterklärung 2020



Hotel
Schwarzwaldgasthof Rößle
Kapellenweg 2
79682 Todtmoos

Inhaltsverzeichnis

Seite 3	Vorwort
Seite 4	„Unser Rößle“
Seite 6	Organisationsaufbau und Umweltmanagement
Seite 7	Umweltpolitik im Rößle
Seite 9	Umgesetzte Maßnahmen
Seite 11	Alter Maßnahmenplan 2019 – 2020
Seite 12	Neuer Maßnahmenplan 2020-2022
Seite 13	Umweltaspekte
Seite 14	Wärmeversorgung Wärmebedarf
Seite 15	Regionaler Bezug Lebensmittel Handwerker
Seite 16	Wasser Strom
Seite 17	Abfall Beschwerden Management
Seite 18	Hygienekonzept
Seite 19	Umwelt-Kennzahlen 2015 - 2018
Seite 20	Kernindikatoren 2018
Seite 21	„Wir sind Mitglied“ Impressum
Seite 22	Gültigkeitserklärung

Vorwort

Seit der Gründung des „Rößles“ als Gasthof und Pferdewechselstation im Jahre 1670 durch die Vorfahren der Familie Maier, ist viel Wasser die Wehra hinuntergeflossen.

Das besondere Gespür für den richtigen Platz zur Existenzgründung hat sich bis heute, Jahrhunderte später, bewahrheitet.

Aus dem Schwarzwaldgasthof entwickelte sich über die Jahre ein modernes Hotel. Viele Umbauten und Renovierungen waren notwendig und wurden stets geleitet von Gefühl für Stil und dem Wissen um die Einzigartigkeit der Geschichte des Hauses.

Gerade das macht auch den besonderen Charme des Hauses aus. Die Tradition bewahren und offen sein für Neues und Plane schmieden für die Zukunft – das war schon immer die Devise unserer Familie.

Vom Gasthof zum 4-Sterne-Schwarzwaldhotel mit allem Komfort sowie Wellness- und Freizeitangeboten wie der Gast es sich wünscht, das gelingt vor allen Dingen, wenn alle an einem Strang ziehen. - Hier ist sich unsere Familie einig:

Wenn es gilt den Gast noch ein wenig mehr zu verwöhnen, ihm den Aufenthalt noch ein wenig angenehmer zu machen, sind alle dabei.



Rößle in den 60er Jahren



Rößle im Jahr 2005

Unser „Rößle“

Das Rößle wurde 1670 als Pferdewechselstation für die Postkutschen gebaut. Es liegt im Ortsteil Todtmoos-Strick und wird seit der Erbauung von der Familie geführt.

Strick ist ein kleiner Ort von der Gemeinde Todtmoos. Er besteht aus 13 Häusern und einer kleinen Kapelle die dem Parton „Josef“ gewidmet ist. Dadurch haben sehr viele Kinder den Zweitnamen „Josef“, wie auch all unsere Kinder.

Der Name Strick kam von früher. Die Postkutschen, welche von Todtmoos über den Hochkopf in das Wiesental fuhren, kamen den steilen Weg nicht ohne Hilfe hoch. Die Kutsche wurde an den „Strick“ genommen und von Ochsen hoch gezogen. So erhielten wir unseren Ortsnamen.

Todtmoos liegt inmitten des Naturparks Südschwarzwald und ist ein heilklimatischer Luftkurort. Es besteht aus 13 kleinen und größeren Ortschaften. Das Tal erstreckt sich über 12 km bis hin zur höchsten Erhebung, der Hochkopf (1263)
Ebenso ist Todtmoos ein Wallfahrtsort. Unsere Wallfahrtskirche ist „Unserer Lieben Frau von Todtmoos“ gewidmet.

Wir, Thomas und Astrid Maier, sind die 9 Generation, die das „Rößle“ übernommen hat. Im Moment sind in unserem Hause 3 Generationen unter einem Dach. Dieses sind die „Seniors“ Albert und Maria Maier (am 06.01.2016 nach schwerer Krankheit verstorben) sowie unsere 3 Kinder Alexander, Daniel und Vanessa.

Wie man unten ersieht, ist unser Haus ein mit Stolz geführter Familienbetrieb.

Auch bieten wir in der Gemeinde Todtmoos Arbeitsplätze an. Es sind zurzeit 18 Vollbeschäftigte und 9 Teilzeitbeschäftigte in unserem Hause tätig. Ebenso befinden sich 4 in der Ausbildung, somit ergibt sich eine Vollzeitäquivalente von 26,5 Beschäftigten.

Unsere versiegelte Fläche beläuft sich auf ca. 1600 m².

Nach immer währenden Renovierungen ist das „Rößle“ heute zu einem 4-Sterne Schwarzwald-Hotel geworden. Es bietet den Gästen neben der herrlichen Landschaft auch noch viele Erholungsmöglichkeiten wie z.B. unsere Saunalandschaft, diverse Massagen und Fußpflege. Aber auch der Sport darf nicht fehlen. So können unsere Hausgäste im Sommer, auf dem eigenen Platz Tennis spielen. Ebenfalls können Sie in unserem Hause das Bogenschießen erlernen oder GPS-Wanderungen durchführen.

Seit 2013 steht unseren Hotelgästen ein neues Panoramabad zur Verfügung. Hier können Sie sich auch bei schlechtem Wetter in Ruhe erholen.

Damit die Fitness auch nicht zu kurz kommt, steht unseren Hausgästen ein Fitnessraum zur Verfügung, indem Sie sich 24 Stunden austoben können. Im Winter haben wir geführte Schneeschuhwanderungen und im Sommer Einführungskurse in die Kunst des Bogenschießen.

Bei schlechtem Wetter haben Sie noch die Möglichkeit sich in unserem Freizeitraum zu verweilen bei Dart, Tischtennis, Tischfußball oder Billard. Für kleine lustige Gesellschaften, aber auch für 2 Personen steht in unserem Park ein kleiner Pavillon in dem Sie bei Kerzenschein ein Überraschungs-Menü oder einen Fondueplausch genießen können.

Für Tagungen haben wir ebenfalls zwei Tagungsräume, die auf den Stand der heutigen Technik sind.



Organisationsaufbau

und Umweltmanagement vom „Rößle“



Unser Hotel Rößle hat eine flache Hierarchie. Jede der oben genannten Abteilungen ist in einem bestimmten Maße für sich selbst verantwortlich. Die Abteilungen untereinander sprechen respektvoll miteinander um die Qualität des Hauses zu erhalten und Sie aber auch stetig zu verbessern.

Umweltmanagement

Das Umweltmanagementsystem (UMS) ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen in unserem Betrieb. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung. Durch die Erfassung und Systematisierung des betrieblichen Ablaufes sowie der Energie- und Stoffflüsse wird beispielsweise die Vermeidung von Verpackungsabfall vorausschauend geplant. Idealerweise führt dies nicht nur zu einer Verbesserung der ökologischen, sondern auch der ökonomischen Leistung unseres Hauses.

Die Umweltpolitik im „Rößle“

Was vor Generationen erschaffen wurde,
- gemeinsam mit unserer Umwelt weiterführen.

Das von unserer Familie geführte Hotel wurde im Jahre 1670 von unseren Vorfahren erbaut und ist seit dem in Familienbesitz.

In der heutigen Generation, wird seit 1993 das Hotel von Thomas und Astrid Maier weitergeführt. Wir sind bemüht unser Haus im Einklang mit unserer Umwelt und Natur zu führen und die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten und zu übertreffen.

Dieses bedeutet für uns:

Im Jahre 2009 wurde unsere vorhandene Ölheizung durch eine effiziente, den heutigen Ansprüchen gerechte Holzhackschnitzelheizung, ersetzt. Diese wird mit heimischen nachwachsenden Rohstoffen bestückt. Der Bezug der Hackschnitzel erfolgt direkt aus der Region bzw. teilweise aus eigenen Wäldern.

Bei unseren bereits durchgeführten und geplanten Um- und Anbau Arbeiten wird auf heimisches Material großen Wert gelegt. Ebenso sind wir bemüht, so weit wie nur möglich, heimische Handwerker dabei zu beschäftigen, damit die Wege so kurz wie möglich sind und deren auskommen gesichert ist.

Unser Haus legt äußersten Wert auf den Bezug von Lebensmitteln aus der Region, weshalb wir uns auf der Philosophie der Naturpark-Wirte verschrieben haben.

Genauso möchten wir unsere Mitarbeiter mit einbeziehen. Sie werden alljährlich in Schulungen zu beispielsweise Betriebshygiene, Notfallversorgung, Brandschutz unterwiesen. Ebenfalls darf der Zusammenhalt nicht fehlen, dafür unternehmen wir alljährlich unsere Ausflüge, die zu einem kleinen Event werden.

Wir verwenden für die Bewässerung unsere Außenanlagen das in Zisternen gesammelte Wasser sowie auch unser eigenes Brunnenwasser. Die Holz-Brunnen und der Fischteich werden ebenfalls mit diesem gefüllt.

Da es unseren Gästen nicht an Komfort fehlen soll, werden diese auch in unsere Umweltleistung mit einbezogen. Durch die gezielten Befragungen erhalten wir einen Einblick und Ideen für Verbesserungen und Wünsche.

Unser Ziel ist durch ständige Verbesserungen mit unserer Umwelt schonender umzugehen. Unter Umwelt verstehen wir unsere Natur aber auch unsere Gäste, Mitarbeiter und alle Menschen mit denen wir zu tun haben. Wir werden dieses durch alljährliche interne Audits überprüfen und bewerten.

Todtmoos, 01.05.2020

Astrid und Thomas Maier



S'Röble im Grünen

S'Röble im Winter



Umgesetzte Maßnahmen der letzten Jahre

2014 :Fuhrparkerneuerung – Anschaffung eines neuen Caddies

Kauf des Nachbargeländes, Renovierung Gästezimmer

2015 : Renovierung der Rezeption und des Aufenthaltsraumes

Erweiterung des Wellnessangebotes

Verbesserung des Managementsystems

2016 : Renovierung Satellitenanlage und flächendeckende Internetnutzung

Erweiterung des Wellnessangebotes, Anschluss des Nebengebäudes

an die Holzhackschnitzelanlage mit neuen Warmwassertanks

2017 : Renovierung des Wirtschaftsraumes mit Theke und Wasserrad

Abwärmenutzung aus der Kälteanlage

Hydraulischer Abgleich im Warm- und Kaltwassersystem

2018 : E-Tankstelle für umweltfreundliches und CO₂ Freies Fahren für

unsere Gäste und Mitarbeiter

Umgesetzte Maßnahmen der letzten Jahre

2019:

Einrichtung einer Bienenschutzfläche so genannte „Bienenweiden“ des Naturpark Südschwarzwald

Errichtung von zwei neuen Massageräume und einem Fußpflegeraum sowie Einrichtung zweier Infrarotliegen.

Erneuerung und Modernisierung des Hotel-W-LANs auf Glasfaser.

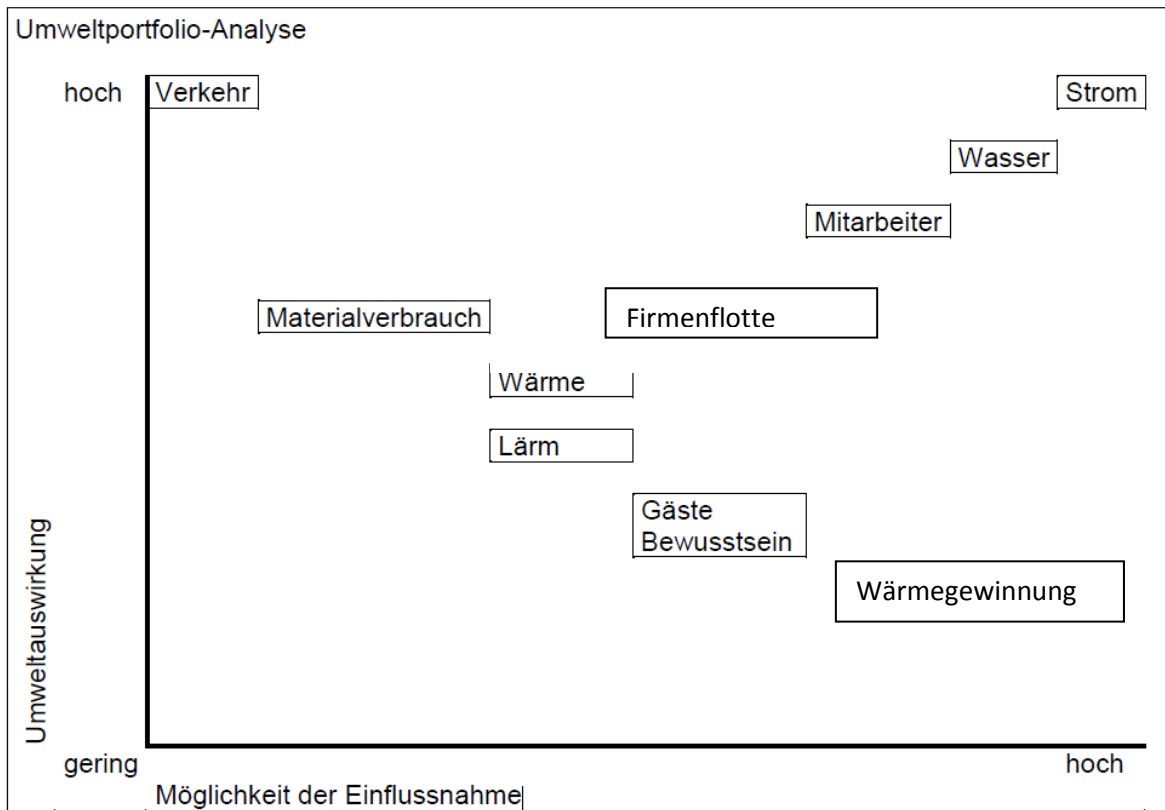
Alter Maßnahmenplan 2019-2020

Ziel/Nutzen	Maßnahme/Aktion	Verantwortung	Abgeschlossen zu	Anmerkungen
Steigerung des Anteils an regenerativen Energieträgern von 78% auf 80 - 85%	Angebot von Öko-Strom prüfen	Thomas Maier	50%	Regenerativer Anteil liegt bei ca. 79%
Steigerung des Anteils an regenerativen Energieträgern von 78% auf 80 - 85%	Eigenstromerzeugung mit neuer PV Anlage prüfen	Alexander Maier	100%	Bau einer PV Anlage aus Umweltschutzgründen untersagt
Verbesserung der betriebsinternen Strukturen	Neue Management-Pläne	Thomas Maier	70%	Strukturänderungen werden derzeit vorgenommen
Ergänzung des Brandschutzkonzeptes	DHBW-Bachelorarbeit	Jennifer Knorr	100%	Frau Knorr Hat Ihre Bachelorarbeit gut bestanden
Kundenbindung	Erweiterung des Wellnessangebots und des Wellnessbereiches	Astrid Maier	100%	Der Wellnessbereich wurde um 3 Massageräume erweitert das Angebot um 5 Regionale Massagen
Verbesserung der Wohnqualität	Renovierung weiterer 3 Gästezimmer mit Badezimmer	Astrid Maier	33%	Das Zimmer Habicht wurde erneuert

Neuer Maßnahmenplan 2020-2022

Ziel/Nutzen	Maßnahme/Aktion	Verant- wortung	Priorität* (A,B,C)	Termin bis
Steigerung des Anteils an regenerativen Energieträgern von 78% auf 80 - 85%	Ausfälle der Hackschnitzelheizung durch Verbesserung des Rohmaterials verhindern	Alexander Maier	A	2021
Erweiterung der Artenvielfalt ums Haus	Errichtung eines Bienenhotel	Alexander Maier	B	2021
Arbeitsplatz- und Betriebs-Erhaltung	Das Hotel sicher durch die Corona Krise manövrieren	Thomas Maier	A+	2020
Ergänzung des Hygienekonzeptes	Verhinderung eines Corona-Ausbruchs im Betrieb, welcher zur Schließung führen würde	Jennifer Knorr	A	2020
Kundenbindung	Baumpflanzaktion mit Stammkunden	Alexander Maier	B	2022
Verbesserung der Wohnqualität	Renovierung der restlichen 2 Hotelzimmer mit Badezimmer	Astrid Maier	B	2022

Umweltaspekte



Chancen und Risiken



Abb. 4 Risiken und Chancen

Wärmeversorgung des Hotels

Im Jahre 2009 wurde die vorhandene Ölheizung durch eine effiziente, den heutigen Ansprüchen gerechte Verbundheizung, ersetzt. Im Moment werden über die Hackschnitzelanlage 7 Abnahmestellen bedient. Der jährliche Heizölbedarf von ca. 60.000 Litern konnte total durch Hackschnitzel ersetzt werden, welche Ressourcen schonend, im näheren Umkreis bezogen werden können. Durch diese Maßnahme konnten wir einige landwirtschaftliche Betriebe, die dies in ihrem Nebenerwerb betreiben, an ihren Standort sichern. Mittlerweile haben wir die Hackschnitzelerzeugung in Eigenregie übernommen und verarbeiten ausschließlich Material, welcher Schädlinge zum Opfer fiel. Um die Qualität der Hackschnitzel zu verbessern bauten wir eine Lagerhalle aus. Als weitere Maßnahme wurden sämtliche Kühlaggregate im Haus an eine Wärmerückgewinnung zur Vorheizung des Brauchwassers angeschlossen. Hierdurch wurde eine verringerte Belastung/Einschalzhäufigkeit der Hackschnitzelheizung erreicht. Ferner wurde eine Vorlauftemperatur des Warmwasser-Brauchwassers von ca. 20 Grad erreicht. Als Nebeneffekt heizt die Abwärme der Kühlaggregate nun nicht mehr unnötig die Kellerräume sondern unser Brauchwasser.

Wärmebedarf

Die große Investition in eine Hackschnitzelanlage bescherte im Nachgang geringer Heizkosten. Diese konnten wir in den letzten Jahren weiter senken durch die Innenisolation des alten Stammhauses, sowie durch einen Vollwärmeschutz außen bei der Saunalandschaft und Tagungsräume. Ebenso wurden nach und nach in unserem Haus neue Fenster eingefügt. Unsere Heizkörper werden nacheinander durch neue ersetzt, welche effizienter arbeiten, damit der Wärmebedarf weiter sinkt. Wir sind in Zukunft stets weiter bemüht, unser altes Haus weiter zu isolieren um die Wärme-Effizienz weiter steigen zu können.



Regionaler Bezug von Lebensmitteln

Unser Haus legt äußersten Wert auf den Bezug von Lebensmitteln aus der Region, weshalb wir uns auf der Philosophie der Naturpark-Wirte verschrieben haben. So beziehen wir sämtliches Wild, heimische Fische, Gemüse und Getränke aus dem näheren Umkreis. Aus Früchten, die die Landwirte im Markgräfler Land nicht verkaufen können da sie die ästhetischen Ansprüche der Supermärkte nicht erfüllen, stellen wir Konfitüre her welche auf dem Frühstücksbuffet angeboten wird. Produkte die vor unserer Haustüre wachsen, verarbeiten wir ebenso hochwertig. So werden aus den jungen Tannentrieben die in den nahen Wäldern wachsen oder den Löwenzahnblüten auf unseren Wiesen Sirup als Brotaufstrich gekocht. Für die Maßnahme unterziehen wir uns bereits einer freiwilligen Kontrolle durch „Schmeck den Süden“ und werden dafür vom Land Baden Württemberg zurzeit mit 2 Löwen bewertet.

Handwerker

Bei Um- und Anbauten werden in unserem Hause einheimische Betriebe bevorzugt, damit wir auch in der Region Arbeitsplätze sichern können. Ebenso sind die Anfahrtswege kurz.



Strom

Durch einen umweltbewussten Umgang mit allen Energiequellen, versuchen wir unsere alljährlichen CO₂ Ausstoß zu verringern.

Bei Strom wurden alle Lampen durch energiesparende LED-Leuchten ersetzt. Unser Haus verfügt bereits in allen Zimmern über einen Generalschalter, damit Sie beim Verlassen der Zimmer alle Lichter ausschalten können.

In den Fluren sind Bewegungsmelder angebracht, damit nicht dauerhaft das Licht brennt.

Wir haben ebenso eine Lastabwurfanlage installiert, dass bei Spitzenzeiten die Energieregulierung übernimmt. Somit wird vermieden, dass unnötige Energie verbraucht wird.

In unseren Hotelbädern werden die Gäste darauf aufmerksam gemacht, dass aus Umweltgründen, nur die am Boden liegenden Handtücher gewechselt werden. Somit sparen wir in unserer Waschküche viele Maschinen Wäsche.

Unsere Waschküche verfügt über zwei Wäschetrockner, welche nicht wie üblich mit Strom beheizt werden, sondern mit der Wärme unserer Hackschnitzelanlage. Somit sparen wir sehr viel Energie.

Ferner werden alle Minibars durch neue, modernere und energiesparende, ersetzt. Sämtliche Tiefkühltruhen wurden durch neue Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser mit einem Zentralaggregat ersetzt. Diese wurde an die Wärme-Rückgewinnung angeschlossen. Auf dem Neubau wurde eine Photovoltaikanlage installiert, dessen Strom direkt bei uns eingespeist wird.

Wasser

Bei den Duschen und Waschbecken haben wir Perlatoren eingesetzt um den Wasserverbrauch zu mindern. Bei den Toilettenspülungen sind Wasserstopp-Tasten eingebaut.

Unsere Außenanlagen werden mit dem Wasser aus unserer Zisterne gegossen. Für unsere Brunnen nehmen wir unser „Eigenwasser“ aus der Brunnstube. Da unser Haus sehr Hotellastig ist, liegt der Wasserverbrauch ca. 200 Liter pro Person und Übernachtung. Da Wasser bei uns als Wellnesshotel eine wichtige Rolle spielt versuchen wir trotz alldem immer noch den Wasserverbrauch zu senken ohne das unsere Gäste einen Komforteinbuße hinnehmen müssen.

Abfall

Bei unserer Abfallwirtschaft achten wir darauf, dass unsere Lieferanten keine unnötigen Verpackungen nutzen. Bei Lieferung werden Lieferanten bevorzugt die in Mehrweggebinde anliefern.

Hier haben Sie einen Einblick in unsere Trennung und wo welcher Reststoff hinkommt

Restmüll	→	Müllabfuhr
Gelber Sack	→	Abholtermin laut Gemeindeblatt
Kartonagen	→	Blaue Tonne des Landkreises
Altpapier	→	Blaue Tonne des Landkreises
Altglas	→	Glascontainer im Ort
Weißblechdosen	→	Container im Ort
Grünabfälle	→	Kompost
Rohkostabfall	→	Frau Waßmer für die Kühe
Altes Brot	→	Frau Waßmer für die Ziegen
altes Fett	→	Refood

Beschwerden Management

Seit mehreren Jahren haben wir an unserem Beschwerdemanagement gearbeitet. Der erste Schritt war das Erstellen eines Fragebogens welcher auf den Zimmern ausliegt. Mittlerweile haben wir uns insoweit fort entwickelt, so dass unsere schriftlichen Fragebögen ausgewertet und zusammengefasst werden. Die Auswertung soll nun in regelmäßigen Abständen, innerhalb der Abteilungen besprochen werden. Ein weiterer Schritt wird noch dieses Jahr die Schulung aller Mitarbeitenden im Umgang mit Beschwerden sein.

Hygienekonzept

Maßnahmen zur Sicherheit in unserem Hotel um Ausbruch und Verbreitung von Krankheiten zu verhindern bzw. einzudämmen.

Wir haben unsere Maßnahmen am aktuellen Beispiel der Corona-Pandemie aufgeführt. Diese lassen sich aber durch kleiner Abänderungen auf sämtliche anderen ansteckenden Krankheiten übertrage. Die Maßnahmen haben wir wie folgt aufgelistet.

- Anwendung der geforderten gesetzlichen Maßnahmen der Regierung, in diesem Fall das Tragen von Mundschutz, aufstellen von Desinfektionsmittelspendern, vergrößern von Tischabständen.
- Schulung des Personals auf die neuen Gegebenheiten in den Bereichen Gästekontakt, Gästeinformation, Persönliche sowie Arbeitsplatzhygiene, Oberflächendesinfektion etc..
- Umstellung von Dienstplänen in Schichtarbeit bzw. Freistellung von gefährdetem Personal.
- Veränderung im Essensangebot: alles wird dem Gast serviert um Gedränge und unnötigen Körperkontakt am Salat-, Frühstücks-, oder Delikatessenbuffet zu vermeiden.
- Je nach Bedarf wird der Zutritt im Wellnessbereich kontrolliert um Menschenansammlungen und eine „Liegeschlacht“ zu vermeiden. Sollte es nötig sein wird der Wellnessbereich auch geschlossen.
- Ablaufpläne für den Fall einer festgestellten Erkrankung im Haus wurden angefertigt und mit dem Personal durchgesprochen/werden noch unterschrieben.

Umwelt-Kennzahlen 2016-2019

Gesamtbetrieb		2019	2018	2017	2016
Gesamtenergiebedarf	kWh	936.512	938.476	600.000	951.917
Erneuerbare Energie	kWh	743.940	759.779	648.512	818.784
Anteil erneuerbare Energie	%	79,4%	81,0%	108,1%	86,0%
Wärme:	kWh/m² a	114	105	89	105
Kennzahlen Hotel					
Strom:	kWh/ÜN	14,9	16,2	16,0	17,1
Wärme:	kWh/ÜN	32,6	38,3	32,0	41,5
Summe Energie:	kWh/ÜN	47,6	54,4	48,0	58,6
Wasserbedarf Hotel:	Liter/ÜN	208	225	228	231
CO₂ pro Übernachtung	kg/ÜN	5,0	6,1	5,9	5,3
Kennzahlen Restaurant					
Strom:	kWh/Gast	1,9	2,1	2,1	2,2
Wärme:	kWh/Gast	5,9	7,1	8,9	7,4
Küche:	kWh/Gast	8,1	5,9	2,9	2,9
Summe Energie:	kWh/Gast	16,0	15,0	13,8	12,4
Wasserbedarf Restaurant	Liter/Gast	26,8	29,3	29,6	29,2
CO₂ pro Gast	kg/Gast	0,9	1,1	1,1	0,8

Kernindikatoren 2019

Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch 936,512 MWh Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien: 743,940 MWh Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme) 79,40 %
Materialeffizienz	Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Einsatzmaterialien Wasch- und Reinigungsmittel für Dosieranlage: 1700l Jährliche Eigenproduktion an Konfitüre: ca. 1200 Gläser á 450-500g Rehwild aus heimische Jagd: ca. 60Stk. Jährlich
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch 3.300 m ³
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen Restmüll: 56,1 m ³ Papier: 39,6 m ³ Glas: ca. 17 m ³ Kompost: 6 m ³ Speisereste und Altfett: ca. 1 m ³ Weißblech: 0,5 m ³ Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, etc. ca. 10 kg)
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch 1.750 m ² bebaute, versiegelte Fläche 6.164 m ² beheizte Fläche 119m ² Bienenweide 3.841m ² FFH Bergmähwiese Kategorie C (Höchste Kategorie) 5207m ² FFH Bergmähwiese Kategorie B
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen (Gemis 4.6) CO ₂ : 83.461 Tonnen CH ₄ : 0,308Tonnen N ₂ O: 0,009 Tonnen Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF ₆ nicht relevant. Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6) SO ₂ : 0,210 Tonnen NO _x : 0,405 Tonnen Staub: 0,133 Tonnen

„Wir sind Mitglied“ :



Naturpark
Südschwarzwald



Impressum

Hotel-Schwarzwaldgasthof Rößle
Kapellenweg 2
79682 Todtmoos

Tel: 07674 90660

info@hotel-roessle.de

www.hotel-roessle.de

Umweltmanagementbeauftragte: Astrid Maier

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 vom

Hotel Schwarzwaldgasthof Rössle
Kapellenweg 2
79682 Todtmoos-Strick

mit dem NACE Code 55.1 und 56 „Hotels und Gastronomie“ auf Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1221/2009 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 (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 geprüft und die vorliegende konsolidierte Umwelterklärung für gültig erklärt.

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnungen VO (EG) 1221/2009 i.V.m. VO (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 durchgeführt wurden,
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung des o.b. Standortes mit insgesamt 28 Vollzeitplanstellen im begutachteten Bereich ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis zum 26. März 2024 vorgelegt.

Das Unternehmen veröffentlicht in den Jahren 2021 und 2023 eine ungeprüfte aktualisierte Umwelterklärung. Die Umwelterklärung im Jahr 2022 wird vom Umweltgutachter geprüft (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.

Bonn, den 02. Juni 2020

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090